

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2022/1104 НА КОМИСИЯТА**от 1 юли 2022 година****за изменение на Регламент (ЕС) № 68/2013 относно каталога на фуражните суровини****(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 767/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 13 юли 2009 г. относно пускането на пазара и употребата на фуражи, за изменение на Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета, за отмяна на Директива 79/373/ЕИО на Съвета, Директива 80/511/ЕИО на Комисията, директиви 82/471/ЕИО, 83/228/ЕИО, 93/74/ЕИО, 93/113/ЕО и 96/25/ЕО на Съвета, както и Решение 2004/217/ЕО на Комисията ⁽¹⁾, и по-специално член 26, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) След последното преразглеждане на публикувания през 2017 г. Каталог на фуражните суровини съгласно Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията ⁽²⁾ съответните представители на операторите във фуражния сектор в Европа изготвиха изменения на каталога на фуражните суровини след провеждане на консултация с други заинтересовани страни и в сътрудничество с компетентните национални органи и като взеха предвид съответния опит от издадените от Европейския орган по безопасност на храните становища, както и развитието на науката или технологиите.
- (2) Посочените изменения са свързани с пояснения на общите разпоредби, с нови вписвания на процеси за обработка и на фуражни суровини и с адаптации в съществуващите вписвания. По-специално следва да се установят специфични разпоредби относно описанието, максималното съдържание на химически примеси и елементите на задължителните декларации, предвидени в член 16, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009, за някои нови фуражни суровини, за да се предостави по-подробна информация за свойствата на съответните продукти. За да се повиши стойността на някои фуражни суровини с произход от биоикономиката, сектора на храните или биогоривата, тези фуражни суровини следва да бъдат по-скоро обозначени като „съпътстващ продукт“, вместо като „страничен продукт“, тъй като второто има омаловажаваща конотация. Тази нова формулировка обаче не следва да се прилага за странични животински продукти, попадащи в обхвата на Регламент (ЕО) № 1069/2009 ⁽³⁾. Освен това следва да бъдат изменени разпоредбите на приложението към Регламент (ЕС) № 68/2013 относно продуктите и съпътстващите продукти, получени чрез ферментация, така че да отразяват по-добре различните видове ферментационни продукти.
- (3) При измененията на Каталога на фуражните суровини следва да се вземат предвид разпоредбите, определени в Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 на Комисията ⁽⁴⁾, по отношение на статута на някои продукти, включително преходните мерки, посочени в него. По-специално в Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 се предвижда, че продуктите натриеви цитрати, калиеви цитрати, сорбитол, манитол и калциев хидроксид са фуражни добавки, които трябва да бъдат изтеглени от пазара съгласно член 10, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1831/2003 ⁽⁵⁾, като същевременно са включени и в Каталога на фуражните суровини. За да се вземе предвид правната несигурност относно класификацията на тези добавки, в Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 се предвижда преходен период до 30 май 2028 г. за тяхното изтегляне от пазара и от употреба. Това следва да даде възможност на заинтересованите страни да подадат нови заявления за разрешаване на употребата на посочените фуражни добавки в съответствие с Регламент (ЕО) № 1831/2003. Следователно заличаването на посочените продукти от Каталога на фуражните суровини следва да бъде придружено от подобен преходен период, що се отнася до пускането им на пазара и употребата им като фуражни суровини.

⁽¹⁾ ОВ L 229, 1.9.2009 г., стр. 1.

⁽²⁾ Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията от 16 януари 2013 г. относно каталога на фуражните суровини (ОВ L 29, 30.1.2013 г., стр. 1).

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни заличаването на посочените фуражни добавки в съответствие с Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 на Комисията от 7 май 2021 г. относно статута на някои продукти като фуражни добавки в обхвата на Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета и относно изтеглянето от пазара на някои фуражни добавки (ОВ L 162, 10.5.2021 г., стр. 5).

⁽⁵⁾ Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 22 септември 2003 г. относно добавки за използване при храненето на животните (ОВ L 268, 18.10.2003 г., стр. 29).

- (4) Освен това в Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 се предвижда, че продуктите ксилитол, амониев лактат и амониев ацетат, включени съответно в Каталога на фуражните суровини, са фуражни добавки, попадащи в обхвата на Регламент (ЕО) № 1831/2003. В резултат на класифицирането на тези продукти като фуражни добавки в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/758 е целесъобразно да се предвиди преходен период като предвидения в посочения регламент за изпълнение, за да се даде възможност на заинтересованите страни да се адаптират към новия статут на посочените продукти и да подадат ново заявление за разрешаване на употребата на посочените фуражни добавки съгласно процедурите, определени в Регламент (ЕО) № 1831/2003.
- (5) Изпълнени са условията по член 26, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 767/2009.
- (6) Поради твърде големия брой изменения, които предстои да бъдат въведени в Регламент (ЕС) № 68/2013, и от съображения за последователност, яснота и опростяване е целесъобразно приложението към посочения регламент да бъде заменено.
- (7) Целесъобразно е да се намали административната тежест на операторите, като се предостави достатъчно дълъг срок, позволяващ постепенното въвеждане на измененията по отношение на етикетиранието с цел избягване на излишното възпрепятстване на нормалния ход на търговската дейност.
- (8) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложението към Регламент (ЕС) № 68/2013 се заменя с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Фуражните суровини, етикетирани преди 24 юли 2023 г. в съответствие с Регламент (ЕС) № 68/2013 във вида му, преди да бъде изменен с настоящия регламент, могат да продължат да бъдат пускани на пазара и да се използват до изчерпване на запасите.

Член 3

Фуражните добавки натриев цитрат, калиев цитрат, сорбитол, манитол, калциев хидроксид, ксилитол, амониев лактат и амониев ацетат може да продължат да бъдат пускани на пазара и употребявани като фуражни суровини най-късно до 30 май 2028 г.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 1 юли 2022 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

КАТАЛОГ НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

ЧАСТ А

Общи разпоредби

- (1) Използването на настоящия каталог от операторите във фуражния сектор е доброволно. Наименование на фуражна суровина, което е посочено в част В обаче, може да бъде използвано само за фуражна суровина, която отговаря на изискванията за съответното вписване.
- (2) Всички вписвания в списъка на фуражните суровини в част В спазват ограниченията за употреба на фуражни суровини в съответствие с приложимото законодателство на Съюза; особено внимание се обръща на съответствието с Регламент (ЕО) № 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ за фуражни суровини, които представляват генетично модифицирани организми или са произведени от тях, или са резултат от процес на ферментация, в който участват генетично модифицирани микроорганизми. Фуражни суровини, които съдържат или се състоят от странични животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾ и на Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията ⁽³⁾, като употребата им може да е обвързана с ограничения в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁴⁾. Операторите във фуражния сектор, които използват вписана в каталога фуражна суровина, гарантират, че тя отговаря на изискванията на член 4 от Регламент (ЕО) № 767/2009.
- (3) „Продукти, които вече не се използват за храна“ са хранителни продукти, различни от кухненски отпадъци, които са били произведени за консумация от човека в пълно съответствие със законодателството на Съюза в областта на храните, но които вече не са предназначени за консумация от човека поради практически или логистични причини или поради производствени или опаковъчни дефекти или други недостатъци, от които не произтича риск за здравето, ако се използват за фураж. Установяването на максимално съдържание, посочено в точка 1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009, не се прилага за продукти, които вече не се използват за храна, нито за кухненски отпадъци. То се прилага при допълнителна обработка като фураж.
- (4) В съответствие с добрите практики, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁵⁾, фуражните суровини не съдържат химически примеси, получени от техния производствен процес и от спомагателни вещества, освен ако в каталога не са определени специфични стойности на максимално съдържание. Във фуражите не трябва да присъстват забранени за употреба вещества и за тези вещества не се определят стойности на максимално съдържание. В интерес на прозрачността фуражните суровини с допустими остатъци се придружават от съответната информация, предоставена от операторите във фуражния сектор в контекста на обичайните търговски сделки.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 22 септември 2003 г. относно генетично модифицираните храни и фуражи (ОВ L 268, 18.10.2003 г., стр. 1).

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1).

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива (ОВ L 54, 26.2.2011 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2001 г. относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидация на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопатии (ОВ L 147, 31.5.2001 г., стр. 1).

⁽⁵⁾ Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 12 януари 2005 г. за определяне на изискванията за хигиена на фуражите (ОВ L 35, 8.2.2005 г., стр. 1).

- (5) В съответствие с добрите практики, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 183/2005, прилагането на принципа ALARA ⁽⁶⁾ и без да се засяга прилагането на Регламент (ЕО) № 183/2005, Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁷⁾, Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁸⁾ и Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁹⁾, е целесъобразно в Каталога на фуражни суровини да се посочи максималното съдържание на химически примеси, получени от техния производствен процес или от спомагателни вещества с концентрация 0,1 % или повече. В Каталога може да се установи максимално съдържание на химически примеси и спомагателни вещества с концентрация под 0,1 %, ако се прецени, че е подходящо за добрите търговски практики. Освен ако не е посочено друго в част Б или В от настоящото приложение, всяко максимално съдържание е изразено в теловни проценти ⁽¹⁰⁾.

Специфичните стойности на максималното съдържание на химически примеси и спомагателни вещества са посочени в описанието на процеса в част Б, в описанието на фуражната суровина в част В, или в края на категорията в част В. Освен ако в част В не е посочена специфична стойност на максималното съдържание, всички максимални стойности, посочени в част Б за даден процес, са приложими за всички фуражни суровини, изброени в част В, доколкото описанието на фуражната суровина се позовава на същия процес и доколкото въпросният процес отговаря на описанието, дадено в част Б.

- (6) Фуражните суровини, които не са изброени в част В, глава 12 и са произведени чрез ферментация и/или у които има естествено присъствие на микроорганизми, могат да бъдат пуснати на пазара с живи микроорганизми, ако предвидената употреба на фуражните суровини и комбинираните фуражи, които ги съдържат,
- а) не е размножаването на микроорганизми и
- б) не е свързана с функциите, за които се използват микроорганизмите съгласно приложение I към Регламент (ЕО) № 1831/2003.

Присъствието на микроорганизми, както и наблюдаваните вследствие на това функции, не се посочват на фуражните суровини и на комбинираните фуражи, които ги съдържат.

- (7) Ботаническата чистота на дадена фуражна суровина трябва да е най-малко 95 %. Ботаническите примеси, като остатъци от други маслодайни семена или маслодайни плодове, получени от предишен производствен процес, не трябва обаче да превишават 0,5 % за всеки вид маслодайно семе или маслодаен плод. Като дерогация от настоящите общи правила, в списъка на фуражните суровини в част В се посочва специфична стойност.
- (8) Общоприетото наименование/определение на един или повече процеси, както са посочени в последната колона на речника на процесите в част Б, се включва ⁽¹¹⁾, ако е приложимо, в наименованието на фуражната суровина, както е установено в част В, за да се посочи, че тя е преминала през съответния процес или процеси, освен ако процесът не е посочен в съответното описание на фуражната суровина в част В. Фуражна суровина, чието наименование е съчетание от наименование, изброено в част В, и общоприето наименование/определение на един или повече изброени в част Б процеси, се счита за включена в каталога и етикетът съдържа задължително посочваната информация, приложима за тази фуражна суровина съгласно последните колони на части Б и В, според случая. Когато в последната колона на част Б е посочен специфичен метод, използван при производството, то същият се включва в наименованието на фуражната суровина. Ако съчетанието от наименованието на фуражната суровина и определението, свързано с производствения процес, е налично в част В, се прилага изключително задължително посочваната информация, включена в последните колони на част В. Наименованието на фуражната суровина съгласно член 24, параграф 1а от Регламент (ЕО) № 767/2009, е наименованието, посочено в част В заедно с общоприетото наименование/определение на един или повече процеси, посочени в част Б, според случая.

⁽⁶⁾ Толкова ниски, колкото е разумно достижимо.

⁽⁷⁾ Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 7 май 2002 г. относно нежеланите вещества в храните за животни - Изявление на Съвета (ОВ L 140, 30.5.2002 г., стр. 10).

⁽⁸⁾ Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 г. относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход и за изменение на Директива 91/414/ЕО на Съвета (ОВ L 70, 16.3.2005 г., стр. 1).

⁽⁹⁾ Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 22 септември 2003 г. относно добавки за използване при храненето на животните (ОВ L 268, 18.10.2003 г., стр. 29).

⁽¹⁰⁾ Разпоредбите относно химическите примеси и спомагателните вещества, установени в настоящия параграф, не се прилагат за фуражните суровини, изброени в Регистъра на фуражните суровини, както е посочено в член 24, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

⁽¹¹⁾ С дерогация от това задължение общоприетото наименование/определение може да бъде добавено за процеса „сушене“.

- (9) Ако производственият процес на фуражната суровина се различава от описанието на съответния процес, посочен в речника на процесите в част Б, производственият процес се посочва в описанието на съответната фуражна суровина.
- (10) За редица фуражни суровини могат да бъдат използвани синоними. Те се включват в квадратни скоби в колоната „наименование“ на вписването за съответната фуражна суровина в списъка на фуражните суровини в част В.
- (11) В списъка на фуражните суровини в част В, с изключение на странични животински продукти, вместо думите „страничен продукт“ се използват думите „продукт“ или „съпътстващ продукт“, според случая, за да се отрази положението на пазара и използваната в практиката от операторите на фуражните суровини терминология, с която се подчертава търговската стойност на фуражните суровини.
- (12) Ботаническото наименование на дадено растение е посочено само в описанието на първото вписване в списъка на фуражните суровини в част В по отношение на това растение.
- (13) Принципът, който е в основата на задължителното етикетиране на аналитичните съставки на определени фуражни суровини в каталога, е дали даден продукт съдържа високи концентрации на конкретна съставка, или производственият процес е променил хранителните характеристики на продукта.
- (14) В член 15, буква ж) от Регламент (ЕО) № 767/2009 във връзка с точка 6 от приложение I към посочения регламент са установени изискванията при етикетиране по отношение на съдържанието на влага. В член 16, параграф 1, буква б) от посочения регламент във връзка с приложение V към него са установени изискванията при етикетиране по отношение на други аналитични съставки. Освен това в точка 5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009 се изисква посочване на съдържанието на пепел, неразтворима в солна киселина, ако то превишава 2,2 % като цяло, или — за определени фуражни суровини — ако то превишава установеното съдържание в съответния раздел от приложение V към посочения регламент. Някои от вписванията в списъка на фуражните суровини в част В обаче се отклоняват от посочените правила, както следва:
- а) задължително посочваната информация относно аналитичните съставки в списъка на фуражните суровини в част В заменя задължителните декларации, установени в съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009;
 - б) ако в колоната, която се отнася до задължително посочваната информация в списъка на фуражните суровини в част В, не са посочени аналитичните съставки, които би следвало да се посочват съгласно съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009, то не е необходимо да се етикетира нито една от тези съставки. По отношение на пепел, неразтворима в солна киселина, обаче, когато не е посочена стойност в списъка на фуражните суровини в част В, съдържанието се посочва, ако то превишава 2,2 %;
 - в) когато в колоната „задължително посочвана информация“ в списъка на фуражните суровини в част В са определени една или няколко специфични стойности на съдържание на влага, се прилагат тези стойности вместо стойностите в точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009. Ако обаче съдържанието на влага е под 14 %, не е задължително то да се посочва. Когато в посочената колона не е определена специална стойност на съдържанието на влага, се прилага точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009.
- (15) Оператор във фуражния сектор, който твърди, че дадена фуражна суровина притежава повече свойства от посочените в колона „описание“ в списъка на фуражните суровини в част В, или се позовава на процес, изброен в част Б, което може да бъде приравнено на твърдение (напр. „предпазване от разграждане в търбуха“), е длъжен да спазва член 13 от Регламент (ЕО) № 767/2009. Освен това фуражните суровини могат да удовлетворяват специфична хранителна цел в съответствие с членове 9 и 10 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

- (16) Ако включената в част В фуражна суровина, за която в бележка под линия се изисква наименованието да бъде допълнено с биологичния вид, се състои от няколко биологични вида, тя може да бъде считана за фуражна суровина единствено когато характеристиките и произходът на растенията или животните, използвани за фуражните суровини, или за части от тях, са едни и същи.

ЧАСТ Б

Речник на процесите

	Процес	Определение	Общоприето наименование/ определение
1	Въздушно фракциониране	Сепариране на частици посредством въздушна струя	Въздушно фракциониран
2	Аспириране	Процес, при който се отстраняват прах, фини частици и други суспендирани във въздуха частици от насипно зърно при пресипването му посредством въздушен поток.	Аспириран
3	Бланширане	Процес, който се състои в топлинна обработка на органично вещество чрез варене или обработване с пара, така че да се денатурират естествените ензими, да омекнат тъканите и да бъде премахнат мирисът на сурово, като той е последван от потапяне в студена вода, което спира процеса на готвене.	Бланширан
4	Избелване	Премахване на естествения цвят посредством химични или физични процеси или посредством употреба на белилна пръст	Избелен
5	Охлаждане	Понижаване на температурата под тази на околната среда, но над точката на замръзване, за да се способства съхраняването.	Охладен
6	Нарязване	Намаляване размера на частиците посредством използването на един или повече ножове.	Нарязан
7	Почистване	Отстраняване на предмети (замърсители, например камъни) или вегетативни части от растението, като например отделни части от слама, люспи или плевели.	Почистен/Сортиран
8	Концентрация ⁽¹⁾	Отстраняване на вода и/или други съставки. ⁽²⁾	Концентрат
9	Кондензиране	Преминаване на дадено вещество от газообразно в течно състояние.	Кондензиран
10	Готвене	Прилагането на топлина, за да се променят физическите и химическите характеристики на фуражните суровини.	Сготвен
11	Раздробяване	Намаляване на размера на частиците посредством използването на дробилка.	Раздробен
12	Кристализиране	Пречистване посредством образуването на твърди кристали от течен разтвор. В решетъчната структура на кристала обикновено не се съдържат примесите от течността.	Кристализиран
13	Декортикация ⁽³⁾	Пълно или частично отстраняване на външните обвивки на зърна, семена, плодове, ядки и други.	Олющен, частично олющен
14	Обелване/лющене	Отстраняване на външните обвивки на зърна от бобови и зърнени култури и семена, обикновено посредством използването на механични средства.	Обелен или лющен ⁽⁴⁾

15	Депектинизиране	Извличане на пектини от фуражната суровина.	Депектинизиран
16	Изсушаване	Процес на извличане на влагата.	Изсушен или обезводнен
17	Обезслузяване	Процес, използван за отстраняване на слуз от повърхност.	Обезслузен
18	Обеззахаряване	Пълно или частично отстраняване на моно- и дизахаридите от меласа и други суровини, съдържащи захар, чрез химически или физически средства.	Обеззахарен, частично обеззахарен
19	Детоксикация	Процес, посредством който се унищожават токсичните замърсители или се намалява тяхната концентрация.	Детоксикиран
20	Дестилация	Фракциониране на течности посредством кипене и събиране на кондензираната пара в отделен съд.	Дестилиран
21	Сушене	Обезводняване чрез изкуствени или естествени процеси.	Естествено изсушен или изкуствено изсушен (според случая)
22	Силажиране	Процес, посредством който естественото разваляне на фуражните суровини се контролира чрез подкиселяване при анаеробни условия, което се получава от естествена ферментация и/или добавяне на силажни добавки	Силажиран
23	Изпаряване	Намаляване на съдържанието на вода	Изпарен
24	Експандиране	Термичен процес, при който поради рязкото изпаряване на съдържанието на вода в продукта той увеличава първоначалния си размер.	Експандиран
25	Експелиране	Извличане на масло/мазнини чрез пресоване	Експелер/кюспе и масло/мазнина
26	Екстракция	Премахване чрез частично или тотално разделяне на разтворимите съставки от суровината, с вода или друг разтворител, на течна и твърда фаза, като получените материали са екстракт ⁽⁵⁾ и един или няколко съпътстващи продукта на екстракцията ⁽⁶⁾	Екстракт/масло/захар или съпътстващ продукт на екстракция/шрот/меласа/пулп, според случая.
27	Екструдирене	Термичен процес, при който съдържанието на вода вътре в продукта се изпарява рязко, което води до разтрошаване на продукта, съчетано с получаването на специфична форма чрез преминаването на продукта през отвор.	Екструдирен
28	Ферментация	Процес, при който микроорганизми като бактерии, плесени или дрожди се размножават или се използват върху суровини, за да се измени техният химичен състав или свойства.	Ферментиран
29	Филтриране	Процес, при който течност преминава през порьозна среда или мембранен филтър, за да бъдат отделени твърдите частици, което води до получаването на филтрирана фуражна суровина и филтриран остатък ²	Филтриран
30	Флейковане	Валцоване на влажен топлинно обработен материал за генериране на тънки парчета от материала.	Флейки

31	Мелене на брашно	Намаляване на размера на сухото зърно за улесняване на разделянето на съставни фракции (предимно брашно, трици и отсевки).	Брашно, трици, отсевки (?) или паспал, според случая
32	Винтеризация	При охлаждането на масла се получава разделяне на по-наситените части на маслото от по-ненаситените. По-наситените части на маслото се втвърдяват при охлаждане, а по-ненаситените части на маслото са течни и могат например да бъдат преливани. Винтеризираният продукт е втвърденото масло	Винтеризиран
33	Фрагментиране	Процес, при който фуражната суровина се раздробява на частици.	Фрагментиран
34	Пържене	Процес на готвене на фуражните суровини в масло или мазнина.	Пържен
35	Желиране	Процес на образуване на желе, гъста, гелообразна маса, която по свойства може да бъде от мека и полутечна до твърда и жилива, обикновено посредством използването на желиращи агенти.	Желиран
36	Гранулиране	Обработка на фуражни суровини за получаване на частици с определен размер и консистенция.	Гранулиран
37	Раздробяване/смилане	Намаляване на размера на частиците на твърди фуражни суровини в сух или влажен процес.	Раздробен или смлян
38	Нагриване	Извършени при определени условия процеси на топлинна обработка, като например налягане и влажност.	Нагрян/топлинно обработен
39	Хидрогениране	Каталитичен процес с цел насищане на двойните връзки на масла/мазнини/мастни киселини, извършван при висока температура под налягане с водород с цел да се получат частично или изцяло наситени триглицериди/мастни киселини или полиоли чрез редуциране на карбонилните групи въглеводороди до хидроксилни групи.	Хидрогениран, частично хидрогениран
40	Хидролиза	Намаляване на размера на молекулите посредством подходяща обработка с вода и топлина/налягане, ензими или киселини/основи. За хидролизирани фуражни суровини, обхванати от Регламент (ЕО) № 1069/2009, се прилага установеното в него определение.	Хидролизиран
41	Втечняване	Преминаване от твърдо или газообразно състояние в течно състояние.	Втечен
42	Мацерация	Процес на поставяне в течност на суровината, предложена за фуражна суровина, или на самата фуражна суровина, за да се повиши разтворимостта на нейните съединения, като се използват механични методи. Това води до намаляване на размера на фуражната суровина. ²	Мацерирани
43	Малцуване	Процес, при който зърното се оставя да започне да покълва, за да се активират естествено образуващите се ензими, които могат да разградят скорбялата до въглеводороди, а протеините — до аминокиселини и пептиди.	Малцуван
44	Топене	Преминаване от твърдо в течно състояние посредством използването на топлина.	Стопен

45	Микронизация	Процес на намаляване на средния диаметър на частиците на твърда суровина до порядъка на микрометри.	Микронизиран
46	Пропарване	Процес на наkisване във вода и подлагане на топлинна обработка, за да се желатинира напълно скорбялата, последвано от процес на изсушаване.	Пропарен
47	Пастъоризиране	Нагриване до критична температура за определено време с цел да бъдат унищожени вредни микроорганизми, последвано от бързо охлаждане.	Пастъоризиран
48	Белене	Отстраняване на кожата/кората на плодове и зеленчуци.	Белен
49	Гранулиране/ брикетизиране	Оформяне чрез натиск през матрица.	Гранула/брикета, гранулиран/брикетизиран
50	Обработване на ориз	Отстраняване на почти всички или част от триците и зародиша от олющен ориз.	Обработен
51	Прежелатинизиране	Модифициране на нишестето, за да се подобри значително свойството му да набъбва в студена вода.	Прежелатинизиран (*)
52	Смачкване (*)	Частично или пълно разделяне на течната и твърдата фаза с механични сили.	Смачкан
53	Рафиниране	Пълно или частично отстраняване на примеси или нежелани съставки посредством химична/физическа обработка.	Рафиниран, частично рафиниран
54	Печене	Нагриване на фуражни суровини за придаването им на сухо състояние за подобряване на смилаността, насищане на цвета и/или намаляване на естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Печен
55	Валцоване	Намаляване на размера на частиците, посредством преминаването на суровината, например зърно, между двойка валци.	Валцован
56	Предпазване от разграждане в търбуха	Процес, при който посредством физическа преработка с използване на топлина, налягане, пара и съчетание от такива условия и/или посредством действието на например, лихносулфонати, натриев хидроксид или органични киселини (напр. пропионова или танинова киселина) се цели да се предпазят хранителните вещества от разграждане в търбуха. Фуражната суровина не трябва да бъде предпазвана от разграждане в търбуха чрез формалдехид	Предпазван от разграждане в търбуха чрез действието на [отбележете приложимото]
57	Пресяване/отсяване	Сепариране на частици по геометрични характеристики с различен размер посредством преминаването на фуражната суровина през сито(а), като се разклаща или изсипва.	Пресят, почистен
58	Обезмасляване	Отделяне с механични средства на плувания повърхностен слой на течност, например млечна мазнина	Обезмаслен
59	Нарязване на резени	Нарязване на фуражните суровини на резени.	Нарязан на резени
60	Киснене	Навлажняване и омекване на фуражни суровини, обикновено семена, за да се намали времето за готвене, да се спомогне за отстраняването на обвивките на семената, да се улесни поемането на вода за активиране на процеса на кълене или да се намали концентрацията на естествено съдържащите се антихранителни фактори	Накиснат

61	Пулверизационно сушене	Намаляване на съдържанието на влага в течност посредством разпръскване или пулверизиране на фуражната суровина, така че да се увеличи съотношението на повърхността към телото, като през нея преминава топла въздушна струя	Изушен [чрез пулверизиране], прах
62	Обработване с пара	Процес на нагряване и готвене чрез използването на пара под налягане с цел повишаване на смилаността.	Обработен с пара
63	Тостиране	Нагряване посредством използването на суха топлина, което обичайно се прилага към маслодайни семена, за да се намалят или отстранят естествено съдържащите се антихранителни фактори	Тостиран
64	Ултрафилтриране	Филтриране на течности през фина мембрана, която пропуска само малки по размер молекули.	Ултрафилтриран
65	Отстраняване на зародиша	Процес на пълно или частично отстраняване на зародиша от натрошени зърнени култури	Без зародиш
66	Инфрачервена микронизация	Термичен процес, при който се използва инфрачервена топлина за готвене или печене на зърна, корени, семена или клубени, или техните съпътстващи продукти, обикновено последвана от флейковане	Инфрачервено микронизиран
67	Разграждане на масла/мазнини и хидрогенирани масла/мазнини	Химически процес на хидролиза на мазнини/масла. Реакцията на мазнини/масла с вода, извършвана при висока температура и налягане, позволява получаването на сурови мастни киселини в хидрофобната фаза и сладка вода (суров глицерол) в хидрофилната фаза.	Разграден
68	Ултрасонификация	Освобождаване на разтворимите съединения чрез механична обработка с високоинтензивен ултразвук и топлина във вода	Преминал ултрасонификация
69	Механично отстраняване на опаковка на хранителен продукт	Механично отстраняване на опаковка	Механично разопакован
70	Обработка с основи [обработка със сода]	Прилагане на натриев хидроксид ⁽¹⁰⁾ върху фуражна суровина, богата на фибри, с цел подобряване на смилаността	Обработен със сода

⁽¹⁾ На немски думата Konzentrieren може да бъде заменена с Eindicken, където е целесъобразно, като в тези случаи общоприетото определение следва да бъде eingedickt.

⁽²⁾ Главното предназначение на получените фуражни суровини е да доставят протеини, въглехидрати, мазнини, енергия, минерали или хранителни влакнини.

⁽³⁾ „Декортикация“ може да бъде заменено с „обелване“ или „лющене“, според случая, като в тези случаи общоприетото определение следва да бъде „обелен“ или „люшен“.

⁽⁴⁾ При ориза този процес се нарича „олющване“, а общоприетото определение е „олюшен“.

⁽⁵⁾ „Екстракт“ се отнася до течната фаза, съдържаща разтворимите вещества (напр. мазнина/масло, захар или други разтворими съставки). Главното предназначение на тези екстракти е да доставят протеини, въглехидрати, мазнини, енергия, минерали или хранителни влакнини. Фактът, че екстракцията е изброена като процес при фуражните суровини не изключва възможността екстрактите да бъдат класифицирани като фуражни добавки.

⁽⁶⁾ „Съпътстващ продукт на екстракция“ се отнася до останалата фракция от процеса на екстракция, различна от екстракта, например шрот или пулп. Главното предназначение на тези съпътстващи продукти на екстракция е да доставят протеини, въглехидрати, мазнини, енергия, минерали или хранителни влакнини.

⁽⁷⁾ На френски може да се използва наименованието „issues“.

⁽⁸⁾ На немски може да се използва определението „aufgeschlossen“ и наименованието „Quellwasser“ (отнасящо се до нищестето). На датски може да се използва определението Kvældning и наименованието Kvældet (отнасящо се до нищесте).

⁽⁹⁾ На френски Pressage може да бъде заменено с Extraction mécanique, където е целесъобразно.

⁽¹⁰⁾ Да се спазват указанията за правилна и безопасна употреба.

ЧАСТ В

Списък на фуражните суровини

1. Зърнени култури и получавани от тях продукти

Номер	Наименование (1)	Описание	Задължително посочвана информация
1.1.1	Ечемик	Зърна от <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	Ечемик, експандиран	Продукт, получен от смлян или начупен ечемик чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.1.3	Ечемик, печен	Отчасти печен, блед на цвят продукт, получен при печене на ечемика.	Скорбяла, ако е > 10 % Суров протеин, ако е > 15 %
1.1.4	Ечемичени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющен ечемик. Може да съдържа малка част ечемичени люспи.	Скорбяла
1.1.5	Ечемичени влакнини	Продукт от производството на ечемичено нишесте. Състои се от частици от ендосперма и основно от влакнини.	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.6	Ечемичени люспи	Продукт, получен след сухо смилане, отсяване и лощене на ечемичени зърна	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.7	Ечемични отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен ечемик в перлен ечемик, грис или брашно. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.1.8	Ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на скорбялата и триците. Състои се основно от протеин.	Суров протеин
1.1.9	Паспал от ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на скорбялата. Състои се основно от протеин и частици от ендосперма.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.1.10	Ечемичен извлек	Продукт, получен от ечемик след мокра екстракция на протеин и скорбяла.	Суров протеин
1.1.11	Ечемичени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен ечемик. Състои се основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.1.12	Ечемичено нишесте, течно	Вторична фракция на нишестето от производството на нишесте от ечемик.	Ако влагата е < 50 %: — Скорбяла

1.1.13	Отсевки от пивоварен ечемик	Продукт от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от ечемични зародиши с малък размер и фракции от ечемични зародиши, отделени преди процеса на малцуването.	Сурови влакнини Сурова пепел, ако е > 2,2 %
1.1.14	Пивоварен ечемик и пречистен малц	Продукт, който се състои от фракции от ечемични зародиши и малц, отделени при производството на малц.	Сурови влакнини
1.1.15	Люспи от пивоварен ечемик	Продукт от почистването на пивоварен ечемик, който се състои от люспи и фини частици.	Сурови влакнини
1.1.16	Ечемичена спиртоварска каша, мокра	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа твърда фуражна фракция от дестилацията	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.1.17	Извлек от ечемичен дестилат, мокър	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа разтворима фуражна фракция от дестилацията	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.1.18	Малц ⁽²⁾	Продукт от покълнали зърнени култури, изсушени, смлени и/или екстрахирани.	
1.1.19	Кълнове от малцувани зърна ⁽²⁾	Продукт от малцуването на покълнали зърнени култури и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувани зърнени култури	
1.2.1	Царевица ⁽³⁾	Зърна от <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>	
1.2.2	Царевични флейки ⁽³⁾	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющена царевичка. Може да съдържа малка част царевични люспи	Скорбяла
1.2.3	Царевични отсевки ⁽³⁾	Продукт от производството на брашно или грис от царевичка. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици зърно, от които е отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при царевичните трици. Може да съдържа парченца от царевични зародиши.	Сурови влакнини Скорбяла Сурови мазнини, ако са > 5 %
1.2.4	Царевични трици ⁽³⁾	Продукт от производството на брашно или грис от царевичка. Състои се основно от външни обвивки и известно количество части от царевичен зародиш с известно количество частици ендосперм	Сурови влакнини
1.2.5	Царевични кочани ⁽³⁾	Сърцевина на царевичния плод. Може да съдържа малки количества царевичка и царевична шума, които може да не са били отстранени при механичното събиране на реколтата	Сурови влакнини Скорбяла

1.2.6	Царевични отсевки ⁽³⁾	Фракции от царевични зародиши, сепарирани посредством процеса на отсяване при приемането на продукта	
1.2.7	Царевични влакнини ⁽³⁾	Продукт от производството на скорбяла от царевича. Състои се основно от влакнини.	Влага, ако е < 50 % или > 70 % Ако влагата е < 50 %: — Сурови влакнини
1.2.8	Царевичен протеин [Царевичен глутен] ⁽³⁾	Продукт от производството на скорбяла от царевича. Състои се основно от протеин (проламини), получен при отделянето на скорбялата.	Влага, ако е < 70 % или > 90 % Ако влагата е < 70 %: — Суров протеин
1.2.9	Паспал от царевичен протеин [Паспал от царевичен глутен] ⁽³⁾	Продукт от производството на скорбяла от царевича. Състои се от трици и царевичен извлек. Продуктът може да съдържа и начупена царевича и съпътстващи продукти от екстракция на масло от царевичен зародиш. Могат да бъдат добавяни други продукти от скорбяла и от рафинирането или ферментацията на продукти от скорбяла. Може да съдържа до 2 % натрий и 2 % хлорид	Влага, ако е < 40 % или > 65 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови влакнини — Скорбяла
1.2.10	Царевичен зародиш ⁽³⁾	Продукт от производството на грис, брашно или скорбяла от царевича. Състои се предимно от царевичен зародиш, външни обвивки и части от ендосперма	Влага, ако е < 40 % или > 60 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови мазнини
1.2.11	Експелер от царевичен зародиш ⁽³⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на преработен царевичен зародиш, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста)	Суров протеин Сурови мазнини
1.2.12	Шрот от царевичен зародиш ⁽³⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на преработен царевичен зародиш.	Суров протеин
1.2.13	Сурово масло от царевичен зародиш ⁽³⁾	Масла и мазнини, получени чрез пресоване и/или екстракция от царевичен зародиш.	Влага, ако е > 1 %
1.2.14	Царевича, експандирана ⁽³⁾	Продукт, получен от смяяна или начупена царевича чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане	Скорбяла
1.2.15	Царевичен течен екстракт ⁽³⁾	Концентрирана течна фракция, получена от кисненето на царевича	Влага, ако е < 45 % или > 65 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.2.16	Силаж от сладка царевича ⁽³⁾	Съпътстващ продукт от преработката на сладка царевича, който се състои от нарязани и отцедени или пресовани сърцевини на кочани, люспи и зърна. Образува се при нарязването на кочани, люспи и листа от сладка царевича при наличието на зърна от сладка царевича	Сурови влакнини

1.2.17	Раздробена царевича без зародиш ⁽³⁾	Продукт, получен от отстраняването на зародиша на раздробена царевича. Състои се основно от парченца от ендосперма и може да съдържа известно количество царевичен зародиш и частици от външни обвивки	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.18	Царевичен грис ⁽³⁾	Твърди частици от царевича, които съдържат малко или не съдържат трици или зародиш	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.19	Паспал от шрот от царевичен зародиш ⁽³⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на преработен царевичен зародиш. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин
1.2.20	Смес от царевични кочани	Зърна и кочани от царевича	
1.2.21	Смес от царевични кочани с люспи	Зърна, кочани и люспи от царевича	
1.3.1	Просо	Зърна от <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Овес	Зърна от <i>Avena sativa</i> L. и други култивари на овеса	
2.4.1	Олющен овес	Олющени зърна от овес	
3.4.1	Овесени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющен овес. Може да съдържа малка част овесени люспи.	Скорбяла
4.4.1	Овесени отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм	Сурови влакнини Скорбяла
5.4.1	Овесени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен овес. Състои се основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
6.4.1	Овесени люспи	Продукт, получен от лющенето на овесени зърна	Сурови влакнини
7.4.1	Овес, експандиран	Продукт, получен от смлян или начупен овес чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане	Скорбяла
8.4.1	Овесени ядки	Почистен овес с отстранени люспи	Сурови влакнини Скорбяла
9.4.1	Овесено брашно	Продукт, получен чрез смилане на овесени зърна	Сурови влакнини Скорбяла

1.4.10	Фуражно овесено брашно	Продукт от овес с високо съдържание на скорбяла, след декортикация	Сурови влакнини
1.4.11	Овесен паспал	Продукт, получен при преработката на пресят, олюшен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм	Сурови влакнини
1.5.1	Семена от киноа, екстрахирани	Почистени цели семена от растението киноа (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), от които е отстранен съдържащият се във външната обвивка на семената сапонин	
1.6.1	Начупен ориз	Част от оризовия зародиш на <i>Oryza sativa</i> L. с дължина по-малко от три четвърти от цял зародиш. Оризът може да е пропарен	Скорбяла
1.6.2	Обработен ориз	Олюшен ориз, от който почти всички трици и зародиш са отстранени по време на обработката. Оризът може да е пропарен	Скорбяла
1.6.3	Прежелатиниран ориз	Продукт, получен от обработен или натрошен ориз посредством прежелатиниране	Скорбяла
1.6.4	Екструдирани ориз	Продукт, получен чрез екструдирани оризово брашно	Скорбяла
1.6.5	Оризиви флейки	Продукт, получен чрез флейковане на прежелатинирани оризови зародиши или начупени зародиши	Скорбяла
1.6.6	Олюшен ориз	Суров ориз (<i>Oryza sativa</i> L.), на който е отстранена само люспата. Процесите на люшене и обработка може да доведат до известна загуба на трици	Скорбяла Сурови влакнини
1.6.7	Млян фуражен ориз	Продукт, получен от смилането на фуражен ориз, състоящ се от зелени, тебеширени на вид или неузрели зърна, отсети при смилането на олюшения ориз, или от нормални олюшени зърна, които са жълти на цвят или на петна	Скорбяла
1.6.8	Оризиво брашно	Продукт, получен от смилането на обработен ориз. Оризът може да е пропарен	Скорбяла
1.6.9	Олюшен ориз, брашно	Продукт, получен от смилането на олюшен ориз. Оризът може да е пропарен	Скорбяла Сурови влакнини
1.6.10	Оризиви трици	Продукт от обработката на ориз, който се състои от външните обвивки на зърното (околоплодник (перикарп), семенна обвивка, ядка и алейурон) с части от зародиша. Оризът може да е пропарен или екструдирани.	Сурови влакнини
1.6.11	Оризиви трици с калциев карбонат	Продукт от обработката на ориз, който се състои от външните обвивки на зърното (околоплодник (перикарп), семенна обвивка, ядка и алейурон) с части от зародиша. Може да съдържа до 23 % калциев карбонат, използван като технологично спомагателно вещество. Оризът може да е пропарен	Сурови влакнини Калциев карбонат

1.6.12	Обезмаслени оризови трици	Оризови трици, получени след екстракция на маслото.	Сурови влакнини
1.6.13	Масло от оризови трици	Масло, екстрахирано от стабилизирани оризови трици	
1.6.14	Оризови отсевки	Продукт от производството на брашно и скорбяла от ориз, получен чрез сухо или мокро смилане и пресяване. Състои се основно от скорбяла, протеин, мазнини и влакнини. Оризът може да е пропарен. Може да съдържа до 0,25 % натрий и до 0,25 % сулфат	Скорбяла, ако е > 20 % Суров протеин, ако е > 10 % Сурови мазнини, ако са > 5 % Сурови влакнини
1.6.15	Оризови отсевки с калциев карбонат	Продукт, получен при обработка на ориз, който се състои предимно от частици от алейуроновия слой и ендосперма. Може да съдържа до 23 % калциев карбонат, използван като технологично спомагателно вещество. Оризът може да е пропарен	Скорбяла Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини Калциев карбонат
1.6.16	Ориз	Зърна от <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	Оризов зародиш	Продукт, получен при обработката на ориза, който се състои основно от зародиш	Сурови мазнини Суров протеин
1.6.18	Експелер от оризов зародиш⁵	Продукт, получен след раздробяване на оризовия зародиш за отцеждане на маслото	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
1.6.20	Оризов протеин	Продукт от производството на оризово нишесте, получен чрез мокро смилане, пресяване, сепариране, концентриране и сушене.	Суров протеин
1.6.21	Течен паспал от ориз	Концентриран течен продукт, получен от мокрото смилане и пресяване на ориз	Скорбяла
1.6.22	Оризон, експандиран ориз	Продукт, получен чрез експандиране на оризови зародиши или начупени зърна	Скорбяла
1.6.23	Ориз, ферментирал	Продукт, получен от ферментирането на ориз	Скорбяла
1.6.24	Деформиран ориз, обработен/тебеширен на вид ориз, обработен	Продукт, получен по време на обработката на ориз, който съдържа предимно деформирани зърна и/или тебеширени на вид зърна, и/или повредени зърна, и/или естествено оцветен зародиш (зелено, червено, жълто), и/или нормални олющени зърна, цели или начупени	Скорбяла
1.6.25	Неузрял ориз, обработен	Продукт, получен при обработката на ориз, който се състои основно от неузрели и/или тебеширени на вид зърна	Скорбяла
1.7.1	Ръж	Зърна от <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Ръжени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от частици от ендосперма, с фини парченца от външните обвивки и известно количество различни части на зърното	Скорбяла Сурови влакнини
1.7.3	Ръжен паспал	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при ръжените трици	Скорбяла Сурови влакнини

1.7.4	Ръжени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма	Скорбяла Сурови влакнини
1.8.1	Сорго [метлина]	Зърна/семена от <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Бяло сорго	Зърна от специални сортове сорго с бяла обвивка на семената.	
1.8.3	Паспал от сорго	Изушен продукт, получен при отделянето на соргово нишесте. Състои се основно от трици. Продуктът може да съдържа изсушени остатъци от използваната за мацерация вода, като могат да бъдат добавени зародиши.	Суров протеин
1.9.1	Спелта	Зърна от спелта <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, или <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	Трици от спелта	Продукт от производството на брашно от спелта. Състои се основно от външни обвивки и известно количество части от зародиш от спелта с известно количество частици от ендосперма.	Сурови влакнини
1.9.3	Люспи от спелта	Продукт, получен при люшенето на зърна от спелта	Сурови влакнини
1.9.4	Отсевки от спелта	Продукт, получен при преработката на пресята, олюшена спелта в брашно от спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.10.1	Тритикале	Зърна от <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid	
1.11.1	Пшеница	Зърна от <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. и други сортове пшеница.	
1.11.2	Пшеничени кълнове	Продукт от малцуването на покълнала пшеница и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувана пшеница	
1.11.3	Прежелатинирана пшеница	Продукт, получен от смляна или начупена пшеница чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане	Скорбяла
1.11.4	Пшеничени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олюшена спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.11.5	Пшеничени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олюшена пшеница. Може да съдържа малка част пшеничени люспи.	Сурови влакнини Скорбяла

1.11.6	Пшеничен паспал	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Състои се основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-малка част от ендосперма, отколкото при пшеничните трици.	Сурови влакнини
1.11.7	Пшенични трици ⁽⁴⁾	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Състои се основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма	Сурови влакнини
1.11.8	Малцувани ферментирани частици от пшеница	Продукт, получен чрез съчетаване на процесите на малцуване и ферментация на пшеница и пшеничени трици. След това продуктът се изсушава и смела.	Скорбяла Сурови влакнини
1.11.10	Пшеничени влакнини	Влакнини, екстрахирани при преработката на пшеница. Състои се основно от влакнини.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Сурови влакнини
1.11.11	Пшеничен зародиш	Продукт от меленето на брашно, състоящ се основно от пшеничен зародиш, валцован или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.12	Ферментирал пшеничен зародиш	Продукт от ферментацията на пшеничен зародиш	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.13	Експелер от пшеничен зародиш⁵	Продукт от производството на масло, получен при пресоването на пшеничен зародиш (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. и други сортове пшеница и олющена спелта (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.), към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин
1.11.15	Пшеничен протеин	Пшеничен протеин, екстрахиран при производството на скорбяла или етанол, може да бъде частично хидролизиран	Суров протеин
1.11.16	Паспал от пшеничен глутен	Продукт от производството на пшенична скорбяла и глутен. Състои се от трици, от които зародишите може да са частично отстранени. Могат да бъдат добавени пшеничен извлек, начупена пшеница и други продукти, получени от нишесте и от рафинирането или ферментацията на продукти от скорбяла.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.11.18	Витален пшеничен глутен	Пшеничен протеин, характеризира се с висока вискоеластичност в хидрирано състояние, с най-малко 80 % протеин (N × 6,25) и най-много 2 % пепел от сухо вещество	Суров протеин

1.11.19	Пшеничено нишесте, течно	Продукт, получен от производството на нишесте/глюкоза и глютен от пшеница	Влага, ако е < 65 % или > 85 % Ако влагата е < 65 %: — Скорбяла
1.11.20	Пшеничено нишесте, съдържащо протеин, частично обеззахарено	Продукт, получен при производството на пшеничено нишесте, който съдържа главно частично озахарена скорбяла, разтворими протеини и други разтворими части от ендосперма	Суров протеин Скорбяла Общо съдържание на захар, изчислено като захароза
1.11.21	Пшеничен извлек	Продукт от пшеница, получен след мокра екстракция на протеин и скорбяла. Може да бъде хидролизиран	Влага, ако е < 55 % или > 85 % Ако влагата е < 55 %: — Суров протеин
1.11.22	Концентрат от пшеничена мая	Влажен съпътстващ продукт, който се отделя след ферментацията на пшенична скорбяла за производството на алкохол	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.11.23	Малцувани пшенични отсевки	Продукт от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от пшенични зърна с малък размер и фракции на пшеничени зърна, фракционирани преди малцуването	Сурови влакнини
1.11.24	Малцувана пшеница и фини малцувани частици	Продукт, който се състои от фракции на пшеничени зърна и малц, отделен при производството на малц	Сурови влакнини
1.11.25	Малцувани пшеничени люспи	Продукт от почистването на малцувана пшеница, който се състои от люспи и фини частици	Сурови влакнини
1.11.26	Пшеничен алейурон	Продукт, получен от отделянето на слоя алейурон от пшеничените трици	Суров протеин Сурови влакнини
1.12.2	Брашно от зърно ⁽²⁾	Брашно от смлени зърна	Скорбяла Сурови влакнини
1.12.3	Протеинов концентрат от зърно ⁽²⁾	Концентриран и изсушен продукт, получен от зърно след отстраняване на скорбялата чрез предизвикана от дрожди ферментация	Суров протеин
1.12.4	Зърнени отсевки ⁽²⁾	Продукти от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от малки зърна и фракции от зърна, които могат да са покълнали, отделени преди по-нататъшната обработка на зърното. Продуктите съдържат повече сурови влакнини (например люспи) отколкото нефракционирани зърна	Сурови влакнини
1.12.5	Зърнен зародиш ⁽²⁾	Продукт от смилането на брашно и производството на скорбяла, състоящ се основно от зърнен зародиш, валцован или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка.	Суров протеин Сурови мазнини

1.12.6	Сироп от шлемпа от производството на алкохол от зърнени култури ⁽²⁾	Продукт от зърно, получен чрез съгъстяването чрез изпаряване на концентрата от шлемпа при ферментацията и дестилацията на зърно, използвано при производството на алкохол от зърнени култури	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.12.7	Влажен спиртоварен остатък ⁽²⁾	Влажен продукт, състоящ се от твърда фракция чрез центрофугирането и/или филтрирането на шлемпа от ферментиралите и дестилирани зърна, използвани при производството на алкохол от зърнени култури	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.8	Концентрирани извлеци от спиртоварен остатък ⁽²⁾	Влажен продукт от производството на алкохол чрез ферментацията и дестилирането на каша от пшеница и захарен сироп след предварителното отделяне на триците и глутена. Той може да съдържа мъртви клетки и/или части от използваните за ферментацията микроорганизми. Може да съдържа до 4 % калий при съдържание на влага 12 %	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.9	Зърнен спиртоварен остатък с извлеци ⁽²⁾	Продукт, получен при производството на алкохол посредством ферментацията и дестилирането на каша от зърно и/или други съдържащи скорбяла и захари продукти. Те могат да съдържат мъртви клетки и/или части от използваните за ферментацията микроорганизми. Могат да съдържат 2 % сулфат и/или до 2 % калий при съдържание на влага 12 %	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.12.10	Сух зърнен спиртоварен остатък ⁽²⁾	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите съпътстващи продукти от ферментирало зърно. Може да съдържа до 2 % калий при съдържание на влага 12 %	Суров протеин
1.12.11	Тъмен зърнен спиртоварен остатък ⁽²⁾ [Сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци ⁽²⁾]	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите съпътстващи продукти от ферментирало зърно, към които е бил добавен сироп от шлемпа от малцов алкохол или съгъстена чрез изпаряване шлемпа от немалцов алкохол. Може да съдържа до 2 % калий при съдържание на влага 12 %	Суров протеин
1.12.12	Пивоварна каша ⁽²⁾	Продукт от пивоварството, съставен от съпътстващи продукти от малчувани и немалчувани зърнени култури и други съдържащи скорбяла продукти, които могат да съдържат суровини от хмел. Обикновено се предлага на пазара във влажно състояние, но може да бъде и в изсушен вид. Може да съдържа до 0,3 % диметиллов полисилоксан, може да съдържа до 1,5 % ензими, може да съдържа до 1,8 % бентонит.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.13	Каша от зърно ⁽²⁾	Твърд продукт от производството на зърнено уиски. Състои се от съпътстващи продукти след екстракция на малчувано зърно с гореща вода. Обикновено се предлага на пазара във влажно състояние след отстраняването на екстракта чрез утаяване	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин

1.12.14	Филтърна зърнена каша	Твърд продукт, получен чрез производството на бира, малцов екстракт и уиски. Състои се от съпътстващите продукти от екстракцията на смялян малц с гореща вода и евентуално други смеси с високо съдържание на захар или скорбяла. Обикновено се предлага на пазара във влажно състояние след отстраняването на екстракта чрез пресоване.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.15	Шлемпа от производството на малцов алкохол	Остатъчният продукт в дестилатора от първата дестилация на малцов алкохол.	Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.16	Сироп от шлемпа от производството на малцов алкохол	Продукт от първата дестилация на малцов алкохол, получен чрез съгъстяването на останалата в дестилатора шлемпа от производството на малцов алкохол	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин

(¹) Наименованието може да се замени с наименованието в [...], според случая

(²) Това наименование може да бъде допълнено с вида на зърнената култура.

(³) На английски наред с думата „maize“ може да се използва думата „corn“.

(⁴) Ако тази съставка е била подложена на по-fino смилане, към наименованието може да бъде добавена думата „фини“ или наименованието може да бъде заменено със съответстващо наименование.

2. Маслодайни семена, маслодайни плодове и получавани от тях продукти

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
2.1.1	Експелер от бабасу (¹)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ядките на палма бабасу от рода <i>Orbignya</i>	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.1	Семена от камелина	Семена от <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	
2.2.2	Камелина, експелер (¹)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от камелина.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.3	Шрот от камелина	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от семена от камелина.	Суров протеин
2.3.1	Какаови люспи	Обвивки на изсушените и печени зърна на <i>Theobroma cacao</i> L.	Сурови влакнини
2.3.2	Какаови шушулки	Продукт, получен от обработката на зърна на <i>Theobroma cacao</i> L.	Сурови влакнини Суров протеин
2.3.3	Шрот от какаови зърна, частично олющени	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушени и печени зърна от <i>Theobroma cacao</i> L., от които е била отстранена част от люспите.	Суров протеин Сурови влакнини
2.4.1	Експелер от копра (¹)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera</i> L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини

2.4.2	Експелер от копра, хидролизиран ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване и ензимна хидролизация на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera</i> L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.4.3	Шрот от копра	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera</i> L.	Суров протеин
2.5.1	Памуково семе	Семена от <i>Gossypium</i> spp., от които са били отстранени влакнините	
2.5.2	Шрот от частично олющено памуково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семена от памук, от които са били отстранени влакнините и част от люспите. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 22,5 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.5.3	Експелер от памуково семе ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от памук, от които са били отстранени влакнините.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.6.1	Експелер от частично олющени фъстъци ⁶⁵ ⁽²⁾ ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на частично олющени фъстъци <i>Arachis hypogaea</i> L. и други видове от род <i>Arachis</i> (Максимално съдържание на сурови влакнини: 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.2	Шрот от частично олющени фъстъци ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от частично олющени фъстъци. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.6.3	Експелер ⁽¹⁾ от олющени фъстъци ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.4	Шрот от олющени фъстъци ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови влакнини
2.6.5	Фъстъци ⁽²⁾	Семена от <i>Arachis hypogaea</i> и други видове <i>Arachis</i>	
2.7.1	Експелер от капок ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от капок (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.)	Суров протеин Сурови влакнини
2.8.1	Ленено семе	Семена от лен <i>Linum usitatissimum</i> L. (Минимална ботаническа чистота 93 %), цели, валцувани или смлени	
2.8.2	Експелер от ленено семе ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ленено семе	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.8.3	Шрот от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от ленено семе.	Суров протеин

2.8.4	Паспал от експелер от ленено семе ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ленено семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.8.5	Паспал от шрот от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от ленено семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин
2.9.1	Синапени трици	Продукт от производството на синап (<i>Brassica juncea</i> L.). Състои се от парченца от външните обвивки и от частици зърно	Сурови влакнини
2.9.2	Шрот от синапено семе	Продукт, получен чрез екстракцията на летливо синапено масло от синапено семе.	Суров протеин
2.10.1	Семена от гуизотия	Семена от растението <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass	
2.10.2	Експелер от семена от гуизотия⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от растението гуизотия (пепел, неразтворима в HCl: максимум 3,4 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.11.1	Маслинов пулп	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на пресовани маслини <i>Olea europaea</i> L., разделени възможно най-добре от частите от костилките	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.11.2	Паспал от обезмаслен маслинов шрот	Продукт от производството на маслинено масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от маслинов пулп, отделен, доколкото е възможно, от частите от костилките. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин Сурови влакнини

2.11.3	Обезмаслен маслинов шрот	Продукт от производството на маслиново масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от маслинов пулп, отделен, доколкото е възможно, от частите от костилките.	Суров протеин Сурови влакнини
2.12.1	Експелер от палмови ядки ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на палмови ядки <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.12.2	Шрот от палмови ядки	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на палмови ядки, от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини
2.13.1	Тиквено семе	Семена от <i>Cucurbita pepo</i> L. и растения от рода <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Експелер от тиквено семе ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от <i>Cucurbita pepo</i> и растения от рода <i>Cucurbita</i>	Суров протеин Сурови мазнини
2.14.1	Рапично семе ⁽²⁾	Семена от рапица <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. индийски сарсон <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz и <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Минимална ботаническа чистота 94 %	
2.14.2	Експелер ⁽¹⁾ от рапично семе ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от рапица	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.14.3	Шрот от рапично семе ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от рапично семе.	Суров протеин
2.14.4	Екструдирано рапично семе ⁽²⁾	Продукт, получен от цели рапични семена чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на скорбялата	Суров протеин Сурови мазнини
2.14.5	Протеинов концентрат от рапично семе ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез разделяне на протеиновата фракция на експелер от рапично семе или на рапично семе	Суров протеин
2.14.6	Паспал от експелер ⁽¹⁾ от рапично семе ⁽²⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от рапица. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини

2.14.7	Паспал от шрот от рапично семе ⁽³⁾	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от рапично семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин
2.15.1	Сафлорово семе	Семена от сафлор <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Шрот от частично олющено сафлорово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на частично олющени сафлорови семена.	Суров протеин Сурови влакнини
2.15.3	Люспи от сафлорово семе	Продукт, получен при лющенето на сафлорово семе.	Сурови влакнини
2.16.1	Сусамово семе	Семена от <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Сусамено семе, частично лющено	Продукт от производството на масло, получено чрез отстраняване на част от люспите.	Суров протеин Сурови влакнини
2.17.2	Люспи от сусам	Продукт, получен при лющенето на семена от сусам.	Сурови влакнини
2.17.3	Експелер ⁽¹⁾ от сусамово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената на растението сусам (пепел, неразтворима в HCl: максимум 5 %)	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.18.1	Тостирана соя (зърно)	Соево зърно (<i>Glycine max.</i> L. Merr.), подложено на подходяща термична обработка (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × мин.)	
2.18.2	Експелер ⁽¹⁾ от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от соя.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.18.3	Шрот от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × мин.)	Суров протеин Сурови влакнини ако са > 8 % в сухо вещество
2.18.4	Шрот от лющена соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от лющени соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,5 mg N/g × мин.)	Суров протеин
2.18.5	Люспи от соя (зърно)	Продукт, получен при лющенето на соевите зърна.	Сурови влакнини
2.18.6	Екструдирена соя (зърно)	Продукт, получен от соеви зърна чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на скорбялата	Суров протеин Сурови мазнини

2.18.7	Протеинов концентрат от соя (зърно)	Продукт, получен от олющени соеви зърна, от които е екстрахирана мазнината, след повторна екстракция или ензимна обработка за намаляване нивото на безазотния остатък. Може да съдържа инактивирани ензими	Суров протеин
2.18.8	Пулп от соя (зърно) [Паста от соеви зърна]	Продукт, получен при екстракция на соеви зърна за хранителни заготовки	Суров протеин
2.18.9	Меласа от соя (зърно)	Продукт, получен при преработката на соеви зърна.	Суров протеин Сурови мазнини
2.18.10	Съпътстващ продукт от преработката на соеви зърна	Продукти, получени при преработката на соеви зърна за получаване на хранителни заготовки от соеви зърна.	Суров протеин
2.18.11	Соя (зърно)	Соеви зърна (<i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Уреазна активност, ако е > 0,4 mg N/g × мин.
2.18.12	Флейки от соеви зърна	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани олющени соеви зърна. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × мин.)	Суров протеин
2.18.13	Паспал от шрот от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × мин.) Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 1,5 % неутрализиращи утайки	Суров протеин Сурови влакнини ако са > 8 % в сухо вещество
2.18.14	Паспал от шрот от лющена соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от лющени соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,5 mg N/g × мин.) Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 1,5 % неутрализиращи утайки	Суров протеин
2.18.15	Протеин(ов концентрат) от ферментирала соя (зърно)	Продукт, получен от олющени соеви зърна, от които е екстрахирана мазнината след микробна ферментация за намаляване нивото на безазотния екстракт. Може да включва също така мъртви клетки и/или части от тях от използваните за ферментацията микроорганизми	Суров протеин

2.18.16	Соево брашно, тостирано или обработено с пара	Соеви зърна, които са тостираны или обработени с пара и смлени на брашно (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × мин.)	
2.19.1	Слънчогледово семе	Семена от слънчоглед <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	Експелер ⁽¹⁾ от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от слънчоглед	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.19.3	Шрот от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от слънчогледово семе.	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.4	Шрот от лющено слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите или всички люспи. Максимални сурови влакнини 27,5 % от сухото вещество	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.5	Люспи от слънчогледово семе	Продукт, получен при лющенето на семена от слънчоглед.	Сурови влакнини
2.19.6	Паспал от шрот от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от слънчогледово семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин
2.19.7	Паспал от шрот от лющено слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите или всички люспи. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки. Максимално съдържание на сурови влакнини: 27,5 % от сухото вещество	Суров протеин Сурови влакнини

2.19.8	Високопротеинова нискоцелулозна фракция от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на шрот от слънчоглед, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от лющено слънчогледово семе. Минимално съдържание на суров протеин: 45 % при основа с влага 8 % Максимално съдържание на сурови влакнини: 8 % при основа с влага 8 %	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.9	Високоцелулозна фракция от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на шрот от слънчоглед, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от лющено слънчогледово семе. Минимално съдържание на сурови влакнини: 38 % при основа с влага 8 % Минимално съдържание на суров протеин: 17 % при основа с влага 8 %	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.10	Високопротеинова нискоцелулозна фракция от паспал от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на шрот от слънчоглед, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от лющено слънчогледово семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа до 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна). Минимално съдържание на суров протеин: 45 % при основа с влага 9,5 % Максимално съдържание на сурови влакнини: 8 % при основа с влага 10 %	Суров протеин; сурови влакнини
2.19.11	Високоцелулозна фракция от паспал от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на шрот от слънчоглед, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от лющено слънчогледово семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа до 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна). Минимално съдържание на сурови влакнини: 38 % при основа с влага 10 % Минимално съдържание на суров протеин: 17 % при основа с влага 8 %	Суров протеин; сурови влакнини
2.20.1	Растителни масла и мазнини ⁽⁴⁾	Масла и мазнини, получени от маслодайни семена или маслодайни плодове (с изключение на рициновото масло от растението рицин)	Влага, ако е > 1 %
2.21.1	Сурови лецитини	Продукт, получен при дегумирането на сурово масло от маслодайни семена и маслодайни плодове с вода. Лимонена киселина, фосфорна киселина, натриев хидроксид или ензими могат да се добавят по време на дегумирането на суровото масло.	

2.22.1	Конопено семе	Семена от сортове на <i>Cannabis sativa</i> L. със съдържание на тетрахидроканабиол < 0,2 % съгласно метода за количествено определяне, установен в Регламент (ЕС) № 639/2014 ⁽²⁾	
2.22.2	Експелер ⁽¹⁾ от конопено семе	Продукт от производството на масло, получен от пресоване на конопени семена от сортове на <i>Cannabis sativa</i> L. със съдържание на тетрахидроканабиол < 0,2 % съгласно метода за количествено определяне, установен в Регламент (ЕС) № 639/2014	Суров протеин Сурови влакнини
2.22.3	Масло от конопено семе	Масло, получено от пресоване на семена от сортове на <i>Cannabis sativa</i> L. със съдържание на тетрахидроканабиол < 0,2 % съгласно метода за количествено определяне, установен в Регламент (ЕС) № 639/2014	Влага, ако е > 1 %
2.23.1	Маково семе	Семена от <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Шрот от маково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от маково семе.	Суров протеин
2.24.1	Семена от чия	Семена от <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽¹⁾ Терминът „експелер“ може да бъде заменен с „кюспе“

⁽²⁾ „Фъстъци“ може да бъде заменено с „фъстъчени ядки“ при *Arachis hypogaea*

⁽³⁾ Когато е целесъобразно, може да бъде добавено обозначението „с ниско съдържание на глюкозинолат“ съгласно определението в законодателството на Съюза.

⁽⁴⁾ Наименованието „растителни масла и мазнини“ може да се замени с изреча „растително масло“ или „растителни мазнини“, според случая. То се допълва с вида на растението и според случая — с частта от растението. Посочва се дали маслото/маслата и/или мазнината/мазнините са сурови или рафинирани.

⁽⁵⁾ Делегиран регламент (ЕС) № 639/2014 на Комисията от 11 март 2014 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1307/2013 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на правила за директни плащания за земеделски стопани по схеми за подпомагане в рамките на общата селскостопанска политика и за изменение на приложение X към същия регламент (ОВ L 181, 20.6.2014 г., стр. 1).

3. Семена от бобови култури и продукти, получени от тях

Номер	Наименование ¹	Описание	Запълнително посочвана информация
3.1.1	Фасул, тостиран	Семена от <i>Phaseolus</i> spp. или <i>Vigna</i> spp., подложени на подходяща топлинна обработка	
3.2.1	Протеинов концентрат от фасул	Продукт, получен от отделената вода от зърното на фасула при производството на скорбяла.	Суров протеин
3.2.1	Рожковени шушулки	Сушени плодове на рожковеното дърво <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Сурови влакнини
3.2.3	Натрошен рожков	Продукт, получен от раздробяването на сушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво, от които са били отстранени семките на рожкова.	Сурови влакнини
3.2.4	Рожков на прах; [брашно от рожков]	Продукт, получен от микронизирането на изсушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво, от които са били отстранени семената на рожкова.	Сурови влакнини Общо захар, изчислена като захароза
3.2.5	Рожковен зародиш	Зародиш от семената на рожковено дърво	Суров протеин
3.2.6	Експелер от рожковен зародиш⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на рожковен зародиш.	Суров протеин

3.2.7	Семена от рожков	Семена (зърна), получени от рожковени шушулки и състоящи се от ендосперм, люспа и зародиш	Сурови влакнини
3.2.8	Люспа от семена от рожков	Люспи от семена от рожков, получени посредством декортикация на семена от рожковено дърво	Сурови влакнини
3.3.1	Нахут	Семена на <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Бурчак	Семена на <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Семена от сминдух	Семена от сминдух (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Гуаров шрот	Продукт, получен след екстракцията на клея от семената на гуар <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub	Суров протеин
3.6.2	Шрот от гуаров зародиш	Продукт, получен след екстракцията на клея от зародиша от семена от гуар.	Суров протеин
3.7.1	Бакла	Семена на <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. и var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Флейки от бакла	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани олющени зърна от бакла.	Скорбяла Суров протеин
3.7.3	Люспи от бакла; [обвивки от бакла]	Продукт, получен при люшенето на зърната от бакла, който се състои основно от външните обвивки	Сурови влакнини Суров протеин
3.7.4	Олющена бакла	Продукт, получен при люшенето на зърната от бакла, който се състои основно от ядрата на зърната от бакла	Суров протеин Сурови влакнини
3.7.5	Протеин от бакла	Продукт, получен чрез смилане и въздушно фракциониране на бакла.	Суров протеин
3.8.1	Леща	Семена на <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.8.2	Люспи от леща	Продукт, получен при люшенето на зърна от леща	Сурови влакнини
3.9.1	Сладка лупина	Семена от <i>Lupinus</i> spp. с максимално съдържание на горчиви семена 5 %	Суров протеин
3.9.2	Олющена сладка лупина	Олющени зърна от сладка лупина	Суров протеин
3.9.3	Лупинов люспи; [лупинов обвивки]	Продукт, получен при люшенето на зърната от сладка лупина, който се състои основно от външните обвивки.	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.4	Лупинов пулп	Продукт, получен след екстракцията на съставките на сладка лупина.	Сурови влакнини
3.9.5	Лупинов отсевки	Продукт, получен при производството на брашно от сладка лупина. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.6	Лупинов протеин	Продукт, получен от отделената вода от сладка лупина при производството на скорбяла или след смилане и въздушно фракциониране.	Суров протеин
3.9.7	Брашно от лупинов протеин	Продукт от преработката на сладка лупина за производството на брашно с високо съдържание на протеин	Суров протеин

3.10.1	Папуда	Зърна от <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Грах	Зърна от <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Грахови трици	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на семената, отстранени при обелването и почистването на граха	Сурови влакнини
3.11.3	Грахови флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани лющени грахови зърна.	Скорбяла
3.11.4	Грахово брашно	Продукт, получен при смилането на грах.	Суров протеин
3.11.5	Грахови обвивки	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на зърната, отстранени при обелването и почистването на граха и в по-малка степен от ендосперма	Сурови влакнини
3.11.6	Лющен грах	Олющени грахови зърна	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.7	Отсевки от грах	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.8	Грах, отсевки	Продукт от механично отсяване, който се състои от фракции от грахови зърна, сепарирани преди по-нататъшна обработка	Сурови влакнини
3.11.9	Грахов протеин	Продукт, получен от отделената вода от зърното на граха при производството на скорбяла или след смилане и въздушно фракциониране, може да бъде частично хидролизиран	Суров протеин
3.11.10	Пулп от грах [вътрешни влакнини от грах]	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от вътрешни влакнини и скорбяла	Влага, ако е < 70 % или > 85 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
3.11.11	Извлек от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от разтворими протеини и олигозахариди	Влага, ако е < 60 % или > 85 % Общо захар, изчислена като захароза Суров протеин
3.11.12	Влакнини от грах	Продукт, получен чрез екстракция след смилане и пресяване на олющен грах.	Сурови влакнини
3.11.13	Крем от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от разтворими протеини, вътрешни влакнини, скорбяла и олигозахариди. Може да съдържа до 1 % органични киселини.	Влага, ако е < 50 % или > 85 % Суров протеин Сурови влакнини Скорбяла
3.12.1	Фий	Семена на <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> и други сортове	

3.13.1	Секирче	Семена на <i>Lathyrus sativus</i> L. подложени на подходяща топлинна обработка.	Метод на топлинна обработка
3.14.1	Монанта	Семена на <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Клубеноплодни, кореноплодни и получавани от тях продукти

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.1	Захарно цвекло	Кореноплод от <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Корени и чела от захарно цвекло	Пресен продукт от производството на захар, който се състои основно от изчистени парчета от захарно цвекло със или без части от листата на цвеклото	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.1.3	(Цвеклова) захар [захароза]	Захар, екстрахирана от захарно цвекло чрез използването на вода	
4.1.4	Меласа от (захарно) цвекло	Сироповиден продукт, получен при производството или рафинирането на захар от захарно цвекло. Може да съдържа до 0,5 % антипенители, до 0,5 % антиваровикови вещества, до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.5	Меласа от (захарно) цвекло, частично обеззахарена и/или от която е бил отстранен бетаинът	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза и/или бетаин от меласа от (захарно) цвекло. Може да съдържа до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.6	Меласа от изомалтулоза	Некристализирана фракция от производството на изомалтулоза чрез ензимно превръщане на захароза от захарно цвекло	Влага, ако е > 40 %
4.1.7	Влажен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода. Минимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечнокисела) ферментация	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 82 % или > 92 %
4.1.8	Пресован пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани. Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечнокисела) ферментация. Може да съдържа до 1 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.9	Пресован пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани, с добавена меласа. Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание намалява поради (млечнокисела) ферментация. Може да съдържа до 1 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %

4.1.10	Изсушен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани и изсушени. Може да съдържа до 2 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10,5 %
4.1.11	Изсушен пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани и изсушени, с добавена меласа. Може да съдържа до 0,5 % антипенители и до 2 % сулфат	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза
4.1.12	Захарен сироп	Продукт, получен чрез производството на захар и/или меласа. Може да съдържа до 0,5 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 35 %
4.1.13	Резени от (захарно) цвекло, сварени	Продукт от производството на сироп от захарно цвекло, годен за консумация	Ако е изсушен: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Ако е пресован: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.1.15	Меласа от (захарно) цвекло, богата на бетаин, течна/сушена ⁽¹⁾	Продукт, получен след екстракция на захар, като се използва вода и допълнително филтриране на меласа от захарно цвекло. Продуктът съдържа съставки от меласа и максимум 20 % естествено съдържащ се бетаин. Може да съдържа до 0,5 % антипенители, до 0,5 % антиваровикови вещества, до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Съдържание на бетаин Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 14 %
4.1.16	Изомалтулоза	Изомалтулоза като кристално монохидратно вещество. Получава се чрез ензимно конвертиране на захароза от захарно цвекло	
4.2.1	Сок от цвекло	Сок от пресоването на червено цвекло (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) с последващо концентриране и пастьоризиране, като се запазят типичният зеленчуков вкус и аромат	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.3.1	Моркови	Кореноплод на жълтия или на червения морков <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Обелки от моркови, парени	Влажен продукт от обработването на моркови, който се състои от обелки, отстранени от моркова чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавена желатинова скорбяла от моркови. Максимално съдържание на влага: 97 %	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е > 97 %

4.3.3	Остатъци от моркови	Влажен продукт, получен от механично разделяне при обработката на моркови и останки от моркови. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка. Максимално съдържание на влага: 97 %	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е > 97 %
4.3.4	Морковени флейки	Продукт, получен чрез флейковане на жълт или червен морков, който впоследствие е изсушен	
4.3.5	Морков, изсушен	Кореноплод от жълт или червен морков, без значение от начина, по който се предлага, който впоследствие е изсушен	Сурови влакнини
4.3.6	Морковен паспал, изсушен	Продукт, съставен от вътрешна пулпа и външни обвивки, които са изсушени	Сурови влакнини
4.3.7	Сок от моркови	Сок от пресоване на кореноплод от моркови с последващо концентриране и пастьоризиране	Влага, ако е < 40 % или > 60 %
4.4.1	Корени от цикория	Кореноплоди от <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Корени и чела от цикория	Пресен продукт от обработката на цикория. Състои се главно от изчистени парчета цикория и части от листа	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.4.3	Семе от цикория	Семе от <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Пресован пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от <i>Cichorium intybus</i> L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория. (Разтворимите) въглехидрати и водата в цикорията са отчасти отстранени. Може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,2 % сулфит.	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.4.5	Изсушен пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от <i>Cichorium intybus</i> L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория, които впоследствие са изсушени. (Разтворимите) въглехидрати в цикорията са отчасти екстрахирани. Може да съдържа до 2 % сулфат и до 0,5 % сулфит.	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.4.6	Кореноплоди от цикория на прах	Продукт, получен чрез нарязване, сушене и смилане на кореноплоди от цикория. Може да съдържа до 1 % антислепващи агенти	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.4.7	Меласа от цикория	Продукт от обработката на цикория, получен при производството на инулин и олигофруктоза. Меласа от цикория, състои се от органичен растителен материал и минерали. Може да съдържа до 0,5 % антипенители	Суров протеин Сурова пепел Влага, ако е < 20 % или > 30 %
4.4.8	Винаса от цикория	Съгответващ продукт от обработката на цикория, получен след отделянето на инулин и олигофруктоза и йонно-обменно елюиране. Винаса от цикория, състои се от органичен растителен материал и минерали. Може да съдържа до 1 % антипенители	Суров протеин Сурова пепел Влага, ако е < 30 % или > 40 %

4.4.9	Инулин ⁽²⁾	Инулинът е фруктан, екстрахиран например от кореноплод от <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> или <i>Helianthus tuberosus</i> ; суровият инулин може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,5 % сулфит.	
4.4.10	Олигофруктозен сироп	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от <i>Cichorium intybus</i> L.; суровият олигофруктозен сироп може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,5 % сулфит	Влага, ако е < 20 % или > 30 %
4.4.11	Олигофруктоза, изсушена	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от <i>Cichorium intybus</i> L. и последващо сушене	
4.5.1	Чесън, изсушен	Бял до жълт прах от чист, смлян чесън, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Маниока; [тапиока]; [касава]	Кореноплоди на <i>Manihot esculenta</i> Crantz, независимо от начина, по който са представени	Влага, ако е < 60 % или > 70 %
4.6.2	Маниока, изсушена; [тапиока, изсушена]	Кореноплоди от маниока, независимо от начина, по който са представени, които впоследствие са изсушени	Скорбяла Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.1	Пулп от лук	Влажен продукт, получен при обработката на лук (genus <i>Allium</i>) и състоящ се от обвивки и цели лучени глави. Ако е получен от производството на лучено масло, съдържа главно стотвени остатъци от лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.2	Лук, пържен	Изпържен обелен и счукан лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Сурови мазнини
4.7.3	Лучен извлек, сушен	Сух продукт, получен при обработката на пресни лукови глави. Получава се чрез екстракция със спирт и/или вода, като водата или спиртната фракция се отделя и изсушава пулверизационно. Състои се основно от въглехидрати.	Сурови влакнини
4.8.1	Картофи	Клубени от <i>Solanum tuberosum</i> L.	Влага, ако е < 72 % или > 88 %
4.8.2	Картофи, обелени	Картофи, чиято обвивка е отстранена посредством обработка с пара	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.3	Обелки от картофи, парени	Влажен продукт от обработването на картофи, който се състои от обелките, отстранени от картофения клубен чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавено желатинова картофена скорбяла	Влага, ако е > 93 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.4	Картофени резени, сурови	Продукт, получен при подготовката на картофени продукти за консумация от човека, които може да са обелени	Влага, ако е > 88 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

4.8.5	Остатъци от картофи	Продукт, получен от механично разделяне при обработката на картофи и останки от картофи. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка	Влага, ако е > 93 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.6	Пюре от картофи	Бланширан или сварен и впоследствие направен на пюре картофен продукт	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.7	Картофени флейки	Продукт, получен чрез ротационно сушене на измити, белени или небелени парени картофи	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.8	Картофен пулп	Продукт от производството на картофена скорбяла, който се състои от екстрахирани смлени картофи	Влага, ако е < 77 % или > 88 %
4.8.9	Картофен пулп, изсушен	Изсушен продукт от производството на картофена скорбяла, който се състои от екстрахирани смлени картофи	
4.8.10	Картофен протеин	Продукт от производството на скорбяла, съставен предимно от протеинови вещества, получени след отделянето на скорбялата.	Суров протеин
4.8.11	Картофен протеин, хидролизиран	Протеин, получен чрез контролирана ензимна хидролиза на картофени протеини	Суров протеин
4.8.12	Картофен протеин, ферментирал	Продукт, получен от ферментацията на картофен протеин и последващо пулверизационно сушене	Суров протеин
4.8.13	Картофен протеин, ферментирал, течен	Течен продукт, получен чрез ферментация на картофен протеин	Суров протеин
4.8.14	Картофен сок, концентриран	Концентриран продукт от производството на картофена скорбяла, който се състои от остатъчната субстанция след частичното отстраняване на влакнини, протеини и скорбяла от целия картофен пулп и изпаряване на част от водата	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Ако влагата е < 50 %: — Суров протеин — Сузова пепел
4.8.15	Картофени гранули	Картофи след измиване, белене, намаляване на големината (рязане, оформяне на люспи и т.н.) и сушене	
4.9.1	Батат (сладък картоф)	Клубени от <i>Ipomoea batatas</i> L., независимо от начина, по който се предлагат	Влага, ако е < 57 % или > 78 %
4.10.1	Земна ябълка; [Топинамбур]	Клубени от <i>Helianthus tuberosus</i> L., независимо от начина, по който се предлагат	Влага, ако е < 75 % или > 80 %
4.11.1	Сок от червена репичка	Сок от пресоването на корени от червена репичка (<i>Raphanus sativus</i> L.) с последващо изсушаване и пастеризиране	Влага, ако е < 30 % или > 50 %

(¹) Понятията се различават главно по отношение на своето съдържание на влага; да се използват според случая.

(²) Наименованието се допълва с вида на растението.

5. Други семена и плодове и получавани от тях продукти

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
5.1.1	Жълъд	Цели плодове на обикновен дъб <i>Quercus robur</i> L., зимен дъб <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., корков дъб <i>Quercus suber</i> L. или други видове от рода <i>Quercus</i>	
5.1.2	Жълъд, белен	Продукт, получен при беленето на жълъди	Суров протеин Сурови влакнини
5.2.1	Бадем	Цял или натрошен плод на <i>Prunus dulcis</i> , със или без люспите	
5.2.2	Бадемски люспи	Бадемски люспи, получени от обелени бадемски ядки чрез физическо отделяне от ядките и смлени	Сурови влакнини
5.2.3	Експелер от бадемска ядка²	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на бадемски ядки.	Суров протеин Сурови влакнини
5.3.1	Семе от анасон	Семена от <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Ябълков пулп, изсушен; [ябълково пюре, изсушено]	Продукт, получен от производството на сок от <i>Malus domestica</i> или от производството на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са изсушени.	Сурови влакнини
5.4.2	Ябълков пулп, пресован; [ябълково пюре, пресовано]	Влажен продукт, получен от производството на ябълков сок и на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са пресовани.	Сурови влакнини
5.4.3	Ябълкова меласа	Продукт, получен след производството на пектин от ябълков пулп.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 10 %
5.5.1	Семена от захарно цвекло	Семена от захарно цвекло	
5.6.1	Елда	Семена на <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Люспи и трици от елда	Продукт, получен при смилането на зърно от елда	Сурови влакнини
5.6.3	Отсевки от елда	Продукт от производството на брашно, получен от пресята елда. Състои се основно от ендосперм, с фини парченца от външните обвивки и някои други части на зърното. Той не може да съдържа повече от 10 % сурови влакнини.	Сурови влакнини Скорбяла
5.7.1	Семе от червено зеле	Семена на <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Канарено семе	Семена на <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Семе от ким	Семена от <i>Carum carvi</i> L.	

5.12.1	Цели или начупени кестени	Продукт от производството на кестеново брашно, състоящ се главно от ендосперм, с фини частици от обвивки и известно количество остатъци от кестен (<i>Castanea spp.</i>).	Суров протеин Сурови влакнини
5.13.1	Цитрусов пулп ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез пресоване на цитрусови плодове <i>Citrus (L.) spp.</i> или при производството на цитрусов сок. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол, на безводна основа.	Сурови влакнини
5.13.2	Цитрусов пулп ⁽¹⁾, изсушен	Продукт, получен чрез пресоването на цитрусови плодове или при производството на цитрусов сок, който в последствие е изсушен. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол, на безводна основа.	Сурови влакнини
5.14.1	Семе от червена детелина	Семена от <i>Trifolium pratense L.</i>	
5.14.2	Семе от бяла детелина	Семена от <i>Trifolium repens L.</i>	
5.15.1	Люспи от кафе	Продукт, получен от олющени зърна на растението <i>Coffea</i> .	Сурови влакнини
5.16.1	Семе от синя метличина	Семена от <i>Centaurea cyanus L.</i>	
5.17.1	Семе от краставица	Семена от <i>Cucumis sativus L.</i>	
5.18.1	Семе от кипарис	Семена от <i>Cupressus L.</i>	
5.19.1	Плод на фурма	Плодове от <i>Phoenix dactylifera L.</i>	
5.19.2	Семе от фурма	Цели семена от <i>Phoenix dactylifera L.</i>	Сурови влакнини
5.20.1	Семе от див копър	Семена от <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	
5.21.1	Плод на смокиня	Плодове на <i>Ficus carica L.</i>	
5.22.1	Ядки на плодове ⁽²⁾	Продукт, състоящ се от вътрешните ядливи семки или плодова костилка, годни за консумация	
5.22.2	Плодов пулп ⁽²⁾	Продукт, получен при производството на плодов сок и плодово пюре.	Сурови влакнини
5.22.3	Плодов пулп, изсушен ⁽²⁾	Продукт, получен при производството на плодов сок и плодово пюре, който впоследствие е изсушен.	Сурови влакнини
5.23.1	Градински кресон	Семена от <i>Lepidium sativum L.</i>	Сурови влакнини
5.24.1	Тревни семена	Семена от треви от семействата Poaceae, Cyperaceae и Juncaceae.	
5.25.1	Гроздови семки	Семки от <i>Vitis L.</i> , отстранени от гроздов пулп, от които не е било отстранено маслото.	Сурови мазнини Сурови влакнини
5.25.2	Шрот от гроздови семки	Продукт, получен при екстракцията на масло от гроздовите семки	Сурови влакнини
5.25.3	Гроздов пулп [гроздови джибри]	Гроздова каша, изсушена веднага след екстракцията на алкохол, от която са били отстранени възможно най-много от чепките и семките	Сурови влакнини
5.25.4	Извлек от гроздови семки	Продукт, получен от гроздови семки след производството на гроздов сок. Съдържа предимно въглехидрати	Сурови влакнини

5.26.1	Лешник	Цели или натрошени плодове на <i>Corylus</i> (L.) spp., със или без черупки	
5.26.2	Експелер от лешници ⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на лешникови ядки	Суров протеин Сурови влакнини
5.27.1	Пектин	Пектинът се получава чрез екстракция във водна среда (на натурални видове) от подходящ растителен материал, обикновено цитрусови плодове или ябълки. Не трябва да се използват никакви други органични утаители освен метанол, етанол и пропан-2-ол. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол на безводна основа. Пектинът се състои главно от частични метилови естери на полигалактуроновата киселина и техните амониеви, натриеви, калиеви и калциеви соли	
5.28.1	Семе от перила	Семена от <i>Perilla frutescens</i> L. и продукти от неговото смилане	
5.29.1	Ядки от пиния	Семена от <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Шам фъстък	Плод на <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Семе от живовляк	Семена от <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Семе от репички	Семена от <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Семе от спанак	Семена от <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Семе от бял трън	Семена от <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Доматен пулп [доматено пюре]	Продукт, получен чрез пресоване на домати <i>Solanum lycopersicum</i> L. при производството на доmatен сок. Състои се главно от доmatени люспи и семки	Сурови влакнини
5.36.1	Семе от бял равнец	Семена от <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Експелер от кайсиеви ядки⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на кайсиеви ядки (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Може да съдържа циановодородна киселина.	Суров протеин Сурови влакнини
5.38.1	Експелер от черен кимион⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от черен кимион (<i>Bunium persicum</i> L.)	Суров протеин Сурови влакнини
5.39.1	Експелер от семе от пореч⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от пореч (<i>Borago officinalis</i> L.)	Суров протеин Сурови влакнини
5.40.1	Експелер от пупалка⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от пупалка (<i>Oenothera</i> L.)	Суров протеин Сурови влакнини
5.41.1	Експелер от нар⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от нар (<i>Punica granatum</i> L.)	Суров протеин Сурови влакнини
5.42.1	Експелер от орехови ядки⁵	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на орехови ядки (<i>Juglans regia</i> L.)	Суров протеин Сурови влакнини

(¹) Фразата „цитрус“ се заменя с вида цитрус.

(²) Думата „плодове“ се заменя с наименованието на плода от вида растение, според случая.

6. Тревни и груби фуражи и получавани от тях продукти

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
6.1.1	Листа от цвекло	Листа от <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Зърнени растения¹¹	Цели растения от зърнени видове или части от тях	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.3.1	Слама от зърнени култури¹¹	Слама от зърнени култури	
6.3.2	Слама от зърнени култури, обработена¹¹	Продукт, получен чрез подходяща обработка на слама от зърнени култури	Натрий, ако е третирана с NaOH
6.4.1	Детелиново брашно	Продукт, получен чрез сушене и смилане на детелина <i>Trifolium</i> spp. Може да съдържа до 20 % люцерна (<i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) или други тревни култури, изсушени и смлени заедно с детелината	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.5.1	Фуражно брашно⁽¹⁾ [тревно брашно ⁽¹⁾]; [зелено брашно ⁽¹⁾]	Продукт, получен чрез сушене и смилане, и в някои случаи пресоване на тревни растения ⁽²⁾	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.1	Сено	Видове тревни растения, бобови растения или билки, естествено изсушени или изкуствено изсушени	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.2	Трева; билки; бобови растения, изсушени	Продукт, получен от трева, билки или бобови растения, която е била изкуствено дехидратирана (във всякаква форма)	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.3	Трева; билки; бобови растения, изсушени; [зелени фуражи]	Прясна биомаса, състояща се от трева, бобови растения или билки	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.4	Зелен силаж	Силажирана биомаса от обработваема земя и затревени площи, състояща се от трева, бобови растения или билки	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.5	Сенаж	Силажирани или изсушени обработваеми култури, състоящи се от трева, бобови култури или билки с минимално съдържание на сухо вещество 50 %, опаковани в бали или съхранявани в силози	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.7.1	Конопено брашно	Брашно, смляно от стъбла на коноп от сортове на <i>Cannabis sativa</i> L. със съдържание на тетрахидроканабиол < 0,2 % съгласно метода за количествено определяне, установен в Регламент (ЕС) № 639/2014	Суров протеин
6.7.2	Конопени влакнини	Продукт, получен при механичната преработка на стъбла на коноп от сортове на <i>Cannabis sativa</i> L. със съдържание на тетрахидроканабиол < 0,2 % съгласно метода за количествено определяне, установен в Регламент (ЕС) № 639/2014	Сурови влакнини
6.8.1	Слама от бакла	Слама от бакла (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. и var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.).	

6.9.1	Ленена слама	Слама от лен (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Люцерна	Растенията <i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> или части от тях	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.2	Люцерна, изсушена на открито	Люцерна, изсушена на открито	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.3	Люцерна, изсушена при висока температура; [дехидратирана люцерна]	Изкуствено дехидратирана люцерна, независимо от формата	Суров протеин Сурави влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.4	Люцерна, екструдирани	Гранули от люцерна, които са екструдирани	
6.10.5	Брашно от люцерна ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез сушене и смилане на люцерна. Може да съдържа до 20 % детелина или други фуражни култури, изсушени и смлени заедно с люцерната	Суров протеин Сурави влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.6	Люцерново къспе	Изсушен продукт, получен чрез пресоване на сока от люцерната	Суров протеин Сурави влакнини
6.10.7	Протеинов концентрат от люцерна	Продукт, получен чрез изкуствено сушене на фракции от пресован люцернов сок, които са били отделени чрез центрофугиране и топлинно обработени за преципитиране на протеин	Суров протеин Каротин
6.10.8	Извлек от люцерна	Продукт, получен след екстракция на протеин от сок от люцерна	Суров протеин
6.11.1	Царевичен силаж	Силажирани растения или части от растения на <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>Mays</i>	
6.12.1	Слама от грах	Слама от <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Слама от рапица⁷	Слама от рапица <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., от индийски капсон <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz и от рапица <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)	

⁽¹⁾ Видът на растенията може да бъде добавен към наименованието.

⁽²⁾ С изключение на *Cannabis sativa* L.

⁽³⁾ Терминът „брашно“ може да бъде заменен с „пелети“. Методът на сушене може да бъде добавен към наименованието.

7. Други растения, водорасли, гъби и получавани от тях продукти

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
7.1.1	Водорасли ⁽¹⁾	Водорасли, живи или преработени, в това число пресни, охладени или замразени водорасли. Може да съдържа до 0,1 % антипенители	Суров протеин Сурави мазнини Сурина пепел Иод, ако е > 100 ppm

7.1.2	Водорасли ⁽¹⁾ , изсушени	Продукт, получен чрез сушене на водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод, като водораслите са били инактивирани. Може да съдържа до 0,1 % антипенители	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Йод, ако е > 100 ppm
7.1.3	Шрот от водорасли ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция на водорасли. Водораслите са били инактивирани. Може да съдържа до 0,1 % антипенители	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Йод, ако е > 100 ppm
7.1.4	Масло от водорасли ⁽¹⁾	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция. Може да съдържа до 0,1 % антипенители	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
7.1.6	Брашно от морски водорасли ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез сушене и раздробяване на макро-водорасли, и по-специално червени, кафяви или зелени водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод. Може да съдържа до 0,1 % антипенители	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Йод, ако е > 100 ppm
7.1.7	Шрот от водорасли от <i>Asparagopsis</i>	Продукт, получен чрез сушене и раздробяване на макро-водорасли от рода <i>Asparagopsis</i> . Може да е промит за намаляване на съдържанието на йод и бром	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Йод, ако е > 100 ppm
7.2.1	Гъби ⁽¹⁾ , изсушени	Сушени гъби и/или мицел, получени от ядливи гъби, богати на влакнини, аминокиселини и полизахариди	Сурови влакнини Суров протеин
7.3.1	Кора на дърво ⁽¹⁾	Изчистена и изсушена кора на дървета или храсти	Сурови влакнини
7.4.1	Цветове ¹⁵ ⁽¹⁾ , изсушени	Всички части на изсушени цветове на ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.5.1	Броколи, изсушени	Продукт, получен чрез сушенето на растението <i>Brassica oleracea</i> L. след измиване, намаляване на големината (нарязване, оформяне на люспи, и т.н.) и отстраняване на водното съдържание	
7.6.1	Меласа от (захарна) тръстика	Сироповиден продукт, получен при производството или рафинирането на захар от <i>Saccharum</i> L. Може да съдържа до 0,5 % антипенители, 0,5 % антиваровикови вещества, до 3,5 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
7.6.2	Меласа от (захарна) тръстика, частично обеззахарена	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза от меласа от (захарна) тръстика	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
7.6.3	(Тръстикова) захар [захароза]	Захар, екстрахирана от захарна тръстика чрез използването на вода	
7.6.4	Суши отпадъци от захарна тръстика	Продукт, получен чрез екстракция с използване на вода от захар от захарна тръстика. Състои се основно от влакнини	Сурови влакнини
7.7.1	Листа ¹⁵ ⁽¹⁾ , изсушени	Изсушени листа от ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.8.1	Лигноцелулоза	Продукт, получен посредством механична обработка на сурова, естествена, суха дървесина, който се състои главно от лигноцелулоза	

7.8.2	Целулоза на прах	Продукт, получен чрез разграждане, разделяне на лигнин и последващо почистване като целулоза от растителни влакна ¹⁵ на необработена дървесина и който е изменен само с механична обработка. Неутрално детергентни влакнини (НДВ) (минимум 87 %)	
7.9.1	Корен от женско биле (сладък корен)	Корен от <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Мента	Продукт, получен чрез сушене на надземните части на растенията <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> или <i>Mentha viridis</i> (L.), независимо от начина, по който се предлагат.	
7.11.1	Спанак, изсушен	Продукт, получен от сушенето на растението <i>Spinacia oleracea</i> L., независимо от начина, по който се предлага	
7.12.1	Юка от Мохаве	Пулверизиран продукт, получен от стъблата на <i>Yucca schidigera</i> Roetzl	Сурови влакнини
7.12.2	Сок от юка [Schidigera]	Продукт, получен чрез нарязване и пресоване на стъбла от <i>Yucca Schidigera</i> , съставен основно от въглехидрати	
7.13.1	Растителен въглен; [дървени въглища]	Продукт, получен чрез карбонизация на органичен растителен материал	
7.14.1	Дървесина ⁽¹⁾	Необработена с химически вещества дървесина или дървесни влакнини	Сурови влакнини
7.14.2	Дървесна меласа ⁽¹⁾	Продукт, получен посредством нагряване и пресоване на сурова, необработена дървесина, който се състои главно от ксилоза	Общо захар, изчислена като захароза
7.15.1	Брашно от <i>Solanum glaucophyllum</i>	Продукт, получен чрез сушене и смилане на листата на <i>Solanum glaucophyllum</i>	Сурови влакнини Витамин D ₃

⁽¹⁾ Наименованието се допълва според случая с вида на растението, гъбата или водораслото. Ако получената фуражна суровина съдържа над 5 % други видове, тези видове също се посочват.

8. Млечни продукти и получавани от тях продукти

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на специалните изисквания за мляко, коластра и някои други продукти, получени от мляко, съгласно приложение X към Регламент (ЕС) № 142/2011.

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
8.1.1	Масло и продукти от масло	Масло и продукти, получени при производството или преработката на масло (например маслен серум), освен ако не са посочени отделно в списъка	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %
8.2.1	Мътеница/мътеница на прах ⁽¹⁾	Продукт, получен след избиването на маслото от сметана или от сходни процеси.	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %

		<p>Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксида, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства 	
8.3.1	Казеини	Продукт, получен от обезмаслено мляко или мътеница чрез изсушаване на казеина, преципитиран с киселини или сирищен ензим	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.4.1	Казеинат	Продукт, екстрахиран от извара или казеин чрез използване на неутрализиращи субстанции и сушене	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.5.1	Сирене и продукти от него	Сирене и продукти, получени от сирене и млечни продукти	Суров протеин Сурови мазнини
8.6.1	Коластра/коластра на прах ⁽¹⁾	Течността, добита от секрция на млечната жлеза на млекодайна животни до пет дена след раждане	Суров протеин
8.7.1	Странични млечни продукти	<p>Продукти, получени при производството на млечни продукти, в това число центрофужна или сепараторна утайка, бяла вода, млечни минерали.</p> <p>Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксида, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; 	Влажност Суров протеин Сурови мазнини Общо захар, изчислена като захароза

		— до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства	
8.8.1	Ферментирани млечни продукти	Продукти, получени при ферментацията на мляко (например кисело мляко и др.)	Суров протеин Сурови мазнини
8.9.1	Лактоза	Захарта, отделена от млякото или суроватката чрез пречистване и изсушаване	Влага, ако е > 5 %
8.10.1	Мляко/мляко на прах¹⁸	Обикновена секреция на млечна жлеза, получена при еднократно или неколкократно доене	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
8.11.1	Обезмаслено мляко/обезмаслено мляко на прах⁽¹⁾	Мляко, чието мастно съдържание е намалено чрез разделяне.	Суров протеин Влага, ако е > 5 %
8.12.1	Млечни мазнини	Продукт, получен чрез обезмасляване на мляко	Сурови мазнини
8.13.1	Млечен протеин на прах⁽¹⁾	Продукт, получен чрез сушене на протеинови съединения, екстрахирани от мляко чрез химическа или физическа обработка	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
8.14.1	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти от тях	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти, получени при производството или преработката на тези продукти	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
8.15.1	Млечен пермеат/млечен пермеат на прах⁽¹⁾	Продукт, получен от течната фаза на (ултра-, нано- или микро-) филтриране на мляко и от който лактозата може частично да е била отстранена. Може да се приложи обратна осмоза	Сурина пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.16.1	Млечен ретенат/млечен ретенат на прах⁽¹⁾	Продукт, задържан на мембраната от (ултра-, нано- или микро-) филтриране на мляко	Суров протеин Сурина пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.17.1	Суроватка/суроватка на прах⁽¹⁾	Продукт от производството на сирене, извара или казеин или от сходни процеси. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксида, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси;	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сурина пепел

		<ul style="list-style-type: none"> — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства 	
8.18.1	Суроватка, от която е отстранена лактозата/ суроватка на прах, от която е отстранена лактозата ⁽¹⁾	<p>Суроватка, от която лактозата е била частично отстранена.</p> <p>Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксиди, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства 	<p>Суров протеин</p> <p>Лактоза</p> <p>Влага, ако е > 8 %</p> <p>Сузова пепел</p>
8.19.1	Суроватъчен протеин/ суроватъчен протеин на прах ⁽¹⁾	<p>Продукт, получен чрез сушене на суроватъчни протеинови вещества, екстрахирани от суроватка чрез химическа или физическа обработка.</p> <p>Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксиди, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства 	<p>Суров протеин</p> <p>Влага, ако е > 8 %</p>

8.20.1	Суроватка, от която са отстранени минералите и лактозата/суроватка на прах, от която са отстранени минералите и лактозата ⁽¹⁾	Суроватка, от която частично са били отстранени лактоза и минерали. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксиди, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства	Суров протеин Лактоза Сузова пепел Влага, ако е > 8 %
8.21.1	Суроватъчен пермеат/ суроватъчен пермеат на прах ⁽¹⁾	Продукт от течната фаза на (ултра-, нано- или микро-) филтриране на суроватка и от който лактозата може частично да е била отстранена. Може да се приложи обратна осмоза. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксиди, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства	Сузова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.22.1	Суроватъчен ретентат/ суроватъчен ретентат на прах ⁽¹⁾	Продукт, задържан на мембраната от (ултра-, нано- или микро-) филтриране на суроватка.	Суров протеин Сузова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %

		<p>Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, солна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроксида, използвани за коригиране на рН в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства 	
--	--	--	--

(¹) Понятията не са синоними и се различават главно по отношение на съдържанието на влага; да се използват съответните понятия, според случая. Терминът „на прах“ означава съдържание на влага под 12 % и може да замени термина „изсушен“ или „концентриран и изсушен“.

9. Продукти от сухоземни животни и получени от тях продукти

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009. Наименованията на фуражните суровини се допълват с обозначения съгласно приложение X или приложение XIII към Регламент (ЕС) 142/2011, или приложение IV към Регламент (ЕО) № 999/2001 за изясняване на специфичните изисквания, както и за ясно определяне на ограниченията за употреба съгласно Регламент (ЕО) № 999/2001.

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
9.1.1	Странични животински продукти (¹)	Целите или части от топлокръвни сухоземни животни, пресни, замразени, стотвени, обработени с киселина или изсушени	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %
9.2.1	Животинска мазнина (²)	Продукт, съставен от мазнина от сухоземни животни, включително безгръбначни, различни от видове, които са патогенни за хората и животните във всички стадии на техния живот. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
9.3.1	Странични продукти от пчеларството (²)	Мед, пчелен восък, пчелно млечице, прополис или пчелен пращец, преработени или непреработени	Общо захар, изчислена като захароза
9.4.1	Преработен животински протеин (²)	Продукт, получен чрез нагряване, сушене и смилане на цели или части от сухоземни животни, включително безгръбначни във всички стадии на техния живот, от които мазнината може да е била частично екстрахирана или механично отстранена. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Влага, ако е > 8 %

9.5.1	Протеини, получени чрез желатинов процес ⁽²⁾	Изушени животински протеини, извлечени от производството на желатин, получен от суровини, в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Влага, ако е > 8 %
9.6.1	Хидролизирани животински протеини ⁽²⁾	Полипептиди, пептиди и аминокиселини, както и смеси от тях, получени чрез хидролиза на странични животински продукти, които могат да бъдат концентрирани чрез сушене	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.7.1	Кръвно брашно ⁽²⁾	Продукт, получен при топлинната обработка на кръв от заклани топлокръвни животни	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.8.1	Кръвни продукти ⁽¹⁾	Продукти, получени от кръв или фракции от кръв от заклани топлокръвни животни; понятието включва изсушена/замразена/течна плазма, изсушена цяла кръв, изсушени/замразени/течни червени кръвни клетки или фракции от тях, както и комбинации от тях	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.9.1	Кухненски отпадъци [кухненско рециклиране]	Цялата отпадъчна храна, съдържаща суровина от животински произход, включително използвано олио за готвене в ресторанти, обекти за обществено хранене и кухни, включително централни кухни и кухни в домакинства	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Влага, ако е > 8 %
9.10.1	Колаген ⁽²⁾	Продукт на основата на протеин, получен от кости от животни, кожи и сухожилия	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.11.1	Брашно от пера	Продукт, получен чрез сушене и смилане на пера от заклани животни	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.12.1	Желатин ⁽²⁾	Естествен, разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен чрез частична хидролиза на колаген, получен от кости, кожи, сухожилия и жили на животни	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.13.1	Пръжки ⁽²⁾	Продукт, получен от производството на лой, мас и други екстрахирани или физически извлечени мазнини от животински произход, пресен, замразен или изсушен. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел Влага, ако е > 8 %
9.14.1	Продукти от животински произход ⁽¹⁾	Продукти, които вече не се използват за храна и които съдържат животински продукти; със или без обработка, т.е. пресни, замразени, изсушени	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %
9.15.1	Яйца	Цели яйца от <i>Gallus gallus</i> L. със или без черупки	
9.15.2	Яйчен белтък	Продукт, получен от яйца след отделянето на черупките и жълтъка, пастьоризирани и евентуално денатурирани.	Суров протеин Метод на денатуриране, ако е приложим
9.15.3	Яйчни продукти, изсушени	Продукти, състоящи се от пастьоризирани изсушени яйца, без черупки или смес от изсушен яйчен белтък и изсушен яйчен жълтък в различни пропорции	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %

9.15.4	Яйчен прах, подсладен	Изсушени цели или части от яйца, подсладени	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 % Общо захар, изчислена като захароза
9.15.5	Яйчни черупки, изсушени	Продукт, получен от птичи яйца, след отстраняването на съдържанието (жълтък и белтък). Черупките са изсушени	Сурова пепел
9.16.1	Сухоземни безгръбначни ⁽¹⁾, живи	Живи сухоземни безгръбначни във всички стадии на техния живот, с изключение на видовете, които имат неблагоприятно въздействие върху здравето на растенията, животните и човека	
9.16.2	Сухоземни безгръбначни ⁽¹⁾, мъртви	Мъртви сухоземни безгръбначни, различни от видове, които имат неблагоприятно въздействие върху здравето на растенията, животните и човека, във всички стадии на техния живот, със или без обработка, но не преработени, както е посочено в Регламент (ЕО) № 1069/2009	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
9.17.1	Холестерол от ланолин	Продукт, получен от ланолин чрез осапуняване, разделяне и кристализация. Минимално съдържание на (3 β)-cholest-5-en-3-ol, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %	

⁽¹⁾ Без да се засягат задължителните изисквания по отношение на етикетирването, търговските документи и здравните сертификати за странични животински продукти и производните продукти, както са установени в Регламент (ЕО) № 142/2011 на Комисията (приложение VIII, глава III), ако Каталогът се използва за целите на етикетирването, наименованието се заменя според случая, за да предостави необходимата информация:

- с животинския вид и
- с частта от животинския продукт (напр. черен дроб, месо (само ако е скелетен мускул) и/или
- с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
- с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране (например „без птици“)

или се допълва според случая, за да предостави необходимата информация:

- с животинския вид и/или
- с частта от животинския продукт (напр. черен дроб, месо (само ако е скелетен мускул) и/или
- с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
- с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране.

⁽²⁾ Без да се засягат задължителните изисквания по отношение на етикетирването, търговските документи и здравните сертификати за странични животински продукти и производните продукти, както са установени в Регламент (ЕО) № 142/2011 (приложение VIII, глава III) и Регламент (ЕО) № 999/2001, приложение IV, и ако Каталогът се използва за целите на етикетирването, наименованието се допълва според случая, за да предостави необходимата информация:

- с преработения животински вид (например свине, преживни, птици, насекоми) и/или
- с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
- с обработения материал (напр. кости) и/или
- използвания процес (например с отстраняване на мазнина, рафиниран) и/или
- с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране (например „без птици“).

⁽³⁾ Наименованието се заменя с наименованието на конкретния продукт, според случая.

10. Рибa, други водни животни и получени от тях продукти

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001.

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
10.1.1	Водни безгръбначни ⁽¹⁾	Цели или части от морски или сладководни безгръбначни през всички стадии на техния живот, с изключение на патогенните за хората и животните видове	Суров протеин Сурови мазнини Сузова пепел
10.2.1	Странични продукти от водни животни ⁽¹⁾	От обекти или предприятия, приготвящи или произвеждащи продукти за консумация от човека	Суров протеин Сурови мазнини Сузова пепел
10.3.1	Брашно от ракообразни ⁽²⁾	Продукт, получен при нагряването, пресоването и сушенето на цели или части от ракообразни, включително на диви и отглеждани скариди	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
10.4.1	Риба ⁽²⁾	Цели риби или части от риби: пресни, замразени, стотвени, обработени с киселина или изсушени	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
10.4.2	Рибно брашно ⁽²⁾	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла риба или на части от риба, към която преди сушенето може да са били добавени отново рибни извлеци	Суров протеин Сурови мазнини Сузова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.3	Рибни извлеци	Кондензиран продукт, получен по време на производството на рибно брашно, който е бил отделен и стабилизирал чрез подкиселяване или сушене	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
10.4.4	Рибен протеин, хидролизиран	Протеини, получени посредством хидролиза на цяла риба или на части от риба, които могат да бъдат концентрирани чрез сушене	Суров протеин Сурови мазнини Сузова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.5	Брашно от рибна кост	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на части от риба. Състои се основно от рибна кост	Сузова пепел
10.4.6	Рибено масло	Масло, получено от риба или части от риба, която е подложена на центрофугиране, за да бъде отстранена водата (може да съдържа конкретни данни за вида, например масло от черен дроб на треска)	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
10.4.7	Рибено масло, хидрогенирано	Масло, получено от хидрогениране на рибено масло	Влага, ако е > 1 %
10.4.8	Стеарин от рибено масло [винтеризирано рибено масло]	Фракция на рибено масло с високо съдържание на наситени мазнини, получени при рафинирането на сурово рибено масло до рафинирано рибно масло, като се използва процесът на винтеризация, при който наситените мазнини са втвърдени и след това — събрани	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
10.5.1	Масло от крил	Масло, получено от стотвен и пресован морски планктонен крил, който след това е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата	Влага, ако е > 1 %

10.5.2	Концентрат на крилов протеин, хидролизиран	Продукт, получен чрез ензимна хидролиза на цяла риба или на части от риба, често концентриран чрез сушене	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.6.1	Брашно от морски прешленести червеи	Продукт, получен чрез нагряване и сушене на цели морски прешленести червеи или на части от тях, включително на <i>Nereis virens</i> M. Sars	Сурови мазнини Пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.1	Брашно от морски зоопланктон	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на морски зоопланктон, например крил	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.2	Масло от морски зоопланктон	Масло, получено от стотвен и пресован морски зоопланктон, който в последствие е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата	Влага, ако е > 1 %
10.8.1	Брашно от мекотели	Продукт, получен чрез нагряване и сушене на цели мекотели или на части от мекотели, включително на сепия и двучерупкови мекотели.	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.9.1	Брашно от сепия	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла сепия или на части от сепия	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.10.1	Брашно от морска звезда	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла <i>Asteroidea</i> или части от <i>Asteroidea</i> .	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.11.1	Брашно от морски безгръбначни ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цели или части от морски безгръбначни	Суров протеин Сурови мазнини Сурина пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %

⁽¹⁾ Наименованието се допълва с животинския вид.

⁽²⁾ Наименованието се допълва с животинския вид, ако е произведен от отглеждана риба/ракообразно, според случая.

11. Минерали и получавани от тях продукти

Фуражните суровини в настоящата глава, които съдържат странични животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
11.1.1	Калциев карбонат ⁽¹⁾ [варовик]	Продукт, получен чрез смилане на източници на калциев карбонат (CaCO ₃), като например варовик, или чрез утаяване от кисел разтвор. Може да съдържа до 0,25 % пропиленгликол. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.2	Варовити морски раковини	Продукт с естествен произход, получен от морски раковини, смлени или гранулирани, като например стридени или мидени черупки	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.3	Калциев и магнезиев карбонат	Природна смес от калциев карбонат (CaCO ₃) и магнезиев карбонат (MgCO ₃). Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.4	Мерл	Продукт с естествен произход, получен от варовити морски водорасли, смлени или гранулирани	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.5	Дълбоководно червено водорасло	Продукт с естествен произход, получен от варовити морски водорасли, (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), смлени или гранулирани	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.6	Калциев хлорид	Калциев хлорид (CaCl ₂) и хидратните му форми. Може да съдържа до 0,2 % бариев сулфат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.7	Калциев хидроксид ⁽²⁾	Калциев хидроксид (Ca(OH) ₂). Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.8	Калциев сулфат, безводен	Безводен калциев сулфат (CaSO ₄), получен чрез раздробяване на безводен калциев сулфат или дехидратиране на калциев сулфат дихидрат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.9	Калциев сулфат полухидрат	Калциев сулфат полухидрат (CaSO ₄ × ½ H ₂ O), получен чрез частично дехидратиране на калциев сулфат дихидрат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.10	Калциев сулфат дихидрат	Калциев сулфат, дихидрат (CaSO ₄ × 2H ₂ O), получен чрез раздробяване на калциев сулфат дихидрат или хидратиране на калциев сулфат полухидрат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %

11.1.11	Калциевы соли на органични киселини ⁽³⁾	Калциевы соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома ⁽⁴⁾	Калций Органична киселина
11.1.12	Калциев оксид	Калциев оксид (CaO), получен от калциране на естествен варовик. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.13	Калциев глюконат	Калциева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ и нейните хидрирани форми	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.14	Калциевы хелати ⁽³⁾	Ca(x) ₁₋₃ x nH ₂ O (x) = анион на аминокиселините от хидролизат на соев протеин или синтетични аминокиселини, разрешени като фуражна добавка. Хелатообразуването на катиона се доказва с максимум 10 % молекули, надвишаващи 1 500 Da и достатъчен метод за анализ, който доказва хелатната структура на фуражната суровина. Може да съдържа до 40 % хлорид	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.15	Калциев сулфат/карбонат	Продукт, получен при производството на натриев карбонат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.16	Калциев пидолат	Калциев L-пидолат (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.17	Калциев карбонат – магнезиев оксид	Продукт, получен чрез нагряване на вещества, естествено съдържащи калций и магнезий, например доломит. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Магнезий
11.1.18	Калциев нитрат двойна сол	5 Ca(NO ₃) ₂ x NH ₄ NO ₃ x 10 H ₂ O. Получена от химически синтез на калциево-карбонатна скала и азотна киселина	Калций Азот
11.2.1	Магнезиев оксид	Калциниран магнезиев оксид (MgO), не по малко от 70 % MgO	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %, Съдържание на желязо като Fe ₂ O ₃ , ако е > 5 %.
11.2.2	Магнезиев сулфат хептахидрат	Магнезиев сулфат (MgSO ₄ x 7 H ₂ O)	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %
11.2.3	Магнезиев сулфат монохидрат	Магнезиев сулфат (MgSO ₄ x H ₂ O)	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %
11.2.4	Магнезиев сулфат, безводен	Безводен магнезиев сулфат (MgSO ₄)	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %

11.2.5	Магнезиев пропионат	Магнезиев пропионат ($C_6H_{10}MgO_4$)	Магнезий
11.2.6	Магнезиев хлорид	Магнезиев хлорид ($MgCl_2$) или разтвор, получен чрез естествено концентриране на морска вода след отделяне на натриев хлорид	Магнезий Хлор Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.7	Магнезиев карбонат	Естествен магнезиев карбонат ($MgCO_3$)	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.8	Магнезиев хидроксид	Магнезиев хидроксид ($Mg(OH)_2$)	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.9	Калиев магнезиев сулфат	Магнезиево-калиев сулфат ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n= 4,6)	Магнезий Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.10	Магнезиеви соли на органични киселини ⁽³⁾	Магнезиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома ⁽⁴⁾	Магнезий Органична киселина
11.2.11	Магнезиев глюконат	Магнезиева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ и нейните хидрирани форми	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.2.12	Магнезиеви хелати ⁽⁵⁾	формула $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$ (x) = анион на аминокиселините от хидролизат на соев протеин или синтетични аминокиселини, разрешени като фуражна добавка. Хелатообразуването на катиона се доказва с максимум 10 % молекули, надвишаващи 1 500 Da и достатъчен метод за анализ, който доказва хелатната структура на фуражната суровина. Може да съдържа до 55 % хлорид и/или сулфат	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.2.13	Магнезиев пидолат	Магнезиев L-пидолат ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.1	Дикалциев фосфат ⁽⁶⁾ , ⁽⁷⁾ [калциев хидрогенортофосфат]	Калциев монохидроген фосфат, получен от кости или неорганични суровини ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 или 2). $Ca/P > 1,2$. Може да съдържа до 3 % хлорид, под формата на NaCl	Калций Общо фосфор P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.2	Моно-дикалциев фосфат	Продукт, съставен от дикалциев фосфат и монокалциев фосфат ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 или 1) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Общо фосфор, Калций P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.3	Монокалциев фосфат; [калциев тетра-хидрогендиортофосфат]	Калциев бис дихидрогенфосфат ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n=0 или 1) $Ca/P < 0,9$	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %

11.3.4	Трикалциев фосфат (?) [трикалциев ортофосфат]	Трикалциев фосфат от кости или неорганични източници ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) или хидроксилен апатит ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$) $\text{Ca/P} < 1,3$	Калций Общо фосфор Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.5	Калциев магнезиев фосфат	Калциев магнезиев сулфат ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	Калций Магнезий Общо фосфор Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.6	Обезфлуорен фосфат	Продукт, получен от неорганични източници, калциран и допълнително топлинно обработен.	Общо фосфор Калций Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.7	Дикалциев пирофосфат; [Дикалциев дифосфат]	Дикалциев пирофосфат ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) от кости или неорганични източници.	Общо фосфор Калций Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.8	Магнезиев фосфат	Продукт, съставен от едноосновен и/или двуосновен и/или триосновен магнезиев фосфат.	Общо фосфор Магнезий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.3.9	Натриево-калциев-магнезиев фосфат	Продукт, състоящ се от натриево-калциев-магнезиев фосфат	Общо фосфор Магнезий Калций Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.10	Мононатриев фосфат; [натриев дихидрогенортофосфат]	Мононатриев фосфат ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1 или 2)	Общо фосфор Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.11	Динатриев фосфат; [Динатриев хидрогенортофосфат]	Динатриев фосфат ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 2, 7 или 12)	Общо фосфор Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.12	Тринатриев фосфат; [Тринатриев ортофосфат]	Тринатриев фосфат ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 или 12)	Общо фосфор Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %

11.3.13	Натриев пирофосфат; [Тетранатриев дифосфат]	Натриев пирофосфат ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ или 10)	Общо фосфор Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.14	Монокалиев фосфат; [Калиев дихидрогенортофосфат]	Монокалиев фосфат (KH_2PO_4)	Общо фосфор Калий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.15	Дикалиев фосфат; [Дикалиев хидрогенортофосфат]	Дикалиев фосфат ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ или 6)	Общо фосфор Калий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.16	Калциев натриев фосфат	Калциев натриев фосфат (CaNaPO_4)	Общо фосфор Калций Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.17	Моноамониев фосфат; [Амониев дихидрогенортофосфат]	Моноамониев фосфат ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Общо азот Общо фосфор Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.18	Диамониев фосфат; [Диамониев хидрогенортофосфат]	Диамониев фосфат ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Общо азот Общо фосфор Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.19	Натриев триполифосфат; [пента натриев трифосфат]	Натриев триполифосфат ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ или 6)	Общо фосфор Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.20	Магнезиев натриев фосфат	Магнезиев натриев фосфат (MgNaPO_4)	Общо фосфор Магнезий Натрий Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.21	Магнезиев хипофосфит	Магнезиев хипофосфит (Mg (H_2PO_2) ₂ × 6H ₂ O)	Магнезий Общо фосфор Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.22	Дежелатинирано костно брашно	Дежелатинирани, стерилизирани и смлени кости, от които е била отстранена мазнината	Общо фосфор Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.3.23	Костна пепел	Минерални остатъци от изгаряне, горене или газификация на странични животински продукти	Общо фосфор Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %

11.3.24	Калциев полифосфат	Хетерогенна смес от калциеви соли на кондензационни полифосфорни киселини по общата формула $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, където „n“ е не по-малко от 2.	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.25	Калциев дихидроген дифосфат	Монокалциев дихидроген пирофосфат ($CaH_2P_2O_7$)	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.26	Магнезиев кисел пирофосфат	Магнезиев кисел пирофосфат ($MgH_2P_2O_7$). Произведен от пречистена фосфорна киселина и пречистен магнезиев хидроксид или магнезиев оксид чрез изпарение на вода и кондензация на ортофосфата в дифосфат.	Общо фосфор Магнезий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.27	Динатриев дихидроген дифосфат	Динатриев дихидроген дифосфат ($Na_2H_2P_2O_7$)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.28	Тринатриев дифосфат	Тринатриев монохидроген дифосфат (безводен: $Na_3HP_2O_7$; монохидрат: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 или 9)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.29	Натриев полифосфат; [Натриев хексаметафосфат]	Хетерогенни смеси от натриеви соли на линейни кондензирани полифосфорни киселини по общата формула $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, където „n“ е не по-малко от 2.	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.30	Трикалиев фосфат	Трикалиев монофосфат ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 или 9)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.31	Тетракалиев дифосфат	Тетракалиев пирофосфат ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 или 3)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.32	Пентакалиев трифосфат	Пентакалиев три-полифосфат ($K_5P_3O_{10}$)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.33	Калиев полифосфат	Хетерогенни смеси от калиеви соли на линейни кондензационни полифосфорни киселини по общата формула $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, където „n“ е не по-малко от 2	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %

11.3.34	Калциев натриев полифосфат	Калциев натриев полифосфат	Общо фосфор Натрий Калций Р неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.4.1	Натриев хлорид ⁽¹⁾	Натриев хлорид (NaCl) или продукт, получен от разсол (наситена или обеднена чрез други процеси) (вакуумна сол) чрез изпарителна кристализация или чрез изпарение на морска вода (морска сол и сол на слънце) или смилането на каменна сол	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.2	Натриев бикарбонат [натриев хидрогенкарбонат]	Натриев бикарбонат (NaHCO ₃)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.3	Натриев/амониев (би) карбонат [натриев/амониев (хидроген)карбонат]	Продукт, получен при производството на натриев карбонат и натриев бикарбонат, съдържащ следи от амониев бикарбонат (амониев бикарбонат максимум 5 %)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.4	Натриев карбонат	Натриев карбонат (Na ₂ CO ₃)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.5	Натриев сескикарбонат [тринатриев хидрогендикарбонат]	Натриев сескикарбонат (Na ₃ H(CO ₃) ₂)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.6	Натриев сулфат	Натриев сулфат (Na ₂ SO ₄) Може да съдържа до 0,3 % метионин	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.7	Натриеви соли на органични киселини ⁽³⁾ , ⁽⁸⁾	Натриеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 атома въглерод ²⁷	Натрий Органична киселина
11.4.8	Натриев глюконат	Натриева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата Na(C ₆ H ₁₁ O ₇), и нейните хидрирани форми	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.1	Калиев хлорид	Калиев хлорид (KCl) или продукт, получен чрез изпарение на морска вода или смилане на природни източници на калиев хлорид	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.2	Калиев сулфат	Калиев сулфат (K ₂ SO ₄)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.3	Калиев карбонат	Калиев карбонат (K ₂ CO ₃)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.4	Калиев бикарбонат [калиев хидрогенкарбонат]	Калиев бикарбонат (KHCO ₃)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.5	Калиеви соли на органични киселини ⁽³⁾ , ⁽⁹⁾	Калиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома ⁽⁴⁾	Калий Органична киселина

11.5.6	Калиев пидолат	Калиев L-пидолат ($C_5H_6KNO_3$). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.6.1	Сяра на прах	Прах, получен от естествени минерални находища. Също така продукт, получен от преработката на нефт, както се практикува от производителите на сяра.	Сяра
11.7.1	Атапулгит	Природен магнезиев-алуминиев-силициев минерал	Магнезий
11.7.2	Кварц	Природен минерал, получен при смилането на кварцови суровини. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	
11.7.3	Кристобалит	Силициев диоксид (SiO_2), получен от рекристализацията на кварц Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	
11.8.1	Амониев сулфат	Амониев сулфат ($(NH_4)_2SO_4$), получен чрез химически синтез Може да бъде представен под формата на воден разтвор	Азот Сяра
11.8.3	Амониеви соли на органични киселини ⁽³⁾	Амониеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома ⁽⁴⁾ .	Азот Органична киселина
11.8.4	Амониев лактат ⁽²⁾	Амониев лактат ($CH_3CH(OH)COONH_4$). Съдържа амониев лактат, получен чрез ферментация с <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp, или <i>Bifidobacterium</i> spp., съдържащ не по-малко от 7 % азот. Може да съдържа до 2 % фосфор, 2 % калий, 0,7 % магнезий, 2 % натрий, 2 % сулфати, 0,5 % хлориди, 5 % захари и 0,1 % силиконов антипенител	Азот Сурова пепел Калий, ако е > 1,5 % Магнезий, ако е > 1,5 % натрий, ако е > 1,5 %
11.8.5	Амониев ацетат ⁽²⁾	Воден разтвор на амониев ацетат (CH_3COONH_4), съдържащ най-малко 55 % амониев ацетат	Азот
11.9.1	Кремък на пясък (за воденички)	Продукт, получен чрез трошене на естествено съществуващ в природата минерал под формата на чакъл	Размер на частиците
11.9.2	Червен камък (за воденички)	Продукт, получен чрез трошене и смилане на продукти, получени от изгарянето на глина	Размер на частиците Влага, ако е > 2 %

⁽¹⁾ Естеството на източника може да бъде посочено допълнително в наименованието или да го замени.

⁽²⁾ Може да бъде пускан на пазара и употребяван до 30 май 2028 г. в съответствие с член 3 от Регламент (ЕС) 2022/1104.

⁽³⁾ Наименованието се изменя или допълва, като се посочва мастната и/или органичната киселина, според случая.

⁽⁴⁾ Това не изключва възможността конкретни соли на органични киселини да бъдат класифицирани като фуражни добавки

- (⁵) Наименованието се допълва с използваната аминокиселина или с източника на аминокиселините.
- (⁶) В наименованието може да бъде включен начинът на производство.
- (⁷) Наименованието се допълва с израза „от кости“, където е целесъобразно.
- (⁸) Натриевите цитрати могат да бъдат пускани на пазара и употребявани до 30 май 2028 г. в съответствие с член 3 от Регламент (ЕС) 2022/1104.
- (⁹) Калиевите цитрати могат да бъдат пускани на пазара и употребявани до 30 май 2028 г. в съответствие с член 3 от Регламент (ЕС) 2022/1104.

12. Продукти и съпътстващи продукти, получени чрез ферментация с помощта на микроорганизми

Фуражните суровини, чийто номер започва с „12.1“, са продукти от ферментация, получени от цели микроорганизми или техните части. Фуражните суровини, чийто номер започва с „12.2“, са съпътстващи продукти от ферментация, състоящи се предимно от микробна биомаса, а тези, чийто номер започва с „12.3“, са други съпътстващи продукти от ферментация.

Фуражните суровини, чийто номер започва с „12.1“ или „12.2“, могат да съдържат най-много 0,3 % антипенители, 1,5 % филтриращи/подобряващи вещества и 2,9 % пропионова киселина. Фуражните суровини, чийто номер започва с „12.3“, могат да съдържат най-много 0,6 % антипенители, 0,5 % антиваровикови вещества и 0,2 % сулфити.

Всички микроорганизми (в това число и кълняемите спори), използвани за ферментация, трябва да са инактивирани, в резултат на което във фуражните суровини отсъстват жизнеспособни организми.

Фуражните суровини в настоящата глава, произведени от генетично модифицирани организми, са в съответствие с Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицираните храни и фуражи.

Номер	Наименование ¹	Описание	Запължително посочвана информация
12.1.5	Дрожди, неактивирани [бирена мая, неактивирана, ако е целесъобразно]	Цели дрожди (¹) и части (²) от тях, получени от <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluveromyces lactis</i> , <i>Kluveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (³), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> или <i>Brettanomyces</i> ssp. върху субстрат/ хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали.	Влага, ако е < 75 % или > 97 % Ако влагата е < 75 %: Суров протеин Пропионова киселина, ако е > 0,5 %
12.1.9	Едноклетъчни протеини от гъби (⁴)	Продукт от ферментация, получен от култура на <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> или <i>Trichoderma viride</i> върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли	Суров протеин Сухова пепел Пропионова киселина, ако е > 0,5 %
12.1.10	Продукт от богат на протеин <i>Bacillus subtilis</i>	Продукт от ферментация, получен от култура на <i>Bacillus subtilis</i> върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Суров протеин Сухова пепел Пропионова киселина, ако е > 0,5 %

12.1.12	Продукти от мая	Цели дрожди ³² и части (²) от тях, получени чрез крекинг и/или фракциониране от <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluveromyces lactis</i> , <i>Kluveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (¹), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> или <i>Brettanomyces</i> ssp. върху субстрат/ хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали.	Влага, ако е < 75 % или > 97 %
12.1.13	Едноклетъчни протеини от бактерии (⁴)	Протеинови продукти, получени чрез ферментация с бактерии върху субстрат/хранителна среда, състоящи се от метанол (ферментирани с <i>Methylophilus methylotrophus</i>) или природен газ (ферментирани с <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (известна преди като <i>Bacillus brevis</i>) и/или <i>Bacillus firmus</i>) като въглероден източник, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали	Суров протеин Сурина пепел
12.1.14	Инактивирани бактерии и части от тях (⁴)	Цели бактерии или части от тях (¹), получени от <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (преди известни като <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (преди известни като <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (преди известни като <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (преди известни като <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (преди известни като <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> или <i>Streptococcus thermophilus</i> или други видове бактерии, разрешени като фуражни добавки, ферментирани върху субстрат/хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали	Сурина пепел
12.2.8	Биомаса от бактерии, богата на протеин (⁴)	Богати на протеин съпътстващи продукти, получени при производството на аминокиселини, витамини, органични киселини, ензими и/или техните соли, получени чрез ферментация с <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 или <i>Lactobacillaceae</i> върху субстрат/хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали. Продуктът може да бъде хидролизиран	Суров протеин Сурина пепел

12.2.9	Биомаса от гъби ⁽⁴⁾	Богати на протеин съпътстващи продукти, получени при производството на продукти като ензими, витамини и/или органични киселини, получени чрез ферментация с <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> или <i>Trichoderma reesei</i> върху субстрат/хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали	Суров протеин Сузова пепел
12.3.1	Винаса [разтворима кондензирана меласа]	Съпътстващи продукти, получени от промишлената обработка на мъст/шира, отделени при микробиологични ферментационни процеси, като например производството на алкохол, органични киселини или дрожди. Те се състоят от течната/пастообразната фракция, получена след отделянето на мъстта/ширата от ферментацията. Те могат да включват също така мъртви клетки и/или части от тях ⁽¹⁾ от използваните за ферментацията микроорганизми	Суров протеин Субстрат и посочване на производствен процес, според случая
12.3.2	Съпътстващи продукти от производството на (соли на) аминокиселини ⁽⁴⁾	Съпътстващи продукти от производството на аминокиселини и техните соли чрез ферментация с <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> или <i>Corynebacterium melassecola</i> върху субстрат/хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали	Суров протеин Сузова пепел
12.3.3	Съпътстващи продукти от производството на ензими ⁽⁴⁾	Съпътстващи продукти от производството на ензими чрез ферментация с <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> или <i>Trichoderma reesei</i> върху субстрат/хранителна среда, състояща се от въглероден източник предимно от растителен произход, азотен източник от растителен или химичен произход, витамини и минерали	Суров протеин Сузова пепел
12.3.4	Бактериален продукт, богат на полихидроксипируват	Продукт, съдържащ 3-хидроксипируват и 3-хидроксипируват и произведен чрез ферментация с <i>Cupriavidus necator</i> и брашно от протеини от нежизнеспособни бактерии, останало от бактериите при продукцията и ферментационната среда	Бутират
12.3.5	Бактериален продукт, богат на амониев лактат ⁽⁴⁾	Продукт, богат на амониев лактат ($\text{CH}_3\text{CHONCOONH}_4$) от ферментация с <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> и други <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> или <i>Bifidobacterium</i> spp., съдържащ най-малко 5,6 % азот	Азот Сузова пепел Калий, ако е > 1,5 % Магнезий, ако е > 1,5 % натрий, ако е > 1,5 %

12.3.6	Съпътстващ продукт от производството на глюконо-делта-лактон, богат на глюконова киселина ⁽⁴⁾	Течен съпътстващ продукт от кристализацията на глюконо-делта-лактон за хранителни цели, получен чрез ферментация с <i>Glucanobacter oxydans</i> или <i>Aspergillus niger</i> . Съдържа минимум 50 % глюконова киселина	Глюконова киселина
--------	---	--	--------------------

⁽¹⁾ Използваното наименование на шамовите дрожди може да се различава от научната таксономия. Поради това изброените синоними на шамовите дрожди също биха могли да се използват.

⁽²⁾ Части означава всички разтворими и неразтворими фракции на дрождите, включително от мембраните или вътрешните части на клетката.

⁽³⁾ Не се култивира върху п-алкани (приложение III към Регламент (ЕС) № 767/2009, изменено).

⁽⁴⁾ Видът(овете) микроорганизъм(зми) се посочва към наименованието на фуражната суровина и може да се добави терминът „инактивиран“ (т.е. „наименование според каталога“ + „наименование на вида“; примери (i) „Едноклетъчни протеини от *Methylococcus capsulatus*“, (ii) „Инактивиран *Lactobacillus acidophilus*“).

13. Други продукти

Фуражните суровини в настоящата глава, които съдържат странични животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование ¹	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.1	Продукти от производството на тестени и макаронени изделия	Продукти, получени при производството на хляб, бисквити, вафли или макаронени изделия и в резултат от него	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза, Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.2	Продукти от производството на сладкарски изделия	Продукти, получени при производството на сладкарски изделия и сладкиши и в резултат от него	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза, Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.3	Продукти от производството на зърнени закуски	Вещества или продукти, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в преработена, частично преработена или непреработена форма	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 %, Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %
13.1.4	Продукти от производството на захарни изделия	Продукти, получени при производството на захарни изделия, включително шоколадови изделия, и в резултат от него	Скорбяла Сурови мазнини, ако са > 5 % Общо захар, изчислена като захароза
13.1.5	Продукти от производството на сладолед	Продукти, получени при производството на сладолед	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза, Сурови мазнини
13.1.6	Продукти и съпътстващи продукти от обработката на пресни плодове и зеленчуци ¹⁷	Продукти, получени при обработката на пресни плодове и зеленчуци (включително обелки, цели парчета от плодове/зеленчуци и комбинации от тях). Те може да са били замразени	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %

13.1.7	Продукти от обработката на растения ¹⁷	Продукти, получени от замразяването или сушенето на цели растения ¹⁵ или на части от тях	Сурови влакнини
13.1.8	Продукти от обработката на подправки и кондimenti (аромати) ¹⁷	Продукти, получени от замразяването или сушенето на подправки и кондimenti (аромати) или на части от тях	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 %, Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %
13.1.9	Продукти от обработката на билки ¹⁷	Продукти, получени от раздробяване, смилане, замразяване или сушене на билки или на части от тях.	Сурови влакнини
13.1.10	Продукти от обработката на картофи	Продукти, получени при обработката на картофи. Те може да са били замразени	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %
13.1.11	Продукти и съпътстващи продукти от производството на сосове	Вещества от производството на сосове, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в обработена, частично обработена или необработена форма	Сурови мазнини
13.1.12	Продукти и съпътстващи продукти от производството на снаскове	Продукти и съпътстващи продукти от производството на снаскове, получени при производството на снаскове — картофен чипс, снаскове на основата на картофи и/или зърнени храни (директно екструдирани, тестени или гранулирани снаскове) и ядки, и в резултат от него	Сурови мазнини
13.1.13	Продукти от производството на готови за консумация храни	Продукти, получени при производството на готови за консумация храни (¹).	Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.14	Растителни съпътстващи продукти от производството на алкохолни напитки	Твърди продукти от растения (включително ягодоплодни растения и семена, като анасон), получени след мацерация на тези растения в алкохолен разтвор или след изпаряване на алкохола/дестилация, или и двете, при създаването на есенции за производството на алкохолни напитки. Тези продукти могат да бъдат дестилирани за премахване на алкохолните остатъци	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла и мазнини, ако са > 10 %
13.1.15	Фуражен бирен сироп	Продукт от пивоварството, който не може да се продава като напитка за консумация от човека	Алкохолно съдържание Влага, ако е < 75 %
13.1.16	Подсладени напитки	Продукти на промишлеността на безалкохолните напитки, получени при производството на подсладени безалкохолни напитки или на неупаковани подсладени безалкохолни напитки, които не са за продажба	Общо захар, изчислена като захароза. Влага, ако е > 30 %

13.1.17	Плодови сиропи	Продукти на промишлеността на плодовите сиропи, получени при производството на плодови сиропи за консумация от човека	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
13.1.18	Подсладени сиропи	Продукти на промишлеността на подсладените сиропи, получени при производството на сироп или на неупаковани сиропи, които не са за продажба	Общо захар, изчислена като захароза. Влага, ако е > 30 %
13.1.19	Използвани растителни масла от фабрики в хранително-вкусовата промишленост	Растителни масла, използвани от стопанските субекти в областта на фуражите в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004 за готвене и които не са били в контакт с месо, животински мазнини, риба или водни животни.	Влага, ако е > 1 %
13.2.1	Карамелизирана захар	Продукт, получен при контролираното нагряване на захар от всякакъв вид	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.2	Декстроза	Декстрозата се получава след хидролиза на скорбяла и се състои от пречистена, кристализирана глюкоза, със или без кристална вода	
13.2.3	Фруктоза	Фруктоза под формата на пречистен кристален прах. Получава се от глюкоза в глюкозен сироп с използването на глюкозна изомераза и от инверсия на захароза	
13.2.4	Глюкозен сироп	Глюкозният сироп е пречистен и концентриран воден разтвор на хранителни захариди, получени след хидролиза на скорбяла	Влага, ако е > 30 %
13.2.5	Глюкозна меласа	Продукт, получен по време на процеса на рафиниране на глюкозни сиропи	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.6	Ксилоза	Захар, екстрахирана от дървесина	
13.2.7	Лактулоза	Полусинтетичен дизахарид (4-О-D-галактопиранозил-D-фруктоза), получен от лактоза посредством изомеризация на глюкоза във фруктоза. Налице е в подложените на топлинна обработка мляко и млечни продукти	
13.2.8	Глюкозамин (хитозамин) (²)	Аминозахар (монозахарид) като част от структурата на полизахаридите хитозан и хитин. Произведена чрез хидролиза на екзоскелети на ракообразни и други членестоноги или чрез ферментация на зърнени култури, като например царевица или пшеница	Натрий или калий, според случая
13.2.9	Ксило-олигозахарид	Вериги на молекули на ксилозата, свързани с β 1-4 връзки със степен на полимеризация от 2 до 10 и произведени от ензимна хидролиза на различни суровини, които са богати на хемицелулоза	Влага, ако е > 5 %
13.2.10	Глюко-олигозахарид	Продукт, получен чрез ферментация или хидролиза и/или физическа термична обработка на полимери на глюкозата, глюкоза, захароза и малтоза	Влага, ако е > 28 %

13.2.11	Фрукто-олигозахариди	Продукт, получен от захар от захарно цвекло или захарна тръстика чрез ензимен процес, или от физическа обработка на прясна отгледана пасищна трева	Влага, ако е > 28 %
13.2.12	Трехалоза	Нередуциращ дизахарид, който се състои от две части глюкоза, свързани с α -1,1-глюкозидна връзка. Получава се чрез многоетапен ензимен процес от втечнено нишесте.	Трехалоза, ако е < 98,0 % (на безводна основа), Влага, ако е > 11,0 %
13.3.1	Скорбяла ⁽³⁾	Скорбяла	Скорбяла
13.3.2	Нишесте (скорбяла) ⁽³⁾ , прежелатинирано(а)	Продукт, състоящ се от скорбяла, експандирана посредством топлинна обработка	Скорбяла
13.3.3	Нишесте (скорбяла) ⁽³⁾ смес	Продукт, състоящ се от натурална и/или модифицирана хранителна скорбяла, получена от различни ботанически източници	Скорбяла
13.3.4	Кюспе от хидролизирано(а) нишесте (скорбяла) ⁽³⁾	Продукт от филтрацията на течността при хидролиза на скорбялата, който се състои от следното: протеин, скорбяла, полизахариди, мазнини, масла и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, дървесни влакна)	Влага, ако е < 25 % или > 45 % Ако влагата е < 25 %: — Сурови мазнини — Суров протеин
13.3.5	Декстрин	Декстринът е частично киселинна хидролизирана скорбяла.	
13.3.6	Малтодекстрин	Малтодекстринът е частично хидролизирана скорбяла	
13.4.1	Полидекстроза	Случайно обвързан блок полимер на глюкоза, произведен чрез термична полимеризация на D-глюкоза	
13.5.1	Полиоли ⁽⁴⁾	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалени моно-, ди- или олигозахариди, или полизахариди	
13.5.2	Изомалт	Захарен алкохол, получен от захароза след ензимна конверсия и хидрогениране	
13.5.3	Манитол ²⁵	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалена глюкоза и/или фруктоза	
13.5.4	Ксилитол ²⁵	Продукт, получен чрез хидрогениране и ферментиране на ксилоза	
13.5.5	Сорбитол ²⁵	Продукт, получен чрез хидрогениране на глюкоза	
13.6.1	Масла, получени при химическо рафиниране, съдържащи киселини ⁽³⁾	Продукт, получен при деацидификацията на масла и мазнини от растителен или животински произход чрез основи, следвани от подкиселяване с последващо разделяне на водната фаза, съдържащ свободни мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, лецитин и влакнини.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
13.6.2	Мастни киселини, естерифицирани с глицерол ²⁶	Глицериди, получени чрез естерификация на мастни киселини с глицерол. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Влага, ако е > 1 % Сурови мазнини Никел, ако е > 20 ppm

13.6.3	Моно-, ди- и триглицериди на мастните киселини ²⁶	Продукт, състоящ се от реакционна маса на моно-, ди- и триестери на глицерол с мастни киселини. Те могат да съдържат малки количества от свободни мастни киселини и до 7 % глицерол. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Сурови мазнини Никел, ако е > 20 ppm
13.6.4	Соли на мастните киселини ²⁶	Продукт, получен от реакция на мастни киселини с най-малко 4 въглеродни атома с хидроксиди, оксиди или соли на калция, магнезия, натрия или калия. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Сурови мазнини (след хидролиза) Влажност Са или Na или K или Mg (според случая) Никел, ако е > 20 ppm
13.6.5	Дестилати на мастните киселини от физическо рафиниране ⁽³⁾	Продукт, получен при деацидификацията на масла и мазнини от растителен или животински произход чрез дестилация, съдържащ свободни мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, стероли и токофероли.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
13.6.6	Сурови мастни киселини ⁽³⁾ , ⁽⁶⁾	Продукт, получен от ферментация на органично вещество, от ензимна интерестерификация на маслото или от разграждане на масла/мазнини. По определение той се състои от сурови мастни киселини C ₄ -C ₂₄ , алифатни, линейарни, монокарбоксилни, наситени и ненаситени. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.6.7	Чисти дестилирани мастни киселини ⁽³⁾ , ⁽⁴⁾	Продукт, получен от дестилацията на сурови мастни киселини, получени от ферментация на органично вещество, от ензимна интерестерификация на маслото или от разграждане на масла/мазнини, потенциално плюс хидрогениране. По определение той се състои от чисти дестилирани мастни киселини C ₄ -C ₂₄ , алифатни, линейарни, монокарбоксилни, наситени и ненаситени. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.6.8	Неутрализационни утайки ⁽³⁾	Продукт, получен при деацидификацията на растителни масла и мазнини чрез воден разтвор на калциев, магнезиев, натриев или калиев хидроксид, съдържащ соли на мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, суров лецитин и влакнини.	Влага, ако е < 40 и > 50 % Са или Na или K или Mg, според случая
13.6.9	Моно- и диглицериди на мастни киселини, естерифицирани с органични киселини ²⁶	Моно- и диглицериди на мастните киселини с най-малко 4 въглеродни атома, естерифицирани с органични киселини	Сурови мазнини

13.6.10	Захарозни естери на мастните киселини ²⁶	Естери на захарозата и мастните киселини	Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини
13.6.11	Захароглицериди на мастните киселини ²⁶	Смес от естери на захарозата и моно- и диглицериди на мастните киселини	Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини
13.6.12	Палмитоилглюкозамин	Липидно органично съединение, което се намира в корените на много растения и по-специално в повечето бобови растения. Палмитоилглюкозамин ($C_{22}H_{43}NO_6$) се получава чрез ацилиране на D-глюкозамин с палмитинова киселина. Може да съдържа до 0,5 % ацетон	Сурови мазнини Влага, ако е > 2 %
13.6.13	Соли на лактилати на мастни киселини	Неглицеридни естери на мастни киселини. Продуктът може да бъде сол на калций, магнезий, натрий и калий на мастни киселини, естерифицирани с млечна киселина. Може да съдържа соли на свободни мастни киселини и млечна киселина	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел, ако е > 20 ppm Са или Na или K или Mg, според случая
13.6.14	Палмитоилетаноламид	Липидно органично съединение, което се намира в соевия лецитин, яйцата и други източници на фуражи. Палмитоилетаноламид ($C_{18}H_{37}NO_2$) се получава чрез синтез от реакцията на палмитинова киселина с етаноламин	Сурови мазнини Влага, ако е > 2 %
13.8.1	Глицерин, суров [глицерол, суров]	Съпътстващ продукт, получен от: — олеохимичен процес на разграждане на масла/мазнини с цел получаване на мастни киселини и сладка вода, следвано от концентриране на сладката вода до получаване на суров глицерол или чрез трансестерификация (може да съдържа до 0,5 % метанол) на естествени масла/мазнини за получаване на метилови естери на мастните киселини и сладка вода, следвана от концентриране на сладката вода до суров глицерол; — производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастните киселини) чрез трансестерификация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход. В глицерина могат да останат минерални и органични соли (до 7,5 %). Може да съдържа до 0,5 % метанол и до 4 % органичен материал „неглицерол“ (MONG), който се състои от метилови естери на мастните киселини, етилови естери на мастните киселини, свободни мастни киселини и глицериди; — осапуняване на масла/мазнини от растителен или животински произход, обикновено с алкали/алкалоземни, с цел получаване на сапуни. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането	Глицерол Калий, ако е > 1,5 % Натрий, ако е > 1,5 % Никел, ако е > 20 ppm

13.8.2	Глицерин [глицерол]	<p>Продукт, получен от:</p> <ul style="list-style-type: none"> — олеохимичен процес на а) разграждане на масла/мазнини, следвано от концентрация на сладки води и рафиниране чрез дестилация (вж. част Б, речник на процесите, вписване 20) или йонно-обменен процес; б) трансестерификация на природни масла/мазнини с цел получаване на метилови естери на мастните киселини и сурова сладка вода, следвана от концентриране на сладка вода с цел получаване на суров глицерол и рафиниране чрез дестилация или йонно-обменен процес; — производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастни киселини) чрез трансестерификация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход с последващо рафиниране на глицерина. Минимално съдържание на глицерол: 99 % от сухото вещество; — осапуняване на масла/мазнини от растителен или животински произход, обикновено чрез алкали/алкалоземни, с цел получаване на сапуни, последвано от рафиниране на суровия глицерол и дестилация. <p>Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането</p>	Глицерол, ако е < 99 % на база сухо вещество Натрий, ако е > 0,1 % Калий, ако е > 0,1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.9.1	Метил-сулфонил-метан	Органично съединение на сярата ((CH ₃) ₂ SO ₂), получено чрез химичен синтез и което е идентично с естествения източник в растенията	Сяра
13.10.1	Торф	Продукт от естественото разграждане на растение (главно торфен мъх) в анаеробна и олиготрофна среда	Сурови влакнини
13.10.2	Леонардит	Продуктът е природен минерален комплекс от фенолни въглеводороди, известен също като хумат, който се получава от разлагането на органично вещество в продължение на милиони години	Сурови влакнини
13.11.1	Пропиленгликол [1,2-пропандиол]; [пропан-1,2-диол]	Органично съединение (диол или двувалентен алкохол) с формула C ₃ H ₈ O ₂ . Вискозна течност с леко сладък вкус, хигроскопична и податлива на смесване с вода, ацетон и хлороформ. Може да съдържа до 0,3 % ди-пропиленгликол	
13.11.2	Моноестери на пропиленгликол и мастни киселини ²⁶	Моноестери на пропиленгликол и мастни киселини, самостоятелно или в смес с диестери.	Пропиленгликол Сурови мазнини
13.12.1	Хиалуронова киселина ³⁶	Глюкозаминглюкан (полизахарид) с повтаряща се единица, съставен от аминокзахар (N-ацетил-D-глюкозамин) и D-глюкуронова киселина, присъстващ в кожата, синовиалната течност и пълната връв и произвеждан, например, от животинска тъкан или чрез бактериална ферментация	Натрий или калий, според случая

13.12.2	Хондроитинсулфат ³⁶	Продукт, получен чрез екстракция от сухожилия, кости или други животински тъкани, съдържащи хрущяли и меки съединителни тъкани, или чрез сулфатиране на хондроитин, изолиран чрез микробна ферментация	Натрий
---------	---------------------------------------	--	--------

(¹) Съгласно определението в член 2, буква ж) от Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1—26)

(²) Наименованието се допълва с думите „от животински тъкани“ или „от ферментация“, според случая.

(³) Наименованието се допълва с обозначение на ботаническия произход.

(⁴) С изключение на манитол, сорбитол и ксилитол.

(⁵) Наименованието се допълва с обозначение на ботаническия или животински произход, според случая.

(⁶) Наименованието на фуражната суровина се допълва с думите „от разграждане“, „от ферментация“ или „от ензимна трансестерификация“, според случая.