

**NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 575/2011****ze dne 16. června 2011****o Katalogu pro krmné suroviny****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

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

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízením Komise (EU) č. 242/2010 ze dne 19. března 2010, kterým se vytváří Katalog pro krmné suroviny<sup>(2)</sup>, vytvořilo první verzi Katalogu pro krmné suroviny. Skládá se ze seznamu krmných surovin uvedených v části B přílohy směrnice 96/25/ES a ve sloupcích 2, 3 a 4 přílohy směrnice 82/471/EHS a z výkladu pojmů přebírajícího bod IV části A přílohy směrnice 96/25/ES.
- (2) Příslušní zástupci evropských krmivářských odvětví po konzultaci s jinými dotčenými stranami, ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány a s přihlédnutím k příslušným zkušenostem ze stanovisek vydaných Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a k vědeckému nebo technologickému vývoji, vypracovali změny nařízení (EU) č. 242/2010. Tyto změny se týkají nových položek a vylepšení stávajících položek.

- (3) Komise předložené změny posoudila, ověřila, že byl dodržen postup a splněny podmínky stanovené v článku 26 nařízení (ES) č. 767/2009, a souhlasí se změnami ve znění pozměněném v průběhu posouzení.
- (4) S ohledem na velmi vysoký počet změn, které mají být v nařízení (EU) č. 242/2010 provedeny, je pro účely celistvosti, jasnosti a zjednodušení vhodné uvedené nařízení zrušit a nahradit.
- (5) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

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

*Článek 2*

Nařízením (EU) č. 242/2010 se zrušuje.

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

*Článek 3*

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

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

V Bruselu dne 16. června 2011.

*Za Komisi*

José Manuel BARROSO

*předseda*

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 229, 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 77, 24.3.2010, s. 17.

## PŘÍLOHA

## KATALOG PRO KRMNÉ SUROVINY

## ČÁST A

## Obecná ustanovení

- (1) Používání tohoto katalogu provozovateli krmivářských podniků je dobrovolné. Název krmné suroviny uvedený v části C se však může používat pouze pro krmnou surovinu splňující požadavky příslušné položky.
- (2) Všechny položky v seznamu krmných surovin v části C musí splňovat omezení týkající se používání krmných surovin v souladu s příslušnými právními předpisy Unie. Provozovatelé krmivářských podniků používající krmné suroviny uvedené v katalogu musí zajistit, aby byly v souladu s článkem 4 nařízení (ES) č. 767/2009.
- (3) V souladu se správnou praxí uvedenou v článku 4 nařízení (ES) č. 183/2005 nesmějí být v krmných surovinách přítomny chemické nečistoty pocházející z výrobního procesu ani pomocné technické látky, pokud není v katalogu stanoven specifický maximální obsah.
- (4) Botanická čistota krmných surovin nesmí být nižší než 95 %. Botanické nečistoty, jako například zbytky jiných olejnatých semen nebo olejnatých plodů, pocházející z předchozího procesu zpracování však nesmějí překročit 0,5 % pro každý druh olejnatého semene nebo plodu. Odchylně od těchto obecných pravidel se v seznamu krmných surovin v části C stanoví specifická hodnota.
- (5) Obecný název/pojem označující jeden nebo více postupů uvedený v posledním sloupci glosáře postupů v části B může být připojen k názvu krmné suroviny, aby bylo zřejmé, že byla podrobena příslušnému postupu nebo postupům.
- (6) Pokud se výrobní postup krmné suroviny odlišuje od popisu příslušného postupu uvedeného v glosáři postupů v části B, uvede se výrobní postup v popisu dotčené krmné suroviny.
- (7) U řady krmných surovin lze používat synonymní výrazy. Tyto synonymní výrazy jsou uvedeny v hranatých závorkách ve sloupci „Název“ v položce pro dotčenou krmnou surovinu v seznamu krmných surovin v části C.
- (8) V popisu krmných surovin v seznamu krmných surovin v části C se namísto slova „vedlejší výrobek“ používá slovo „výrobek“, aby se zohlednila situace na trhu a jazyk používaný v praxi provozovateli krmivářských podniků pro zdůraznění obchodní hodnoty krmných surovin.
- (9) Botanický název rostliny se uvádí pouze v popisu první položky v seznamu krmných surovin v části C týkajících se uvedené rostliny.
- (10) Základní zásadou pro povinné označování analytických složek určitých krmných surovin v katalogu je to, zda určitý výrobek obsahuje vysokou koncentraci určité složky, nebo zda výrobní postup změnil nutriční vlastnosti výrobku.
- (11) V čl. 15 písm. g) nařízení (ES) č. 767/2009 ve spojení s bodem 6 přílohy I uvedeného nařízení jsou stanoveny požadavky na označování, pokud jde o obsah vlhkosti. V čl. 16 odst. 1 písm. b) uvedeného nařízení ve spojení s jeho přílohou V jsou stanoveny požadavky na označování, pokud jde o další analytické složky. Kromě toho bod 5 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009 vyžaduje deklaraci obsahu popela nerozpustného v kyselině chlorovodíkové, pokud překročí 2,2 % obecně, nebo pokud u určitých krmných surovin překročí obsah stanovený v příslušném oddíle přílohy V uvedeného nařízení. Některé položky v seznamu krmných surovin v části C se však od uvedených pravidel následujícím způsobem odchylují:
  - a) Povinné deklarace uvedené v příslušném oddíle přílohy V nařízení (ES) č. 767/2009 se nahrazují povinnými deklaracemi týkajícími se analytických složek v seznamu krmných surovin v části C.
  - b) Je-li sloupec týkající se povinných deklarací v seznamu krmných surovin v části C ponechán prázdný, pokud jde o analytické složky, které by musely být deklarovány v souladu s příslušným oddílem přílohy V nařízení (ES) č. 767/2009, nemusí být žádná z těchto složek uvedena v označení. Pokud však jde o obsah popela nerozpustného v kyselině chlorovodíkové, není-li v seznamu krmných surovin v části C stanoven žádný obsah, musí být obsah deklarován, pokud překročí 2,2 %.

- c) Je-li ve sloupci „Povinné deklarace“ v seznamu krmných surovin v části C uvedena jedna nebo více specifických hodnot obsahu vlhkosti, použijí se uvedené hodnoty namísto hodnot v bodě 6 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009. Je-li však obsah vlhkosti nižší než 14 %, není jeho deklarace povinná. Není-li v uvedeném sloupci stanoven žádný specifický obsah vlhkosti, použije se bod 6 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009.
- (12) „Technicky čistý“ znamená, že látka je vyráběna kontrolovaným chemickým nebo fyzikálním postupem splňujícím příslušné požadavky v souladu s právem Unie týkajícím se krmiv.
- (13) Provozovatel krmivářského podniku, který uvádí tvrzení, že daná krmná surovina má více vlastností, než jsou vlastnosti uvedené ve sloupci „Popis“ v seznamu krmných surovin v části C, musí splňovat ustanovení článku 13 nařízení (ES) č. 767/2009. Krmné suroviny mohou dále splňovat zvláštní účel výživy v souladu s články 9 a 10 nařízení (ES) č. 767/2009.

## ČÁST B

## Glosář postupů

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

	Technologický postup	Definice	Obecný název/pojem
15	depektinizace	extrakce pektinů z krmné suroviny	depektinizovaný
16	desikace	proces odjímání vlhkosti	desikovaný
17	odslizení	postup používaný pro odstranění povrchové vrstvy slizu	odslizený
18	odcukření	celkové nebo částečné odstranění monosacharidů a disacharidů z melasy a jiných materiálů obsahujících cukr, chemickým nebo fyzikálním způsobem	odcukřený, částečně odcukřený
19	detoxifikace	postup, kterým se zničí toxické kontaminující látky nebo je snížena jejich koncentrace	detoxifikovaný/detoxikovaný
20	destilace	oddělování kapalných látek varem a odvodem kondenzované páry do oddělené nádoby	destilovaný/destilát
21	sušení	dehydratace umělým nebo přirozeným způsobem	sušený (přirozeně / na slunci, nebo uměle)
22	silážování	skladování krmných surovin v silážních prostorách případně s přidáním konzervantů nebo použitím anaerobních podmínek případně s doplňkovými látkami k silážování	silážovaný
23	odpařování	snížení obsahu vody	odpařený/odparek
24	expanze	tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu prudce změní v páru, což vede ke zvětšení objemu výrobku	expandovaný
25	lisování	odstraňování olejů/tuků lisováním	výlisek/expeler/pokrutina a olej/tuk
26	extrakce	odstraňování tuků nebo olejů z určitých materiálů pomocí organického rozpouštědla nebo odstraňování cukru nebo jiných ve vodě rozpustných složek vodným roztokem	extrahovaný/moučka/šrot a oleje/tuky, melasa/pulpa/řízky a cukr nebo jiné ve vodě rozpustné složky
27	extruze	tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu prudce změní v páru, což vede ke zvětšení objemu výrobku, v kombinaci se speciálním tvarováním průchodem maticí	extrudovaný
28	fermentace	proces, při němž dochází k produkci mikroorganismů, jako jsou například bakterie, houby nebo kvasinky, nebo k jejich použití k působení na materiály, aby podpořily změnu jejich chemického složení/vlastností	fermentovaný
29	filtrace	oddělování směsi kapalných a pevných materiálů průchodem kapaliny přes porézní prostředí nebo membránu	filtrovaný
30	vločkování	zpracování/úprava vlhkého tepelně upraveného materiálu pomocí válců	vločky
31	mletí mouky	zmenšení velikosti částic suchých zrn a pro účely snadnější separace jednotlivých frakcí (především mouky, otrub a middlings)	mouka, otruby, middlings (?), krmná mouka
32	frakcionace	oddělení fragmentů krmné suroviny proséváním a/nebo proudem vzduchu, který odnese pryč lehké části slupek	frakcionovaný
33	fragmentace	proces dělení krmné suroviny na zlomky	fragmentovaný

	Technologický postup	Definice	Obecný název/pojem
34	smažení	proces vaření krmných surovin v oleji nebo tuku	smažený
35	želírování	postup pro vytvoření želé, pevného, rosolovitého materiálu, jehož konzistence může být měkká a křehká až tvrdá a tuhá, obvykle za použití želírujících látek	želírovaný
36	granulování/tvarování/briketování	úprava krmných surovin za účelem získání specifické velikosti částic a konzistence	granulovaný/tvarovaný/briketovaný, brikety
37	drcení/mletí	zmenšení velikosti částic pevných krmných surovin suchou nebo mokrou cestou	drcený, drť / mletý / šrotovaný, šrot
38	ohřev	způsoby tepelné úpravy / tepelného ošetření, které se provádějí za určitých podmínek	tepelně upravený / tepelně ošetřený
39	hydrogenace	přeměna (za použití katalyzátoru) nenasycených glyceridů na nasycené glyceridy (olejů a tuků) nebo volné mastné kyseliny nebo redukováných cukrů na analogické polyoly	hydrogenovaný, částečně hydrogenovaný
40	hydrolyza	zmenšení velikosti molekul vhodným působením vody a enzymů nebo kyselin/zásad	hydrolyzovaný
41	zkapalnění	přeměna z pevné nebo plynné fáze na kapalnou	zkapalněný/kapalný
42	macerace	zmenšování částic krmných surovin za použití mechanických prostředků, obvykle za přítomnosti vody nebo jiných kapalin	macerovaný
43	sladování	nakličování zrna za účelem aktivace v něm obsažených enzymů schopných štěpit škrob na fermentovatelné sacharidy a proteiny na aminokyseliny a peptidy	sladovaný/slad
44	rozpuštění/zkapalnění	přeměna z pevné fáze na kapalnou zahřátím	rozpuštěný/zkapalněný
45	mikronizace	proces zmenšení středního průměru částic pevného materiálu na velikost v řádu mikrometrů	mikronizovaný
46	předvaření / částečné ovaření	proces částečného uvaření krátkodobým varem	předvařený / částečně ovařený
47	pasterizace	zahřátí na kritickou teplotu po specifikovanou dobu za účelem eliminace škodlivých mikroorganismů, následovaný rychlým zchlazením	pasterizovaný
48	loupání	odstranění slupky/kůry z ovoce a zeleniny	loupaný
49	peletování	tvarování protlačováním otvory	pelety, peletovaný
50	leštění	leštění odslupkovaných zrn, např. rýže, rotací v bubnech, jehož výsledkem je zrno, které má jasný lesklý povrch	leštěný
51	předželatinizace	přeměna škrobu za účelem významného zvýšení bobtnavosti ve studené vodě	předželatinizovaný <sup>(4)</sup> , nabobtnalý/máčený/pufovaný

	Technologický postup	Definice	Obecný název/pojem
52	lisování <sup>(5)</sup>	fyzikální odstraňování kapalin jako tuku, oleje, vody nebo šťávy z pevných materiálů	výlisek/expeler/pokrutina (u olejnatých materiálů) pulpa, výlisky (u ovoce atd.) řízky (u cukrovky)
53	rafinace	celkové nebo částečné odstraňování nečistot nebo nežádoucích složek chemickou nebo fyzikální úpravou	rafinovaný, částečně rafinovaný
54	pražení	ohřev krmných surovin za sucha za účelem zlepšení stravitelnosti, zvýraznění barvy a/nebo snížení přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	pražený/opražený
55	válcování/vločkování	zmenšení velikosti částic průchodem krmné suroviny, např. zrnin, mezi páry válců	mačkaný/vločkováný
56	ochrana v bachoru	postup, jehož účelem je, buď fyzikální úpravou za použití tepla, tlaku, páry a kombinace takových podmínek a/nebo působením pomocných technických látek, chránit živiny před rozkladem v bachoru	ruminálně chráněný / chráněný před trávením v bachoru
57	prosévání	oddělení částic různých velikostí průchodem krmných surovin přes síto (síta) při jejich současném přetřásání nebo přesypávání	prosetý/tříděný/prosev/ propad/přecháštěný
58	odstředění	mechanické oddělení horní plovoucí vrstvy kapaliny, např. mléčného tuku	odstředěný
59	nakrájení na plátky	nakrájení krmných surovin na ploché kousky	nakrájený na plátky / plátkovaný / plátky
60	máčení/vyluhování	máčení a měkčení krmných surovin, obvykle semen, za účelem zkrácení doby vaření, snadnějšího odstranění obalu semen, umožnění nasáknutí vodou pro aktivaci procesu klíčení nebo snížení koncentrace přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	máčený/vyloužený
61	sprejové sušení	snížení obsahu vlhkosti kapaliny tím, že se krmná surovina za účelem zvýšení poměru plochy k hmotnosti rozpráší na jemné nebo velmi jemné kapičky, kterými se prohání proud horkého vzduchu	sušený sprejově
62	napařování	postup používající tlakovou vodní páru pro ohřev a vaření za účelem zvýšení stravitelnosti	napařený
63	toastování	ohřev suchým teplem, obvykle aplikovaný na olejnatá semena, např. za účelem snížení nebo odstranění přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	toastovaný
64	ultrafiltrace	filtrace kapalin prostřednictvím membrány propustné pouze pro malé molekuly	ultrafiltrovaný

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

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

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

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

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

## ČÁST C

## Seznam krmných surovin

## 1. Zrna obilovin a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.1.1	ječmen	Zrna druhu <i>Hordeum vulgare</i> L. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.1.2	ječmen předželatinizovaný	Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ječmene úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.1.3	ječmen pražený	Výrobek získaný pražením ječmene, který je částečně pražený, světlé barvy.	škrob, pokud > 10 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 15 %
1.1.4	ječné vločky	Výrobek získaný napařením a vločkováním loupaného ječmene. Může obsahovat malé množství ječných plev. Může být ruminálně chráněný.	škrob v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.1.5	ječná vláknina	Výrobek z výroby ječného škrobu. Sestává z částic endospermu a převážně z vlákniny.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.1.6	ječné plevy	Výrobek z výroby ethanolu ze škrobu po suchém mletí, přečištění a loupání ječných zrn.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.1.7	ječné middlings (omelky, opišky)	Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupaného ječmene na kroupy, krupičnou mouku (semolina) nebo mouku. Sestává převážně z částic endospermu s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem zbytků po přečištění zrn.	hrubá vláknina škrob
1.1.8	ječný protein	Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu a otrub. Sestává převážně z proteinu.	hrubý protein (dusíkaté látky) škrob
1.1.9	ječný protein krmný	Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu. Sestává převážně z proteinu a z částic endospermu. Může být sušený.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob
1.1.10	ječná rozpustná frakce	Výrobek z ječmene získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.1.11	ječné otruby	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupaného ječmene. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.1.12	tekutý ječný škrob	Sekundární škrobová frakce z výroby škrobu z ječmene.	pokud vlhkost < 50 %: — škrob
1.1.13	prosev sladovnického ječmene	Výrobek z čištění sladovnického ječmene sestávající z malých zrn sladovnického ječmene a frakcí zlomkových zrn sladovnického ječmene oddělených před sladováním.	hrubá vláknina hrubý popel, pokud > 2,2 %
1.1.14	zlomky ječného sladu a sladový prach	Prachové podíly zrn získané aspirací z technologie.	hrubá vláknina
1.1.15	plevy ze sladovnického ječmene	Výrobek z čištění sladovnického ječmene sestávající z frakcí plev a jemných podílů.	hrubá vláknina
1.1.16	ječné výpalky zahuštěné	Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tuhou krmnou frakci po destilaci.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.1.17	ječné výpalky mokré	Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tekutou krmnou frakci po destilaci.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.1.18	slad (1)	Výrobek z naklíčeného obilí, sušený, mletý a/nebo extrahovaný.	
1.1.19	sladový květ (1)	Výrobek z klíčení sladovnických obilovin a čištění sladu sestávající z kořínků, jemných podílů obilovin, slupek a malých zlomkových zrn sladovaných obilovin. Může být mletý.	
1.2.1	kukuřice (2)	Zrna druhu <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.2.2	kukuřičné vločky	Výrobek získaný napařením a vločkováním loupané kukuřice. Může obsahovat malé množství kukuřičných slupek.	škrob
1.2.3	kukuřičné middlings	Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u kukuřičných otrub.	hrubá vláknina škrob
1.2.4	kukuřičné otruby	Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z vnějších obalů a malého podílu zlomků kukuřičných klíčků, s malým podílem částic endospermu.	hrubá vláknina
1.2.5	kukuřičné palice	Vřeteno kukuřičného klasu. Obsahuje neoddělená vřetena, zrna a listeny.	hrubá vláknina škrob
1.2.6	kukuřičný prosev	Frakce kukuřice zbylé po procesu přečištění.	
1.2.7	kukuřičná vláknina	Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z vlákniny.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 50 %: — hrubá vláknina
1.2.8	kukuřičný lepek (gluten)	Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z lepku získaného během separace škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud < 70 % nebo > 90 %
1.2.9	kukuřičný lepek (gluten) krmný	Výrobek získaný při výrobě kukuřičného škrobu. Skládá se z otrub a kukuřičné rozpustné frakce. Výrobek může také obsahovat zlomkovou kukuřici a zbytky po extrakci oleje z kukuřičných klíčků. Mohou být přidány další výrobky získané ze škrobu a z rafinace nebo fermentace škrobových výrobků, může být sušený.	vlhkost, pokud < 40 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubá vláknina — škrob — hrubý tuk
1.2.10	kukuřičné klíčky	Výrobek z výroby krupičné mouky (semolina), mouky nebo škrobu z kukuřice. Sestává především z kukuřičných klíčků, vnějších obalů a částic endospermu.	vlhkost, pokud < 40 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubý tuk
1.2.11	expelery z kukuřičných klíčků	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním zpracovaných kukuřičných klíčků, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.2.12	extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí zpracovaných kukuřičných klíčků.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.13	surový olej z kukuřičných klíčků	Výrobek získaný z kukuřičných klíčků.	hrubý tuk
1.2.14	kukuřice předželatinizovaná	Výrobek získaný z mleté nebo zlomkové kukuřice úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob



Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.2.15	kukuřičný výluh	Koncentrovaná tekutá frakce z namáčení kukuřice.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.16	siláž z cukrové kukuřice	Vedlejší výrobek odvětví zpracování cukrové kukuřice sestávající z nařezaných a zaschlých nebo vylisovaných větven, slupek a lůžek zrn. Vzniká nařezáním klasů, slupek a listů cukrové kukuřice s obsahem zrn cukrové kukuřice.	hrubá vláknina
1.3.1	proso	Zrna druhu <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	oves	Zrna druhu <i>Avena sativa</i> L. a jiných kultivarů ovsa.	v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
1.4.2	oves loupáný	Loupaná zrna ovsa. Může být ošetřený párou.	
1.4.3	ovesné vločky	Výrobek získaný napařením a vločkováním loupáného ovsa. Může obsahovat malý podíl ovesných slupek.	škrob
1.4.4	ovesné middlings	Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupáného ovsa na ovesné kroupy a mouku. Sestává převážně z ovesných otrub a malého podílu endospermu.	hrubá vláknina škrob
1.4.5	ovesné otruby	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupáného ovsa. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.4.6	ovesné slupky	Výrobek získaný při loupání ovesných zrn.	hrubá vláknina
1.4.7	oves předželatinizovaný	Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ovsa úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.4.8	ovesné kroupy	Vyčištěný oves s odstraněnými slupkami.	hrubá vláknina škrob
1.4.9	ovesná mouka	Výrobek získaný mletím ovesných zrn.	hrubá vláknina škrob
1.4.10	ovesná mouka krmná	Výrobek z ovsa s vysokým obsahem škrobu, po vyloupání.	hrubá vláknina
1.4.11	ovesné zbytky po zpracování ovsa, krmné	Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupáného ovsa na ovesné kroupy a mouku. Sestává převážně z ovesných otrub a malého podílu endospermu.	hrubá vláknina
1.5.1	semena merlíku chilského (chinoa) extrahovaná	Vyčištěná celá semena rostliny merlík chilský ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z nichž byl odstraněn saponin obsažený v obalové části semen.	
1.6.1	rýže zlomková	Výrobek z mletí rýže ( <i>Oryza sativa</i> L.) sestávající převážně z malých zrn a/nebo zlomkových zrn vzniklých při mletí.	škrob
1.6.2	rýže omlétá	Loupaná rýže, ze které byly mletím úplně nebo částečně odstraněny otruby a klíčky.	škrob
1.6.3	rýže předželatinizovaná	Výrobek získaný z omlété nebo zlomkové rýže úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.6.4	rýže extrudovaná	Výrobek získaný extruzí rýžové mouky.	škrob

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.6.5	rýžové vločky [rýže předželatinizovaná]	Výrobek získaný vločkováním zrn nebo zlomků zrn předželatinizované rýže.	škrob
1.6.6	rýže loupaná/hnědá	Neopracovaná rýže zbavená pouze slupek.	škrob hrubá vláknina
1.6.7	rýžový krmný šrot	Výrobek získaný šrotováním krmné rýže sestávající buď ze zelených, křídových nebo nezralých zrn odstraněných během zpracování loupané rýže mletím, nebo z běžných loupáných zrn, která jsou žlutá nebo skvrnitá.	škrob
1.6.8	rýžová mouka	Výrobek získaný mletím omlété rýže.	škrob
1.6.9	mouka z hnědé rýže	Výrobek získaný mletím hnědé rýže.	hrubá vláknina škrob
1.6.10	rýžové otruby	Výrobek z mletí loupané rýže sestávající z obalových částí zrna (oplodí, osemení, jádra, aleuronu) s částí klíčku.	hrubá vláknina
1.6.11	rýžové otruby s uhličitanelem vápenatým	Výrobek z leštění loupané rýže sestávající hlavně ze stříbřitých obalových částic, částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčku; obsahuje různá množství uhličitanelem vápenatého z leštění.	hrubá vláknina uhličitanelem vápenatý
1.6.12	rýžové otruby odtučněné	Rýžové otruby pocházející z extrakce oleje.	hrubá vláknina
1.6.13	olej z rýžových otrub	Olej extrahovaný ze stabilizovaných rýžových otrub.	hrubý tuk
1.6.14	rýžové middlings	Výrobek z výroby rýžové mouky a škrobu získaný suchým nebo mokřím mletím a proséváním. Sestává převážně ze škrobu, proteinu, tuku a vlákniny.	škrob, pokud > 20 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubý tuk, pokud > 5 % hrubá vláknina
1.6.15	krmná mouka z částečně ovařené rýže	Výrobek z leštění loupané částečně ovařené rýže sestávající převážně ze stříbřitých obalových částic, částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčku; obsahuje různá množství uhličitanelem vápenatého pocházejícího z leštění.	hrubá vláknina uhličitanelem vápenatý
1.6.16	pivovarská rýže	Nejmenší zlomkové fragmenty z procesu mletí rýže, obvykle přibližně jedna čtvrtina celého zrna.	škrob
1.6.17	rýžové klíčky	Výrobek sestávající hlavně z klíčků, které byly odstraněny během procesu mletí rýže a odděleny od otrub.	hrubý tuk hrubý protein (dusíkaté látky)
1.6.18	expelery z rýžových klíčků	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním rýžových klíčků, na kterých ještě ulpívají částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
1.6.19	moučka z rýžových klíčků	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí rýžových klíčků, na kterých ještě ulpívají částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.6.20	rýžový protein	Výrobek z výroby rýžového škrobu ze zlomkové rýže získaný mokřím mletím, proséváním, separací, koncentrací a sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.6.21	tekutá leštěná krmná rýže	Koncentrovaný tekutý výrobek z mokrého mletí a prosévání rýže.	škrob
1.7.1	žito	Zrna druhu <i>Secale cereale</i> L.	

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

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.11.6	pšeničná mouka krmná	Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u pšeničných otrub.	hrubá vláknina
1.11.7	pšeničné otruby <sup>(3)</sup>	Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.11.8	pšeničná sladovaná fermentovaná drť	Výrobek získaný kombinací sladování a fermentace pšenice a pšeničných otrub. Výrobek je pak sušen a drčen.	škrob hrubá vláknina
1.11.10	pšeničná vláknina	Vláknina získaná při zpracování pšenice. Sestává převážně z vlákniny.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubá vláknina
1.11.11	pšeničné klíčky	Výrobek z mletí mouky sestávající převážně z pšeničných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.11.12	pšeničné klíčky fermentované	Výrobek z fermentace pšeničných klíčků s inaktivovanými mikroorganismy.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.11.13	expelery z pšeničných klíčků	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním pšeničných klíčků ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a jiných kultivarů pšenice a loupané pšenice špaldy ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.15	pšeničný protein	Pšeničný protein získaný při výrobě škrobu nebo ethanolu, případně částečně hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.16	pšeničný lepek (gluten) krmný	Výrobek z výroby pšeničného škrobu a lepku. Sestává z otrub, ze kterých mohly být částečně odstraněny klíčky. Může být přidána pšeničná rozpustná frakce, zlomková pšenice a další výrobky získané ze škrobu a z rafinace škrobových výrobků.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob
1.11.18	pšeničný lepek (gluten) vitální	Pšeničný protein vyznačující se vysokou viskoelasticitou v hydratovaném stavu, s minimálně 80 % proteinu (N × 6,25) a maximálně 2 % popela v sušině.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.19	pšeničný škrob tekutý	Výrobek získaný z výroby škrobu/glukosy a lepku z pšenice.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 65 %: — škrob
1.11.20	pšeničný škrob obsahující protein, částečně odcukřený	Výrobek získaný při výrobě pšeničného škrobu, sestávající hlavně z částečně zcukřeného škrobu, rozpustných proteinů a dalších rozpustných částí endospermu.	hrubý protein (dusíkaté látky) škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
1.11.21	pšeničná rozpustná frakce	Výrobek z pšenice získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu. Může být hydrolyzovaný.	vlhkost, pokud < 55 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 55 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
1.11.22	pšeničné kvasnice – koncentrát	Tekutý vedlejší výrobek, který je uvolněn po fermentaci pšeničného škrobu pro výrobu alkoholu.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.23	prosev sladovnické pšenice	Výrobek z čištění sladovnické pšenice sestávající z malých zrn sladovnické pšenice a frakcí zlomkových zrn sladovnické pšenice oddělených před sladováním.	hrubá vláknina
1.11.24	zlomky pšeničného sladu a sladový prach	Prachové podíly zrn získané aspirací z technologie.	hrubá vláknina
1.11.25	vnější obalové části sladovnické pšenice	Výrobek z čištění sladovnické pšenice sestávající z frakcí vnějších obalových částí a jemných podílů.	hrubá vláknina
1.12.2	obilná mouka (*)	Mouka z mletí obilí.	škrob hrubá vláknina
1.12.3	koncentrát z obilného proteinu (*)	Koncentrát a sušený výrobek získaný z obilí po odstranění škrobu prostřednictvím fermentace kvasinek.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.4	prosev po čištění obilných zrn (*)	Zbytky z čištění obilí a sladu.	hrubá vláknina
1.12.5	obilné klíčky (*)	Výrobek z mletí mouky a výroby škrobu sestávající převážně z obilných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.12.6	obilní výpalky (*)	Obilný výrobek získaný odpařením koncentrátu vyčerpaného rmutu z fermentace a destilace obilí používaného při výrobě obilných destilátů.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.7	zahuštěné výpalky (*)	Vlhký výrobek vyrobený jako pevná frakce odstředěním a/nebo filtrací vyčerpaného rmutu z fermentovaného a destilovaného obilí používaného při výrobě obilných destilátů.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.8	koncentrované výpalky z destilace (*)	Vlhký výrobek z výroby alkoholu destilací pšeničné zářary a cukerného sirupu po předchozí separaci otrub a lepků.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.12.9	zrna a výpalky z destilace (*)	Výrobek získaný při výrobě alkoholu destilací obilné zářary a/nebo jiných škrobnatých výrobků a výrobků obsahujících cukr. Může být ruminálně chráněný.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.12.10	lihovarské výpalky sušené (*)	Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných zbytků fermentovaných obilovin. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.12.11	lihovarské výpalky tmavé (*) [sušená zrna a výpalky z destilace] (*)	Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných zbytků fermentovaných obilovin, do kterých byl přidán výpalkový sirup nebo zahuštěný vyčerpaný rmut. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
1.12.12	pivovarské mláto	Pivovarský výrobek, který se skládá ze zbytků sladu a nesladovaných obilovin a jiných škrobnatých výrobků, které mohou obsahovat určité částice z chmelu. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu, může být ale také prodáván sušený.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)

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

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

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
2.1.1	babassové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním ořechů palmy babassu odrůd <i>Orbignya</i> .	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.2.1	semeno lničky	Semena druhu <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	lničkové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen lničky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.2.3	lničkový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lničkových expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.3.1	kakaové slupky	Slupky sušených a pražených kakaových bobů <i>Theobroma cacao</i> L.	hrubá vláknina
2.3.2	kakaové vyluštěné lusky	Výrobek získaný zpracováním kakaových bobů.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky)
2.3.3	kakaový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených a pražených kakaových bobů <i>Theobroma cacao</i> L., ze kterých byla odstraněna část slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.4.1	kokosové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.4.2	kokosové expelery hydrolyzované	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním a enzymatickou hydrolyzou sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.4.3	kokosový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.5.1	bavlníkové semeno	Semena bavlníku <i>Gossypium</i> ssp., ze kterých byla odstraněna vlákna. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
2.5.2	bavlníkový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna a část slupek (hrubá vláknina nejvýše 22,5 % v sušině). Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.5.3	bavlníkové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.6.1	podzemnicové částečně loupáné expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním částečně loupáných plodů podzemnice olejné <i>Arachis hypogaea</i> L. a jiných druhů rodu <i>Arachis</i> (obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.6.2	podzemnicový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových částečně loupáných expelerů (obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.6.3	podzemnicové loupáné expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním loupáných plodů podzemnice olejné.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.6.4	podzemnicový loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových loupáných expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.7.1	kapkové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen kapoku ( <i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.8.1	lněné semeno	Semena lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanická čistota nejméně 93 %) celá, mačkaná nebo drcená. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.8.2	lněné expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním lněných semen (botanická čistota nejméně 93 %).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.8.3	lněný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lněných expelerů. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.9.1	hořčičné otruby	Výrobek ze zpracování hořčice ( <i>Brassica juncea</i> L.). Sestává z částic vnějších obalů a z částí zrn.	hrubá vláknina
2.9.2	extrahovaný šrot z hořčičných semen (moučka)	Výrobek získaný extrakcí těkavého hořčičného oleje z hořčičných semen.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.10.1	semeno nigeru	Semena nigeru <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	
2.10.2	nigerové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen nigeru (popel nerozpustný v HCl nejvýše 3,4 %).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.11.1	olivová pulpa	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí lisovaných oliv <i>Olea europea</i> L. co možná nejvíce zbavených částí pecek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
2.12.1	palmojadrové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader palmy <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melano-cocca auct.</i> ), ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.12.2	palmojadrový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí jader palmy, ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.13.1	tykvové (dýňové) semeno	Semena druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	tykvové (dýňové) expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> .	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
2.14.1	řepkové semeno (5)	Semena řepky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indické <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a řepky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanická čistota nejméně 94 %. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.14.2	řepkové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen řepky. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.14.3	řepkový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou řepkových expelerů. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.14.4	řepkové semeno extrudované	Výrobek získaný z celého semene řepky úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
2.14.5	řepkoproteinový koncentrát	Výrobek z výroby oleje získaný oddělením proteinové frakce řepkových expelerů nebo semene řepky.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.15.1	saflorové semeno	Semena safloru <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	saflorový částečně loupaný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí částečně loupaných semen safloru.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.15.3	saflorové slupky	Výrobek získaný loupáním semen safloru.	hrubá vláknina
2.16.1	sezamové semeno	Semena druhu <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	částečně loupané sezamové semeno	Výrobek z výroby oleje získaný odstraněním části slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.17.2	sezamové slupky	Výrobek získaný loupáním sezamových semen.	hrubá vláknina
2.17.3	sezamové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sezamu (popel nerozpustný v HCl nejvýše 5 %).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.18.1	sójové boby toastované	Sójové boby ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) podrobené vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru



Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
2.18.2	sójové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sóji.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.18.3	sójový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný ze sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky nebo jiných filtračních pomocných látek z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina pokud > 8 % v sušině v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
2.18.4	sójový loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný z loupáných sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek (aktivita ureázy nejvýše 0,5 mg N/g × min.). Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
2.18.5	sójové slupky	Výrobek získaný loupáním sójových bobů.	hrubá vláknina
2.18.6	sójové boby extrudované	Výrobek získaný ze sójových bobů úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
2.18.7	sójoproteinový koncentrát	Výrobek získaný z loupáných odtučněných sójových bobů po fermentaci nebo další extrakci za účelem snížení obsahu bezdusíkatých látek výtahových.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.8	sójová extrahovaná pulpa [pasta ze sójových bobů]	Výrobek získaný při extrakci sójových bobů pro výrobu potravin.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.9	sójová melasa	Výrobek získaný při zpracování sójových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
2.18.10	vedlejší výrobek ze zpracování sójových bobů	Výrobky získané při zpracování sójových bobů pro výrobu potravin ze sójových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.19.1	slunečnicové semeno	Semena slunečnice <i>Helianthus annuus</i> L. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
2.19.2	slunečnicové expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen slunečnice.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.19.3	slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou slunečnicových expelerů. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek. Může být ruminálně chráněný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda ochrany v bacheru
2.19.4	slunečnicový loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů ze slunečnicových semen, z nichž byly zcela nebo částečně odstraněny slupky. Může obsahovat nejvýše 1 % použité bělicí hlínky z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci, nebo filtračních pomocných látek (hrubá vláknina nejvýše 27,5 % v sušině).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.19.5	slupky ze slunečnicových semen	Výrobek získaný loupáním slunečnicových semen.	hrubá vláknina
2.20.1	rostlinný olej a tuk (6)	Olej a tuk získané z rostlin (s výjimkou ricinového oleje z ricinovníku), může být odsližený, rafinovaný a/nebo hydrogenovaný.	vlhkost, pokud > 1 %
2.21.1	surové lecitiny	Fosfolipidy získané při odstraňování slizovitých látek ze surového oleje z olejnatých semen a olejnatých plodů.	

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
2.22.1	konopné semeno	Kontrolovaná semena konopí druhu <i>Cannabis sativa</i> L. s maximálním obsahem THC podle právních předpisů EU.	
2.22.2	konopné expelery	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen konopí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.22.3	konopný olej	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním rostlin a semen konopí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.23.1	makové semeno	Semena druhu <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	makový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí expelerů z makových semen.	hrubý protein (dusíkaté látky)

### 3. Semena luskovin a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
3.1.1	boby toastované	Semena rostliny <i>Phaseolus</i> spp. nebo <i>Vigna</i> spp. podrobená vhodné tepelné úpravě. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
3.1.2	bobový proteinový koncentrát	Výrobek získaný z oddělené plodové vody z bobů při výrobě škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.2.1	svatojánský chléb sušený	Sušené plody stromu rohovníku <i>Ceratonia siliqua</i> L.	hrubá vláknina
3.2.3	sušené lusky svatojánského chleba	Výrobek získaný šrotováním sušených plodů (lusků) stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena.	hrubá vláknina
3.2.4	mikronizovaná moučka ze sušených lusků svatojánského chleba	Výrobek získaný mikronizací sušených plodů stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena.	hrubá vláknina veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
3.2.5	klíčky svatojánského chleba	Klíčky semen stromu rohovníku.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.2.6	expelery z klíčků svatojánského chleba	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním klíčků rohovníku.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.2.7	semena svatojánského chleba	Semena stromu rohovníku.	hrubá vláknina
3.3.1	cizrna	Semena rostliny <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	ervil	Semena rostliny <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	semeno pískavice	Semena pískavice ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	guarová moučka	Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí ze semen guarových bobů <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.6.2	guarová moučka z klíčků	Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí z klíčků semen guarových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.7.1	bob koňský	Semena rostliny <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	vločky z bobu koňského	Výrobek získaný napařením a mačkáním loupáného bobu koňského.	škrob hrubý protein (dusíkaté látky)
3.7.3	obalové blány bobu koňského [bobové slupky]	Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z vnějších obalů.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky)

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
3.7.4	bob koňský loupáný	Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z endospermů bobu koňského.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.7.5	protein z bobu koňského	Výrobek získaný mletím (šrotováním) bobu koňského a jeho frakcionací vzduchem.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.8.1	čočka	Semena rostliny <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	slupky čočky	Výrobek získaný loupáním semen čočky.	hrubá vláknina
3.9.1	sladká lupina	Semena rostliny <i>Lupinus</i> spp. s nízkým obsahem hořkých semen.	
3.9.2	sladká lupina loupaná	Loupaná semena lupiny.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.9.3	obalové blány lupiny [lupinové slupky]	Výrobek získaný loupáním semen lupiny, sestávající hlavně z vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.9.4	lupinová pulpa	Výrobek získaný po extrakci složek lupiny.	hrubá vláknina
3.9.5	lupinové middlings	Výrobek získaný při výrobě lupinové mouky z lupiny. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.9.6	lupinový protein	Výrobek získaný z oddělené plodové vody z lupiny při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.9.7	lupinový protein (moučka)	Výrobek ze zpracování lupiny pro výrobu moučky s vysokým obsahem proteinu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.10.1	fazole mungo	Boby druhu <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	hrách	Semena rostliny <i>Pisum</i> spp. Výrobek může být ruminálně chráněný.	v příslušném případě metoda ochrany v bachoru
3.11.2	hrachové otruby	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupáného hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění hrachu.	hrubá vláknina
3.11.3	hrachové vločky	Výrobek získaný napařením a mačkáním loupáných semen hrachu.	škrob
3.11.4	hrachová mouka	Výrobek získaný při mletí hrachu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.5	hrachové slupky	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupáného hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění a malého podílu endospermu.	hrubá vláknina
3.11.6	hrách loupáný	Loupaná semena hrachu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.11.7	hrachové middlings	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.11.8	propad po čištění hrachu	Frakce hrachu zbylé po procesu čištění.	hrubá vláknina
3.11.9	hrachový protein	Výrobek získaný z oddělené plodové vody z hrachu při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.10	hrachová pulpa	Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z vnitřní vlákniny a škrobu.	vlhkost, pokud < 70 % nebo > 85 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
3.11.11	hrachová rozpustná frakce	Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z rozpustných proteinů a oligosacharidů.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 85 % veškerý cukr hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.12	hrachová vláknina	Výrobek získaný extrakcí po umletí a prosetí loupaného hrachu.	hrubá vláknina
3.12.1	vikve	Semena rostliny <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> a dalších variet.	
3.13.1	hrachor (7)	Semena rostliny <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobená vhodné tepelné úpravě.	
3.14.1	vikve monantha	Semena rostliny <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4. Hlízy, kořeny a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
4.1.1	cukrovka	Kořen rostliny <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	cukrovkové skrojky	Čerstvý výrobek z výroby cukru sestávající hlavně z očištěných částí cukrovky a případně částí listů řepy.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 %
4.1.3	cukr (řepný) [sacharosa]	Cukr získaný vodní extrakcí z cukrovky.	sacharosa
4.1.4	řepná melasa	Sirupovitý výrobek získaný při výrobě nebo rafinaci cukru z cukrovky.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 %
4.1.5	řepná melasa částečně odcukřená a/nebo zbavená betainu	Výrobek získaný po další vodní extrakci sacharosy a/nebo betainu z řepné melasy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 %
4.1.6	melasa z isomaltulose	Nekrystalizovaná frakce z výroby isomaltulose enzymatickou přeměnou sacharosy z cukrovky.	vlhkost, pokud > 40 %
4.1.7	cukrovarské řízky vyloužené	Výrobek z výroby cukru sestávající z vyloužených řízků cukrovky. Obsah vlhkosti nejméně 82 %. Obsah cukru je nízký a blíží se nule v důsledku fermentace (kyselina mléčná).	popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 82 % nebo > 92 %
4.1.8	cukrovarské řízky lisované	Výrobek z výroby cukru sestávající z vyloužených a mechanicky lisovaných řízků cukrovky. Obsah vlhkosti nejvýše 82 %. Obsah cukru je nízký a blíží se nule v důsledku fermentace (kyselina mléčná).	popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 %
4.1.9	cukrovarské řízky lisované melasové	Výrobek z výroby cukru sestávající z vyloužených a mechanicky lisovaných řízků cukrovky, ke kterým byla přidána melasa. Obsah vlhkosti nejvýše 82 %. Obsah cukru se snižuje v důsledku fermentace (kyselina mléčná).	popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 %
4.1.10	cukrovarské řízky sušené	Výrobek z výroby cukru sestávající z vyloužených a sušených řízků cukrovky.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10,5 %
4.1.11	cukrovarské řízky sušené melasové	Výrobek z výroby cukru sestávající z vyloužených a sušených řízků cukrovky, ke kterým byla přidána melasa.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
4.1.12	cukerný sirup	Výrobek získaný zpracováním cukru a/nebo melasy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 35 %
4.1.13	cukrovarské řízký vařené	Výrobek z výroby jedlého sirupu z cukrovky, může být lisovaný nebo sušený.	pokud sušený: popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině pokud lisovaný: popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 %
4.1.14	fruktooligosacharidy	Výrobek získaný z cukru cukrovky enzymatickým procesem.	vlhkost, pokud > 28 %
4.2.1	šťáva z červené řepy	Šťáva z lisování červené řepy ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ) s následnou koncentrací a pasterizací, která si zachovává typickou zeleninovou chuť a aroma.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 60 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.3.1	mrkev	Kořeny žluté nebo červené mrkve druhu <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	slupky z napařené mrkve	Vlhký výrobek z průmyslového zpracování mrkve sestávající ze slupek odstraněných z kořene mrkve napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový mrkvový škrob. Obsah vlhkosti nejvýše 97 %.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 87 % nebo > 97 %
4.3.3	oškrabky z mrkve	Vlhký výrobek odpadlý mechanickou separací při zpracování mrkve a převážně sestávající ze sušených mrkví a zbytků mrkve. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě. Obsah vlhkosti nejvýše 97 %.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 87 % nebo > 97 %
4.3.4	mrkvové vločky	Výrobek získaný vložkováním kořenů žluté nebo červené mrkve, které jsou následně usušeny.	
4.3.5	mrkev sušená	Kořeny žluté nebo červené mrkve, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny.	hrubá vláknina
4.3.6	krmná mrkev sušená	Výrobek sestávající z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušené.	hrubá vláknina
4.4.1	čekankový kořen	Kořeny rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	čekankové skrojky	Čerstvý výrobek ze zpracování čekanky. Sestává převážně z očištěných částí čekanky a částí listů.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 %
4.4.3	čekankové semeno	Semena rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	čekankové řízký lisované	Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně odstraněny.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 %
4.4.5	čekankové řízký sušené	Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky, které jsou následně usušeny. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně extrahovány.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
4.4.6	prášek z kořenů čekanky	Výrobek získaný řezáním, sušením a mletím kořenů čekanky.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.4.7	čekanková melasa	Výrobek získaný při výrobě inulinu a oligofruktosy z čekanky.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 %
4.4.8	čekanková vináza	Výrobek získaný při rafinaci inulinu a oligofruktosy z čekanky.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud < 30 % nebo > 40 %
4.4.9	čekankový inulin	Inulin je fruktan extrahovaný z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	oligofruktosový sirup	Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 %
4.4.11	oligofruktosa sušená	Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. a následným sušením.	
4.5.1	česnek sušený	Bílý až žlutý prášek z čistého mletého česneku druhu <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	maniok [tapioka] [kasava]	Kořeny rostliny <i>Manihot esculenta</i> Crantz, bez ohledu na způsob úpravy.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 70 %
4.6.2	maniok [tapioka] [kasava] sušený	Kořeny manioku, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny.	škrob popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.7.1	cibulová pulpa	Vlhký výrobek odpadlý při zpracování cibule (rodu <i>Allium</i> ) a sestávající ze slupky a celých cibulí. Pokud se jedná o výrobek z výroby cibulového oleje, obsahuje převážně vařené zbytky cibule.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.7.2	cibule smažená	Oloupané a rozdrobené kousky cibule, které jsou poté usmaženy.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině hrubý tuk
4.8.1	brambory	Hlízy rostliny <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlhkost, pokud < 72 % nebo > 88 %
4.8.2	brambory loupané	Brambory, z nichž byla odstraněna slupka napařením.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.3	slupky z napařených brambor	Vlhký výrobek z průmyslového zpracování brambor sestávající ze slupky odstraněných z hlízy bramboru napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový bramborový škrob. Může být rozmačkaný.	vlhkost, pokud < 82 % nebo > 93 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.4	odřezky ze syrových brambor	Výrobek odpadlý z loupaných nebo neloupaných brambor při přípravě bramborových výrobků pro lidskou spotřebu.	vlhkost, pokud < 72 % nebo > 88 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.5	oškrabky z brambor	Výrobek odpadlý mechanickou separací při zpracování brambor a převážně sestávající ze sušených brambor a zbytků brambor. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě.	vlhkost, pokud < 82 % nebo > 93 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině

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

## 5. Ostatní semena a plody a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
5.1.1	žaludy	Celé plody dubu letního <i>Quercus robur</i> L., dubu zimního <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dubu korkového <i>Quercus suber</i> L. nebo jiných druhů dubu.	
5.1.2	žaludy loupané	Výrobek získaný loupáním žaludů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.2.1	mandle	Celé plody rostliny <i>Prunus dulcis</i> , se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky.	
5.2.2	mandlové slupky	Mandlové slupky získané z loupaných mandlových semen fyzikálním oddělením od jader a umleté.	hrubá vláknina
5.3.1	anýzové semeno	Semena rostliny <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	jablečná dřeň (pulpa) sušená [jablečné výlisky sušené]	Výrobek získaný při výrobě šťávy z <i>Malus domestica</i> nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušené. Může být depektinovaný.	hrubá vláknina

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
5.4.2	jablečná dřeň (pulpa) lisovaná [jablečné vylisky]	Vlhký výrobek získaný při výrobě šťávy z jablek nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou lisované. Může být depektinizovaný.	hrubá vláknina
5.4.3	jablečná melasa	Výrobek získaný po výrobě pektinu z jablečné dřeně (pulpy). Může být depektinizovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubé oleje a tuky, pokud > 10 %
5.5.1	cukrovkové semeno	Semena řepy cukrovky.	
5.6.1	pohanka	Semena rostliny <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	pohankové slupky a otruby	Výrobek získaný při mletí pohankových zrn.	hrubá vláknina
5.6.3	pohankové middlings	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěné pohanky. Sestává převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem různých částí zrna. Nesmí obsahovat více než 10 % hrubé vlákniny.	hrubá vláknina škrob
5.7.1	semeno červeného hlávkového zelí	Semena rostliny <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	semeno lesknice kanárské	Semena rostliny <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	semeno kmínu	Semena rostliny <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	zlomky kaštanů	Výrobek z výroby kaštanové mouky sestávající převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi obalů a malým podílem zbytků kaštanu ( <i>Castanea</i> spp.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.13.1	citrusová pulpa	Výrobek získaný lisováním citrusových plodů <i>Citrus</i> (L.) spp. nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů. Může být depektinizovaný.	hrubá vláknina
5.13.2	citrusová pulpa sušená	Výrobek získaný lisováním citrusových plodů nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů, který je následně usušen. Může být depektinizovaný.	hrubá vláknina
5.14.1	semeno jetele lučního	Semena rostliny <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	semeno jetele plazivého	Semena rostliny <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	kávové slupky	Výrobek získaný z loupáných semen kávovníku ( <i>Coffea</i> ).	hrubá vláknina
5.16.1	semeno chrpy	Semena rostliny <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	semeno okurky	Semena rostliny <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	semeno cypřiše	Semena rostliny <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	datle	Plody rostliny <i>Phoenix dactylifera</i> L. Výrobek může být sušený.	
5.19.2	semeno datle	Celá semena datlovníku.	hrubá vláknina
5.20.1	semeno fenyklu	Semena rostliny <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	fíky	Plody rostliny <i>Ficus carica</i> L. Výrobek může být sušený.	
5.22.1	ovocná jádra <sup>(8)</sup>	Výrobek sestávající z vnitřních, jedlých semen ořechů nebo ovocných pecek.	
5.22.2	ovocné vylisky <sup>(8)</sup>	Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré. Může být depektinizovaný.	hrubá vláknina



Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
5.22.3	ovocné výlisky sušené (*)	Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré, který je následně usušen. Může být depektinizovaný.	hrubá vláknina
5.23.1	řeřicha zahradní	Semena rostliny <i>Lepidium sativum</i> L.	hrubá vláknina
5.24.1	travní semena	Semena trav čeledí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	jádra z hroznového vína	Jádra oddělená od hroznových výlisků, která nejsou odtučněná.	hrubý tuk hrubá vláknina
5.25.2	jádra z hroznového vína extrahovaná (moučka)	Výrobek získaný při extrakci oleje z jader z hroznového vína.	hrubá vláknina
5.25.3	hroznové výlisky sušené [matolina (matoliny)]	Hroznové výlisky sušené ihned po extrakci alkoholu, ze kterých byly co možná nejvíce odstraněny stopky a jádra.	hrubá vláknina
5.26.1	lískové ořechy	Celé plody rostliny <i>Corylus</i> (L.) spp., se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky.	
5.27.1	pektin	Pektin extrahovaný z vhodného rostlinného materiálu.	
5.28.1	semeno perilly	Semena rostliny <i>Perilla frutescens</i> L. a výrobky z jejího umletí.	
5.29.1	piniové oříšky	Semena rostliny <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	pistácie	Plody rostliny <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	semeno jitrocele	Semena rostliny <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	semeno ředkve	Semena rostliny <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	semeno špenátu	Semena rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	semeno ostropestřce	Semena rostliny <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky]	Výrobek získaný lisováním rajských jablek rostliny <i>Solanum lycopersicum</i> L. při výrobě rajčatové šťávy. Sestává převážně ze slupek a semen rajských jablek.	hrubá vláknina
5.36.1	semeno řebríčku	Semena rostliny <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Pícniny a objemná krmiva a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
6.1.1	řepný chrást	Listy rostliny <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	obiloviny (rostliny) (*)	Celé rostliny obilovin nebo jejich části. Výrobek může být sušený, čerstvý nebo silážovaný.	
6.3.1	obilní sláma (*)	Sláma z obilovin.	
6.3.2	obilní sláma ošetřená (*) (10)	Výrobek získaný vhodným ošetřením slámy z obilovin.	sodík, při ošetření hydroxidem sodným
6.4.1	jetelová moučka	Výrobek získaný sušením a šrotováním jetele <i>Trifolium</i> spp. Může obsahovat do 20 % vojtěšky ( <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) nebo jiných pícnin sušených a šrotovaných současně s jetelem.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
6.5.1	moučka z píce (11) [travní moučka] (11) [zelená moučka] (11)	Výrobek získaný sušením a šrotováním a v některých případech tvarováním píce.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.1	tráva přirozeně sušená [seno]	Druh jakékoliv trávy přirozeně sušené.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.2	tráva horkovzdušně sušená	Výrobek získaný z trávy (jakéhokoliv druhu), která byla uměle zbavena vlhkosti (v jakémkoliv formě).	hrubý protein (dusíkaté látky) vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.3	tráva, byliny, luskoviny [zelená píce]	Čerstvé, silážované nebo sušené plodiny na orné půdě sestávající z trávy, luskovin nebo bylin, obecně popisované jako siláž, senáž, seno nebo zelená píce.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.7.1	konopná moučka	Moučka získaná mletím sušených listů rostliny <i>Cannabis sativa</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky)
6.7.2	konopná vláknina	Výrobek získaný při zpracování konopí, zeleně zbarvený, sušený, vláknitý.	
6.8.1	sláma z bobu koňského	Sláma z bobu koňského.	
6.9.1	lněné stonky	Stonky lnu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	vojtěška [alfalfa]	Rostliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. Martyn nebo jejich části.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.2	vojtěška přirozeně sušená [alfalfa přirozeně sušená]	Vojtěška přirozeně sušená.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.3	vojtěška horkovzdušně sušená [alfalfa horkovzdušně sušená]	Vojtěška, která byla uměle zbavena vlhkosti, v jakémkoliv formě.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.4	vojtěška extrudovaná [alfalfa extrudovaná]	Extrudované vojtěškové pelety.	
6.10.5	vojtěšková moučka [alfalfa moučka] (12)	Výrobek získaný sušením a šrotováním vojtěšky. Může obsahovat do 20 % jetele nebo jiných píce sušených a šrotovaných současně s vojtěškou.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.6	vojtěškové výlisky [alfalfa výlisky]	Sušený výrobek získaný lisováním šťávy z vojtěšky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
6.10.7	vojtěškový proteinový koncentrát [alfalfa proteinový koncentrát]	Výrobek získaný umělým sušením frakcí vojtěškové vylisované šťávy, které byly za účelem vysrážení proteinů odděleny odstředěním a tepelně upraveny.	hrubý protein (dusíkaté látky) karoten
6.10.8	vojtěšková rozpustná frakce	Výrobek získaný po extrakci proteinů z vojtěškové šťávy, může být sušený.	hrubý protein (dusíkaté látky)
6.11.1	kukuřičná siláž	Silážované rostliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> nebo jejich části.	
6.12.1	hrachová sláma	Sláma z rostliny <i>Pisum</i> spp.	

## 7. Ostatní rostliny, řasy a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
7.1.1	řasy <sup>(13)</sup>	Řasy, živé nebo zpracované, bez ohledu na způsob úpravy, včetně čerstvých, chlazených nebo zmrazených řas.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
7.1.2	řasy sušené <sup>(13)</sup>	Výrobek získaný sušením řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
7.1.3	moučka z řas <sup>(13)</sup>	Výrobek z výroby oleje z řas získaný extrakcí řas.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
7.1.4	olej z řas <sup>(13)</sup>	Výrobek z výroby oleje z řas získaný extrakcí.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
7.1.5	výtažek z řas <sup>(13)</sup> [frakce z řas] <sup>(13)</sup>	Vodný nebo alkoholový výtažek z řas, který obsahuje převážně sacharidy.	
7.2.6	moučka z mořských řas	Výrobek získaný sušením a šrotováním makrořas, zejména hnědých mořských řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu.	hrubý popel
7.3.1	kůra <sup>(6)</sup>	Očištěná a sušená kůra stromů nebo keřů.	hrubá vláknina
7.4.1	květy <sup>(6)</sup> sušené	Všechny části sušených květů jedlých rostlin a jejich frakce.	hrubá vláknina
7.5.1	brokolice sušená	Výrobek získaný sušením rostliny <i>Brassica oleracea</i> L. po oprání, zmenšení velikosti (nakrájení, vločkování atd.) a odstranění obsahu vody.	
7.6.1	třtinová melasa	Sirupovitý výrobek získaný při výrobě nebo rafinaci cukru z rostliny <i>Saccharum</i> L.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 %
7.6.2	třtinová melasa částečně odcukřená	Výrobek získaný po další vodní extrakci sacharosy z třtinové melasy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 %
7.6.3	třtinový cukr [sacharosa]	Cukr získaný vodní extrakcí z cukrové třtiny.	sacharosa
7.6.4	třtinová bagasa	Výrobek získaný vodní extrakcí cukru z cukrové třtiny. Sestává hlavně z vlákniny.	hrubá vláknina
7.7.1	listy <sup>(6)</sup> sušené	Sušené listy jedlých rostlin a jejich frakce.	hrubá vláknina
7.8.1	lignocelulosa <sup>(6)</sup>	Výrobek získaný mechanickým zpracováním sušeného surového přírodního dřeva, který sestává převážně z lignocelulosity.	hrubá vláknina
7.9.1	lékořičový kořen	Kořen rostliny <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	máta	Výrobek získaný ze sušení nadzemních částí rostlin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> nebo <i>Mentha viridis</i> (L.), bez ohledu na způsob úpravy.	
7.11.1	špenát sušený	Výrobek získaný ze sušení rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L., bez ohledu na způsob úpravy.	
7.12.1	juka, mohave	Prášek z rostliny <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	hrubá vláknina
7.13.1	rostlinné uhlí [dřevěné uhlí]	Výrobek získaný zuhelnatěním organického rostlinného materiálu.	hrubá vláknina
7.14.1	dřevo <sup>(6)</sup>	Chemicky neošetřené vyzrálé dřevo nebo dřevná vlákna.	hrubá vláknina

## 8. Mléčné výrobky a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
8.1.1	máslo a výrobky z másla	Máslo a výrobky získané při výrobě nebo zpracování másla (např. podmásli), pokud nejsou uvedeny samostatně.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk laktosa vlhkost, pokud > 6 %
8.2.1	podmáslí / podmáslí zahuštěné / podmáslí sušené <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný při stloukání másla ze smetany nebo podobnými postupy. Může být upraven zahuštěním nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk laktosa vlhkost, pokud > 6 %
8.3.1	kasein	Výrobek získaný z odtučněného mléka nebo podmáslí sušením kaseinu vysráženého s použitím kyselin nebo syřidla.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 %
8.4.1	kaseinát	Výrobek extrahovaný ze syřeniny nebo kaseinu použitím neutralizujících látek a sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 %
8.5.1	sýr a výrobky ze sýra	Sýr a výrobky ze sýra a mléčných výrobků.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
8.6.1	mlezivo	Sekret mléčných žláz zvířat produkujících mléko do pěti dní po porodu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
8.7.1	mléčné vedlejší výrobky	Výrobky získané při výrobě mléčných výrobků (včetně, ale nikoliv pouze: někdejších mléčných výrobků, které se již nepoužívají jako potraviny, kalu z odstředivky nebo separátoru, výplachové vody, mléčných minerálních látek).	vlhkost hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk veškerý cukr
8.8.1	fermentované mléčné výrobky	Výrobky získané fermentací mléka (např. jogurt atd.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
8.9.1	laktosa	Cukr oddělený z mléka nebo syrovátky purifikací a sušením.	laktosa vlhkost, pokud > 5 %
8.10.1	mléko / mléko zahuštěné / mléko sušené <sup>(14)</sup>	Syrové mléko získané z jednoho nebo více dojení. Může být upraveno zahuštěním nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
8.11.1	mléko odtučněné / mléko odtučněné zahuštěné / mléko odtučněné sušené <sup>(14)</sup>	Mléko, jehož obsah tuku byl snížen jeho oddělením. Může být upraveno zahuštěním nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 5 %
8.12.1	mléčný tuk	Výrobek získaný oddělením tuku z mléka.	hrubý tuk
8.13.1	mléčná bílkovina (prášek)	Výrobek získaný sušením bílkovinných složek extrahovaných z mléka chemickým nebo fyzikálním postupem.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
8.14.1	kondenzované a odpařené mléko a výrobky z něho	Kondenzované a odpařené mléko a výrobky získané výrobou nebo zpracováním těchto výrobků.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
8.15.1	mléčný permeát / mléčný permeát (prášek) <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) mléka (proniklý přes membránu), z něhož byla případně částečně odstraněna laktosa. Může být upraven reverzní osmózou a sušením.	hrubý popel hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 %
8.16.1	mléčný retentát / mléčný retentát (prášek) <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) mléka (zadržený membránou). Může být upraven sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel laktosa vlhkost, pokud > 8 %
8.17.1	syrovátka / syrovátka zahuštěná / syrovátka sušená <sup>(14)</sup>	Výrobek z výroby sýrů, tvarohu nebo kaseinu nebo podobných postupů. Může být upraven zahuštěním nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 % hrubý popel
8.18.1	syrovátka delaktosovaná / syrovátka delaktosovaná sušená <sup>(14)</sup>	Syrovátka, z níž byla částečně odstraněna laktosa. Může být upravena sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 % hrubý popel
8.19.1	albumin mléčný / albumin mléčný (prášek) <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný sušením bílkovinných složek syrovátky extrahovaných ze syrovátky chemickým nebo fyzikálním postupem. Může být upraven sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
8.20.1	syrovátka demineralizovaná delaktosovaná / syrovátka demineralizovaná delaktosovaná sušená <sup>(14)</sup>	Syrovátka, z níž byly částečně odstraněny laktosa a minerální látky. Může být upravena sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
8.21.1	syrovátkový permeát / syrovátkový permeát (prášek) <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) syrovátky (proniklý přes membránu), z něhož byla případně částečně odstraněna laktosa. Může být upraven reverzní osmózou a sušením.	hrubý popel hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 %
8.22.1	syrovátkový retentát / syrovátkový retentát (prášek) <sup>(14)</sup>	Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) syrovátky (zadržený membránou). Může být upraven sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel laktosa vlhkost, pokud > 8 %

## 9. Výrobky ze suchozemských zvířat a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
9.1.1	vedlejší produkty živočišného původu <sup>(15)</sup>	Celá těla teplokrevných suchozemských zvířat nebo jejich části, čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %
9.2.1	živočišný tuk <sup>(15)</sup>	Výrobek složený z tuku teplokrevných suchozemských zvířat.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
9.3.1	vedlejší produkty včelařství	Med, včelí vosk, mateří kašička, propolis, pyl, zpracované nebo nezpracované.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
9.4.1	zpracované živočišné proteiny (PAP) <sup>(15)</sup>	Výrobek získaný ohřevem, sušením a drcením celých těl teplokrevných suchozemských zvířat nebo jejich částí, ze kterého může být částečně extrahován nebo fyzikálně odstraněn tuk.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.5.1	bílkoviny získané z výroby želatiny <sup>(15)</sup>	Sušené živočišné bílkoviny potravinářské jakosti získané z výroby želatiny.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.6.1	hydrolyzované živočišné proteiny <sup>(15)</sup>	Hydrolyzované proteiny získané chemickou, mikrobiologickou nebo enzymatickou hydrolyzou živočišných bílkovin.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.7.1	krevní moučka <sup>(15)</sup>	Výrobek získaný z tepelné úpravy krve poražených teplokrevných zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.8.1	krevní výrobky <sup>(15)</sup>	Výrobky získané z krve nebo frakcí krve poražených teplokrevných zvířat; zahrnují sušenou/zmrazenou/tekutou krevní plazmu, sušenou plnou krev, sušené/zmrazené/tekuté červené krvinky nebo jejich frakce a směsi.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.9.1	zbytky ze stravování [recyklát ze stravování]	Veškerý potravinářský odpad obsahující materiál živočišného původu včetně použitého stolního oleje s původem v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních včetně ústředních kuchyní a kuchyní v domácnosti.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.10.1	kolagen <sup>(15)</sup>	Výrobek na bázi proteinu získaný z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.11.1	péřová moučka	Výrobek získaný sušením a šrotováním peří poražených zvířat, může být hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.12.1	želatina <sup>(15)</sup>	Přírodní rozpustný protein, želírující nebo neželírující, získaný částečnou hydrolyzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kožek, šlach a vaziv zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.13.1	škvarky <sup>(15)</sup>	Výrobek získaný při výrobě loje, sádla a jiných extrahovaných nebo fyzikálně odstraněných tuků živočišného původu, čerstvé, zmrazené nebo sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.14.1	produkty živočišného původu <sup>(15)</sup>	Produkty, které z obchodních důvodů nebo z důvodu problémů způsobených výrobními vadami, vadami balení nebo jinými závadami, z nichž nevzniká žádné riziko pro zdraví lidí ani zvířat, již nejsou určeny k lidské spotřebě; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %
9.15.1	vejce	Celá vejce od <i>Gallus gallus</i> L. se skořápkami nebo bez nich.	
9.15.2	bílek	Výrobek získaný z vajec po oddělení skořápek a žloutku, pasteurizovaný a případně denaturovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda denaturace
9.15.3	vaječné výrobky sušené	Výrobky sestávající z pasterizovaných sušených vajec bez skořápek nebo ze směsi různých podílů sušeného bílku a sušeného vaječného žloutku.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
9.15.4	vejce v prášku slazená	Sušená celá slazená vejce nebo jejich části.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
9.15.5	vaječné skořápky sušené	Výrodek získaný z vajec drůbeže po odstranění obsahu (žloutku a bílku). Skořápky jsou sušené.	hrubý popel
9.16.1	suchozemští bezobratlí <sup>(15)</sup>	Celá těla suchozemských bezobratlých nebo jejich části, ve všech jejich životních stádiích, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené.	

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

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
10.1.1	vodní bezobratlí <sup>(16)</sup>	Celá těla mořských nebo sladkovodních bezobratlých nebo jejich části, ve všech jejich životních stádiích, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené.	
10.2.1	vedlejší produkty z vodních živočichů <sup>(16)</sup>	Pocházející ze zařízení nebo podniků zpracovávajících nebo vyrábějících výrobky určené k lidské spotřebě; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
10.3.1	moučka z koryšů	Výrodek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením celých koryšů nebo jejich částí, včetně volně žijících garnátů/krevet a garnátů/krevet z farmových chovů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.4.1	ryby <sup>(17)</sup>	Celé ryby nebo jejich části: čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
10.4.2	rybí moučka <sup>(17)</sup>	Výrodek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých ryb nebo jejich částí, do něhož může být před sušením znovu přidán rybí vývar.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.4.3	rybí vývar	Zahuštěný výrobek získaný při výrobě rybí moučky, který byl separován a stabilizován okyselením nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
10.4.4	rybí protein hydrolyzovaný	Výrodek získaný kyselou hydrolyzou celých ryb nebo jejich částí, často koncentrovaný sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.4.5	moučka z rybích kostí	Výrodek získaný ohřevem, lisováním a sušením částí ryb. Sestává převážně z rybích kostí.	hrubý popel
10.4.6	rybí tuk	Tuk získaný z ryb nebo jejich částí, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním (může zahrnovat údaje specifické pro daný druh, např. tuk z tresčích jater).	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
10.4.7	rybí tuk hydrogenovaný	Tuk získaný hydrogenací rybího tuku.	vlhkost, pokud > 1 %
10.5.1	krilový olej	Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského planktonního krilu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním.	vlhkost, pokud > 1 %
10.5.2	krilový proteinový koncentrát hydrolyzovaný	Výrobek získaný enzymatickou hydrolyzou celého krilu nebo jeho částí, často koncentrovaný sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.6.1	moučka z mořských kroužkovic	Výrobek vyrobený ohřevem a sušením celých mořských kroužkovic nebo jejich částí, včetně <i>Nereis virens</i> M. Sars.	tuk popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.7.1	moučka z mořského zooplanktonu	Výrobek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením mořského zooplanktonu, např. krilu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.7.2	olej z mořského zooplanktonu	Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského zooplanktonu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním.	vlhkost, pokud > 1 %
10.8.1	moučka z měkkýšů	Výrobek vyrobený ohřevem a sušením celých měkkýšů nebo jejich částí, včetně olivní a mlžů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.9.1	moučka z olivní	Výrobek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením celých olivní nebo jejich částí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %

#### 11. Minerální látky a výrobky z nich získané

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
11.1.1	uhličitan vápenatý <sup>(18)</sup> [vápenec]	Výrobek získaný mletím zdrojů uhličitanu vápenatého, např. vápence, nebo vysrážením z kyselých roztoků.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.2	mořské lastury zvápenatělé	Výrobek přírodního původu získaný z mořských lastur, mletých nebo granulovaných, např. lastur ústřic nebo mořských mušlí.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.3	uhličitan hořečnatý a vápenatý	Přírodní směs uhličitanu vápenatého a uhličitanu hořečnatého.	vápník, hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.4	Maerl	Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas, mletých nebo granulovaných.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.5	lithothamnium [lithothamn]	Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mletých nebo granulovaných.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.6	chlorid vápenatý	Technicky čistý chlorid vápenatý.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.7	hydroxid vápenatý	Technicky čistý hydroxid vápenatý.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %



Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
11.1.8	síran vápenatý bezvodý	Technicky čistý síran vápenatý bezvodý získaný mletím síranu vápenatého bezvodého nebo dehydratací síranu vápenatého dihydrátu.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.9	síran vápenatý hemihydrát	Technicky čistý síran vápenatý hemihydrát získaný částečnou dehydratací síranu vápenatého dihydrátu.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.10	síran vápenatý dihydrát	Technicky čistý síran vápenatý dihydrát získaný mletím síranu vápenatého dihydrátu nebo hydratací síranu vápenatého hemihydrátu.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.11	vápenaté soli organických kyselin <sup>(19)</sup>	Vápenaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku.	vápník, organická kyselina
11.1.12	oxid vápenatý	Technicky čistý oxid vápenatý získaný kalcinací přírodního vápence.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.13	glukonan vápenatý	Vápenatá sůl kyseliny glukonové obecně vyjádřená jako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a její hydrátované formy.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.15	síran/uhličitan vápenatý	Výrobek získaný při výrobě uhličitanu sodného.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.16	pyroglutaman (pidolát) vápenatý	Technicky čistý L-pyroglutaman (pidolát) vápenatý.	vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.2.1	oxid hořečnatý	Kalcinovaný oxid hořečnatý (MgO), nejméně 70 % MgO.	hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 %
11.2.2	síran hořečnatý heptahydrát	Technicky čistý síran hořečnatý ( $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ).	hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 %
11.2.3	síran hořečnatý monohydrát	Technicky čistý síran hořečnatý ( $\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).	hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 %
11.2.4	síran hořečnatý bezvodý	Technicky čistý síran hořečnatý bezvodý ( $\text{MgSO}_4$ ).	hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.5	propionát hořečnatý	Technicky čistý propionát hořečnatý.	hořčík
11.2.6	chlorid hořečnatý	Technicky čistý chlorid hořečnatý nebo roztok získaný přirozenou koncentrací mořské vody po usazení chloridu sodného.	hořčík, chlor, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.7	uhličitan hořečnatý	Přírodní uhličitan hořečnatý.	hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.8	hydroxid hořečnatý	Technicky čistý hydroxid hořečnatý.	hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.9	síran draselno-hořečnatý	Technicky čistý síran draselno-hořečnatý.	hořčík, draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.10	hořečnaté soli organických kyselin <sup>(19)</sup>	Hořečnaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku.	hořčík, organická kyselina
11.3.1	hydrogenfosforečnan vápenatý <sup>(20)</sup> [dikalcium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan vápenatý]	Technicky čistý hydrogenfosforečnan vápenatý monohydrát získaný z kostí nebo anorganických zdrojů ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ). Ca/P > 1,2	vápník, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
11.3.2	dihydrogen- a hydrogenfosforečnan vápenatý [mono-dikalcium-fosfát]	Výrobek získaný chemickou cestou a složený z dihydrogen- a hydrogenfosforečnanu vápenatého ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ). $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.3	dihydrogenfosforečnan vápenatý [monokalcium-fosfát] [tetrahydrogen-diorthofosforečnan vápenatý]	Technicky čistý dihydrogenfosforečnan vápenatý ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ). $\text{Ca/P} < 0,9$	celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.4	fosforečnan vápenatý [trikalcium-fosfát] [orthofosforečnan trivápenatý]	Technicky čistý fosforečnan vápenatý z kostí nebo anorganických zdrojů ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ). $\text{Ca/P} > 1,3$	vápník, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.5	fosforečnan hořečnato-vápenatý	Technicky čistý fosforečnan hořečnato-vápenatý.	vápník, hořčík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.6	defluorizovaný fosfát	Přírodní fosfát, kalcinovaný a dále žilhaný při teplotě vyšší než pro odstranění nečistot.	celkový fosfor, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.3.7	pyrofosforečnan vápenatý [difosforečnan divápenatý]	Technicky čistý pyrofosforečnan vápenatý.	celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.8	fosforečnan hořečnatý	Výrobek sestávající z technicky čistého monobasického a/nebo dibasického a/nebo tribasického fosforečnanu hořečnatého.	celkový fosfor, hořčík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.3.9	fosforečnan sodno-vápenato-hořečnatý	Výrobek sestávající z technicky čistého fosforečnanu sodno-vápenato-hořečnatého.	celkový fosfor, hořčík, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.10	dihydrogenfosforečnan sodný [mononatrium-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan sodný]	Technicky čistý dihydrogenfosforečnan sodný ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.11	hydrogenfosforečnan sodný [dinatrium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan disodný]	Technicky čistý hydrogenfosforečnan sodný ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.12	fosforečnan sodný [trinatrium-fosfát] [orthofosforečnan trisodný]	Technicky čistý fosforečnan sodný ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.13	pyrofosforečnan sodný [difosforečnan tetrasodný]	Technicky čistý pyrofosforečnan sodný.	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.14	dihydrogenfosforečnan draselný [dihydrogenorthofosforečnan draselný]	Technicky čistý dihydrogenfosforečnan draselný ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.15	hydrogenfosforečnan draselný [hydrogenorthofosforečnan didraselný]	Technicky čistý hydrogenfosforečnan draselný ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.16	fosforečnan sodno-vápenatý	Technicky čistý fosforečnan sodno-vápenatý.	celkový fosfor, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
11.3.17	dihydrogenfosforečnan amonný [monoamonium-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan amonný]	Technicky čistý dihydrogenfosforečnan amonný ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	celkový dusík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.18	hydrogenfosforečnan amonný [diamonium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan diamonný]	Technicky čistý hydrogenfosforečnan amonný $((\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4)$ .	celkový dusík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.19	tripolyfosforečnan sodný [trifosforečnan pentasodný]	Technicky čistý tripolyfosforečnan sodný.	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.20	fosforečnan sodno-hořečnatý	Technicky čistý fosforečnan sodno-hořečnatý.	celkový fosfor, hořčík, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.21	fosfornan hořečnatý	Technicky čistý fosfornan hořečnatý $(\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O})$ .	hořčík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.22	kostní moučka vyklížená	Vyklížené, sterilizované a drcené kosti, odtučněné.	celkový fosfor, vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.3.23	popel z kostí	Minerální zbytky ze spalování, spalování pro energetické účely nebo zplyňování vedlejších produktů živočišného původu.	celkový fosfor, vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.1	chlorid sodný <sup>(18)</sup>	Technicky čistý chlorid sodný nebo výrobek získaný odpařovací krystalizací ze solanky (vakuovaná sůl) nebo odpařením mořské vody (mořská sůl) nebo mletím kamenné soli.	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.2	hydrogenuhlíčan sodný [bikarbonát sodný]	Technicky čistý hydrogenuhlíčan sodný ( $\text{NaHCO}_3$ ).	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.3	uhlíčan sodný / hydrogenuhlíčan sodný / hydrogenuhlíčan amonný [karbonát sodný / bikarbonát sodný / bikarbonát amonný]	Výrobek získaný při výrobě uhlícanu sodného a hydrogenuhlícanu sodného, se stopami hydrogenuhlícanu amonného (hydrogenuhlíčan amonný nejvýše 5 %).	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.4	uhlíčan sodný	Technicky čistý uhlíčan sodný ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.5	sesquihlícitan sodný [uhlíčan-hydrogenuhlíčan trisodný]	Technicky čistý sesquihlícitan sodný ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.6	síran sodný	Technicky čistý síran sodný.	sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.7	sodné soli organických kyselin	Sodné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku.	sodík, organická kyselina
11.5.1	chlorid draselný	Technicky čistý chlorid draselný nebo výrobek získaný mletím přírodních zdrojů chloridu draselného.	draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.2	síran draselný	Technicky čistý síran draselný ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
11.5.3	uhličitan draselný	Technicky čistý uhličitan draselný ( $K_2CO_3$ ).	draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.4	hydrogenuhličitan draselný [bikarbonát draselný]	Technicky čistý hydrogenuhličitan draselný ( $KHCO_3$ ).	draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.5	draselné soli organických kyselin ( <sup>19</sup> )	Draselné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku.	draslík, organická kyselina
11.6.1	sirný květ	Technicky čistý prášek získaný z přírodních usazenin minerálu. Také výrobek získaný z rafinace ropy podle postupů výrobců síry.	síra
11.7.1	attapulgit	Přírodní minerál obsahující hořčík, hliník a křemík.	hořčík
11.7.2	křemen	Přírodní minerál získaný mletím zdrojů křemene.	
11.7.3	kristobalit	Oxid křemičitý získaný rekrystalizací křemene.	
11.8.1	síran amonný	Technicky čistý síran amonný ( $(NH_4)_2SO_4$ ) získaný chemickou syntézou.	dušík vyjádřený jako hrubý protein (dušikáté látky), síra
11.8.2	roztok síranu amonného	Síran amonný ve vodném roztoku obsahujícím nejméně 35 % síranu amonného.	dušík vyjádřený jako hrubý protein (dušikáté látky)
11.8.3	amonné soli organických kyselin	Amonné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku.	dušík vyjádřený jako hrubý protein (dušikáté látky), organická kyselina
11.8.4	mléčnan amonný [laktát amonný]	Mléčnan amonný ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Zahrnuje mléčnan amonný vyráběný fermentací syrovátky pomocí <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , obsahující nejméně 44 % dusíku vyjádřeného jako hrubý protein (dušikáté látky).	dušík vyjádřený jako hrubý protein (dušikáté látky), hrubý popel
11.8.5	octan amonný	Octan amonný ( $CH_3COONH_4$ ) ve vodném roztoku obsahujícím nejméně 55 % octanu amonného.	dušík vyjádřený jako hrubý protein (dušikáté látky)

## 12. (Vedlejší) výrobky z fermentace mikroorganismů, jejichž buňky byly inaktivovány nebo devitalizovány

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
12.1	<b>Výrobky získané z biomasy specifických mikroorganismů kultivovaných na určitých substrátech</b>		
12.1.1	protein z <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proteinový produkt vzniklý fermentací, získaný kultivací organismu <i>Methylophilus methylotrophus</i> (kmen NCIMB 10.515) na methanolu, hrubý protein (dušikáté látky) nejméně 68 % a reflexní index nejméně 50.	hrubý protein (dušikáté látky) hrubý popel hrubý tuk
12.1.2	protein z <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> a <i>Bacillus firmus</i>	Proteinový produkt vzniklý fermentací pomocí <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (kmen NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (kmen NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (kmen NCIMB 13288) a <i>Bacillus firmus</i> (kmen NCIMB 13280) na přírodním plynu (přibližně 91 % methan, 5 % ethan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), čpavku a minerálních solích, hrubý protein (dušikáté látky) nejméně 65 %.	hrubý protein (dušikáté látky) hrubý popel hrubý tuk

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
12.1.3	bakteriální protein z <i>Escherichia coli</i>	Proteinový produkt, vedlejší produkt výroby aminokyselin kulti- vací <i>Escherichia coli</i> K12 na substrátech rostlinného nebo chemic- kého původu, čpavku nebo minerálních solích; může být hydro- lyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky)
12.1.4	bakteriální protein z <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Proteinový produkt, vedlejší produkt výroby aminokyselin kulti- vací <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substrátech rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích; může být hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky)
12.1.5	kvasnice a podobné výrobky [pivo- varské kvasnice] [kvasničný výrobek]	Všechny kvasnice a jejich části získané ze <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces</i> <i>fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccha- romyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> nebo <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(21)</sup> kultivovaných na substrátech většinou rostlinného původu, jako jsou například melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syrovátku, kyse- linu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako například čpavek nebo minerální soli.	vlhkost, pokud < 75 % nebo > 97 % pokud vlhkost < 75 %: hrubý protein (dusíkaté látky)
12.1.6	silážované mycelium po výrobě penicilinu	Mycelium (dusíkaté sloučeniny), vlhký vedlejší produkt výroby penicilinu pomocí <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) kultivací na různých zdrojích sacharidů a jejich hydrolyzátů, tepelně upra- vený a silážovaný pomocí <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> a <i>Streptococcus lactis</i> pro inaktivaci penicilinu, dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) nejméně 7 %.	dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.2	<b>Jiné vedlejší výrobky z fermentace</b>		
12.2.1	vinázy [zahuštěné rozpustné sirupy]	Vedlejší výrobky získané z průmyslového zpracování moštů/ zápar z fermentačních procesů, například při výrobě alkoholu, organických kyselin a kvasnic. Skládají se z tekuté/viskózní frakce získané po oddělení moštů/zápar z fermentace. Mohou také obsahovat devitalizované buňky mikroorganismů použitých při fermentaci a/nebo jejich části. Substráty jsou většinou rostlinného původu, jako například melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syro- vátku, kyselinu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako například čpavek nebo minerální soli.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě uvést substrát a výrobní postup
12.2.2	vedlejší produkty výroby kyseliny L-glutamové	Koncentrované, tekuté vedlejší produkty výroby kyseliny L-gluca- mové fermentací pomocí <i>Corynebacterium melassecola</i> kultivací na substrátu složeném ze sacharosy, melasy, škrobových produktů a jejich hydrolyzátů, amonných solí a jiných dusíkatých slou- čenin.	hrubý protein (dusíkaté látky)
12.2.3	vedlejší produkty výroby L-lysinu monohydrochloridu pomocí <i>Brevi- bacterium lactofermentum</i>	Koncentrované, tekuté vedlejší produkty výroby L-lysinu mono- hydrochloridu fermentací pomocí <i>Brevibacterium lactofermentum</i> kultivací na substrátu složeném ze sacharosy, melasy, škrobových produktů a jejich hydrolyzátů, amonných solí a jiných dusíkatých sloučenin.	hrubý protein (dusíkaté látky)
12.2.4	vedlejší produkty výroby aminoky- selin pomocí <i>Corynebacterium gluta- micum</i>	Tekuté vedlejší produkty výroby aminokyselin fermentací pomocí <i>Corynebacterium glutamicum</i> kultivací na substrátu rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.2.5	vedlejší produkty výroby aminoky- selin pomocí <i>Escherichia coli</i> K12	Tekuté vedlejší produkty výroby aminokyselin fermentací pomocí <i>Escherichia coli</i> K12 kultivací na substrátu rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.2.6	vedlejší produkt výroby enzymů pomocí <i>Aspergillus niger</i>	Vedlejší produkt výroby enzymů fermentací pomocí <i>Aspergillus</i> <i>niger</i> na pšenici a sladu.	hrubý protein (dusíkaté látky)

## 13. Různé

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
13.1.1	výrobky z průmyslové výroby pečiva a těstovin	Výrobky získané při výrobě a z výroby chleba, sušenek, oplatek nebo těstovin. Mohou být sušené.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.2	výrobky z průmyslové cukrářské výroby	Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrářských výrobků a koláčů. Mohou být sušené.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.3	výrobky z výroby snídanových cereálií	Látky nebo výrobky, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované. Mohou být sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10 %
13.1.4	výrobky z průmyslové výroby cukrovinek	Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrovinek včetně čokolády. Mohou být sušené.	škrob hrubý tuk, pokud > 5 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.1.5	výrobky z průmyslové výroby zmrzliny	Výrobky získané při výrobě zmrzliny. Mohou být sušené.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk
13.1.6	výrobky a vedlejší výrobky ze zpracování čerstvého ovoce a zeleniny <sup>(22)</sup>	Výrobky získané při zpracování čerstvého ovoce a zeleniny (včetně slupek, celých kusů ovoce/zeleniny a jejich směsí). Mohou být sušené nebo zmrazené.	škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 %
13.1.7	výrobky ze zpracování rostlin <sup>(22)</sup>	Výrobky získané zmrazením nebo sušením celých rostlin nebo jejich částí.	hrubá vláknina
13.1.8	výrobky ze zpracování koření a ochucovadel <sup>(22)</sup>	Výrobky získané zmrazením nebo sušením koření a ochucovadel nebo jejich částí.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10 %
13.1.9	výrobky ze zpracování bylin <sup>(22)</sup>	Výrobky získané drcením, mletím, zmrazením nebo sušením bylin nebo jejich částí.	hrubá vláknina
13.1.10	výrobky z průmyslového zpracování brambor	Výrobky získané při zpracování brambor. Mohou být sušené nebo zmrazené.	škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 %

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
13.1.11	výrobky a vedlejší výrobky z výroby omáček	Látky z výroby omáček, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované. Mohou být sušené.	hrubý tuk
13.1.12	výrobky a vedlejší výrobky z průmyslové výroby ochucených snacků	Výrobky a vedlejší výrobky z odvětví výroby ochucených snacků získané při výrobě a z výroby ochucených snacků – bramborových lupínků, snacků na bázi brambor a/nebo obilovin (snacků přímo extrudovaných, na bázi těsta nebo peletovaných) a ořechů.	hrubý tuk
13.1.13	výrobky z průmyslové výroby potravin určených k přímé spotřebě	Výrobky získané při výrobě potravin určených k přímé spotřebě. Mohou být sušené.	hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.14	rostlinné vedlejší výrobky z výroby destilátů	Tuhé výrobky z rostlin (včetně bobulí a semen, jako je anýz) získané po maceraci těchto rostlin v alkoholovém roztoku nebo po odpaření/destilaci alkoholu nebo obojího, při přípravě aromat pro výrobu destilátů. Tyto výrobky musí být destilovány za účelem odstranění zbytků alkoholu.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 %
13.1.15	krmné pivo	Výrobek z výroby piva, který nelze prodávat jako nápoj určený ke konzumaci člověkem.	obsah alkoholu
13.2.1	karamelizovaný cukr	Výrobek získaný kontrolovaným ohřevem jakéhokoliv cukru.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.2.2	dextrosa	Dextrosa se získává po hydrolýze škrobu a sestává z vyčištěné krystalizované glukosy, s krystalickou vodou nebo bez ní.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.2.3	fruktosa	Fruktosa jako vyčištěný krystalický prášek. Získává se z glukosy v glukosovém sirupu pomocí glukoso-isomerasy a inverzí sacharosy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.2.4	glukosový sirup	Glukosový sirup je vyčištěný a koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě, získaných hydrolýzou ze škrobu.	veškerý cukr vlhkost, pokud > 30 %
13.2.5	glukosová melasa	Výrobek vyrobený při procesu rafinace glukosových sirupů.	veškerý cukr
13.2.6	xylosa	Cukr extrahovaný ze dřeva.	
13.2.7	laktulosa	Polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktosa) získaný z laktosy pomocí isomerace glukosy na fruktosu. Vyskytuje se v tepelně ošetřeném mléce a mléčných výrobcích.	laktulosa
13.2.8	glukosamin (chitosamin)	Aminocukr (monosacharid), který je součástí struktury polysacharidů chitosanu a chitinu. Vyrábí se hydrolýzou exoskeletů koryšů a jiných členovců nebo fermentací obilí, jako například kukuřice nebo pšenice.	v příslušném případě sodík nebo draslík
13.3.1	škrob <sup>(23)</sup>	Technicky čistý škrob.	škrob
13.3.2	škrob <sup>(23)</sup> předželatinizovaný	Výrobek sestávající ze škrobu expandovaného tepelnou úpravou.	škrob
13.3.3	směs škrobů <sup>(23)</sup>	Výrobek sestávající z přírodního a/nebo modifikovaného potravinářského škrobu získaného z různých botanických zdrojů.	škrob
13.3.4	koláč ze škrobových <sup>(23)</sup> hydrolyzátů	Výrobek z hydrolýzy škrobu. Sestává z proteinu, tuku a filtračních pomocných látek (např. křemelin, dřevního vlákna).	vlhkost, pokud < 25 % nebo > 45 % pokud vlhkost < 25 %: — hrubý tuk — hrubý protein (dusíkaté látky)

Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
13.3.5	dextrin	Dextrin je produkt částečné kyselé hydrolyzy škrobu.	
13.3.6	maltodextrin	Maltodextrin je produkt částečné hydrolyzy škrobu.	
13.4.1	polydextrosa	Nahodilý polymer glukosy pevný, získaný tepelnou polymerací D-glukosy.	
13.5.1	polyoly	Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukovaných mono-, di- nebo oligosacharidů nebo polysacharidů.	
13.5.2	isomalt	Cukerný alkohol získaný ze sacharosy po enzymatické přeměně a hydrogenací.	
13.5.3	mannitol	Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukované glukosy a/nebo fruktosy.	
13.5.4	xylitol	Výrobek získaný hydrogenací a fermentací xylosy.	
13.5.5	sorbitol	Výrobek získaný hydrogenací glukosy.	
13.6.1	mastné kyseliny <sup>(24)</sup>	Výrobek získaný při odkyselení olejů a tuků neurčeného rostlinného nebo živočišného původu pomocí hydroxidů nebo destilací. Také výrobek získaný různými způsoby zpracování tuků a olejů podle postupů výrobců mastných kyselin.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
13.6.2	mastné kyseliny esterifikované glycerolem <sup>(24)</sup>	Glyceridy získané esterifikací glycerolu rostlinného původu s mastnými kyselinami.	vlhkost, pokud > 1 % hrubý tuk
13.6.3	mono- a diglyceridy mastných kyselin <sup>(24)</sup>	Mono- a diglyceridy mastných kyselin sestávají ze směsi glycerolu, mono-, di- a triesterů mastných kyselin vyskytujících se v potravinových olejích a tucích. Mohou obsahovat malá množství volných mastných kyselin a glycerolu.	hrubý tuk
13.6.4	solí mastných kyselin <sup>(24)</sup>	Výrobek získaný reakcí mastných kyselin s nejméně čtyřmi atomy uhlíku se sloučeninami vápníku, hořčíku, sodíku nebo draslíku.	hrubý tuk (po hydrolyze) vlhkost Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě)
13.7.1	chondroitin-sulfát	Výrobek získaný extrakcí ze šlach, kostí a dalších živočišných tkání obsahujících chrupavku a měkkou pojivovou tkáň.	sodík
13.8.1	glycerin surový	Výrobek z výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) získaný transesterifikací olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu. V glycerinu mohou zůstat minerální a organické soli. (Obsah methanolu nejvýše 0,2 %.) Také výrobek oleochemického zpracování minerálních tuků a olejů, včetně transesterifikace, hydrolyzy nebo saponifikace.	glycerol draslík sodík
13.8.2	glycerin	Výrobek z výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) získaný transesterifikací olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu, s následnou rafinací glycerinu. (Obsah glycerolu nejméně 99 % v sušině.) Také výrobek oleochemického zpracování minerálních tuků a olejů, včetně transesterifikace, hydrolyzy nebo saponifikace.	glycerol draslík sodík



Číslo	Název	Popis	Povinné deklarace
13.9.1	methylsulfonylmethan	Organická sloučenina síry ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) získaná synteticky, která je totožná s přirozeně se vyskytujícím zdrojem v rostlinách.	síra
13.10.1	rašelina	Produkt z přírodního rozkladu rostliny (převážně rašeliníku) v anaerobním a oligotrofním prostředí.	hrubá vláknina
13.11.1	propylenglykol	Organická sloučenina (diol neboli dvojsytný alkohol) se vzorcem C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> , také nazývaná 1,2-propandiol nebo propan-1,2-diol. Je to viskózní kapalina s nasládlou chutí, hygroskopická a mísitelná s vodou, acetonem a chloroformem.	propylenglykol

(1) Název může být doplněn druhem obilí.

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

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

(4) Název může být doplněn druhem obilí.

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

(6) Název musí být doplněn druhem rostliny.

(7) Název musí být doplněn způsobem tepelné úpravy.

(8) Název musí být doplněn přesnějším popisem ovoce.

(9) V názvu musí být uveden druh rostliny.

(10) Název musí být doplněn způsobem provedeního ošetření.

(11) K názvu může být přidán druh pícniny.

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

(13) Název musí být doplněn druhem.

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

(15) Název musí být v příslušném případě doplněn o

— živočišný druh a/nebo

— část živočišného výrobku a/nebo

— zpracovaný živočišný druh (např. prasata, přežvýkavci, ptáci) a/nebo

— uvedení živočišného druhu, který nebyl zpracován s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu (např. neobsahuje drůbež), a/nebo

— zpracovanou surovinu (např. kosti, vysoký nebo nízký obsah popela) a/nebo použitý postup (např. odtučněný, rafinovaný).

(16) Název musí být doplněn druhem.

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

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

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

(20) Výrobní postup může být uveden v názvu.

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

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

(23) Název musí být doplněn uvedením botanického původu.

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