

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2022/1104
ze dne 1. července 2022,
kterým se mění nařízení (EU) č. 68/2013 o katalogu pro krmné suroviny
(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

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

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Od poslední revize katalogu pro krmné suroviny podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ⁽²⁾, jež byla zveřejněna v roce 2017, příslušní zástupci evropských krmivářských odvětví po konzultaci s jinými dotčenými stranami, ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány a s přihlédnutím k příslušným zkušenostem ze stanovisek vydaných Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a k vědeckému nebo technologickému vývoji vypracovali změny katalogu pro krmné suroviny.
- (2) Uvedené změny se týkají vyjasnění obecných ustanovení, nových položek pro technologické postupy a krmné suroviny a úprav stávajících položek. Zejména by pro některé nově vyvíjené krmné suroviny měla být zavedena zvláštní ustanovení týkající se popisu, maximálních obsahů chemických nečistot a údajů týkajících se povinných deklarácí podle čl. 16 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009, aby bylo možné poskytnout podrobnější informace o vlastnostech příslušných produktů. Aby se podpořilo zhodnocení některých krmných surovin pocházejících z biohospodářství, potravinářského odvětví nebo odvětví biopaliv, měly by být tyto krmné suroviny označovány spíše jako „druhotné výrobky/produkty“ než jako „vedlejší výrobky“, jelikož označení „vedlejší výrobek“ vyvolává dojem nižší hodnoty. Tato změna názvu by se však neměla vztahovat na vedlejší produkty živočišného původu spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1069/2009 ⁽³⁾. Kromě toho by měla být změněna ta ustanovení přílohy nařízení (EU) č. 68/2013, jež se týkají produktů a druhotných produktů získaných fermentací, aby lépe zohledňovala různé druhy produktů fermentace.
- (3) Změny katalogu pro krmné suroviny by měly zohlednit ustanovení prováděcího nařízení Komise (EU) 2021/758 ⁽⁴⁾, pokud jde o status určitých produktů, včetně přechodných opatření stanovených v uvedeném nařízení. Prováděcí nařízení (EU) 2021/758 zejména stanoví, že citronany sodné, citronany draselné, sorbitol, mannitol a hydroxid vápenatý jsou doplňkové látky, které mají být staženy z trhu podle čl. 10 odst. 5 nařízení (ES) č. 1831/2003 ⁽⁵⁾, přičemž zároveň byly zařazeny do katalogu pro krmné suroviny. Aby se zohlednila právní nejistota ohledně klasifikace uvedených doplňkových látek, stanoví prováděcí nařízení (EU) 2021/758 přechodné období pro jejich stažení z trhu a používání, a sice do 30. května 2028. To by zúčastněným stranám mělo umožnit podat nové žádosti o povolení uvedených doplňkových látek v souladu s nařízením (ES) č. 1831/2003. Následné odstranění uvedených produktů z katalogu pro krmné suroviny by proto mělo být doplněno podobným přechodným obdobím, pokud jde o jejich uvádění na trh a používání jako krmných surovin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 229, 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ Nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ze dne 16. ledna 2013 o katalogu pro krmné suroviny (Úř. věst. L 29, 30.1.2013, s. 1).

⁽³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ze dne 21. října 2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení (ES) č. 1774/2002 (Úř. věst. L 300, 14.11.2009, s. 1).

⁽⁴⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/758 ze dne 7. května 2021 o statusu určitých produktů jako doplňkových látek v oblasti působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 a o stažení určitých doplňkových látek z trhu (Úř. věst. L 162, 10.5.2021, s. 5).

⁽⁵⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 22. září 2003 o doplňkových látkách používaných ve výživě zvířat (Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 29).

- (4) Prováděcí nařízení (EU) 2021/758 dále stanoví, že produkty xylitol, mléčnan amonný a octan amonný zařazené do katalogu pro krmné suroviny jsou doplňkovými látkami v oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1831/2003. V důsledku klasifikace uvedených produktů jako doplňkových látek v souladu s prováděcím nařízením (EU) 2021/758 je vhodné stanovit přechodné období stejné jako období stanovené v uvedeném prováděcím nařízení, aby se zúčastněné strany mohly přizpůsobit novému statusu uvedených produktů a předložit novou žádost o povolení uvedených doplňkových látek podle postupů stanovených v nařízení (ES) č. 1831/2003.
- (5) Podmínky stanovené v čl. 26 odst. 4 nařízení (ES) č. 767/2009 jsou splněny.
- (6) S ohledem na velmi velký počet změn, které mají být v nařízení (EU) č. 68/2013 provedeny, je pro účely celistvosti, jasnosti a zjednodušení vhodné nahradit přílohu uvedeného nařízení.
- (7) Je vhodné snížit administrativní zátěž provozovatelů poskytnutím dostatečné lhůty, která umožní bezproblémovou změnu označování, aby se předešlo zbytečnému narušení obchodních praktik.
- (8) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha nařízení (EU) č. 68/2013 se nahrazuje zněním uvedeným v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Krmné suroviny označené před 24. červencem 2023 v souladu s nařízením (EU) č. 68/2013 v jeho podobě před tím, než bylo změněno tímto nařízením, mohou být nadále uváděny na trh a používány až do vyčerpání zásob.

Článek 3

Doplňkové látky citronany sodné, citronany draselné, sorbitol, mannitol, hydroxid vápenatý, xylitol, mléčnan amonný a octan amonný mohou být nadále uváděny na trh a používány jako krmné suroviny do 30. května 2028.

Článek 4

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

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

V Bruselu dne 1. července 2022.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

KATALOG PRO KRMNÉ SUROVINY

ČÁST A

Obecná ustanovení:

- 1) Používání tohoto katalogu provozovateli krmivářských podniků je dobrovolné. Název krmné suroviny uvedený v části C se však může používat pouze pro krmnou surovinu splňující požadavky příslušné položky.
- 2) Všechny položky v seznamu krmných surovin v části C musí splňovat omezení týkající se používání krmných surovin v souladu s příslušnými právními předpisy Unie; zvláštní pozornost musí být věnována souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003⁽¹⁾, pokud jde o krmné suroviny, které jsou geneticky modifikovanými organismy, nebo jsou z nich vyrobeny, nebo pocházejí z fermentačního procesu zahrnujícího geneticky modifikované mikroorganismy. Krmné suroviny, které sestávají z vedlejších produktů živočišného původu nebo je obsahují, musí splňovat požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009⁽²⁾ a nařízení Komise (EU) č. 142/2011⁽³⁾ a jejich používání může být předmětem omezení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001⁽⁴⁾. Provozovatelé krmivářských podniků používající krmné suroviny uvedené v katalogu musí zajistit, aby byly v souladu s článkem 4 nařízení (ES) č. 767/2009.
- 3) „Bývalými/vyřazenými potravinami, které se již jako potraviny nepoužívají,“ se rozumí potraviny jiné než zbytky ze stravování, které byly vyrobeny pro lidskou spotřebu v plném souladu s potravinovým právem Unie, které však již nejsou určeny k lidské spotřebě z praktických nebo logistických důvodů nebo z důvodu problémů způsobených výrobními vadami, vadami balení nebo jinými závadami a které nepředstavují žádná zdravotní rizika, jsou-li používány jako krmivo. Stanovení maximálních obsahů uvedených v příloze I bodě 1 nařízení (ES) č. 767/2009 se nepoužije na bývalé/vyřazené potraviny, které se již jako potraviny nepoužívají, a na zbytky ze stravování. Uplatní se v případě, že se dále zpracovávají jako krmiva.
- 4) V souladu se správnou praxí uvedenou v článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005⁽⁵⁾ nesmějí být v krmných surovinách přítomny chemické nečistoty pocházející z výrobního procesu ani pomocné technické látky, pokud v katalogu není stanoven specifický maximální obsah. Látky, jejichž použití v krmivech je zakázáno, nesmějí být přítomny a nestanoví se pro ně maximální obsahy. V zájmu transparentnosti se ke krmným surovinám, které obsahují přípustná rezidua, doplní příslušné informace poskytnuté provozovateli krmivářských podniků v souvislosti s obvyklými obchodními transakcemi.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech (Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ze dne 21. října 2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení (ES) č. 1774/2002 (Úř. věst. L 300, 14.11.2009, s. 1).

⁽³⁾ Nařízení Komise (EU) č. 142/2011 ze dne 25. února 2011, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a provádí směrnice Rady 97/78/ES, pokud jde o určité vzorky a předměty osvobozené od veterinárních kontrol na hranici podle uvedené směrnice (Úř. věst. L 54, 26.2.2011, s. 1).

⁽⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ze dne 22. května 2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií (Úř. věst. L 147, 31.5.2001, s. 1).

⁽⁵⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 ze dne 12. ledna 2005, kterým se stanoví požadavky na hygienu krmiv (Úř. věst. L 35, 8.2.2005, s. 1).

- 5) V souladu se správnou praxí uvedenou v článku 4 nařízení (ES) č. 183/2005, s uplatněním zásady ALARA ⁽⁶⁾ a aniž je dotčeno použití nařízení (ES) č. 183/2005, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/32/ES ⁽⁷⁾, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ⁽⁸⁾ a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ⁽⁹⁾, je vhodné v katalogu pro krmné suroviny stanovit maximální obsahy chemických nečistot pocházejících z výrobního procesu nebo z pomocných technických látek, které jsou přítomny v množství 0,1 % nebo více. V katalogu mohou být rovněž stanoveny maximální obsahy chemických nečistot a pomocných technických látek, které jsou přítomny v množství nižším než 0,1 %, pokud se to považuje za vhodné pro správnou obchodní praxi. Pokud není v části B nebo C této přílohy stanoveno jinak, je maximální obsah vyjádřen v hmotnostních procentech ⁽¹⁰⁾.

Specifické maximální obsahy chemických nečistot a pomocných technických látek jsou stanoveny buď v rámci popisu postupu v části B, nebo v rámci popisu krmné suroviny v části C, nebo na konci příslušné kategorie v části C. Kromě případů, kdy je specifický maximální obsah stanoven v části C, se jakýkoli maximální obsah stanovený v části B pro určitý postup použije na jakoukoli krmnou surovinu uvedenou v části C, pokud popis uvedené krmné suroviny obsahuje odkaz na tento postup a pokud postup, o který se jedná, odpovídá popisu v části B.

- 6) Krmné suroviny neuvedené v části C kapitole 12, které byly vyrobeny fermentací a/nebo ve kterých jsou přirozeně přítomny mikroorganismy, mohou být uváděny na trh s živými mikroorganismy, pokud určené užití krmných surovin a krmných směsí, které je obsahují,

(a) není množení mikroorganismů a

(b) není spojeno s funkcí vykonávanou mikroorganismem (mikroorganismy) podle přílohy I nařízení (ES) č. 1831/2003.

Tvrzení o přítomnosti mikroorganismů ani o jakékoliv funkci z toho vyplývající nesmí být u krmných surovin ani krmných směsí, které je obsahují, uváděna.

- 7) Botanická čistota krmných surovin nesmí být nižší než 95 %. Botanické nečistoty, jako jsou zbytky jiných olejnatých semen nebo olejnatých plodů, pocházející z předchozího procesu zpracování však nesmějí překročit 0,5 % pro každý druh olejnatého semene nebo plodu. Odchylně od těchto obecných pravidel se v seznamu krmných surovin v části C stanoví specifická hodnota.

- 8) Obecný název/pojem označující jeden nebo více postupů, jak jsou uvedeny v posledním sloupci glosáře postupů v části B, se v příslušných případech zahrne ⁽¹¹⁾ do názvu krmné suroviny, jak je stanoven v části C, aby bylo zřejmé, že daná krmná surovina byla podrobena příslušnému postupu nebo postupům, pokud tento postup není uveden v příslušném popisu krmné suroviny v části C. Krmná surovina, jejíž název je kombinací názvu uvedeného v části C a obecného názvu/pojmu jednoho nebo více postupů uvedených v části B, se považuje za zahrnutou do katalogu a její označení musí obsahovat povinné deklarace vztahující se na tuto krmnou surovinu, které jsou v příslušných případech uvedeny v posledním sloupci částí B a C. Je-li specifická metoda použitá při zmíněném postupu uvedena v posledním sloupci části B, uvede se v názvu krmné suroviny. Je-li v části C uvedena kombinace názvu krmné suroviny a pojmu vztahujícího se k výrobnímu postupu, použijí se výhradně deklarace uvedené v posledním sloupci části C. Název krmné suroviny podle čl. 24 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 767/2009 musí být název uvedený v části C v příslušných případech spolu s obecným názvem/pojmem označujícím jeden nebo více postupů uvedených v části B.

⁽⁶⁾ Na co nejnižší přiměřeně dosažitelné úrovni (As Low As Reasonably Achievable).

⁽⁷⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/32/ES ze dne 7. května 2002 o nežádoucích látkách v krmivech (Úř. věst. L 140, 30.5.2002, s. 10).

⁽⁸⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS (Úř. věst. L 70, 16.3.2005, s. 1).

⁽⁹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 22. září 2003 o doplňkových látkách používaných ve výživě zvířat (Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 29).

⁽¹⁰⁾ Ustanovení týkající se chemických nečistot a pomocných technických látek uvedená v tomto odstavci se nevztahují na krmné suroviny uvedené v Rejstříku krmných surovin podle čl. 24 odst. 6 nařízení (ES) č. 767/2009.

⁽¹¹⁾ Odchylně od této povinnosti se v případě postupu „sušení“ obecný název/pojem může připojit.

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

- 16) Pokud krmná surovina uvedená v části C, pro niž se v poznámce pod čarou vyžaduje, aby k názvu byl doplněn druh, sestává z několika druhů, lze ji považovat za krmnou surovinu pouze tehdy, pokud vlastnosti a původ rostlin nebo živočichů použitých pro danou krmnou surovinu nebo jejich části jsou tytéž.

ČÁST B

Glosář postupů

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

15	depektinizace	extrakce pektinů z krmné suroviny	depektinizovaný
16	desikace	proces odjímání vlhkosti	desikovaný / zbavený vlhkosti
17	odslizení	postup používaný pro odstranění povrchové vrstvy slizu	odslizený
18	odcukření	celkové nebo částečné odstranění monosacharidů a disacharidů z melasy a jiných materiálů obsahujících cukr, chemickým nebo fyzikálním způsobem	odcukřený, částečně odcukřený
19	detoxifikace	postup, kterým se zničí toxické kontaminující látky nebo je snížena jejich koncentrace	detoxifikovaný/ detoxikovaný
20	destilace	oddělování kapalných látek varem a odvodem kondenzované páry do oddělené nádoby	destilovaný/destilát
21	sušení	dehydratace umělým nebo přirozeným způsobem	přirozeně sušený nebo uměle sušený, podle situace
22	silážování	postup, během něž je přirozené znehodnocování krmné suroviny řízeno acidifikací v anaerobních podmínkách v důsledku přirozené fermentace a/nebo přidání doplňkových látek k silážování	silážovaný
23	odpařování	snížení obsahu vody	odpařený/odparek
24	expanze	tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu prudce změní v páru, což vede ke zvětšení objemu výrobku	expandovaný/pufovaný
25	lisování	odstraňování olejů/tuků lisováním	výlisek/expeler/ pokrutina a olej/tuk
26	extrakce	odstranění rozpustných složek částečným nebo úplným oddělením ze suroviny pomocí vody nebo jiného rozpouštědla do kapalných a pevných fází, přičemž výslednými surovinami jsou extrakt (*) a jeden nebo několik druhotných produktů extrakce (°)	extrakt/olej/cukr nebo druhotný produkt extrakce / moučka/ melasa/pulpa, podle situace
27	extruze	tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu rychle odpaří, což vede k rozštěpení výrobku, v kombinaci se specifickým tvarováním výrobku průchodem definovanou maticí	extrudovaný
28	fermentace	proces, při němž dochází buď k produkci mikroorganismů, jako jsou například bakterie, houby nebo kvasinky, nebo k jejich použití na materiály, aby změnily jejich chemické složení nebo vlastnosti	fermentovaný
29	filtrace	proces průchodu kapaliny přes porézní prostředí nebo membránový filtr k odstranění pevných částic, jehož výsledkem je filtrovaná krmná surovina a zbytek z filtrace ²	filtrovaný
30	vločkování	zpracování/úprava vlhkého tepelně upraveného materiálu pomocí válců k vytvoření tenkých kousků materiálu	vločky

31	mletí mouky	zmenšení velikosti částic suchých zrn a pro účely snadnější separace jednotlivých frakcí (především mouky, otrub a middlings)	mouka, otruby, middlings (?) nebo krmná mouka, podle situace
32	winterizace	zchlazení oleje oddělí více nasycené části oleje a méně nasycené části oleje. Zatímco více nasycené části oleje zchlazením ztuhnou, méně nasycené části oleje jsou tekuté a lze je např. dekantovat. Winterizovaný výrobek je ztuhlý olej	winterizovaný
33	fragmentace	proces dělení krmné suroviny na zlomky	fragmentovaný
34	smažení	proces vaření krmných surovin v oleji nebo tuku	smažený
35	želírování	postup pro vytvoření želé, pevného, rosolovitého materiálu, jehož konzistence může být měkká a křehká až tvrdá a tuhá, obvykle za použití želírujících látek	želírovaný
36	granulování/tvarování/ briketování	úprava krmných surovin za účelem získání specifické velikosti částic a konzistence	granulovaný/tvarovaný/ briketovaný, brikety
37	drčení/mletí	zmenšení velikosti částic pevných krmných surovin suchou nebo mokrou cestou	drčený, drt/mletý/ šrotovaný, šrot
38	ohřev	způsoby tepelné úpravy / tepelného ošetření, které se provádějí za určitých podmínek, jako je například tlak a vlhkost	ohřátý / tepelně upravený / tepelně ošetřený
39	hydrogenace	katalytický proces, jehož cílem je nasycení dvojných vazeb olejů/tuků / mastných kyselin, prováděný za vysoké teploty pod tlakem vodíku za účelem získání částečně nebo zcela nasycených triglyceridů / mastných kyselin nebo polyolů redukcí karbonylových skupin sacharidů na hydroxylové skupiny	hydrogenovaný, částečně hydrogenovaný
40	hydrolyza	zmenšení velikosti molekul vhodným působením vody a buď tepla/tlaku, enzymů nebo kyselin/zásad. Pro hydrolyzované krmné suroviny, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 1069/2009, se použije definice stanovená v uvedeném nařízení	hydrolyzovaný
41	zkapalnění	přeměna z pevné nebo plynné fáze na kapalnou	zkapalněný/kapalný
42	macerace	umístění buď suroviny navržené k použití jako krmná surovina, nebo krmné suroviny samotné do kapaliny za účelem rozpuštění jejích složek s použitím mechanických metod. Výsledkem je zmenšení velikosti částic krmné suroviny ²	macerovaný
43	sladování	nakličování zrna za účelem aktivace v něm obsažených enzymů schopných štěpit škrob na fermentovatelné sacharidy a proteiny na aminokyseliny a peptidy	sladovaný/slad
44	rozpuštění/zkapalnění	přeměna z pevné fáze na kapalnou zahřátím	rozpuštěný/zkapalněný

45	mikronizace	proces zmenšení středního průměru částic pevného materiálu na velikost v řádu mikrometrů	mikronizovaný
46	předvaření / částečné ovaření	proces máčení ve vodě a podrobení tepelné úpravě za účelem úplné želatinizace škrobu, po němž následuje proces sušení	předvařený / částečně ovařený
47	pasterizace	zahřátí na kritickou teplotu po specifikovanou dobu za účelem eliminace škodlivých mikroorganismů, následované rychlým zchlazením	pasterizovaný
48	loupání	odstranění slupky/kůry z ovoce a zeleniny	loupáný
49	peletování	tvarování protlačováním otvory	pelety, peletovaný
50	omílání rýže	téměř úplné nebo částečné odstranění otrub a klíčků z loupané rýže	omletý
51	předželatinizace	přeměna škrobu za účelem významného zvýšení bobtnavosti ve studené vodě	Předželatinizovaný (*)
52	Lisování (*)	částečné nebo úplné oddělení kapalných a pevných fází mechanickou silou	lisovaný
53	rafinace	celkové nebo částečné odstraňování nečistot nebo nežádoucích složek chemickou nebo fyzikální úpravou	rafinovaný, částečně rafinovaný
54	pražení	ohřev krmných surovin do sucha za účelem zlepšení stravitelnosti, zvýraznění barvy a/nebo snížení přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	pražený/opražený
55	válcování/vločkování	zmenšení velikosti částic průchodem suroviny, např. zrnin, mezi páry válců	mačkaný/vločkováný
56	ochrana v bacheru	postup, jehož účelem je, buď fyzikální úpravou za použití tepla, tlaku, páry a kombinace takových podmínek a/nebo působením např. lignosulfonátů, hydroxidu sodného nebo organických kyselin (jako jsou kyselina propionová nebo tříslová (taninová)), chránit živiny před rozkladem v bacheru. Krmné suroviny nesmí být ruminálně chráněné formaldehydem	ruminálně chráněný působením [doplňte]
57	prosévání	oddělení částic různých velikostí průchodem krmných surovin přes síto (síta) při jejich současném přetřásání nebo přesypávání	prosetý/tříděný/prosev/ propad/přečištěný
58	odstředění	mechanické oddělení horní plovoucí vrstvy kapaliny, např. mléčného tuku	odstředěný
59	nakrájení na plátky	nakrájení krmných surovin na ploché kousky	nakrájený na plátky / plátkovaný/plátky
60	máčení/vyluhování	máčení a měkčení krmných surovin, obvykle semen, za účelem zkrácení doby vaření, snadnějšího odstranění obalu semen a umožnění nasáknutí vodou pro aktivaci procesu klíčení nebo snížení koncentrace přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	máčený/vyloužený

61	sprejové sušení	snížení obsahu vlhkosti kapaliny tím, že se krmná surovina za účelem zvýšení poměru plochy k hmotnosti rozpráší na jemné nebo velmi jemné kapičky, kterými se prohání proud horkého vzduchu	[sprejově] sušený prášek
62	napařování	postup používající tlakovou vodní páru pro ohřev a vaření za účelem zvýšení stravitelnosti	napařený
63	toastování	ohřev suchým teplem, obvykle aplikovaný na olejnatá semena, např. za účelem snížení nebo odstranění přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů	toastovaný
64	ultrafiltrace	filtrace kapalin prostřednictvím jemné membrány propustné pouze pro malé molekuly	ultrafiltrovaný
65	odklíčkování	proces úplného nebo částečného odstranění klíčků z drčených zrn obilovin	odklíčkový
66	mikronizace infračerveným zářením	tepelný proces používající infračervené záření pro vaření a pražení obilí, kořenů, semen nebo hlíz nebo jejich druhotných výrobků, po němž obvykle následuje vločkování	mikronizovaný infračerveným zářením
67	štěpení olejů/tuků a hydrogenovaných olejů/tuků	chemický proces hydrolýzy tuků/olejů. Reakce tuků/olejů s vodou za vysokých teplot a tlaků umožňuje získat hrubé mastné kyseliny v hydrofobní fázi a glycerolovou fázi (surový glycerol) v hydrofilní fázi	štěpený
68	ultrazvuková sonikace	uvolnění rozpustných sloučenin mechanickým zpracováním pomocí výkonového ultrazvuku a tepla ve vodě	sonikovaný
69	mechanické odstranění obalu potraviny	mechanické odstranění obalového materiálu	mechanicky rozbalený
70	ošetření zásadou [ošetření sodou]	aplikace hydroxidu sodného ⁽¹⁰⁾ na krmnou surovinu bohatou na vlákninu pro zlepšení její stravitelnosti	ošetřený sodou

(¹) V němčině může být v případě potřeby výraz „Konzentrieren“ nahrazen výrazem „Eindicken“, v takovém případě je potom obvyklé označení „eingedickt“.

(²) Hlavním účelem výsledných krmných surovin je poskytovat bílkoviny, sacharidy, tuky, energii, minerální látky nebo vlákninu.

(³) Výraz „loupání“ lze v případě potřeby nahradit výrazem „vylušťování“ nebo „odslupkování“. Obecný pojem by potom byl „vyluštěný“ nebo „odslupkový“.

(⁴) Pokud jde o rýži, tento postup se nazývá „loupání“ a obecný pojem zní „loupaná“.

(⁵) Extraktem se rozumí kapalná fáze obsahující rozpustné frakce (např. tuk/olej, cukr nebo jiné rozpustné složky). Hlavním účelem těchto extraktů jako krmných surovin je poskytovat bílkoviny, sacharidy, tuky, energii, minerální látky nebo vlákninu. Skutečnost, že extrakce je uvedena mezi postupy pro krmné suroviny, nevylučuje možnou klasifikaci extraktů jako doplňkových látek.

(⁶) Druhotným produktem extrakce se rozumí zbývající frakce postupu extrakce jiná než extrakt, např. moučka nebo pulpa. Hlavním účelem těchto druhotných produktů extrakce jako krmných surovin je poskytovat bílkoviny, sacharidy, tuky, energii, minerální látky nebo vlákninu.

(⁷) Ve francouzštině se může použít označení „issues“.

(⁸) V němčině se může použít obvyklé označení „aufgeschlossen“ a pojem „Quellwasser“ (odkazující na škrob). V dánštině se může použít pojem „Kvældning“ a název „Kvældet“ (odkazující na škrob).

(⁹) Ve francouzštině může být v případě potřeby výraz „Pressage“ nahrazen výrazem „Extraction mécanique“.

(¹⁰) Je nutno dodržet pokyny pro řádné a bezpečné používání.

ČÁST C

Seznam krmných surovin

1. Zrna obilovin a výrobky z nich získané

Číslo	Název (1)	Popis	Povinné deklarace
1.1.1	ječmen	zrna druhu <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	ječmen předželatinizovaný	Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ječmene úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.1.3	ječmen pražený	Výrobek získaný pražením ječmene, který je částečně pražený, světlé barvy	škrob, pokud > 10 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 15 %
1.1.4	ječné vločky	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupavého ječmene. Může obsahovat malé množství ječných plev.	škrob
1.1.5	ječná vláknina	Výrobek z výroby ječného škrobu. Sestává z částic endospermu a převážně z vlákniny.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.1.6	ječné plevy	Výrobek získaný po suchém mletí, přečištění a loupání ječných zrn.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.1.7	ječné middlings (omelky, opišky)	Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupavého ječmene na kroupy, krupičnou mouku (semolina) nebo mouku. Sestává převážně z částic endospermu s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem zbytků po přečištění zrn.	hrubá vláknina škrob
1.1.8	ječný protein	Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu a otrub. Sestává převážně z proteinu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.1.9	ječný protein krmný	Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu. Sestává převážně z proteinu a z částic endospermu.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob
1.1.10	ječná rozpustná frakce	Výrobek z ječmene získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.1.11	ječné otruby	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupavého ječmene. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.1.12	tekutý ječný škrob	Sekundární škrobová frakce z výroby škrobu z ječmene.	pokud vlhkost < 50 %: — škrob

1.1.13	prosev sladovnického ječmene	Výrobek z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti) sestávající z nevyvinutých ječných zrn a frakcí ječných zrn oddělených před sladováním.	hrubá vláknina hrubý popel, pokud > 2,2 %
1.1.14	zlomky ječného sladu a sladový prach	Výrobek sestávající z frakcí ječných zrn a sladu oddělených při výrobě sladu.	hrubá vláknina
1.1.15	plevy ze sladovnického ječmene	Výrobek z čištění sladovnického ječmene sestávající z frakcí plev a jemných podílů.	hrubá vláknina
1.1.16	ječné výpalky zahuštěné	Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tuhou krmnou frakci po destilaci.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dušičkaté látky)
1.1.17	ječné výpalky mokré	Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tekutou krmnou frakci po destilaci.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dušičkaté látky)
1.1.18	Slad ⁽²⁾	Výrobek z naklíčeného obilí, sušený, mletý a/nebo extrahovaný.	
1.1.19	sladový květ ⁽²⁾	Výrobek z klíčení sladovnických obilovin a čištění sladu sestávající z kořínků, jemných podílů obilovin, slupek a malých zlomkových zrn sladovaných obilovin.	
1.2.1	Kukuřice ⁽³⁾	Zrna druhu <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2	kukuřičné vločky ⁽³⁾	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupané kukuřice. Může obsahovat malé množství kukuřičných slupek.	škrob
1.2.3	kukuřičné middlings ⁽³⁾	Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u kukuřičných otrub. Může obsahovat malý podíl zlomků kukuřičných klíčků.	hrubá vláknina škrob hrubý tuk, pokud > 5 %
1.2.4	kukuřičné otruby ⁽³⁾	Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z vnějších obalů a malého podílu zlomků kukuřičných klíčků, s malým podílem částic endospermu.	hrubá vláknina
1.2.5	kukuřičné palice ⁽³⁾	Vřeteno kukuřičného klasu. Může obsahovat malá množství kukuřice a toulců, které případně nebyly odstraněny během mechanizované sklizně.	hrubá vláknina škrob

1.2.6	kukuřičný prosev ⁽³⁾	Frakce zrn kukuřice oddělených proséváním při příjmu produktu.	
1.2.7	kukuřičná vláknina ⁽³⁾	Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z vlákniny.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 50 %: — hrubá vláknina
1.2.8	kukuřičný protein [kukuřičný lepek (gluten)] ⁽³⁾	Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z proteinu (prolaminů) získaného během separace škrobu.	vlhkost, pokud < 70 % nebo > 90 % pokud vlhkost < 70 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.9	kukuřičný protein krmný [kukuřičný lepek (gluten) krmný] ⁽³⁾	Výrobek získaný při výrobě kukuřičného škrobu. Skládá se z otrub a kukuřičné rozpustné frakce. Výrobek může také obsahovat zlomkovou kukuřici a druhotné produkty extrakce oleje z kukuřičných klíčků. Mohou být přidány další výrobky získané ze škrobu a z rafinace nebo fermentace škrobových výrobků. Může obsahovat do 2 % sodíku a 2 % chloridu.	vlhkost, pokud < 40 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubá vláknina — škrob
1.2.10	kukuřičné klíčky ⁽³⁾	Výrobek z výroby krupičné mouky (semolina), mouky nebo škrobu z kukuřice. Sestává především z kukuřičných klíčků, vnějších obalů a částic endospermu.	vlhkost, pokud < 40 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubý tuk
1.2.11	expelery z kukuřičných klíčků ⁽³⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním zpracovaných kukuřičných klíčků, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.2.12	extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků ⁽³⁾	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí zpracovaných kukuřičných klíčků.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.13	surový olej z kukuřičných klíčků ⁽³⁾	Olej a tuk získaný buď lisováním, a/nebo extrakcí kukuřičných klíčků.	vlhkost, pokud > 1 %
1.2.14	kukuřice předželatinizovaná ⁽³⁾	Výrobek získaný z mleté nebo zlomkové kukuřice úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.2.15	kukuřičný výluh ⁽³⁾	Koncentrovaná tekutá frakce z namáčení kukuřice.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.16	siláž z cukrové kukuřice ⁽³⁾	Druhotný výrobek odvětví zpracování cukrové kukuřice sestávající z nařezaných a zaschlých nebo vylisovaných vřeten, slupek a lůžek zrn. Vzniká nařezáním klasů, slupek a listů cukrové kukuřice s obsahem zrn cukrové kukuřice.	hrubá vláknina

1.2.17	drcená odklíčkováná kukuřice ⁽³⁾	Výrobek získaný odklíčováním drcené kukuřice. Sestává převážně z částic endospermu a může obsahovat malý podíl zlomků kukuřičných klíčků a částic vnějších obalů.	hrubá vláknina škrob
1.2.18	kukuřičná krupice ⁽³⁾	Tvrdé kamínkovité části drcené kukuřice obsahující malé nebo vůbec žádné množství otrub nebo klíčků.	hrubá vláknina škrob
1.2.19	extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků krmná ⁽³⁾	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí zpracovaných kukuřičných klíčků. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózoového nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.2.20	směs kukuřičných klasů	Kukuřičná zrna a klasy.	
1.2.21	směs kukuřičných klasů se slupkami	Kukuřičná zrna, klasy a slupky.	
1.3.1	proso	Zrna druhu <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	oves	Zrna druhu <i>Avena sativa</i> L. a jiných kultivarů ovsu.	
1.4.2	oves loupáný	Loupaná zrna ovsu.	
1.4.3	ovesné vločky	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupáného ovsu. Může obsahovat malý podíl ovesných slupek.	škrob
1.4.4	ovesné middlings	Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupáného ovsu na ovesné kroupy a mouku. Sestává převážně z ovesných otrub a malého podílu endospermu.	hrubá vláknina škrob
1.4.5	ovesné otruby	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupáného ovsu. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.4.6	ovesné slupky	Výrobek získaný při loupání ovesných zrn.	hrubá vláknina
1.4.7	oves předželatinizovaný	Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ovsu úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem.	škrob
1.4.8	ovesné kroupy	Vyčištěný oves s odstraněnými slupkami.	hrubá vláknina škrob
1.4.9	ovesná mouka	Výrobek získaný mletím ovesných zrn.	hrubá vláknina škrob

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

1.6.12	rýžové otruby odtučněné	Rýžové otruby pocházející z extrakce oleje.	hrubá vláknina
1.6.13	olej z rýžových otrub	Olej extrahovaný ze stabilizovaných rýžových otrub.	
1.6.14	rýžové middlings	Výrobek z výroby rýžové mouky a škrobu získaný suchým nebo mokřým mletím a proséváním. Sestává převážně ze škrobu, proteinu, tuku a vlákniny. Rýže může být ovařená. Může obsahovat do 0,25 % sodíku a do 0,25 % síranů.	škrob, pokud > 20 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubý tuk, pokud > 5 % hrubá vláknina
1.6.15	rýžové middlings s uhličitarem vápenatým	Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z částic aleuronové vrstvy a endospermu. Může obsahovat do 23 % uhličitanu vápenatého použitého jako pomocná technická látka. Rýže může být ovařená.	škrob hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina uhličitan vápenatý
1.6.16	rýže	Zrna druhu <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	rýžové klíčky	Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z klíčků.	hrubý tuk hrubý protein (dusíkaté látky)
1.6.18	expelery z rýžových klíčků⁵	Výrobek zbylý z rozdrcených rýžových klíčků po odstranění oleje.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
1.6.20	rýžový protein	Výrobek z výroby rýžového škrobu získaný mokřým mletím-proséváním, separací, koncentrací a sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.6.21	tekutá krmná rýže	Koncentrovaný tekutý výrobek z mokrého mletí a prosévání rýže.	škrob
1.6.22	rýže předželatinizovaná	Výrobek získaný expanzí zrn nebo zlomků zrn rýže.	škrob
1.6.23	rýže fermentovaná	Výrobek získaný fermentací rýže.	škrob
1.6.24	rýže zdeformovaná, rýže omletá/křídová, omletá	Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně ze zdeformovaných zrn a/nebo křídových zrn a/nebo poškozených zrn a/nebo přirozeně zbarvených zrn (zelených, červených, žlutých) a/nebo běžných loupáných zrn, celých či zlomkových.	škrob
1.6.25	rýže nezralá omletá	Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z nezralých a/nebo křídových zrn.	škrob
1.7.1	žito	Zrna druhu <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	žitné middlings	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěného žita. Sestává převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem různých částí zrna.	škrob hrubá vláknina
1.7.3	žitná mouka krmná	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěného žita. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u žitných otrub.	škrob hrubá vláknina

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

1.11.6	pšeničná mouka krmná	Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u pšeničných otrub.	hrubá vláknina
1.11.7	pšeničné otruby ⁽⁴⁾	Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu.	hrubá vláknina
1.11.8	pšeničná sladovaná fermentovaná drť	Výrobek získaný kombinací sladování a fermentace pšenice a pšeničných otrub. Výrobek je pak sušen a drcen.	škrob hrubá vláknina
1.11.10	pšeničná vláknina	Vláknina získaná při zpracování pšenice. Sestává převážně z vlákniny.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubá vláknina
1.11.11	pšeničné klíčky	Výrobek z mletí mouky sestávající převážně z pšeničných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.11.12	pšeničné klíčky fermentované	Výrobek z fermentace pšeničných klíčků.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
1.11.13	expelery z pšeničných klíčků⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním pšeničných klíčků (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a jiných kultivarů pšenice a loupané pšenice špaldy (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.15	pšeničný protein	Pšeničný protein získaný při výrobě škrobu nebo ethanolu, případně částečně hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.16	pšeničný lepek (gluten) krmný	Výrobek z výroby pšeničného škrobu a lepku. Sestává z otrub, ze kterých mohly být částečně odstraněny klíčky. Může být přidána pšeničná rozpustná frakce, zlomková pšenice a další výrobky získané ze škrobu a z rafinace nebo fermentace škrobových výrobků.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob
1.11.18	pšeničný lepek (gluten) vitální	Pšeničný protein vyznačující se vysokou viskoelasticitou v hydratovaném stavu, s minimálně 80 % proteinu (N × 6,25) a maximálně 2 % popela v sušině.	hrubý protein (dusíkaté látky)

1.11.19	pšeničný škrob tekutý	Výrobek získaný z výroby škrobu/glukosy a lepku z pšenice.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 65 %: — škrob
1.11.20	pšeničný škrob obsahující protein, částečně odcukřený	Výrobek získaný při výrobě pšeničného škrobu, sestávající hlavně z částečně zcukřeného škrobu, rozpustných proteinů a dalších rozpustných částí endospermu.	hrubý protein (dusíkaté látky) škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
1.11.21	pšeničná rozpustná frakce	Výrobek z pšenice získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu. Může být hydrolyzovaný.	vlhkost, pokud < 55 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 55 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.22	pšeničné kvasnice – koncentrát	Tekutý druhotný výrobek, který je uvolněn po fermentaci pšeničného škrobu pro výrobu alkoholu.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.11.23	prosev sladovnické pšenice	Výrobek z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti) sestávající z nevyvinutých pšeničných zrn a frakcí pšeničných zrn oddělených před sladováním.	hrubá vláknina
1.11.24	zlomky pšeničného sladu a sladový prach	Výrobek sestávající z frakcí pšeničných zrn a sladu oddělených při výrobě sladu.	hrubá vláknina
1.11.25	vnější obalové části sladovnické pšenice	Výrobek z čištění sladovnické pšenice sestávající z frakcí vnějších obalových částí a jemných podílů.	hrubá vláknina
1.11.26	pšeničný aleuron	Výrobek získaný oddělením aleuronové vrstvy od pšeničných otrub.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
1.12.2	obilná mouka ⁽²⁾	Mouka z mletí obilí.	škrob hrubá vláknina
1.12.3	koncentrát z obilného proteinu ⁽²⁾	Koncentrát a sušený výrobek získaný z obilí po odstranění škrobu prostřednictvím fermentace kvasinek.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.4	prosev po čištění obilných zrn ⁽²⁾	Výrobky z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti), sestávající z malých zrn a frakcí zrn, která mohou být naklíčená, oddělených před dalším zpracováním zrna. Výrobky obsahují větší množství hrubé vlákniny (např. plev) než nefrakcionované obiloviny.	hrubá vláknina
1.12.5	obilné klíčky ⁽²⁾	Výrobek z mletí mouky a výroby škrobu sestávající převážně z obilných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky), hrubý tuk

1.12.6	obilní výpalky ⁽²⁾	Obilný výrobek získaný odpařením koncentráту vyčerpaného rmutu z fermentace a destilace obilí používaného při výrobě obilných destilátů.	vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.7	zahuštěné výpalky ⁽²⁾	Vlhký výrobek sestávající z pevné frakce vzniklé odstředěním a/nebo filtrací vyčerpaného rmutu z fermentovaného a destilovaného obilí používaného při výrobě obilných destilátů.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.8	koncentrované výpalky z destilace ⁽²⁾	Vlhký výrobek z výroby alkoholu fermentací a destilací pšeničné zářary a cukerného sirupu po předchozí separaci otrub a lepku. Může obsahovat devitalizované buňky a/nebo části mikroorganismů použitých při fermentaci. Může obsahovat do 4 % draslíku při obsahu vlhkosti 12 %.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 %
1.12.9	zrna a výpalky z destilace ⁽²⁾	Výrobek získaný při výrobě alkoholu fermentací a destilací obilné zářary a/nebo jiných škrobnatých výrobků a výrobků obsahujících cukr. Může obsahovat devitalizované buňky a/nebo části mikroorganismů použitých při fermentaci. Může obsahovat 2 % síranů a/nebo do 2 % draslíku při obsahu vlhkosti 12 %.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.10	lihovarské výpalky sušené ⁽²⁾	Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných druhotných produktů z fermentovaných obilovin. Může obsahovat do 2 % draslíku při obsahu vlhkosti 12 %.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.11	lihovarské výpalky tmavé ⁽²⁾ [sušená zrna a výpalky z destilace ⁽²⁾]	Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných druhotných produktů z fermentovaných obilovin, do kterých byl přidán výpalkový sirup nebo zahuštěný vyčerpaný rmut. Může obsahovat do 2 % draslíku při obsahu vlhkosti 12 %.	hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.12	pivovarské mláto ⁽²⁾	Pivovarský výrobek, který se skládá z druhotných produktů ze sladu a nesladovaných obilovin a jiných škrobnatých výrobků, které mohou obsahovat určité částice z chmelu. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu, může být ale také prodáván sušený. Může obsahovat do 0,3 % dimethylpolysiloxanu, do 1,5 % enzymů a do 1,8 % bentonitu.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)
1.12.13	mláto z výroby whisky ⁽²⁾	Pevný výrobek z výroby whisky z obiloviny. Sestává z druhotných produktů horkovodní extrakce sladované obiloviny. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu poté, co byl extrakt odstraněn usazením.	vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky)

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

(¹) Název lze nahradit názvem v [...], podle situace.

(²) Název může být doplněn druhem obilí.

(³) V angličtině se používá výraz „maize“ nebo „corn“.

(⁴) Pokud byl tento výrobek umlet jemněji, může se k názvu připojit slovo „jemné“ nebo se název může nahradit odpovídajícím označením.

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

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
2.1.1	babassové expelery (¹)	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním ořechů palmy babassu odrůd <i>Orbignya</i> .	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.2.1	semeno lničky	Semena druhu <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	lničkové expelery (¹)	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen lničky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.2.3	lničkový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lničkových expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.3.1	kakaové slupky	Slupky sušených a pražených bobů <i>Theobroma cacao</i> L.	hrubá vláknina
2.3.2	kakaové vyluštěné lusky	Výrobek získaný zpracováním bobů <i>Theobroma cacao</i> L.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky)
2.3.3	kakaový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených a pražených bobů <i>Theobroma cacao</i> L., ze kterých byla odstraněna část slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.4.1	kokosové expelery (¹)	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina

2.4.2	kokosové expelery hydrolyzované⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním a enzymatickou hydrolyzou sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.4.3	kokosový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.5.1	bavlníkové semeno	Semena bavlníku <i>Gossypium</i> spp., ze kterých byla odstraněna vlákna.	
2.5.2	bavlníkový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna a část slupek. (Hrubá vláknina nejvýše 22,5 % v sušině.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.5.3	bavlníkové expelery⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.6.1	Podzemnicové⁽²⁾ částečně loupáné expelery⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním částečně loupáných plodů podzemnice olejné <i>Arachis hypogaea</i> L. a jiných druhů rodu <i>Arachis</i> . (Obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.6.2	podzemnicový⁽²⁾ částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových částečně loupáných expelerů. (Obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.6.3	podzemnicové⁽²⁾ loupáné expelery⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním loupáných plodů podzemnice olejné.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.6.4	podzemnicový⁽²⁾ loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových loupáných expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.6.5	podzemnice olejná⁽²⁾	Semena druhu <i>Arachis hypogaea</i> a jiných druhů rodu <i>Arachis</i> .	
2.7.1	kapokové expelery⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen kapoku (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.8.1	lněné semeno	Semena lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanická čistota nejméně 93 %) celá, mačkaná nebo drcená.	
2.8.2	lněné expelery⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním lněných semen.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.8.3	lněný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lněných expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky)

2.8.4	lněné expelery⁽¹⁾ krmné	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním lněných semen. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.8.5	lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lněných expelerů. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.9.1	hořčičné otruby	Výrobek ze zpracování hořčice (<i>Brassica juncea</i> L.). Sestává z částic vnějších obalů a z částí zrn.	hrubá vláknina
2.9.2	extrahovaný šrot (moučka) z hořčičných semen	Výrobek získaný extrakcí těkavého hořčičného oleje z hořčičných semen.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.10.1	semeno nigeru	Semena nigeru <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	
2.10.2	nigerové expelery⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen nigeru. (Popel nerozpustný v HCl nejvýše 3,4 %.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.11.1	olivová pulpa	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí lisovaných oliv <i>Olea europea</i> L. co možná nejvíce zbavených částí pecek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.11.2	krmný olivový extrahovaný šrot odtučněný	Výrobek z výroby olivového oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů olivové pulpy co možná nejvíce zbavených částí pecek. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina

2.11.3	olivový extrahovaný šrot odtučněný	Výrobek z výroby olivového oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů olivové pulpy co možná nejvíce zbavených částí pecek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.12.1	palmojádrové expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader palmy <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>), ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.12.2	palmojádrový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí jader palmy, ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.13.1	tykvové (dýňové) semeno	Semena druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	tykvové (dýňové) expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> .	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
2.14.1	řepkové semeno ⁽²⁾	Semena řepky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indické <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanická čistota nejméně 94 %.	
2.14.2	řepkové ⁽²⁾ expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen řepky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.14.3	řepkový ⁽²⁾ extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou řepkových expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.14.4	řepkové semeno ⁽²⁾ extrudované	Výrobek získaný z celého semene řepky úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
2.14.5	řepkoproteinový ⁽²⁾ koncentrát	Výrobek z výroby oleje získaný oddělením proteinové frakce řepkových expelerů nebo semene řepky.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.14.6	řepkové ⁽²⁾ expelery ⁽¹⁾ krmné	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen řepky. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drčení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlinky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózoového nebo dřevního vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina

2.14.7	řepkový ⁽³⁾ extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou řepkových expelerů. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózoového nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.15.1	saflorové semeno	Semena safloru <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	saflorový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí částečně loupáných semen safloru.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.15.3	saflorové slupky	Výrobek získaný loupáním semen safloru.	hrubá vláknina
2.16.1	sezamové semeno	Semena druhu <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	částečně loupané sezamové semeno	Výrobek z výroby oleje získaný odstraněním části slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.17.2	sezamové slupky	Výrobek získaný loupáním sezamových semen.	hrubá vláknina
2.17.3	sezamové expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sezamu. (Popel nerozpustný v HCl nejvýše 5 %.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk
2.18.1	sójové boby toastované	Sójové boby (<i>Glycine max</i> L. Merr.) podrobené vhodné tepelné úpravě. (Aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	sójové expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sóji.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.18.3	sójový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný ze sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě. (Aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.)	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina pokud > 8 % v sušině
2.18.4	sójový loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný z loupáných sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě. (Aktivita ureázy nejvýše 0,5 mg N/g × min.)	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.5	sójové slupky	Výrobek získaný loupáním sójových bobů.	hrubá vláknina
2.18.6	sójové boby extrudované	Výrobek získaný ze sójových bobů úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk

2.18.7	sójoproteinový koncentrát	Výrobek získaný z loupaných odtučněných sójových bobů po další extrakci nebo enzymatické úpravě za účelem snížení obsahu bezdusíkatých látek výtažkových. Může obsahovat inaktivované enzymy.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.8	sójová extrahovaná pulpa [pasta ze sójových bobů]	Výrobek získaný při extrakci sójových bobů pro výrobu potravin.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.9	sójová melasa	Výrobek získaný při zpracování sójových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
2.18.10	druhotný výrobek ze zpracování sójových bobů	Výrobky získané při zpracování sójových bobů pro výrobu potravin ze sójových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.11	sójové boby	Sójové boby (<i>Glycine max</i> L. Merr.).	aktivita ureázy, pokud > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	sójové vločky	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupaných sójových bobů. (Aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.)	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.13	sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný ze sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě. (Aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.) Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 1,5 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina pokud > 8 % v sušině
2.18.14	sójový loupaný extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný z loupaných sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě. (Aktivita ureázy nejvýše 0,5 mg N/g × min.) Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 1,5 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.18.15	fermentovaný sójoproteinový koncentrát	Výrobek získaný z loupaných odtučněných sójových bobů po mikrobiální fermentaci za účelem snížení obsahu bezdusíkatých látek výtažkových. Může také obsahovat devitalizované buňky mikroorganismů použitých při fermentaci a/nebo jejich části.	hrubý protein (dusíkaté látky)

2.18.16	sójová mouka toastovaná nebo napařená	Sójové boby, které byly toastovány nebo napařeny a rozemlety na mouku. (Aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	slunečnicové semeno	Semena slunečnice <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	slunečnicové expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen slunečnice.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina
2.19.3	slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou slunečnicových expelerů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.19.4	slunečnicový loupáný extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů ze slunečnicových semen, z nichž byly zcela nebo částečně odstraněny slupky. Hrubá vláknina nejvýše 27,5 % v sušině.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.19.5	slupky ze slunečnicových semen	Výrobek získaný loupáním slunečnicových semen.	hrubá vláknina
2.19.6	slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou slunečnicových expelerů. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.19.7	slunečnicový loupáný extrahovaný šrot (moučka) krmný	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů ze slunečnicových semen, z nichž byly zcela nebo částečně odstraněny slupky. Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do: — 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) — 1,3 % surových lecitinů — 2 % mýdlových kalů Hrubá vláknina nejvýše: 27,5 % v sušině.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina

2.19.8	frakce slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) s vysokým obsahem proteinu a nízkým obsahem celulosy	Výrobek ze zpracování slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) získaný drcením a frakcionací (proséváním a frakcionací vzduchem) slunečnicového loupavého extrahovaného šrotu (moučky). Obsah hrubého proteinu (dusíkatých látek) nejméně: 45 % na bázi obsahu vlhkosti 8 %. Obsah hrubé vlákniny nejvýše: 8 % na bázi obsahu vlhkosti 8 %.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.19.9	frakce slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) s vysokým obsahem celulosy	Výrobek ze zpracování slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) získaný drcením a frakcionací (proséváním a frakcionací vzduchem) slunečnicového loupavého extrahovaného šrotu (moučky). Obsah hrubé vlákniny nejméně: 38 % na bázi obsahu vlhkosti 8 %. Obsah hrubého proteinu (dusíkatých látek) nejméně: 17 % na bázi obsahu vlhkosti 8 %.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.19.10	frakce slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) s vysokým obsahem proteinu a nízkým obsahem celulosy krmná	Výrobek ze zpracování slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) získaný drcením a frakcionací (proséváním a frakcionací vzduchem) slunečnicového loupavého extrahovaného šrotu (moučky). Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevního vlákna). Obsah hrubého proteinu (dusíkatých látek) nejméně: 45 % na bázi obsahu vlhkosti 9,5 %. Obsah hrubé vlákniny nejvýše: 8 % na bázi obsahu vlhkosti 10 %.	hrubý protein (dusíkaté látky), hrubá vláknina
2.19.11	frakce slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) s vysokým obsahem celulosy krmná	Výrobek ze zpracování slunečnicového extrahovaného šrotu (moučky) získaný drcením a frakcionací (proséváním a frakcionací vzduchem) slunečnicového loupavého extrahovaného šrotu (moučky). Pouze pokud je vyroben v integrovaném zařízení na drcení a rafinaci, může výrobek obsahovat do 1 % sumy použité bělicí hlínky a filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevního vlákna). Obsah hrubé vlákniny nejméně: 38 % na bázi obsahu vlhkosti 10 %. Obsah hrubého proteinu (dusíkatých látek) nejméně: 17 % na bázi obsahu vlhkosti 8 %.	hrubý protein (dusíkaté látky), hrubá vláknina
2.20.1	rostlinný olej a tuk ⁽⁴⁾	Olej a tuk získané buď lisováním, a/nebo extrakcí z olejnatých semen nebo olejnatých plodů (s výjimkou ricinového oleje z ricinovníku).	vlhkost, pokud > 1 %
2.21.1	surové lecitiny	Výrobek získaný při odstraňování slizovitých látek ze surového oleje z olejnatých semen a olejnatých plodů působením vody. Při odstraňování slizovitých látek ze surového oleje mohou být přidány kyselina citronová, kyselina fosforečná, hydroxid sodný nebo enzymy.	

2.22.1	konopné semeno	Semena odrůd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahem tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podle metody kvantifikace stanovené v nařízení (EU) č. 639/2014 ^(?) .	
2.22.2	konopné expelery ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen odrůd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahem tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podle metody kvantifikace stanovené v nařízení (EU) č. 639/2014.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
2.22.3	konopný olej	Olej získaný lisováním semen odrůd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahem tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podle metody kvantifikace stanovené v nařízení (EU) č. 639/2014.	vlhkost, pokud > 1 %
2.23.1	makové semeno	Semena druhu <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	makový extrahovaný šrot (moučka)	Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí expelerů z makových semen.	hrubý protein (dusíkaté látky)
2.24.1	semena chia	Semena druhu <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽¹⁾ Výraz „expeler“ lze nahradit výrazem „výlisek/pokrutina“.

⁽²⁾ Výraz „podzemnicové“ lze v případě *Arachis hypogaea* nahradit výrazem „arašídové“.

⁽³⁾ V příslušných případech lze název doplnit o slova „nízký obsah glukosinolátů“ podle definice v právních předpisech Unie.

⁽⁴⁾ Název „rostlinný olej a tuk“ lze v příslušném případě nahradit názvem „rostlinný olej“ nebo „rostlinný tuk“. Název musí být doplněn druhem rostliny a v příslušném případě částí rostliny. Musí se uvést, zda je/jsou olej(e) a/nebo tuk(y) surový(é), nebo rafinovaný(é).

⁽⁵⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 639/2014 ze dne 11. března 2014, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1307/2013, kterým se stanoví pravidla pro přímé platby zemědělcům v režimech podpory v rámci společné zemědělské politiky, a kterým se mění příloha X uvedeného nařízení (Úř. věst. L 181, 20.6.2014).

3. Semena luskovin a výrobky z nich získané

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
3.1.1	boby toastované	Semena rostliny <i>Phaseolus</i> spp. nebo <i>Vigna</i> spp. podrobená vhodné tepelné úpravě.	
3.1.2	bobový proteinový koncentrát	Výrobek získaný z oddělené plodové vody z bobů při výrobě škrobu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.2.1	lusky svatojánského chleba	Sušené plody stromu rohovníku <i>Ceratonia siliqua</i> L. obsahující semena svatojánského chleba.	hrubá vláknina
3.2.3	šrotovaný svatojánský chléb	Výrobek získaný šrotováním sušených plodů (lusků) stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena svatojánského chleba.	hrubá vláknina
3.2.4	prášek ze svatojánského chleba [mouka ze svatojánského chleba]	Výrobek získaný mikronizací sušených plodů (lusků) stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena svatojánského chleba.	hrubá vláknina veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
3.2.5	klíčky svatojánského chleba	Klíčky semen svatojánského chleba ze stromu rohovníku.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.2.6	expelery z klíčků svatojánského chleba⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním klíčků rohovníku.	hrubý protein (dusíkaté látky)

3.2.7	semeno svatojánského chleba	Semena (zrna) získaná z lusků svatojánského chleba, která sestávají z endospermu, slupek a klíčků.	hrubá vláknina
3.2.8	slupky svatojánského chleba	Slupky ze semen svatojánského chleba získané loupáním semen stromu rohovníku.	hrubá vláknina
3.3.1	cizrna	Semena rostliny <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	ervil	Semena rostliny <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	semeno pískavice	Semena pískavice (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	guarová moučka	Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí ze semen guarových bobů <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.6.2	guarová moučka z klíčků	Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí z klíčků semen guarových bobů.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.7.1	bob koňský	Semena rostliny <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	vločky z bobu koňského	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupaného bobu koňského.	škrob hrubý protein (dusíkaté látky)
3.7.3	obalové blány bobu koňského [bobové slupky]	Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z vnějších obalů.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky)
3.7.4	bob koňský loupáný	Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z endospermů bobu koňského.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.7.5	protein z bobu koňského	Výrobek získaný mletím (šrotováním) bobu koňského a jeho frakcionací vzduchem.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.8.1	čočka	Semena rostliny <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	slupky čočky	Výrobek získaný loupáním semen čočky.	hrubá vláknina
3.9.1	sladká lupina	Semena rostliny <i>Lupinus</i> spp. s nejvýše 5 % hořkých semen.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.9.2	sladká lupina loupaná	Loupaná semena sladké lupiny.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.9.3	obalové blány lupiny [lupinové slupky]	Výrobek získaný loupáním semen sladké lupiny, sestávající hlavně z vnějších obalů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.9.4	lupinová pulpa	Výrobek získaný po extrakci složek sladké lupiny.	hrubá vláknina
3.9.5	lupinové middlings	Výrobek získaný při výrobě mouky ze sladké lupiny. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.9.6	lupinový protein	Výrobek získaný z oddělené plodové vody ze sladké lupiny při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.9.7	lupinový protein (moučka)	Výrobek ze zpracování sladké lupiny pro výrobu moučky s vysokým obsahem proteinu.	hrubý protein (dusíkaté látky)

3.10.1	fazole mungo	Boby druhu <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	hrách	Semena rostliny <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	hrachové otruby	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupaného hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění hrachu.	hrubá vláknina
3.11.3	hrachové vločky	Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupaných semen hrachu.	škrob
3.11.4	hrachová mouka	Výrobek získaný při mletí hrachu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.5	hrachové slupky	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupaného hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění a malého podílu endospermu.	hrubá vláknina
3.11.6	hrách loupaný	Loupaná semena hrachu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.11.7	hrachové middlings	Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
3.11.8	propad po čištění hrachu	Výrobek z mechanického čištění sestávající ze zlomků hrachových zrn oddělených před dalším zpracováním.	hrubá vláknina
3.11.9	hrachový protein	Výrobek získaný z oddělené plodové vody z hrachu při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem, případně částečně hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.10	hrachová pulpa [vnitřní hrachová vláknina]	Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z vnitřní vlákniny a škrobu.	vlhkost, pokud < 70 % nebo > 85 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
3.11.11	hrachová rozpustná frakce	Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z rozpustných proteinů a oligosacharidů.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 85 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý protein (dusíkaté látky)
3.11.12	hrachová vláknina	Výrobek získaný extrakcí po umletí a prosetí loupaného hrachu.	hrubá vláknina
3.11.13	hrachový krém	Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z rozpustných proteinů, vnitřní vlákniny, škrobu a oligosacharidů. Může obsahovat do 1 % organických kyselin.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 85 % hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina škrob
3.12.1	vikve	Semena rostliny <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> a dalších odrůd.	

3.13.1	hrachor	Semena rostliny <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobená vhodné tepelné úpravě.	metoda tepelné úpravy
3.14.1	vikev monantha	Semena rostliny <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Hlízy, kořeny a výrobky z nich získané

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

4.1.10	cukrovarské řízký sušené	Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr a které byly mechanicky lisovány a sušeny. Může obsahovat do 2 % síranů.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud >10,5 %
4.1.11	cukrovarské řízký sušené melasové	Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr, byly mechanicky lisovány a sušeny a byla k nim přidána melasa. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek a do 2 % síranů.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
4.1.12	cukerný sirup	Výrobek získaný zpracováním cukru a/nebo melasy. Může obsahovat do 0,5 % síranů a do 0,25 % siřičitanů.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 35 %
4.1.13	cukrovarské řízký vařené	Výrobek z výroby jedlého sirupu z cukrovky	pokud sušený: popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině pokud lisovaný: popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 %
4.1.15	řepná melasa bohatá na betain, tekutá/sušená ⁽¹⁾	Výrobek získaný po vodní extrakci cukru a další filtraci řepné melasy. Výsledný výrobek obsahuje složky melasy a nejvýše 20 % přirozeně se vyskytujícího betainu. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek, do 0,5 % změkčovadel, do 2 % síranů a do 0,25 % siřičitanů.	obsah betainu veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 14 %
4.1.16	isomaltulosa	Isomaltulosa jako krystalický monohydrát. Získává se enzymatickou přeměnou sacharosy z cukrovky.	
4.2.1	šťáva z červené řepy	Šťáva z lisování červené řepy (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) s následnou koncentrací a pasterizací, která si zachovává typickou zeleninovou chuť a aroma.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 60 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.3.1	mrkev	Kořeny žluté nebo červené mrkve druhu <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	slupky z napařené mrkve	Vlhký výrobek z průmyslového zpracování mrkve sestávající ze slupek odstraněných z kořene mrkve napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový mrkvový škrob. Obsah vlhkosti nejvýše: 97 %.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud > 97 %

4.3.3	oškrabky z mrkve	Vlhký výrobek získaný z mechanické separace při zpracování mrkve a zbytků mrkve. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě. Obsah vlhkosti nejvýše: 97 %.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud > 97 %
4.3.4	mrkvové vločky	Výrobek získaný vločkováním kořenů žluté nebo červené mrkve, které jsou následně usušeny.	
4.3.5	mrkev sušená	Kořeny žluté nebo červené mrkve, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny.	hrubá vláknina
4.3.6	krmná mrkev sušená	Výrobek sestávající z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušené.	hrubá vláknina
4.3.7	mrkvová šťáva	Šťáva z lisování kořene mrkve s následnou koncentrací a pasterizací.	vlhkost, pokud < 40 % nebo > 60 %
4.4.1	čekankový kořen	Kořeny rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	čekankové skrojky	Čerstvý výrobek ze zpracování čekanky. Sestává převážně z očištěných částí čekanky a částí listů.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 %
4.4.3	čekankové semeno	Semena rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	čekankové řízky lisované	Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně odstraněny. Může obsahovat do 1 % síranů a do 0,2 % siřičitanů.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 %
4.4.5	čekankové řízky sušené	Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky, které jsou následně usušeny. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně extrahovány. Může obsahovat do 2 % síranů a do 0,5 % siřičitanů.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.4.6	prášek z kořenů čekanky	Výrobek získaný řezáním, sušením a mletím kořenů čekanky. Může obsahovat do 1 % protispékavých látek.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.4.7	čekanková melasa	Výrobek získaný při výrobě inulinu a oligofruktosy z čekanky. Čekanková melasa sestává z organického rostlinného materiálu a minerálních látek. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 %
4.4.8	čekanková vináza	Druhotný výrobek ze zpracování čekanky získaný po separaci inulinu a oligofruktosy a eluaci iontů. Čekanková vináza sestává z organického rostlinného materiálu a minerálních látek. Může obsahovat do 1 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel vlhkost, pokud < 30 % nebo > 40 %

4.4.9	Inulin (?)	Inulin je fruktan extrahovaný např. z kořenů rostlin <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> nebo <i>Helianthus tuberosus</i> ; surový inulin může obsahovat do 1 % síranů a do 0,5 % siřičitanů.	
4.4.10	oligofruktosový sirup	Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.; surový oligofruktosový sirup může obsahovat do 1 % síranů a do 0,5 % siřičitanů.	vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 %
4.4.11	oligofruktosa sušená	Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. a následným sušením.	
4.5.1	česnek sušený	Bílý až žlutý prášek z čistého mletého česneku druhu <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	maniok [tapioka] [kasava]	Kořeny rostliny <i>Manihot esculenta</i> Crantz, bez ohledu na způsob úpravy.	vlhkost, pokud < 60 % nebo > 70 %
4.6.2	maniok sušený [tapioka sušená] [kasava sušená]	Kořeny manioku, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny.	škrob popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.7.1	cibulová pulpa	Vlhký výrobek získaný ze zpracování cibule (rodu <i>Allium</i>) a sestávající ze slupky a celých cibulí. Pokud je získán z výroby cibulového oleje, obsahuje převážně vařené zbytky cibule.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.7.2	cibule smažená	Oloupané a rozdrobené kousky cibule, které jsou poté usmaženy.	hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině hrubý tuk
4.7.3	cibulová rozpustná frakce sušená	Sušený výrobek získaný ze zpracování čerstvé cibule. Získává se extrakcí alkoholem a/nebo vodou, vodní nebo alkoholová frakce je oddělena a sprejově sušena. Sestává hlavně ze sacharidů.	hrubá vláknina
4.8.1	brambory	Hlízy rostliny <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlhkost, pokud < 72 % nebo > 88 %
4.8.2	brambory loupané	Brambory, z nichž byla odstraněna slupka napařením.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.3	slupky z napařených brambor	Vlhký výrobek z průmyslového zpracování brambor sestávající ze slupky odstraněných z hlízy bramboru napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový bramborový škrob.	vlhkost, pokud > 93 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.4	odřezky ze syrových brambor	Výrobek získaný z loupaných nebo neloupaných brambor při přípravě bramborových výrobků pro lidskou spotřebu.	vlhkost, pokud > 88 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině

4.8.5	oškrabky z brambor	Výrobek získaný z mechanické separace při zpracování brambor a zbytků brambor. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě.	vlhkost, pokud > 93 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.6	brambory mačkané	Blanširovaný nebo vařený a poté rozmačkaný výrobek z brambor.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.7	bramborové vločky	Výrobek získaný při sušení opraných, loupaných nebo neloupaných, pařených brambor na válcové sušárně.	škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.8.8	bramborová dřev (pulpa)	Výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající z extrahovaných mletých brambor.	vlhkost, pokud < 77 % nebo > 88 %
4.8.9	bramborová dřev (pulpa) sušená	Sušený výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající z extrahovaných mletých brambor.	
4.8.10	bramborová bílkovina	Výrobek z výroby škrobu získaný po separaci škrobu, obsahující převážně bílkovinné složky.	hrubý protein (dusíkaté látky)
4.8.11	bramborová bílkovina hydrolyzovaná	Výrobek získaný kontrolovanou enzymatickou hydrolyzou bramborových bílkovin.	hrubý protein (dusíkaté látky)
4.8.12	bramborová bílkovina fermentovaná	Výrobek získaný fermentací bramborové bílkoviny a následným sprejovým sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky)
4.8.13	bramborová bílkovina fermentovaná tekutá	Tekutý výrobek získaný fermentací bramborové bílkoviny.	hrubý protein (dusíkaté látky)
4.8.14	koncentrované plodové vody z brambor	Koncentrovaný výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající ze zbylých složek po částečném odstranění vlákniny, proteinů a škrobu z celé bramborové dřevě (pulpy) a odpaření části vody.	vlhkost, pokud < 50 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 50 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubý popel
4.8.15	bramborové granule	Brambory po oprání, oloupání, zmenšení velikosti (nakrájení, vločkování atd.) a sušení.	
4.9.1	batáty [sladké brambory]	Kořenové hlízy rostliny <i>Ipomoea batatas</i> L., bez ohledu na způsob úpravy.	vlhkost, pokud < 57 % nebo > 78 %
4.10.1	jeruzalémské artyčoky [topinambury]	Hlízy rostliny <i>Helianthus tuberosus</i> L., bez ohledu na způsob úpravy.	vlhkost, pokud < 75 % nebo > 80 %
4.11.1	šťáva z ředkve	Šťáva z lisování kořene ředkve (<i>Raphanus sativus</i> L.) s následnou koncentrací a pasterizací.	vlhkost, pokud < 30 % nebo > 50 %

(¹) Výrazy se liší hlavně v obsahu vlhkosti a je nutno je použít v příslušném případě.

(²) Název musí být doplněn druhem rostliny.

5. Ostatní semena a plody a výrobky z nich získané

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
5.1.1	žaludy	Celé plody dubu letního <i>Quercus robur</i> L., dubu zimního <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dubu korkového <i>Quercus suber</i> L. nebo jiných druhů rodu <i>Quercus</i> .	
5.1.2	žaludy loupané	Výrobek získaný loupáním žaludů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.2.1	mandle	Celé plody rostliny <i>Prunus dulcis</i> , se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky.	
5.2.2	mandlové slupky	Mandlové slupky získané z loupaných mandlových semen fyzikálním oddělením od jader a umleté.	hrubá vláknina
5.2.3	mandlové expelery⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader mandlí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.3.1	anýzové semeno	Semena rostliny <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	jablečná dřeň (pulpa) sušená [jablečné výlisky sušené]	Výrobek získaný při výrobě šťávy z <i>Malus domestica</i> nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušené.	hrubá vláknina
5.4.2	jablečná dřeň (pulpa) lisovaná [jablečné výlisky]	Vlhký výrobek získaný při výrobě šťávy z jablek nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou lisované.	hrubá vláknina
5.4.3	jablečná melasa	Výrobek získaný po výrobě pektinu z jablečné dřeně (pulpy).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubé oleje a tuky, pokud > 10 %
5.5.1	cukrovkové semeno	Semena řepy cukrovky.	
5.6.1	pohanka	Semena rostliny <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	pohankové slupky a otruby	Výrobek získaný při mletí pohankových zrn.	hrubá vláknina
5.6.3	pohankové middlings	Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěné pohanky. Sestává převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem různých částí zrna. Nesmí obsahovat více než 10 % hrubé vlákniny.	hrubá vláknina škrob
5.7.1	semeno červeného hlávkového zelí	Semena rostliny <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	semeno lesknice kanárské	Semena rostliny <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	semeno kmínu	Semena rostliny <i>Carum carvi</i> L.	

5.12.1	celé kaštiny nebo jejich zlomky	Výrobek z výroby kaštanové mouky sestávající převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi obalů a malým podílem zbytků kaštanu (<i>Castanea</i> spp.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.13.1	citrusová pulpa⁽¹⁾	Výrobek získaný lisováním citrusových plodů <i>Citrus</i> (L.) spp. nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů. Může obsahovat souhrnem do 1 % methanolu, ethanolu a propan-2-olu, vztaženo na bezvodou bázi.	hrubá vláknina
5.13.2	citrusová pulpa⁽¹⁾sušená	Výrobek získaný lisováním citrusových plodů nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů, který je následně usušen. Může obsahovat souhrnem do 1 % methanolu, ethanolu a propan-2-olu, vztaženo na bezvodou bázi.	hrubá vláknina
5.14.1	semeno jetele lučního	Semena rostliny <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	semeno jetele plazivého	Semena rostliny <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	kávové slupky	Výrobek získaný z loupaných semen kávovníku (<i>Coffea</i>).	hrubá vláknina
5.16.1	semeno chrpy	Semena rostliny <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	semeno okurky	Semena rostliny <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	semeno cypřiše	Semena rostliny <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	datle	Plody rostliny <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	semeno datle	Celá semena rostliny <i>Phoenix dactylifera</i> L.	hrubá vláknina
5.20.1	semeno fenyklu	Semena rostliny <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	fíky	Plody rostliny <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	ovocná jádra ¹¹ ⁽²⁾	Výrobek sestávající z vnitřních, jedlých semen ořechů nebo ovocných pecek.	
5.22.2	ovocné výlisky⁽²⁾	Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré.	hrubá vláknina
5.22.3	ovocné výlisky sušené⁽²⁾	Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré, který je následně usušen.	hrubá vláknina
5.23.1	řeřicha zahradní	Semena rostliny <i>Lepidium sativum</i> L.	hrubá vláknina
5.24.1	travní semena	Semena trav čeledí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	jádra z hroznového vína	Jádra <i>Vitis</i> L. oddělená od hroznových výlisků, která nejsou odtučněná.	hrubý tuk hrubá vláknina
5.25.2	jádra z hroznového vína extrahovaná (moučka)	Výrobek získaný při extrakci oleje z jader z hroznového vína.	hrubá vláknina
5.25.3	hroznové výlisky sušené [matolína (matoliny)]	Hroznové výlisky sušené ihned po extrakci alkoholu, ze kterých byly co možná nejvíce odstraněny stopky a jádra.	hrubá vláknina
5.25.4	jádra z hroznového vína tekutá	Výrobek získaný z jader hroznového vína po výrobě šťávy z hroznového vína. Obsahuje převážně sacharidy.	hrubá vláknina

5.26.1	lískové ořechy	Celé plody rostliny <i>Corylus</i> (L.) spp., se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky.	
5.26.2	expelery lískových ořechů⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader lískových ořechů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.27.1	pektin	Pektin se získává vodní extrakcí (přírodních druhů) vhodného rostlinného materiálu, obvykle citrusových plodů nebo jablek. Jako organické srážecí činidlo se může použít pouze methanol, ethanol a propan-2-ol. Může obsahovat souhrnem do 1 % methanolu, ethanolu a propan-2-olu, vztaženo na bezvodou bázi. Pektin sestává hlavně z parciálních methylesterů kyseliny polygalakturonové a jejich amonných, sodných, draselných a vápenatých solí.	
5.28.1	semeno perilly	Semena rostliny <i>Perilla frutescens</i> L. a výrobky z jejího umletí.	
5.29.1	piniové oříšky	Semena rostliny <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	pistácie	Plody rostliny <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	semeno jitrocele	Semena rostliny <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	semeno ředkve	Semena rostliny <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	semeno špenátu	Semena rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	semeno ostropestřce	Semena rostliny <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky]	Výrobek získaný lisováním rajských jablek rostliny <i>Solanum lycopersicum</i> L. při výrobě rajčatové šťávy. Sestává převážně ze slupek a semen rajských jablek.	hrubá vláknina
5.36.1	semeno řebříčku	Semena rostliny <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	expelery jader meruněk⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader meruněk (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Může obsahovat kyselinu kyanovodíkovou.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.38.1	expelery černuchy seté⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen černuchy seté (<i>Bunium persicum</i> L.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.39.1	expelery brutnáku lékařského⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen brutnáku lékařského (<i>Borago officinalis</i> L.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.40.1	expelery pupalky dvouleté⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen pupalky dvouleté (<i>Oenothera</i> L.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.41.1	expelery granátových jablek⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen granátových jablek (<i>Punica granatum</i> L.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
5.42.1	expelery jader vlašských ořechů⁵	Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader vlašských ořechů (<i>Juglans regia</i> L.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina

(¹) Výraz „citrusová“ se nahradí příslušným druhem citrusů.

(²) Výraz „ovocná“ se nahradí názvem plodu příslušného rostlinného druhu, podle situace.

6. Pícniny a objemná krmiva a výrobky z nich získané

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
6.1.1	řepný chrást	Listy rostliny <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	obiloviny (rostliny)¹¹	Celé rostliny obilovin nebo jejich části.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.3.1	obilní sláma¹¹	Sláma z obilovin.	
6.3.2	obilní sláma ošetřená¹¹	Výrobek získaný vhodným ošetřením slámy z obilovin.	sodík, při ošetření hydroxidem sodným
6.4.1	jeteľová moučka	Výrobek získaný sušením a šrotováním jetele <i>Trifolium</i> spp. Může obsahovat do 20 % vojtěšky (<i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) nebo jiných pícnin sušených a šrotovaných současně s jetelem.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.5.1	moučka z pícnin⁽¹⁾ [travní moučka⁽¹⁾] [zelená moučka⁽¹⁾]	Výrobek získaný sušením a šrotováním a v některých případech tvarováním pícnin. ⁽²⁾	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.1	seno	Druh jakékoli trávy nebo luskovin nebo bylin přirozeně sušených nebo uměle sušených.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.2	tráva, byliny, luskoviny, sušené	Výrobek získaný z trávy, bylin nebo luskovin, které byly uměle zbaveny vlhkosti (v jakékoli formě).	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.3	tráva, byliny, luskoviny [zelená píče]	Čerstvá biomasa sestávající z trávy, luskovin nebo bylin.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.4	zelená siláž	Silážovaná biomasa z orné půdy a travních porostů sestávající z jakékoli trávy, luskovin nebo bylin.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.6.5	senáž	Silážované nebo sušené plodiny na orné půdě sestávající z trávy, luskovin nebo bylin obsahující alespoň 50 % sušiny, zabalené do balíků nebo uskladněné v silech.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.7.1	konopná moučka	Moučka získaná mletím stonků konopí odrůd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahem tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podle metody kvantifikace stanovené v nařízení (EU) č. 639/2014.	hrubý protein (dusíkaté látky)
6.7.2	konopná vláknina	Výrobek získaný při mechanickém zpracování stonků konopí odrůd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahem tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podle metody kvantifikace stanovené v nařízení (EU) č. 639/2014.	hrubá vláknina
6.8.1	sláma z bobu koňského	Sláma z bobu koňského (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)	

6.9.1	Iněné stonky	Stonky lnu (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	vojtěška [alfalfa]	Rostliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. Martyn nebo jejich části.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.2	vojtěška přirozeně sušená [alfalfa přirozeně sušená]	Vojtěška přirozeně sušená.	popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.3	vojtěška horkovzdušně sušená [alfalfa horkovzdušně sušená] [vojtěška zbavená vlhkosti]	Vojtěška, která byla uměle zbavena vlhkosti, v jakékoliv formě.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.4	vojtěška extrudovaná [alfalfa extrudovaná]	Extrudované vojtěškové pelety.	
6.10.5	vojtěšková moučka ⁽¹⁾ [alfalfa moučka¹⁶⁾	Výrobek získaný sušením a šrotováním vojtěšky. Může obsahovat do 20 % jetele nebo jiných pícevních sušených a šrotovaných současně s vojtěškou.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.10.6	vojtěškové výlisky [alfalfa výlisky]	Sušený výrobek získaný lisováním šťávy z vojtěšky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina
6.10.7	vojtěškový proteinový koncentrát [alfalfa proteinový koncentrát]	Výrobek získaný umělým sušením frakcí vojtěškové vylisované šťávy, které byly za účelem vysrážení proteinů odděleny odstředěním a tepelně upraveny.	hrubý protein (dusíkaté látky) karoten
6.10.8	vojtěšková rozpustná frakce	Výrobek získaný po extrakci proteinů z vojtěškové šťávy, může být sušený.	hrubý protein (dusíkaté látky)
6.11.1	kukuřičná siláž	Silážované rostliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> nebo jejich části.	
6.12.1	hrachová sláma	Sláma z rostliny <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	řepková⁷⁾ sláma	Sláma z řepky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indické <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz a řepky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

(¹⁾ K názvu mohou být přidány rostlinné druhy.

(²⁾ Kromě druhu *Cannabis sativa* L.

(³⁾ Výraz „moučka“ lze nahradit výrazem „granule“. K názvu může být přidán způsob sušení.

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

Číslo	Název ¹⁾	Popis	Povinné deklarace
7.1.1	Řasy (¹⁾)	Řasy, živé nebo zpracované, včetně čerstvých, chlazených nebo zmrazených řas. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel jod, pokud > 100 ppm

7.1.2	řasy⁽¹⁾sušené	Výrobek získaný sušením řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu a řasy byly inaktivovány. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel jod, pokud > 100 ppm
7.1.3	moučka z řas ⁽¹⁾	Výrobek z výroby oleje z řas získaný extrakcí řas. Řasy byly inaktivovány. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel jod, pokud > 100 ppm
7.1.4	olej z řas ⁽¹⁾	Olej získaný extrakcí řas. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
7.1.6	moučka z mořských řas ⁽¹⁾	Výrobek získaný sušením a šrotováním makrořas, zejména červených, hnědých nebo zelených řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel jod, pokud > 100 ppm
7.1.7	moučka z řas rodu <i>Asparagopsis</i>	Výrobek získaný sušením a šrotováním makrořas rodu <i>Asparagopsis</i> . Může být promyt za účelem snížení obsahu jodu a bromu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel jod, pokud > 100 ppm
7.2.1	houby⁽¹⁾sušené	Sušené houby a/nebo mycelium získané z jedlých hub, bohaté na vlákniny, aminokyseliny a polysacharidy.	hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky)
7.3.1	kůra⁽¹⁾	Očištěná a sušená kůra stromů nebo keřů.	hrubá vláknina
7.4.1	květy¹⁵ sušené	Všechny části sušených květů jedlých rostlin a jejich frakce.	hrubá vláknina
7.5.1	brokolice sušená	Výrobek získaný sušením rostliny <i>Brassica oleracea</i> L. po oprání, zmenšení velikosti (nakrájení, vločkování atd.) a odstranění obsahu vody.	
7.6.1	třtinová melasa	Sirupovitý výrobek získaný při výrobě nebo rafinaci cukru z rostliny <i>Saccharum</i> L. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek, do 0,5 % změkčovadel, do 3,5 % síranů a do 0,25 % siřičitanů.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 %
7.6.2	třtinová melasa částečně odcukřená	Výrobek získaný po další vodní extrakci sacharosy z třtinové melasy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 %
7.6.3	třtinový cukr [sacharosa]	Cukr získaný vodní extrakcí z cukrové třtiny.	
7.6.4	třtinová bagasa	Výrobek získaný vodní extrakcí cukru z cukrové třtiny. Sestává hlavně z vlákniny.	hrubá vláknina
7.7.1	listy¹⁵ sušené	Sušené listy jedlých rostlin a jejich frakce.	hrubá vláknina
7.8.1	lignocelulosa	Výrobek získaný mechanickým zpracováním sušeného surového přírodního dřeva, který sestává převážně z lignocelulosity.	

7.8.2	prášková celulosa	Výrobek získaný rozkladem, oddělením ligninu a dalším čištěním jako celulosa z rostlinného vlákna ¹⁵ neošetřeného dřeva, který je modifikován pouze mechanickým zpracováním. Neutrálně detergentní vláknina (NDF) nejméně 87 %.	
7.9.1	lékořicový kořen	Kořen rostliny <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	máta	Výrobek získaný ze sušení nadzemních částí rostlin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> nebo <i>Mentha viridis</i> (L.), bez ohledu na způsob úpravy.	
7.11.1	špenát sušený	Výrobek získaný ze sušení rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L., bez ohledu na způsob úpravy.	
7.12.1	juka, mohave	Práškový výrobek získaný ze stonků rostliny <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	hrubá vláknina
7.12.2	šťáva z rostliny <i>Yucca</i> [Schidigera]	Výrobek získaný nakrájením a lisováním stonků rostliny <i>Yucca Schidigera</i> , sestávající hlavně ze sacharidů.	
7.13.1	rostlinné uhlí [dřevěné uhlí]	Výrobek získaný zuhelnatěním organického rostlinného materiálu.	
7.14.1	dřevo⁽¹⁾	Chemicky neošetřené dřevo nebo dřevná vlákna.	hrubá vláknina
7.14.2	dřevná melasa⁽¹⁾	Výrobek získaný ohřevem a lisováním surového neošetřeného dřeva, který sestává převážně z xylosy.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
7.15.1	moučka z rostliny <i>Solanum glaucophyllum</i>	Výrobek získaný sušením a šrotováním listů rostliny <i>Solanum glaucophyllum</i> .	hrubá vláknina vitamin D ₃

(¹) Název musí být v příslušných případech doplněn druhem rostliny, houby nebo řasy. Pokud získaná krmná surovina obsahuje více než 5 % jiných druhů, tyto druhy musí být rovněž uvedeny.

8. Mléčné výrobky a výrobky z nich získané

Krmné suroviny v této kapitole musí splňovat požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009 a specifické požadavky na mléko, mlezivo a některé jiné výrobky získané z mléka podle přílohy X nařízení (EU) č. 142/2011.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
8.1.1	máslo a výrobky z másla	Máslo a výrobky získané při výrobě nebo zpracování másla (např. podmáslí), pokud nejsou uvedeny samostatně.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk lactosa vlhkost, pokud > 6 %
8.2.1	podmáslí / podmáslí sušené⁽¹⁾	Výrobek získaný při stloukání másla ze smetany nebo podobnými postupy.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk lactosa vlhkost, pokud > 6 %

		<p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti. 	
8.3.1	kasein	Výrobek získaný z odtučněného mléka nebo podmáslní sušením kaseinu vysráženého s použitím kyselin nebo syřidla.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 %
8.4.1	kaseinát	Výrobek extrahovaný ze sýřeniny nebo kaseinu použitím neutralizujících látek a sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 %
8.5.1	sýr a výrobky ze sýra	Sýr a výrobky ze sýra a mléčných výrobků.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
8.6.1	mlezivo / mlezivo sušené⁽¹⁾	Sekret mléčných žláz zvířat produkujících mléko do pěti dní po porodu.	hrubý protein (dusíkaté látky)
8.7.1	mléčné vedlejší výrobky	<p>Výrobky získané při výrobě mléčných výrobků, včetně kalu z odstředivky nebo separátoru, výplachové vody, mléčných minerálních látek.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, 	vlhkost hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa

		— do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti.	
8.8.1	fermentované mléčné výrobky	Výrobky získané fermentací mléka (např. jogurt atd.).	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk
8.9.1	lactosa	Cukr oddělený z mléka nebo syrovátky purifikací a sušením.	vlhkost, pokud > 5 %
8.10.1	mléko / mléko sušené¹⁸	Syrové mléko získané z jednoho nebo více dojení.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
8.11.1	mléko odtučněné / mléko odtučněné sušené⁽¹⁾	Mléko, jehož obsah tuku byl snížen jeho oddělením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 5 %
8.12.1	mléčný tuk	Výrobek získaný oddělením tuku z mléka.	hrubý tuk
8.13.1	mléčná bílkovina (prášek)⁽¹⁾	Výrobek získaný sušením bílkovinných složek extrahovaných z mléka chemickým nebo fyzikálním postupem.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
8.14.1	kondenzované a odpařené mléko a výrobky z něho	Kondenzované a odpařené mléko a výrobky získané výrobou nebo zpracováním těchto výrobků.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
8.15.1	mléčný permeát / mléčný permeát (prášek)⁽¹⁾	Výrobek získaný z kapalně fáze filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) mléka, z něhož byla případně částečně odstraněna lactosa. Může být upraven reverzní osmózou.	hrubý popel hrubý protein (dusíkaté látky) lactosa vlhkost, pokud > 8 %
8.16.1	mléčný retentát / mléčný retentát (prášek)⁽¹⁾	Výrobek zadržený membránou z filtrace (ultra-, nano- nebo mikrofiltrace) mléka.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel lactosa vlhkost, pokud > 8 %
8.17.1	syrovátka / syrovátka sušená⁽¹⁾	Výrobek z výroby sýrů, tvarohu nebo kaseinu nebo podobných postupů. Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat: — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametfosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů,	hrubý protein (dusíkaté látky) lactosa vlhkost, pokud > 8 % hrubý popel

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

8.20.1	syrovátka demineralizovaná delaktosovaná / syrovátka demineralizovaná delaktosovaná sušená ⁽¹⁾	<p>Syrovátka, z níž byly částečně odstraněny laktosa a minerální látky.</p> <p>Je-li výrobek zvláště vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti. 	hrubý protein (dusíkaté látky) lactosa hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
8.21.1	syrovátkový permeát / syrovátkový permeát (prášek) ⁽¹⁾	<p>Výrobek získaný z kapalně fáze filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) syrovátky, z něhož byla případně částečně odstraněna laktosa. Může být upraven reverzní osmózou.</p> <p>Je-li výrobek zvláště vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti. 	hrubý popel hrubý protein (dusíkaté látky) lactosa vlhkost, pokud > 8 %
8.22.1	syrovátkový retentát / syrovátkový retentát (prášek) ⁽¹⁾	Výrobek zadržovaný membránou z filtrace (ultra-, nano- nebo mikrofiltrace) syrovátky.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel lactosa vlhkost, pokud > 8 %

		<p>Je-li výrobek zvláště vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu sodného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování, — do 0,3 % anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha fázích výrobních postupů, — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti. 	
--	--	---	--

(¹) Výrazy nejsou synonymní a liší se hlavně v obsahu vlhkosti, v příslušném případě je nutno použít odpovídající výraz. Výraz „prášek“ označuje výrobek s obsahem vlhkosti nižším než 12 % a může nahrazovat výraz „sušený“ nebo „koncentrovaný a sušený“.

9. Produkty ze suchozemských zvířat a výrobky z nich získané

Krmné suroviny v této kapitole musí splňovat požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009. Názvy krmných surovin se doplní označením podle přílohy X či přílohy XIII nařízení (EU) č. 142/2011 nebo přílohy IV nařízení (ES) č. 999/2001 pro vyjasnění specifických požadavků a jasnou identifikaci ohledně omezení používání podle nařízení (ES) č. 999/2001.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
9.1.1	vedlejší produkty živočišného původu (¹)	Celá těla teplokrevných suchozemských zvířat nebo jejich částí, čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %
9.2.1	živočišný tuk (²)	Výrobek složený z tuku suchozemských zvířat, včetně bezobratlých, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata, ve všech jejich životních stádiích. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
9.3.1	vedlejší produkty včelařství (³)	Med, včelí vosk, mateří kašička, propolis, pyl, zpracované nebo nezpracované.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
9.4.1	zpracované živočišné proteiny (PAP) (²)	Výrobek získaný ohřevem, sušením a drcením celých těl suchozemských zvířat nebo jejich částí, včetně bezobratlých, ve všech jejich životních stádiích, ze kterého může být částečně extrahován nebo fyzikálně odstraněn tuk. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %

9.5.1	bílkoviny získané z výroby želatiny ⁽²⁾	Sušené živočišné bílkoviny získané z výroby želatiny ze surovin podle nařízení (ES) č. 853/2004.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.6.1	hydrolyzované živočišné proteiny ⁽²⁾	Polypeptidy, peptidy a aminokyseliny a jejich směsi získané hydrolyzou vedlejších produktů živočišného původu, které mohou být koncentrované sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.7.1	krevní moučka ⁽²⁾	Výrobek získaný z tepelné úpravy krve poražených teplokrevných zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.8.1	krevní výrobky ⁽¹⁾	Výrobky získané z krve nebo frakcí krve poražených teplokrevných zvířat; zahrnují sušenou/zmrazenou/tekutou krevní plazmu, sušenou plnou krev, sušené/zmrazené/tekuté červené krvinky nebo jejich frakce a směsi.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.9.1	zbytky ze stravování [recyklát ze stravování]	Veškerý potravinářský odpad obsahující materiál živočišného původu včetně použitého stolního oleje s původem v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních včetně ústředních kuchyní a kuchyní v domácnosti.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.10.1	kolagen ⁽²⁾	Výrobek na bázi proteinu získaný z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.11.1	péřová moučka	Výrobek získaný sušením a šrotováním peří poražených zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.12.1	želatina ⁽²⁾	Přírodní rozpustný protein, želírující nebo neželírující, získaný částečnou hydrolyzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kožek, šlach a vaziv zvířat.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
9.13.1	škvarky ⁽²⁾	Výrobek získaný při výrobě loje, sádla a jiných extrahovaných nebo fyzikálně odstraněných tuků živočišného původu, čerstvý, zmrazený nebo sušený. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.14.1	produkty živočišného původu ⁽¹⁾	Bývalé/vyřazené potraviny, které se již jako potraviny nepoužívají, obsahující živočišné produkty; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %
9.15.1	vejce	Celá vejce od <i>Gallus gallus</i> L. se skořápkami nebo bez nich.	
9.15.2	bílek	Výrobek získaný z vajec po oddělení skořápek a žloutku, pasterizovaný a případně denaturovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda denaturace
9.15.3	vaječné výrobky sušené	Výrobky sestávající z pasterizovaných sušených vajec bez skořápek nebo ze směsi různých podílů sušeného bílku a sušeného vaječného žloutku.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %

9.15.4	vejce v prášku slazená	Sušená celá vejce nebo jejich části, slazené.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
9.15.5	vaječné skořápky sušené	Výrobek získaný z vajec drůbeže po odstranění obsahu (žloutku a bílku). Skořápky jsou sušené.	hrubý popel
9.16.1	suchozemští bezobratlí⁽¹⁾ živí	Živí suchozemští bezobratlí, ve všech jejich životních stádiích, kromě druhů majících nepříznivé účinky na zdraví rostlin, zvířat a lidské zdraví.	
9.16.2	suchozemští bezobratlí⁽¹⁾ mrtví	Mrtví suchozemští bezobratlí, kromě druhů majících nepříznivé účinky na zdraví rostlin, zvířat a lidské zdraví, ve všech jejich životních stádiích, upravení či nikoliv, avšak nezpracovaní, podle nařízení (ES) č. 1069/2009.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
9.17.1	cholesterol z tuku z ovčí vlny	Výrobek získaný z tuku z ovčí vlny (lanolinu) saponifikací, separací a krystalizací. Obsah (3β)-cholest-5-en-3-olu, C ₂₇ H ₄₆ O nejméně: 90 %.	

(¹) Aniž jsou dotčeny závazné požadavky týkající se označování, obchodních dokladů a veterinárních osvědčení pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty stanovené nařízením Komise (EU) č. 142/2011 (příloha VIII kapitola III) a pokud je katalog používán pro účely označování, musí být název (aby poskytoval odpovídající informace) v příslušném případě nahrazen:

- živočišným druhem a
- částí živočišného výrobku (např. játra, maso (pouze pokud se jedná o kosterní svalovinu)) a/nebo
- životním stadiem (např. larva) a/nebo
- uvedením živočišného druhu, který nebyl použit s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu (např. neobsahuje drůbež)

nebo musí být název v příslušném případě doplněn o:

- živočišný druh a/nebo
- část živočišného výrobku (např. játra, maso (pouze pokud se jedná o kosterní svalovinu)) a/nebo
- životní stadium (např. larva) a/nebo
- uvedení živočišného druhu, který nebyl použit s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu.

(²) Aniž jsou dotčeny závazné požadavky týkající se označování, obchodních dokladů a veterinárních osvědčení pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty stanovené nařízením (EU) č. 142/2011 (příloha VIII kapitola III) a nařízením č. 999/2001 (příloha IV) a pokud je katalog používán pro účely označování, musí být název (aby poskytoval odpovídající informace) v příslušném případě doplněn o:

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

(³) Název se nahradí názvem konkrétního výrobku, podle situace.

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

Krmné suroviny v této kapitole musí splňovat požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009 a nařízení (EU) č. 142/2011 a jejich používání může být předmětem omezení podle nařízení (ES) č. 999/2001.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
10.1.1	vodní bezobratlí ⁽¹⁾	Celá těla mořských nebo sladkovodních bezobratlých nebo jejich části, ve všech jejich životních stádiích, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
10.2.1	vedlejší produkty z vodních živočichů ⁽¹⁾	Pocházející ze zařízení nebo podniků zpracovávajících nebo vyrábějících výrobky určené k lidské spotřebě.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel
10.3.1	moučka z koryšů ⁽²⁾	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých koryšů nebo jejich částí, včetně volně žijících garnátů/krevet a garnátů/krevet z farmových chovů.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
10.4.1	ryby ⁽²⁾	Celé ryby nebo jejich části: čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené.	hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 %
10.4.2	rybí moučka ⁽²⁾	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých ryb nebo jejich částí, do něhož může být před sušením znovu přidán rybí vývar.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.4.3	rybí vývar	Zahuštěný výrobek získaný při výrobě rybí moučky, který byl separován a stabilizován okyselením nebo sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
10.4.4	rybí protein hydrolyzovaný	Proteiny získané hydrolyzou celých ryb nebo jejich částí, které mohou být koncentrované sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.4.5	moučka z rybích kostí	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením částí ryb. Sestává převážně z rybích kostí.	hrubý popel
10.4.6	rybí tuk	Tuk získaný z ryb nebo jejich částí, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním (může zahrnovat údaje specifické pro daný druh, např. tuk z tresčích jater).	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
10.4.7	rybí tuk hydrogenovaný	Tuk získaný hydrogenací rybího tuku.	vlhkost, pokud > 1 %
10.4.8	stearin z rybího tuku [winterizovaný rybí tuk]	Frakce rybího tuku s vysokým obsahem nasycených tuků získaná při rafinaci surového rybího tuku na rafinovaný rybí tuk s použitím procesu winterizace, při němž jsou nasycené tuky zmrazeny a následně sebrány.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
10.5.1	krilový olej	Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského planktonního krilu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním.	vlhkost, pokud > 1 %

10.5.2	krilový proteinový koncentrát hydrolyzovaný	Výrobek získaný enzymatickou hydrolyzou celého krilu nebo jeho částí, často koncentrovaný sušením.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.6.1	moučka z mořských kroužkoců	Výrobek získaný ohřevem a sušením celých mořských kroužkoců nebo jejich částí, včetně <i>Nereis virens</i> M. Sars.	hrubý tuk popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.7.1	moučka z mořského zooplanktonu	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením mořského zooplanktonu, např. krilu.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.7.2	olej z mořského zooplanktonu	Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského zooplanktonu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním.	vlhkost, pokud > 1 %
10.8.1	moučka z měkkýšů	Výrobek získaný ohřevem a sušením celých měkkýšů nebo jejich částí, včetně olivní a mlžů.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.9.1	moučka z olivní	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých olivní nebo jejich částí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.10.1	moučka z hvězdic [moučka z mořských hvězdic]	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých živočichů třídy <i>Asteroidea</i> nebo částí živočichů třídy <i>Asteroidea</i> .	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.11.1	moučka z mořských bezobratlých ⁽¹⁾	Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých mořských bezobratlých nebo jejich částí.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %

(1) Název musí být doplněn živočišným druhem.

(2) Název musí být v příslušném případě doplněn živočišným druhem, pokud se jedná o výrobu z ryb/korýšů z farmových chovů.

11. Minerální látky a výrobky z nich získané

Krmné suroviny v této kapitole obsahující vedlejší produkty živočišného původu musí splňovat požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009 a nařízení (EU) č. 142/2011 a jejich používání může být předmětem omezení podle nařízení (ES) č. 999/2001.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklaráce
11.1.1	uhličitan vápenatý ⁽¹⁾ [vápenec]	Výrobek získaný mletím zdrojů uhličitanu vápenatého (CaCO ₃), např. vápence, nebo vysrážením z kyselých roztoků. Může obsahovat do 0,25 % propylenglykolu. Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.2	mořské lastury zvápenatělé	Výrobek přírodního původu získaný z mořských lastur, mletých nebo granulovaných, např. lastur ústřic nebo mořských mušlí.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.3	uhličitan hořečnatý a vápenatý	Přírodní směs uhličitanu vápenatého (CaCO ₃) a uhličitanu hořečnatého (MgCO ₃). Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	vápník hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.4	maerl	Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas, mletých nebo granulovaných.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.5	lithothamnium [lithothamn]	Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mletých nebo granulovaných.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.6	chlorid vápenatý	Chlorid vápenatý (CaCl ₂) a jeho hydratované formy. Může obsahovat do 0,2 % síranu barnatého.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.7	hydroxid vápenatý ⁽²⁾	Hydroxid vápenatý (Ca(OH) ₂). Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.8	síran vápenatý bezvodý	Síran vápenatý bezvodý (CaSO ₄) získaný mletím síranu vápenatého bezvodého nebo dehydratací síranu vápenatého dihydrátu.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.9	síran vápenatý hemihydrát	Síran vápenatý hemihydrát (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) získaný částečnou dehydratací síranu vápenatého dihydrátu.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.10	síran vápenatý dihydrát	Síran vápenatý dihydrát (CaSO ₄ × 2H ₂ O) získaný mletím síranu vápenatého dihydrátu nebo hydratací síranu vápenatého hemihydrátu.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %

11.1.11	vápenaté soli organických kyselin ⁽³⁾	Vápenaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. ⁽⁴⁾	vápník organická kyselina
11.1.12	oxid vápenatý	Oxid vápenatý (CaO) získaný kalcinací přírodního vápence. Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.13	glukonan vápenatý	Vápenatá sůl kyseliny glukonové obecně vyjádřená jako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a její hydratované formy.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.14	cheláty vápníku ⁽⁵⁾	$\text{Ca}(x)_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$ (x) = anion aminokyselin z hydrolyzátu sójového proteinu nebo syntetických aminokyselin povolených jako doplňkové látky. Chelatace kationtu se prokáže maximálním podílem 10 % molekul přesahujících 1 500 daltonů a odpovídající analytickou metodou dokazující chelátovou strukturu krmné suroviny. Může obsahovat do 40 % chloridu.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.15	síran/uhličitan vápenatý	Výrobek získaný při výrobě uhličitanu sodného.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.16	pyroglutaman (pidolát) vápenatý	L-pyroglutaman (pidolát) vápenatý ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Může obsahovat do 5 % kyseliny glutamové.	vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.1.17	uhličitan vápenatý-oxid hořečnatý	Výrobek získaný ohřevem přírodního vápníku a hořčíku obsahující látky jako dolomit. Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	vápník hořčík
11.1.18	podvojná sůl dusičnanu vápenatého	$5 \text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \times \text{NH}_4\text{NO}_3 \times 10 \text{H}_2\text{O}$. Výrobek získaný chemickou syntézou horniny s obsahem uhličitanu vápenatého a kyseliny dusičné.	vápník dusík
11.2.1	oxid hořečnatý	Kalcinovaný oxid hořečnatý (MgO), nejméně 70 % MgO.	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 % obsah železa jako Fe_2O_3 , pokud > 5 %
11.2.2	síran hořečnatý heptahydrát	Síran hořečnatý ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	hořčík síra popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 %
11.2.3	síran hořečnatý monohydrát	Síran hořečnatý ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	hořčík síra popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 %
11.2.4	síran hořečnatý bezvodý	Síran hořečnatý bezvodý (MgSO_4).	hořčík síra popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %

11.2.5	propionát hořečnatý	Propionát hořečnatý ($C_6H_{10}MgO_4$).	hořčík
11.2.6	chlorid hořečnatý	Chlorid hořečnatý ($MgCl_2$) nebo roztok získaný přirozenou koncentrací mořské vody po usazení chloridu sodného.	hořčík chlor popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.7	uhličitan hořečnatý	Přírodní uhličitan hořečnatý ($MgCO_3$).	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.8	hydroxid hořečnatý	Hydroxid hořečnatý ($Mg(OH)_2$).	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.9	síran draselno-hořečnatý	Síran draselno-hořečnatý ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n= 4,6).	hořčík draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.2.10	hořečnaté soli organických kyselin⁽¹⁾	Hořečnaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku ⁽⁴⁾ .	hořčík organická kyselina
11.2.11	glukonan hořečnatý	Hořečnatá sůl kyseliny glukonové obecně vyjádřená jako $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ a její hydrátované formy.	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.2.12	cheláty hořčíku⁽⁵⁾	Vzorec $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$. (x) = anion aminokyselin z hydrolyzátu sójového proteinu nebo syntetických aminokyselin povolených jako doplňkové látky. Chelatace kationtu se prokáže maximálním podílem 10 % molekul přesahujících 1 500 daltonů a odpovídající analytickou metodou dokazující chelátovou strukturu krmné suroviny. Může obsahovat do 55 % chloridu a/nebo síranů.	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.2.13	pyroglutaman (pidolát) hořečnatý	L-pyroglutaman (pidolát) hořečnatý ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Může obsahovat do 5 % kyseliny glutamové.	hořčík popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.3.1	hydrogenfosforečnan vápenatý [dikalcium-fosfát]⁽⁶⁾·⁽⁷⁾ [hydrogenorthofosforečnan vápenatý]	Hydrogenfosforečnan vápenatý monohydrát získaný z kostí nebo anorganických zdrojů ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 nebo 2). Ca/P > 1,2 Může obsahovat do 3 % chloridu vyjádřeného jako NaCl.	vápník celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.3.2	dihydrogen-a hydrogenfosforečnan vápenatý [mono-dikalcium-fosfát]	Výrobek složený z dihydrogen-a hydrogenfosforečnanu vápenatého ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 nebo 1). $0,8 < Ca/P < 1,3$	celkový fosfor vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.3	dihydrogenfosforečnan vápenatý [monokalcium-fosfát] [tetrahydrogendiorthofosforečnan vápenatý]	Dihydrogenfosforečnan vápenatý ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 nebo 1). Ca/P < 0,9	celkový fosfor vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %

11.3.4	fosforečnan vápenatý (⁷) [trikalciurn-fosfát] [orthofosforečnan trivápenatý]	Fosforečnan vápenatý z kostí nebo anorganických zdrojů ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) nebo hydroxylapatit ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	vápník celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.3.5	fosforečnan hořečnatovápennatý	Fosforečnan hořečnatovápennatý ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	vápník hořčík celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.6	defluorizovaný fosfát	Výrobek získaný z anorganických zdrojů, kalcinovaný a dále žíhaný.	celkový fosfor vápník sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.3.7	pyrofosforečnan vápenatý [difosforečnan divápenatý]	Pyrofosforečnan vápenatý ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) z kostí nebo anorganických zdrojů.	celkový fosfor vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.8	fosforečnan hořečnatý	Výrobek sestávající z monobasického a/nebo dibasického a/nebo tribasického fosforečnanu hořečnatého.	celkový fosfor hořčík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.3.9	fosforečnan sodno-vápenatohořečnatý	Výrobek sestávající z fosforečnanu sodno-vápenatohořečnatého.	celkový fosfor hořčík vápník sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.10	dihydrogenfosforečnan sodný [mononatriurn-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan sodný]	Dihydrogenfosforečnan sodný ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ nebo 2).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.11	hydrogenfosforečnan sodný [dinatriurn-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan disodný]	Hydrogenfosforečnan sodný ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ nebo 12).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.12	fosforečnan sodný [trinatriurn-fosfát] [orthofosforečnan trisodný]	Fosforečnan sodný ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ nebo 12).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %

11.3.13	pyrofosforečnan sodný [difosforečnan tetrasodný]	Pyrofosforečnan sodný ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ nebo 10).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.14	dihydrogenfosforečnan draselný [dihydrogenorthofosforečnan draselný]	Dihydrogenfosforečnan draselný (KH_2PO_4).	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.15	hydrogenfosforečnan draselný [hydrogenorthofosforečnan didraselný]	Hydrogenfosforečnan draselný ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ nebo 6).	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.16	fosforečnan sodno-vápenatý	Fosforečnan sodno-vápenatý (CaNaPO_4).	celkový fosfor vápník sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.17	dihydrogenfosforečnan amonný [monoammonium-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan amonný]	Dihydrogenfosforečnan amonný ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.18	hydrogenfosforečnan amonný [diammonium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan diamonný]	Hydrogenfosforečnan amonný ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.19	tripolyfosforečnan sodný [trifosforečnan pentasodný]	Tripolyfosforečnan sodný ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ nebo 6).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.20	fosforečnan sodno-hořečnatý	Fosforečnan sodno-hořečnatý (MgNaPO_4).	celkový fosfor hořčík sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.21	fosfornan hořečnatý	Fosfornan hořečnatý ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	hořčík celkový fosfor P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.22	kostní moučka vyklížená	Vyklížené, sterilizované a drcené kosti, odtučněné.	celkový fosfor vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.3.23	popel z kostí	Minerální zbytky ze spalování, spalování pro energetické účely nebo zplyňování vedlejších produktů živočišného původu.	celkový fosfor vápník popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %

11.3.24	polyfosforečnan vápenatý	Heterogenní směs vápenatých solí kondenzovaných polyfosforečných kyselin, jejichž obecný vzorec je $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, kde „n“ je alespoň 2.	celkový fosfor vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.25	dihydrogendifosforečnan vápenatý	Dihydrogenpyrofosforečnan vápenatý ($CaH_2P_2O_7$).	celkový fosfor vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.26	dihydrogendifosforečnan hořečnatý	Dihydrogenpyrofosforečnan hořečnatý ($MgH_2P_2O_7$). Vyráběný z čisté kyseliny fosforečné a čistého hydroxidu hořečnatého nebo oxidu hořečnatého odpařením vody a kondenzací orthofosforečnanu na difosforečnan.	celkový fosfor hořečík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.27	dihydrogendifosforečnan sodný	Dihydrogendifosforečnan sodný ($Na_2H_2P_2O_7$).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.28	hydrogendifosforečnan sodný	Hydrogendifosforečnan sodný (bezvodý: $Na_3HP_2O_7$; monohydrát: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 nebo 9).	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.29	polyfosforečnan sodný [hexametafosforečnan sodný]	Heterogenní směs sodných solí lineárních kondenzovaných kyselin polyfosforečných, jejichž všeobecný vzorec je $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, kde „n“ je nejméně 2.	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.30	fosforečnan draselný	Fosforečnan draselný ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 nebo 9).	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.31	difosforečnan draselný	Pyrofosforečnan draselný ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 nebo 3).	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.32	trifosforečnan pentadraselný	Tripolyfosforečnan pentadraselný ($K_5P_3O_{10}$).	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.3.33	polyfosforečnan draselný	Heterogenní směs draselných solí lineárních kondenzovaných kyselin polyfosforečných, jejichž všeobecný vzorec je $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, kde „n“ je nejméně 2.	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %

11.3.34	polyfosforečnan sodno-vápenatý	Polyfosforečnan sodno-vápenatý.	celkový fosfor sodík vápník P nerozpustný v 2% kyselině citronové, pokud > 10 %
11.4.1	chlorid sodný ⁽¹⁾	Chlorid sodný (NaCl) nebo výrobek získaný odpařovací krystalizací ze solanky (nasycené nebo ochuzené v jiném procesu) (vakuovaná sůl) nebo odpařením mořské vody (mořská sůl a solární sůl) nebo mletím kamenné soli.	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.2	hydrogenuhlíčan sodný [bikarbonát sodný]	Hydrogenuhlíčan sodný (NaHCO ₃).	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.3	uhlíčan sodný / hydrogenuhlíčan sodný / hydrogenuhlíčan amonný [karbonát sodný / bikarbonát sodný / bikarbonát amonný]	Výrobek získaný při výrobě uhlíčitanu sodného a hydrogenuhlíčitanu sodného, se stopami hydrogenuhlíčitanu amonného (hydrogenuhlíčan amonný nejvýše 5 %).	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.4	uhlíčan sodný	Uhlíčan sodný (Na ₂ CO ₃).	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.5	sesquihlíčan sodný [uhlíčan-hydrogenuhlíčan trisodný]	Sesquihlíčan sodný (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.6	síran sodný	Síran sodný (Na ₂ SO ₄). Může obsahovat do 0,3 % methioninu.	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.4.7	sodné soli organických kyselin ⁽³⁾ ⁽⁸⁾	Sodné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku ²⁷ .	sodík organická kyselina
11.4.8	glukonan sodný	Sodná sůl kyseliny glukonové obecně vyjádřená jako Na(C ₆ H ₁₁ O ₇) a její hydratované formy.	sodík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.1	chlorid draselný	Chlorid draselný (KCl) nebo výrobek získaný odpařením mořské vody nebo mletím přírodních zdrojů chloridu draselného.	draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.2	síran draselný	Síran draselný (K ₂ SO ₄).	draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.3	uhlíčan draselný	Uhlíčan draselný (K ₂ CO ₃).	draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.4	hydrogenuhlíčan draselný [bikarbonát draselný]	Hydrogenuhlíčan draselný (KHCO ₃).	draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 %
11.5.5	draselné soli organických kyselin ⁽³⁾ ⁽⁹⁾	Draselné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku ⁽⁴⁾ .	draslík organická kyselina

11.5.6	pyroglutaman (pidolát) draselný	L-pyroglutaman (pidolát) draselný ($C_5H_6KNO_3$). Může obsahovat do 5 % kyseliny glutamové.	draslík popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 %
11.6.1	sírný květ	Prášek získaný z přírodních usazenin minerálu. Také výrobek získaný z rafinace ropy podle postupů výrobců síry.	síra
11.7.1	attapulgit	Přírodní minerál obsahující hořčík, hliník a křemík.	hořčík
11.7.2	křemen	Přírodní minerál získaný mletím zdrojů křemene. Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	
11.7.3	kristobalit	Oxid křemičitý (SiO_2) získaný rekrytalizací křemene. Může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí.	
11.8.1	síran amonný	Síran amonný ($(NH_4)_2SO_4$) získaný chemickou syntézou. Může být dodáván ve formě vodného roztoku.	dusík síra
11.8.3	amonné soli organických kyselin⁽¹⁾	Amonné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku ⁽⁴⁾ .	dusík organická kyselina
11.8.4	mléčnan amonný [laktát amonný]⁽²⁾	Mléčnan amonný ($CH_3CHOHCOONH_4$). Zahrnuje mléčnan amonný vyráběný fermentací pomocí <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. nebo <i>Bifidobacterium</i> spp., obsahující nejméně 7 % dusíku. Může obsahovat do 2 % fosforu, 2 % draslíku, 0,7 % hořčíku, 2 % sodíku, 2 % síranů, 0,5 % chloridů, 5 % cukrů a do 0,1 % silikonového oděňovacího činidla.	dusík hrubý popel draslík, pokud > 1,5 % hořčík, pokud > 1,5 % sodík, pokud > 1,5 %
11.8.5	octan amonný⁽²⁾	Octan amonný (CH_3COONH_4) ve vodném roztoku obsahujícím nejméně 55 % octanu amonného.	dusík
11.9.1	kamínkový [žaludeční] grit	Výrobek získaný drcením přírodního minerálu ve formě šterku.	velikost částic
11.9.2	[žaludeční] červený kámen [redstone]	Výrobek získaný drcením a mletím výrobků pocházejících z vypalení jílu.	velikost částic vlhkost, pokud > 2 %

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

⁽²⁾ Smí být uváděn na trh a používán do 30. května 2028 v souladu s článkem 3 nařízení Rady (EU) č. 2022/1104.

⁽³⁾ Název musí být upraven nebo doplněn uvedením mastné a/nebo organické kyseliny, podle situace.

⁽⁴⁾ To nebrání klasifikaci konkrétních solí organických kyselin jakožto doplňkových látek.

- (⁵) Název se doplní o použitou aminokyselinu nebo zdroj použitých aminokyselin.
 (⁶) Výrobní postup může být uveden v názvu.
 (⁷) Název musí být v příslušném případě doplněn slovy „z kostí“.
 (⁸) Citronany sodné smějí být uváděny na trh a používány do 30. května 2028 v souladu s článkem 3 nařízení Rady (EU) č. 2022/1104.
 (⁹) Citronany draselné smějí být uváděny na trh a používány do 30. května 2028 v souladu s článkem 3 nařízení Rady (EU) č. 2022/1104.

12. Výrobky a druhotné výrobky získané fermentací s použitím mikroorganismů

Krmné suroviny začínající číslem „12.1“ jsou produkty fermentace získané z celých mikroorganismů nebo jejich částí. Krmné suroviny začínající číslem „12.2“ jsou druhotné produkty fermentace sestávající hlavně z mikrobiální biomasy a krmné suroviny začínající číslem „12.3“ jsou jiné druhotné produkty fermentace.

Krmné suroviny začínající číslem „12.1“ nebo „12.2“ mohou obsahovat do 0,3 % odpeňovacích látek, do 1,5 % filtračních/čiřicích činidel a do 2,9 % kyseliny propionové. Krmné suroviny začínající číslem „12.3“ mohou obsahovat do 0,6 % odpeňovacích látek, do 0,5 % změkčovadel a do 0,2 % siřičitanů.

Veškeré mikroorganismy (včetně klíčivých spor) použité pro fermentaci musí být inaktivovány, aby výsledkem byla nepřítomnost životaschopných mikroorganismů v krmných surovinách.

Krmné suroviny uvedené v této kapitole, které jsou vyrobeny z geneticky modifikovaných organismů, musí být v souladu s nařízením (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
12.1.5	kvasnice inaktivované [pivovarské kvasnice, v příslušných případech inaktivované]	Celé kvasnice (¹) a jejich části (²) získané z <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces 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> nebo <i>Brettanomyces</i> ssp. na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	vlhkost, pokud < 75 % nebo > 97 % pokud vlhkost < 75 %: hrubý protein (dusíkaté látky) kyselina propionová, pokud > 0,5 %
12.1.9	mikrobiální proteiny z hub (⁴)	Fermentační produkt získaný kultivací <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> nebo <i>Trichoderma viride</i> na substrátech většinou rostlinného původu, jako jsou melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syrovátku, kyselinu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako je čpavek nebo minerální soli.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel kyselina propionová, pokud > 0,5 %
12.1.10	produkt z <i>Bacillus subtilis</i> bohatý na protein	Fermentační produkt získaný kultivací <i>Bacillus subtilis</i> na substrátech většinou rostlinného původu, jako jsou melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syrovátku, kyselinu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako je čpavek nebo minerální soli.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel kyselina propionová, pokud > 0,5 %

12.1.12	kvasničné výrobky	Veškeré kvasnice ³² a jejich části ⁽¹⁾ získané štěpením a/nebo frakcionací kvasinkových buněk z <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽²⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> nebo <i>Brettanomyces</i> ssp. na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	vlhkost, pokud < 75 % nebo > 97 %
12.1.13	jednobuněčné proteiny z bakterií ⁽⁴⁾	Proteinové výrobky získané fermentací s použitím bakterií na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím z methanolu (fermentované pomocí <i>Methylophilus methylotrophus</i>) nebo přírodního plynu (fermentované pomocí <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (dříve známý jako <i>Bacillus brevis</i>) a/nebo <i>Bacillus firmus</i>) jako zdroje uhlíku, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.1.14	inaktivované bakterie a jejich části ⁽⁴⁾	Celé bakterie nebo jejich části ⁽¹⁾ získané z <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (dříve známý jako <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (dříve známý jako <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (dříve známý jako <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (dříve známý jako <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (dříve známý jako <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> nebo <i>Streptococcus thermophiles</i> nebo z jiných druhů bakterií povolených jako doplňkové látky fermentované na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	hrubý popel
12.2.8	bakteriální biomasa bohatá na protein ⁽⁴⁾	Druhotné výrobky bohaté na protein získané při výrobě aminokyselin, vitaminů, organických kyselin, enzymů a/nebo jejich solí získaných fermentací s použitím <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 nebo <i>Lactobacillaceae</i> na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek. Produkt může být hydrolyzovaný.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel

12.2.9	houbová biomasa ⁽⁴⁾	Druhotné výrobky bohaté na protein získané při výrobě výrobků, jako jsou enzymy, vitaminy a/nebo organické kyseliny získané fermentací s použitím <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> nebo <i>Trichoderma reesei</i> na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.3.1	vinázy [zahuštěné rozpustné sirupy]	Druhotné výrobky získané z průmyslového zpracování moštů/zápar z mikrobiálních fermentačních procesů, například při výrobě alkoholu, organických kyselin nebo kvasnic. Skládají se z tekuté/viskózní frakce získané po oddělení moštů/zápar z fermentace. Mohou také obsahovat devitalizované buňky mikroorganismů použitých při fermentaci a/nebo jejich části ⁽¹⁾ .	hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě uvést substrát a výrobní postup
12.3.2	druhotné produkty (solí) výroby aminokyselin ⁽⁴⁾	Druhotné produkty výroby aminokyselin a jejich solí fermentací s použitím <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> nebo <i>Corynebacterium melassecola</i> na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.3.3	druhotné produkty výroby enzymů ⁽⁴⁾	Druhotné produkty výroby enzymů fermentací s použitím <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> nebo <i>Trichoderma reesei</i> na substrátu / kultivačním médiu sestávajícím ze zdroje uhlíku většinou rostlinného původu, zdroje dusíku rostlinného nebo chemického původu, vitaminů a minerálních látek.	hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel
12.3.4	bakteriální produkt bohatý na polyhydroxybutyrát	Výrobek obsahující 3-hydroxybutyrát a 3-hydroxyvalerát, vyráběné fermentací pomocí <i>Cupriavidus necator</i> , a moučku z proteinu z neživotaschopných bakterií zbylou z živné půdy použité k produkci bakterií a k fermentaci.	butyrát
12.3.5	výrobek s obsahem bakterií bohatý na mléčnan amonný ⁽⁴⁾	Výrobek bohatý na mléčnan amonný ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$) z fermentace s použitím <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> a jiné <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> nebo <i>Bifidobacterium</i> spp., obsahující nejméně 5,6 % dusíku.	dusík hrubý popel draslík, pokud > 1,5 % hořčík, pokud > 1,5 % sodík, pokud > 1,5 %

12.3.6	druhotný výrobek z výroby glukono-delta-laktonu bohatý na kyselinu glukonovou ⁽⁴⁾	Tekutý druhotný produkt krystalizace glukono-delta-laktonu potravinářské jakosti získaného fermentací s použitím <i>Gluconobacter oxydans</i> nebo <i>Aspergillus niger</i> . Obsahuje nejméně 50 % kyseliny glukonové.	kyselina glukonová
--------	---	---	--------------------

⁽¹⁾ Používané názvy kmenů kvasinek se mohou odchylovat od vědeckého názvosloví. Proto lze používat i synonyma uvedených kmenů kvasinek.

⁽²⁾ Částmí se rozumí jakékoliv rozpustné a nerozpustné frakce mikroorganismů, mimo jiné z membrány nebo vnitřních částí buňky.

⁽³⁾ Nesmí být kultivovány na n-alkanech (příloha III nařízení (EU) č. 767/2009 ve znění pozdějších předpisů).

⁽⁴⁾ Spolu s názvem krmné suroviny se uvede druh mikroorganismu (mikroorganismů) a lze doplnit výraz „inaktivovaný“ (tj. „název podle katalogu“ + „název druhu“; např.: i) „jednobuněčné proteiny z *Methylococcus capsulatus*“, ii) „inaktivovaný *Lactobacillus acidophilus*“).

13. Různé

Krmné suroviny v této kapitole obsahující vedlejší produkty živočišného původu musí splňovat požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009 a nařízení (EU) č. 142/2011 a jejich používání může být předmětem omezení podle nařízení (ES) č. 999/2001.

Číslo	Název ¹	Popis	Povinné deklarace
13.1.1	výrobky z průmyslové výroby pečiva a těstovin	Výrobky získané při výrobě a z výroby chleba, sušenek, oplatek nebo těstovin.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.2	výrobky z průmyslové cukrářské výroby	Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrářských výrobků a koláčů.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.3	výrobky z výroby snídaňových cereálií	Látky nebo výrobky, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10 %
13.1.4	výrobky z průmyslové výroby cukrovinek	Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrovinek včetně čokoládových výrobků.	škrob hrubý tuk, pokud > 5 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.1.5	výrobky z průmyslové výroby zmrzliny	Výrobky získané při výrobě zmrzliny.	škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk
13.1.6	výrobky a druhotné výrobky ze zpracování čerstvého ovoce a zeleniny ¹⁷	Výrobky získané při zpracování čerstvého ovoce a zeleniny (včetně slupek, celých kusů ovoce/zeleniny a jejich směsí). Mohou být zmrazené.	škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 %

13.1.7	výrobky ze zpracování rostlin¹⁷	Výrobky získané zmrazením nebo sušením celých rostlin ¹⁵ nebo jejich částí.	hrubá vláknina
13.1.8	výrobky ze zpracování koření a ochucovadel¹⁷	Výrobky získané zmrazením nebo sušením koření a ochucovadel nebo jejich částí.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud >10 %
13.1.9	výrobky ze zpracování bylin¹⁷	Výrobky získané drcením, mletím, zmrazením nebo sušením bylin nebo jejich částí.	hrubá vláknina
13.1.10	výrobky z průmyslového zpracování brambor	Výrobky získané při zpracování brambor. Mohou být zmrazené.	škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 %
13.1.11	výrobky a druhotné výrobky z výroby omáček	Látky z výroby omáček, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované.	hrubý tuk
13.1.12	výrobky a druhotné výrobky z průmyslové výroby ochucených snacků	Výrobky a druhotné výrobky z odvětví výroby ochucených snacků získané při výrobě a z výroby ochucených snacků – bramborových lupínků, snacků na bázi brambor a/nebo obilovin (snacků přímo extrudovaných, na bázi těsta nebo peletovaných) a ořechů.	hrubý tuk
13.1.13	výrobky z průmyslové výroby potravin určených k přímé spotřebě	Výrobky získané při výrobě potravin určených k přímé spotřebě ⁽¹⁾ .	hrubý tuk, pokud > 5 %
13.1.14	rostlinné druhotné výrobky z výroby destilátů	Tuhé výrobky z rostlin (včetně bobulí a semen, jako je anýz) získané po maceraci těchto rostlin v alkoholovém roztoku nebo po odpaření/destilaci alkoholu nebo obojího, při přípravě aromat pro výrobu destilátů. Tyto výrobky musí být destilovány za účelem odstranění zbytků alkoholu.	hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina hrubé oleje/tuky, pokud > 10 %
13.1.15	krmné pivo	Výrobek z výroby piva, který nelze uvést na trh jako nápoj určený ke konzumaci člověkem.	obsah alkoholu vlhkost, pokud < 75 %
13.1.16	slazený nápoj	Výrobky z odvětví výroby nealkoholických nápojů získané z výroby slazených nealkoholických nápojů nebo z nerozbalených slazených nealkoholických nápojů, které nelze uvést na trh.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 %

13.1.17	ovocný sirup	Výrobky z odvětví výroby ovocných sirupů získané z výroby ovocného sirupu pro lidskou spotřebu.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 %
13.1.18	slazený sirup	Výrobky z odvětví výroby slazených sirupů získané z výroby sirupu nebo z nerozbaleného sirupu, který nelze uvést na trh.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 %
13.1.19	použité rostlinné oleje z potravinářských závodů	Rostlinné oleje, které provozovatelé potravinářských podniků použili v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 pro účely vaření a které nebyly ve styku s masem, živočišnými tuky, rybami nebo vodními živočichy.	vlhkost, pokud > 1 %
13.2.1	karamelizované cukry	Výrobek získaný kontrolovaným ohřevem jakéhokoli cukru.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.2.2	dextrosa	Dextrosa se získává po hydrolýze škrobu a sestává z vyčištěné krystalizované glukosy, s krystalickou vodou nebo bez ní.	
13.2.3	fruktosa	Fruktosa jako vyčištěný krystalický prášek. Získává se z glukosy v glukosovém sirupu pomocí glukosoisomerasy a inverzí sacharosy.	
13.2.4	glukosový sirup	Glukosový sirup je vyčištěný a koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě, získaných hydrolýzou ze škrobu.	vlhkost, pokud > 30 %
13.2.5	glukosová melasa	Výrobek vyrobený při procesu rafinace glukosových sirupů.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa
13.2.6	xylosa	Cukr extrahovaný ze dřeva.	
13.2.7	laktulosa	Polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktosa) získaný z laktosy pomocí isomerace glukosy na fruktosu. Vyskytuje se v tepelně ošetřeném mléce a mléčných výrobcích.	
13.2.8	glukosamin (chitosamin) (?)	Aminocukr (monosacharid), který je součástí struktury polysacharidů chitosanu a chitinu. Vyrábí se hydrolýzou exoskeletů korýšů a jiných členovců nebo fermentací obilí, například kukuřice nebo pšenice.	v příslušném případě sodík nebo draslík
13.2.9	xylo-oligosacharid	Řetězce molekul xylosy spojené pomocí vazeb β 1–4 se stupněm polymerace v rozmezí od 2 do 10 a vyrobené enzymatickou hydrolýzou různých vstupních surovin bohatých na hemicelulosu.	vlhkost, pokud > 5 %
13.2.10	gluko-oligosacharid	Výrobek získaný fermentací nebo hydrolýzou a/nebo fyzikální tepelnou úpravou glukosových polymerů, glukosy, sacharosy a maltosy.	vlhkost, pokud > 28 %

13.2.11	fruktooligosacharidy	Výrobek získaný z cukru cukrovky enzymatickým procesem nebo fyzikální úpravou čerstvé pěstované pastvinové trávy.	vlhkost, pokud > 28 %
13.2.12	trehalosa	Neredukující disacharid sestávající ze dvou glukózových jednotek, které jsou spojeny α -1,1-glukosidovou vazbou. Vyrábí se ze zkapalněného škrobu po několikafázovém enzymatickém procesu.	trehalosa, pokud < 98,0 % (na bezvodé bázi), vlhkost, pokud > 11,0 %
13.3.1	Škrob ⁽³⁾	Škrob.	škrob
13.3.2	škrob ⁽³⁾ předželatinizovaný	Výrobek sestávající ze škrobu expandovaného tepelnou úpravou.	škrob
13.3.3	směs škrobů ⁽³⁾	Výrobek sestávající z přírodního a/nebo modifikovaného potravinářského škrobu získaného z různých botanických zdrojů.	škrob
13.3.4	koláč ze škrobových ⁽³⁾ hydrolyzátů	Výrobek z filtrace výluhu po hydrolýze škrobu, který sestává z: proteinu, škrobu, polysacharidů, tuku, oleje a filtračních pomocných látek (např. křemeliny, dřevního vlákna).	vlhkost, pokud < 25 % nebo > 45 % pokud vlhkost < 25 %: — hrubý tuk — hrubý protein (dusíkaté látky)
13.3.5	dextrin	Dextrin je produkt částečné kyselé hydrolýzy škrobu.	
13.3.6	maltodextrin	Maltodextrin je produkt částečné hydrolýzy škrobu.	
13.4.1	polydextrosa	Nahodilý polymer glukosy pevný, získaný tepelnou polymerací D-glukosy.	
13.5.1	Polyoly ⁽⁴⁾	Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukovaných mono-, di- nebo oligosacharidů nebo polysacharidů.	
13.5.2	isomalt	Cukerný alkohol získaný ze sacharosy po enzymatické přeměně a hydrogenací.	
13.5.3	mannitol ²⁵	Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukované glukosy a/nebo fruktosy.	
13.5.4	xylitol ²⁵	Výrobek získaný hydrogenací a fermentací xylosy.	
13.5.5	sorbitol ²⁵	Výrobek získaný hydrogenací glukosy.	
13.6.1	kyselé oleje z chemické rafinace ⁽³⁾	Výrobek získaný při odkyselení olejů a tuků rostlinného nebo živočišného původu pomocí zásad, po němž následuje okyselení a poté oddělení vodné fáze, který obsahuje volné mastné kyseliny, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, surový lecitin a vlákninu.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
13.6.2	mastné kyseliny esterifikované glycerolem ²⁶	Glyceridy získané esterifikací mastných kyselin s glycerolem. Mohou obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.	vlhkost, pokud > 1 % hrubý tuk nikl, pokud > 20 ppm

13.6.3	mono-, di- a triglyceridy mastných kyselin ²⁶	Výrobek sestávající ze směsi mono-, di- a triesterů glycerolu a mastných kyselin. Může obsahovat malá množství volných mastných kyselin a do 7 % glycerolu. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.	hrubý tuk nikl, pokud > 20 ppm
13.6.4	solí mastných kyselin ²⁶	Výrobek získaný reakcí mastných kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku s hydroxidy, oxidy nebo solemi vápníku, hořčíku, sodíku nebo draslíku. Mohou obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.	hrubý tuk (po hydrolýze) vlhkost Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě) nikl, pokud > 20 ppm
13.6.5	destiláty mastných kyselin z fyzikální rafinace ⁽³⁾	Výrobek získaný při odkyselení olejů a tuků rostlinného nebo živočišného původu destilací, který obsahuje volné mastné kyseliny, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, steroly a tokoferoly.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
13.6.6	hrubé mastné kyseliny ⁽³⁾ , ⁽⁶⁾	Výrobek získaný fermentací organické hmoty, enzymatickou interesterifikací olejů nebo štěpením olejů/tuků. Podle definice sestává z hrubých mastných kyselin C ₄ -C ₂₄ , alifatických, lineárních, monokarboxylových, nasycených a nenasycených. Může obsahovat do 50 ppm niklu, pokud byl podroben hydrogenaci.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % nikl, pokud > 20 ppm
13.6.7	čisté destilované mastné kyseliny ⁽³⁾ , ⁽⁴⁾	Výrobek získaný destilací hrubých mastných kyselin vyrobených fermentací organické hmoty, enzymatickou interesterifikací olejů nebo štěpením olejů/tuků, případně v kombinaci s hydrogenací. Podle definice sestává z čistých destilovaných mastných kyselin C ₄ -C ₂₄ , alifatických, lineárních, monokarboxylových, nasycených a nenasycených. Může obsahovat do 50 ppm niklu, pokud byl podroben hydrogenaci.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % nikl, pokud > 20 ppm
13.6.8	mýdlové kaly ⁽³⁾	Výrobek získaný při odkyselení rostlinných olejů a tuků pomocí vodného roztoku hydroxidu vápenatého, hořečnatého, sodného nebo draselného, který obsahuje soli mastných kyselin, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, surový lecitin a vlákninu.	vlhkost, pokud < 40 % a > 50 % Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě)
13.6.9	mono- a diglyceridy mastných kyselin esterifikovaných organickými kyselinami ²⁶	Mono- a diglyceridy mastných kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku, esterifikovaných organickými kyselinami.	hrubý tuk

13.6.10	estery sacharosy a mastných kyselin²⁶	Estery sacharosy a mastných kyselin.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk
13.6.11	sacharoglyceridy mastných kyselin²⁶	Směs esterů sacharosy a mono- a diglyceridů mastných kyselin.	veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk
13.6.12	palmitoylglukosamin	Lipidová organická sloučenina přítomná v kořenech mnoha rostlin, a zejména ve většině luskovin. Palmitoylglukosamin (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) se vyrábí acylací D-glukosaminu kyselinou palmitovou. Může obsahovat do 0,5 % acetonu.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 2 %
13.6.13	sůl laktylátů mastných kyselin	Neglyceridový ester mastných kyselin. Výrobek může být vápenatá, hořečnatá, sodná nebo draselná sůl mastných kyselin esterifikovaných kyselinou mléčnou. Může obsahovat soli volných mastných kyselin a kyselinu mléčnou.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % nikl, pokud > 20 ppm Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě)
13.6.14	palmitoylethanolamid	Lipidová organická sloučenina přítomná v sójovém lecitinu, vejcích a jiných zdrojích krmiva. Palmitoylethanolamid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) se vyrábí syntézou z reakce kyseliny palmitové s ethanolaminem.	hrubý tuk vlhkost, pokud > 2 %
13.8.1	glycerin surový [glycerol surový]	Druhý výrobek získaný z: — oleochemického postupu štěpení olejů/tuků za účelem získání mastných kyselin a glycerolové fáze, po němž následuje koncentrace glycerolové fáze pro získání surového glycerolu, nebo transesterifikace (může obsahovat do 0,5 % methanolu) přírodních olejů/tuků, kterou se získají methylestery mastných kyselin a glycerolová fáze, po čemž následuje koncentrace glycerolové fáze pro získání surového glycerolu, — výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) transesterifikací olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu. V glycerinu mohou zůstat minerální a organické soli (do 7,5 %). Může obsahovat do 0,5 % methanolu a do 4 % organické hmoty bez obsahu glycerolu (matter organic non glycerol, MONG), která sestává z methylesterů mastných kyselin, ethylesterů mastných kyselin, volných mastných kyselin a glyceridů, — saponifikace olejů/tuků rostlinného nebo živočišného původu za účelem získání mýdla, obvykle pomocí alkalických kovů/kovů alkalických zemin. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.	glycerol draslík, pokud > 1,5 % sodík, pokud > 1,5 % nikl, pokud > 20 ppm

13.8.2	glycerin [glycerol]	Výrobek získaný z: — oleochemického postupu a) štěpení olejů/tuků, po němž následuje koncentrace glycerolové fáze a rafinace destilací (viz část B, glosář postupů, položka 20) nebo ionexový postup; b) transesterifikace přírodních olejů/tuků za účelem získání methylesterů mastných kyselin a surové glycerolové fáze, po níž následuje koncentrace glycerolové fáze za účelem získání surového glycerolu a rafinace destilací nebo ionexový postup, — výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) transesterifikací olejů a tuků určeného rostlinného a živočišného původu, s následnou rafinací glycerinu. Obsah glycerolu nejméně: 99 % v sušině, — saponifikace olejů/tuků rostlinného nebo živočišného původu za účelem získání mýdla, obvykle pomocí alkalických kovů / kovů alkalických zemin, následovaná rafinací surového glycerolu a destilací. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogennace.	glycerol, pokud < 99 % v sušině sodík, pokud > 0,1 % draslík, pokud > 0,1 % nikl, pokud > 20 ppm
13.9.1	methylsulfonylmethan	Organická sloučenina síry ((CH ₃) ₂ SO ₂) získaná chemickou syntézou, která je totožná s přirozeně se vyskytujícím zdrojem v rostlinách.	síra
13.10.1	rašelina	Produkt z přírodního rozkladu rostliny (převážně rašeliničky) v anaerobním a oligotrofním prostředí.	hrubá vláknina
13.10.2	leonardit	Přírodní produkt, který se vyskytuje jako minerální komplex fenolických uhlovodíků známý rovněž jako humát, pocházející z rozkladu organické hmoty, jenž probíhal miliony let.	hrubá vláknina
13.11.1	propylenglykol [1,2-propandiol] [propan-1,2-diol]	Organická sloučenina (diol neboli dvojsytný alkohol) se vzorcem C ₃ H ₈ O ₂ . Je to viskózní kapalina s nasládlou chutí, hygroskopická a mísitelná s vodou, acetonem a chloroformem. Může obsahovat do 0,3 % dipropylenglykolu.	
13.11.2	monoestery propylenglykolu a mastných kyselin ²⁶	Monoestery propylenglykolu a mastných kyselin, samostatné nebo ve směsi s diestery.	propylenglykol hrubý tuk
13.12.1	kyselina hyaluronová³⁶	Glukosaminglukan (polysacharid) s opakující se jednotkou sestávající z aminosacharidu (N-acetyl-D-glukosaminu) a D-glukuronové kyseliny přítomný v pokožce, kloubním mazu a pupeční šňůře, vyráběný například z živočišných tkání nebo bakteriální fermentací.	v příslušném případě sodík nebo draslík

13.12.2	chondroitin-sulfát³⁶	Výrobek získaný extrakcí ze šlach, kostí a dalších živočišných tkání obsahujících chrupavku a měkkou pojivovou tkáň nebo sulfatací chondroitinu izolovaného mikrobiální fermentací.	sodík
---------	--	---	-------

(¹) Podle definice v čl. 2 písm. g) nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1).

(²) Název musí být v příslušném případě doplněn slovy „z živočišných tkání“ nebo „z fermentace“.

(³) Název musí být doplněn uvedením botanického původu.

(⁴) Kromě mannitolu, sorbitolu a xylitolu.

(⁵) Název musí být doplněn uvedením botanického nebo živočišného původu, podle situace.

(⁶) Název krmné suroviny se doplní slovy „ze štěpení“, „z fermentace“ nebo „z enzymatické transesterifikace“, podle situace.