

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 575/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**της 16ης Ιουνίου 2011****για τον κατάλογο πρώτων υλών ζωοτροφών****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 767/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 13ης Ιουλίου 2009, για τη διάθεση στην αγορά και τη χρήση ζωοτροφών, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1831/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, και την κατάργηση των οδηγιών 79/373/ΕΟΚ του Συμβουλίου, 80/511/ΕΟΚ της Επιτροπής, 82/471/ΕΟΚ του Συμβουλίου, 83/228/ΕΟΚ του Συμβουλίου, 93/74/ΕΟΚ του Συμβουλίου, 93/113/ΕΚ του Συμβουλίου, 96/25/ΕΚ του Συμβουλίου, και της απόφασης 2004/217/ΕΚ της Επιτροπής⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 26 παράγραφοι 2 και 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 242/2010 της Επιτροπής, της 19ης Μαρτίου 2010, για την κατάρτιση του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών⁽²⁾ θεσπίστηκε η πρώτη έκδοση του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών. Περιλαμβάνει τον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών που αναφέρονται ήδη στο μέρος Β του παραρτήματος της οδηγίας 96/25/ΕΚ και στις στήλες 2, 3 και 4 του παραρτήματος της οδηγίας 82/471/ΕΟΚ, καθώς και ένα γλωσσάριο που αποτελεί το σημείο IV του μέρους Α του παραρτήματος της οδηγίας 96/25/ΕΚ.
- (2) Οι αρμόδιοι εκπρόσωποι του ευρωπαϊκού τομέα επιχειρήσεων ζωοτροφών, κατόπιν διαβούλευσης με άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, σε συνεργασία με τις αρμόδιες εθνικές αρχές και λαμβάνοντας υπόψη τη σχετική πείρα από γνωμοδοτήσεις της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τις εξελίξεις των επιστημονικών ή τεχνολογικών γνώσεων,

εξέδωσαν τροποποιήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 242/2010. Αυτές οι τροποποιήσεις αφορούν νέες καταχωρίσεις και βελτιώσεις των υπαρχουσών καταχωρίσεων.

- (3) Η Επιτροπή αξιολόγησε τις υποβληθείσες τροποποιήσεις, επαλήθευσε την εφαρμογή της διαδικασίας και την πλήρωση των όρων που προβλέπονται στο άρθρο 26 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009 και συμφώνησε με τις τροποποιήσεις, όπως αυτές αναθεωρήθηκαν κατά την αξιολόγηση.
- (4) Λόγω του μεγάλου αριθμού των τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 242/2010, κρίνεται σκόπιμη, για λόγους συνοχής, σαφήνειας και απλοποίησης, η κατάργηση και αντικατάσταση του εν λόγω κανονισμού.
- (5) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνωμοδότηση της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Θεσπίζεται ο κατάλογος πρώτων υλών ζωοτροφών που προβλέπεται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, όπως ορίζεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 242/2010 καταργείται.

Οι παραπομπές στον καταργούμενο κανονισμό θεωρούνται ως παραπομπές στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός τίθεται σε ισχύ την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Ιουνίου 2011.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 229 της 1.9.2009, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 77 της 24.3.2010, σ. 17.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ

ΜΕΡΟΣ Α

Γενικές διατάξεις

- (1) Η χρήση του παρόντος καταλόγου από τους υπευθύνους επιχειρήσεων ζωοτροφών είναι προαιρετική. Ωστόσο, η ονομασία πρώτης ύλης ζωοτροφών που περιλαμβάνεται στο Μέρος Γ μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μια ύλη ζωοτροφών που συνάδει με τις απαιτήσεις της σχετικής καταχώρισης.
- (2) Όλες οι καταχωρίσεις της λίστας πρώτων υλών ζωοτροφών στο Μέρος Γ πρέπει να συνάδουν με τους περιορισμούς χρήσης πρώτων υλών ζωοτροφών σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της Ένωσης. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών που χρησιμοποιούν μια πρώτη ύλη ζωοτροφών η οποία περιλαμβάνεται στον κατάλογο οφείλουν να διασφαλίζουν ότι αυτή συνάδει με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.
- (3) Σύμφωνα με την ορθή πρακτική όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 183/2005, οι πρώτες ύλες ζωοτροφών είναι απαλλαγμένες από χημικές προσμείξεις που απορρέουν από τη διεργασία παρασκευής τους και από τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, εκτός εάν ορίζεται συγκεκριμένη μέγιστη περιεκτικότητα στον κατάλογο.
- (4) Η βοτανική καθαρότητα των πρώτων υλών ζωοτροφών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 95 %. Ωστόσο, οι βοτανικές προσμείξεις όπως υπολείμματα άλλων ελαιούχων σπόρων ή ελαιούχων καρπών, που προέρχονται από προηγούμενη επεξεργασία, δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 0,5 % για κάθε τύπο ελαιούχων σπόρων ή καρπών. Κατά παρέκκλιση από αυτούς τους γενικούς κανόνες, θα οριστεί ένα συγκεκριμένο επίπεδο στο Μέρος Γ του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών.
- (5) Το κοινό όνομα/χαρακτηρισμός μίας ή περισσότερων μεθόδων, οι οποίες αναφέρονται στην τελευταία στήλη του γλωσσαρίου μεθόδων του Μέρους Β, μπορεί να προστεθεί στο όνομα της πρώτης ύλης ζωοτροφών προκειμένου να καταδείξει ότι αυτή έχει υποβληθεί στην αντίστοιχη μέθοδο ή στις αντίστοιχες μεθόδους.
- (6) Εάν η μέθοδος παρασκευής μιας πρώτης ύλης ζωοτροφών διαφέρει από την περιγραφή της σχετικής μεθόδου, όπως αυτή ορίζεται στο γλωσσάριο μεθόδων του Μέρους Β, η μέθοδος παρασκευής ορίζεται στην περιγραφή της σχετικής πρώτης ύλης ζωοτροφών.
- (7) Για αρκετές πρώτες ύλες ζωοτροφών, μπορούν να χρησιμοποιηθούν συνώνυμα. Αυτά τα συνώνυμα αναφέρονται σε αγκύλες στη στήλη «ονομασία» της καταχώρισης της σχετικής πρώτης ύλης ζωοτροφών, στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ.
- (8) Στην περιγραφή των πρώτων υλών ζωοτροφών του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ, χρησιμοποιείται η λέξη «προϊόν» αντί της λέξης «υποπροϊόν» για να αποτυπώσει όσο το δυνατόν καλύτερα την κατάσταση που επικρατεί στην αγορά και τη γλώσσα που χρησιμοποιούν στην πράξη οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών προκειμένου να τονίσουν την εμπορική αξία πρώτων υλών ζωοτροφών.
- (9) Η βοτανική ονομασία ενός φυτού δίνεται μόνο στην περιγραφή της πρώτης καταχώρισης στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ που αφορά το εν λόγω φυτό.
- (10) Η βασική αρχή για την υποχρεωτική επισήμανση των αναλυτικών συστατικών μιας συγκεκριμένης πρώτης ύλης ζωοτροφών που περιλαμβάνεται στον κατάλογο είναι το κατά πόσον ένα προϊόν περιέχει υψηλές συγκεντρώσεις ενός συγκεκριμένου συστατικού ή κατά πόσον η μέθοδος παρασκευής έχει αλλοιώσει τα θρεπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- (11) Το άρθρο 15 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009 σε συνδυασμό με το σημείο 6 του παραρτήματος Ι του εν λόγω κανονισμού ορίζει απαιτήσεις επισήμανσης όσον αφορά την περιεκτικότητα σε υγρασία. Το άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο β) σε συνδυασμό με το παράρτημα V του εν λόγω κανονισμού ορίζει απαιτήσεις επισήμανσης όσον αφορά άλλα αναλυτικά συστατικά. Επιπλέον, το σημείο 5 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009 απαιτεί να δηλώνεται το επίπεδο της τέφρας που είναι αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ αν υπερβαίνει το 2,2 % γενικά ή, για συγκεκριμένη πρώτη ύλη ζωοτροφών, αν υπερβαίνει το επίπεδο που ορίζεται στο σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του εν λόγω κανονισμού. Ωστόσο, ορισμένες καταχωρίσεις στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ παρέκκλίνουν από αυτούς τους κανόνες ως εξής:
 - α) Οι υποχρεωτικές δηλώσεις σχετικά με αναλυτικά συστατικά στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ αντικαθιστούν τις υποχρεωτικές δηλώσεις που ορίζονται στο σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.
 - β) Εάν η στήλη που σχετίζεται με τις υποχρεωτικές δηλώσεις στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ είναι κενή σε σχέση με τα αναλυτικά συστατικά που θα έπρεπε να έχουν δηλωθεί σύμφωνα με το σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, τότε δεν απαιτείται επισήμανση για κανένα από αυτά τα συστατικά. Ωστόσο, όταν πρόκειται για τέφρα που είναι αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ, όταν δεν ορίζεται συγκεκριμένο επίπεδο στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ, το εν λόγω επίπεδο πρέπει να δηλώνεται αν υπερβαίνει το 2,2 %.

γ) Όταν ορίζονται ένα ή περισσότερα συγκεκριμένα επίπεδα υγρασίας στη στήλη «υποχρεωτικές δηλώσεις» του καταλόγου των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ, ισχύουν αυτά τα επίπεδα αντί των επιπέδων του σημείου 6 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009. Ωστόσο, αν η περιεκτικότητα σε υγρασία είναι μικρότερη από 14 %, δεν είναι υποχρεωτική η δήλωσή της. Όταν δεν ορίζεται συγκεκριμένο επίπεδο υγρασίας σε αυτή τη στήλη, ισχύει το σημείο 6 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

(12) Ο όρος «τεχνικώς καθαρό» σημαίνει ότι μια ουσία παράγεται μέσω ελεγχόμενης χημικής ή φυσικής μεθόδου η οποία πληροί τις σχετικές απαιτήσεις σύμφωνα με τη νομοθεσία περί ζωοτροφών της Ένωσης.

(13) Ένας υπεύθυνος επιχείρησης ζωοτροφών που ισχυρίζεται ότι μια πρώτη ύλη ζωοτροφών έχει περισσότερες ιδιότητες από εκείνες που ορίζονται στη στήλη «περιγραφή» του καταλόγου των πρώτων υλών ζωοτροφών του Μέρους Γ, πρέπει να συμμορφώνεται με το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009. Επιπλέον, οι πρώτες ύλες ζωοτροφών δύνανται να πληρούν έναν συγκεκριμένο διατροφικό σκοπό σύμφωνα με τα άρθρα 9 και 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

ΜΕΡΟΣ Β

Γλωσσάριο μεθόδων

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
1	Διαχωρισμός με αέρα	Διαχωρισμός σωματιδίων μέσω ρεύματος αέρα.	Διαχωρισμένο με αέρα
2	Αναρρόφηση	Μέθοδος αφαίρεσης σκόνης, λεπτών σωματιδίων και άλλων μερών με αιωρούμενα λεπτά σωματίδια δημητριακών από έναν όγκο σπόρων κατά τη μεταφορά του μέσω ροής αέρα.	Αναρροφημένο
3	Λεύκανση	Μέθοδος που περιλαμβάνει τη θερμική επεξεργασία μιας οργανικής ουσίας μέσω υποβολής σε βρασμό ή ατμό προκειμένου να μετουσιωθούν φυσικά ένζυμα, να μαλακώσει ο ιστός και να αφαιρεθούν τα ανεπεξέργαστα αρωματικά, έπειτα από την οποία γίνεται εμβάπτιση σε ψυχρό ύδωρ προκειμένου να διακοπεί η διαδικασία μαγειρέματος.	Λευκασμένο
4	Αποχρωματισμός	Αφαίρεση του φυσικού χρώματος	Αποχρωματισμένο
5	Ψύξη	Μείωση της θερμοκρασίας κάτω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος αλλά πάνω από το σημείο πήξης για την υποβοήθηση της διατήρησης.	Ψυγμένο
6	Τεμαχισμός	Μείωση του μεγέθους των κόκκων με τη χρήση ενός ή περισσότερων μαχαιριών.	Τεμαχισμένο
7	Καθαρισμός	Αφαίρεση αντικειμένων (ρύπων, π.χ. πετρών) ή φυτικών μερών του φυτού, π.χ. μη προσκολλημένων σωματιδίων άχυρου ή λέπυρων ή ζιζανίων.	Καθαρισμένο / Διαλεγμένο
8	Συμπύκνωση ⁽¹⁾	Αύξηση της περιεκτικότητας σε ορισμένες ουσίες δι' απομακρύνσεως του ύδατος και/ή άλλων συστατικών.	Συμπύκνωμα
9	Υγροποίηση	Μετάβαση μιας ουσίας από την αέρια στην υγρή φάση.	Υγροποιημένο
10	Μαγειρέμα	Χρήση θερμότητας για την αλλαγή των φυσικών και χημικών χαρακτηριστικών πρώτων υλών ζωοτροφών.	Μαγειρεμένο
11	Σύνθλιψη	Μείωση του μεγέθους των σωματιδίων των κόκκων με τη χρήση διάταξης σύνθλιψης.	Θραύσμα, σύνθλιψη
12	Κρυσταλλοποίηση	Καθαρισμός μέσω σχηματισμού στερεών κρυστάλλων από ένα υγρό διάλυμα. Οι προσμειξεις στο υγρό συνήθως δεν ενσωματώνονται στη δικτυωτή δομή του κρυστάλλου.	Κρυσταλλοποιημένο
13	Αποκελύφωση ⁽²⁾	Μερική ή ολική αφαίρεση των εξωτερικών περιβλημάτων από κόκκους, σπόρους, καρπούς κ.λπ.	Αποκελυφωμένο, μερικώς αποκελυφωμένο
14	Αποφλοιώση / απολεπύρωση	Αφαίρεση του εξωτερικού φλοιού από σπέρματα, κόκκους και σπόρους, συνήθως με φυσικά μέσα.	Αποφλοιωμένο ή απολεπυρωμένο

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
15	Αφαίρεση πηκτινών	Εκχύλιση πηκτινών από μια πρώτη ύλη ζωοτροφών.	Χωρίς πηκτίνες
16	Αποξήρανση	Διαδικασία αφαίρεσης της υγρασίας.	Αποξηραμένο
17	Αφαίρεση ιλύος	Μέθοδος που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση του επιφανειακού στρώματος ιλύος.	Χωρίς ιλύ
18	Αποσακχαροποίηση	Πλήρης ή μερική εξαγωγή των μονοσακχαριτών ή δισακχαριτών της μελάσας και άλλων ουσιών οι οποίες περιλαμβάνουν ζάχαρη, με χημικές ή φυσικές μεθόδους.	Αποσακχαροποιημένο, μερικώς αποσακχαροποιημένο
19	Αποτοξικοποίηση	Μέθοδος με την οποία καταστρέφονται οι τοξικοί ρύποι ή μειώνεται η συγκέντρωσή τους.	Αποτοξικοποιημένο
20	Απόσταξη	Κλασματική απόσταξη υγρών μέσω βρασμού και συλλογής του υγροποιημένου ατμού σε ξεχωριστό περιέκτη.	Αποσταγμένο
21	Ξήρανση	Τεχνητή ή φυσική αφυδάτωση.	Αποξηραμένο (στον ήλιο ή με τεχνητό τρόπο)
22	Ενσίρωση	Αποθήκευση πρώτων υλών ζωοτροφών σε σιλό, πιθανώς με προσθήκη συντηρητικών ή με χρήση αναερόβιων συνθηκών πιθανώς με πρόσθετα ενσίρωσης.	Ενσίρωμα
23	Εξάτμιση	Μείωση της περιεκτικότητας σε υγρασία.	Εξάτμισμένο
24	Διαστολή	Θερμική μέθοδος κατά την οποία η εσωτερική υγρασία του προϊόντος, όταν ατμοποιείται απότομα, οδηγεί στη διάσπαση του προϊόντος.	Διευσταλμένο
25	Έκθλιψη	Αφαίρεση ελαίου/λίπους μέσω συμπίεσης.	Πλακούντας έκθλιψης/πίτα και έλαιο/λιπαρή ουσία
26	Εκχύλιση	Χρήση οργανικού διαλύτη για την αφαίρεση του λίπους/ελαίου από ορισμένες ουσίες, ή υδατικού διαλύτη για την αφαίρεση της ζάχαρης και άλλων υδατοδιαλυτών συστατικών.	Πλακούντας εκχέλισης/άλευρα και λίπος/έλαιο, μελάσα/πούλπα και σάκχαρο ή άλλα υδατοδιαλυτά συστατικά
27	Εξώθηση	Θερμική μέθοδος κατά την οποία η εσωτερική υγρασία του προϊόντος, όταν ατμοποιείται απότομα, οδηγεί στη διάσπαση του προϊόντος συνδυαζόμενη με ειδική μορφοποίηση μέσω ώθησης μέσα από ειδικό άνοιγμα.	Προϊόν εξώθησης
28	Ζύμωση	Μέθοδος κατά την οποία μικροοργανισμοί όπως μικρόβια, μύκητες ή ζύμες παράγονται ή χρησιμοποιούνται προκειμένου να επιδράσουν σε πρώτες ύλες, ώστε να επιφέρουν μια αλλαγή στη χημική σύνθεση ή στις χημικές ιδιότητές τους.	Προϊόν ζύμωσης
29	Διήθηση	Διαχωρισμός ενός μείγματος υγρού και στερεών υλών μέσω ώθησης του υγρού μέσα από ένα πορώδες μέσο ή μια μεμβράνη.	Διηθημένο
30	Νιφάδοποίηση	Κυλίνδριση υλικού το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με υψηλή θερμότητα.	Νιφάδες
31	Αλευροποίηση	Μείωση του μεγέθους των κόκκων των ξηρών σπόρων με σκοπό τη διευκόλυνση του διαχωρισμού τους σε συστατικά κλάσματα (κυρίως αλεύρι, πίττα και ψιλά πίττα).	Αλεύρι, πίττα, ψιλά πίττα (?), ζωοτροφή
32	Διαχωρισμός	Διαχωρισμός των θραυσμάτων πρώτων υλών ζωοτροφών μέσω κοσκινίσματος και/ή επεξεργασίας με ρεύμα αέρα το οποίο απομακρύνει τα ελαφριά κομμάτια του κελύφους.	Διαχωρισμένο
33	Θρυμματισμός	Μέθοδος διάσπασης μιας πρώτης ύλης ζωοτροφών σε θραύσματα.	Θρυμματισμένο

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
34	Τηγιάνισμα	Μέθοδος μαγειρέματος πρώτων υλών ζωοτροφών σε λάδι ή λίπος.	Τηγιανισμένο
35	Πηκτωμάτωση	Μέθοδος δημιουργίας πηκτής, μιας στερεάς ζελατινοειδούς ύλης της οποίας η υφή μπορεί να ποικίλλει από μαλακή και ασθενής έως σκληρή και αδρή, συνήθως με τη χρήση πηκτωματικών παραγόντων.	Πηκτωματοποιημένο
36	Κοκκοποίηση	Επεξεργασία πρώτων υλών ζωοτροφών για την επίτευξη συγκεκριμένου μεγέθους κόκκων και συγκεκριμένου βαθμού συνοχής.	Κοκκοποιημένο
37	Άλεση	Μείωση του μεγέθους κόκκων στερεών πρώτων υλών ζωοτροφών μέσω ξηρής ή υγρής μεθόδου.	Άλεσμένο
38	Θέρμανση	Θερμικές επεξεργασίες που εκτελούνται υπό συγκεκριμένες συνθήκες.	Θερμικά επεξεργασμένο
39	Υδρογόνωση	Μετατροπή, με τη χρήση καταλύτη, των ακόρεστων γλυκεριδίων σε κεκορεσμένα γλυκερίδια (λιπών και ελαίων) ή ελεύθερων λιπαρών οξέων, ή αναγωγή σακχάρων σε ανάλογες πολυόλες.	Υδρογονωμένο, μερικώς υδρογονωμένο
40	Υδρόλυση	Μείωση του μοριακού μεγέθους μέσω κατάλληλης επεξεργασίας με ύδωρ και είτε ένζυμα είτε οξύ/αλκάλιο.	Υδρολυμένο
41	Ρευστοποίηση	Μετάβαση από την στερεά ή αέρια στην υγρή φάση.	Ρευστοποιημένο
42	Διαβροχή	Μείωση του μεγέθους των πρώτων υλών ζωοτροφών με τη χρήση μηχανικών μέσων συχνά με την παρουσία ύδατος ή άλλων υγρών.	Διαβρεγμένο
43	Βυνοποίηση	Αφήνεται οι σπόροι να αρχίσουν να βλαστάνουν για να ενεργοποιηθούν φυσικώς παρόντα ένζυμα που μπορούν να διασπάσουν το άμυλο σε ζυμώσιμους υδατάνθρακες και τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα και πεπτίδια.	Βυνοποιημένο
44	Τήξη	Μετάβαση από τη στερεά στην υγρή φάση με τη χρήση θερμότητας.	Τηγμένο
45	Μικροκονιοποίηση	Μέθοδος μείωσης της μέσης διαμέτρου των σωματιδίων ενός στερεού υλικού στην κλίμακα μικρομέτρου.	Μικροκονιοποιημένο
46	Μερικός βρασμός	Μέθοδος μερικού μαγειρέματος με βρασμό για μικρό διάστημα.	Μερικώς βρασμένο
47	Παστερίωση	Θέρμανση σε κρίσιμη θερμοκρασία για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα με σκοπό την εξάλειψη επιβλαβών μικροοργανισμών, ακολουθούμενη από ταχεία ψύξη.	Παστεριωμένο
48	Ξεφλούδισμα	Αφαίρεση του περιβλήματος / της φλούδας από καρπούς και λαχανικά.	Ξεφλουδισμένο
49	Σύμπηξη	Ειδική συμπίεση διά διελεύσεως μέσω οπών μήτρας πιεστηρίου.	Σύμπηκτο (pellet)
50	Στίλβωση	Η στίλβωση του αποφλοιωμένου σπόρου, π.χ. του ρυζιού, μέσω περιστροφής σε τύμπανα, με αποτέλεσμα να αποκτά ο σπόρος λαμπρή, στιλπνή εμφάνιση.	Στίλβωμένο
51	Προζελατινοποίηση	Τροποποίηση του άμυλου με σκοπό να βελτιωθούν σημαντικά οι διογκωτικές του ιδιότητες εντός ψυχρού ύδατος.	Προζελατινοποιημένο (*), διογκωμένο

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
52	Συμπίεση ⁽⁵⁾	Φυσική αφαίρεση υγρών, όπως λίπους, ελαίου, ύδατος ή χυμού, από στερεά.	Πλακούντας εκθλίψης/πίτα (στην περίπτωση ελαιούχων υλικών) Πούλπα, στέμφυλα (στην περίπτωση καρπών κ.λπ.) Συμπιεσμένη πούλπα (στην περίπτωση ζαχαρότευτλων)
53	Ραφινάρισμα	Πλήρης ή μερική απομάκρυνση των ξένων προσμειξεων ή των ανεπιθύμητων συστατικών με χημική/-φυσική επεξεργασία.	Ραφιναρισμένο), μερικώς ραφιναρισμένο
54	Ψήσιμο	Θέρμανση πρώτων υλών ζωοτροφών σε ξηρή κατάσταση για να καταστούν πιο εύπεπτες, να γίνει εντονότερο το χρώμα τους και/ή να μειωθούν οι φυσικοί παράγοντες που αποτρέπουν τη θρέψη.	Ψημένο
55	Κυλίνδριση	Μείωση του μεγέθους των κόκκων με πέρασμα των πρώτων υλών ζωοτροφών, π.χ. σπόρων, ανάμεσα από ζεύγη κυλίνδρων.	Κυλινδρισμένο
56	Προστασία της μεγάλης κοιλίας	Μέθοδος η οποία, είτε μέσω φυσικής επεξεργασίας με τη χρήση θερμότητας, πίεσης, ατμού και συνδυασμού των συνθηκών αυτών και/ή μέσω της δράσης βοηθητικών μέσων επεξεργασίας, αποσκοπεί στην προστασία από την υποβάθμιση των θρεπτικών συστατικών στη μεγάλη κοιλία.	Με προστασία της μεγάλης κοιλίας
57	Κοσκίνισμα	Διαχωρισμός κόκκων διαφορετικού μεγέθους με πέρασμα των πρώτων υλών ζωοτροφών από κόσκινο(-α) ενόσω αυτές ανακινούνται ή χύνονται.	Κοσκινισμένο
58	Αποκορύφωση	Διαχωρισμός του ανώτερου επιπλέοντος στρώματος ενός υγρού με μηχανικά μέσα, π.χ. του λίπους του γάλακτος.	Αποκορυφωμένο
59	Κοπή σε φέτες	Κοπή πρώτων υλών ζωοτροφών σε επίπεδα κομμάτια.	Κομμένο σε φέτες
60	Διαποτισμός / Εμβάπτιση	Ύγγραση και μαλάκωμα πρώτων υλών ζωοτροφών, συνήθως σπόρων, για να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, να υποβοηθηθεί η αφαίρεση του περιβλήματος του σπόρου, να διευκολυνθεί η πρόσληψη ύδατος με σκοπό την ενεργοποίηση της διαδικασίας βλάστησης ή να μειωθεί η συγκέντρωση των φυσικών παραγόντων που αποτρέπουν τη θρέψη.	Διαποτισμένο, εμβαπτισμένο
61	Ξήρανση δια ψεκασμού	Μείωση της περιεκτικότητας ενός υγρού σε υγρασία με τη δημιουργία μιας ψεκαζόμενης δέσμης ή ενός νέφους πρώτης ύλης ζωοτροφής για να αυξηθεί ο λόγος του εμβαδού προς το βάρος και με την εμφύσηση θερμού αέρα διαμέσου αυτής.	Αποξηραμένο δια ψεκασμού
62	Επεξεργασία με ατμό	Διαδικασία που περιλαμβάνει τη χρήση πεπιεσμένου ατμού για τη θέρμανση και το μαγείρεμα με σκοπό να καταστούν πιο εύπεπτες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών.	Επεξεργασμένο με ατμό
63	Φρύξη	Θέρμανση με τη χρήση ξηράς θερμότητας η οποία εφαρμόζεται συνήθως σε ελαιούχους σπόρους, π.χ. για να μειωθούν ή να αφαιρεθούν οι φυσικοί παράγοντες που αποτρέπουν τη θρέψη.	Φρυγανισμένο
64	Υπερδιήθηση	Διήθηση υγρών μέσα από μια μεμβράνη διαπερατή μόνο από μικρά μόρια.	Υπερδιηθημένο

(1) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γερμανικό κείμενο.

(2) Ο όρος «αποκελύφωση» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τους όρους «αποφλοιώση» ή «απολεπύρωση» ανάλογα με την περίπτωση, οπότε η κοινή ονομασία/χαρακτηρισμός πρέπει να είναι αντίστοιχα «αποφλοιωμένο» ή «απολεπυρωμένο».

(3) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γαλλικό κείμενο.

(4) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γερμανικό κείμενο. Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το δανέζικο κείμενο.

(5) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γαλλικό κείμενο.

ΜΕΡΟΣ Γ

Κατάλογος πρώτων υλών ζωοτροφών

1. Σπόροι δημητριακών και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.1.1	Κριθή	Σπόροι του <i>Hordeum vulgare</i> L. Δύναται να διαθέτουν προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.1.2	Διογκωμένη κριθή	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από κριθή που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.1.3	Ψημένη κριθή	Προϊόν της διεργασίας ψησίματος κριθής η οποία είναι μερικώς ψημένη με απαλό χρώμα.	Άμυλο, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 15 %
1.1.4	Νιφάδες κριθής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένη κριθή η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα κριθής σε μικρή αναλογία. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Άμυλο Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.1.5	Ίνες κριθής	Προϊόν της παραγωγής αμύλου κριθής. Αποτελείται από τμήματα ενδοσπερμίου, κυρίως δε από ίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.1.6	Σκύβαλα κριθής	Προϊόν της παραγωγής αμύλου-αιθανόλης έπειτα από ξηρά άλεση, κοσκίνισμα και απολεπύρωση σπόρων κριθής.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.1.7	Ψιλά πίτυρα κριθής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης απολεπυρωμένης κριθής για τη μετατροπή της σε μαργαριταρώδη κριθή, σιμιγδάλι ή αλεύρι. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.1.8	Πρωτεΐνη κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά το διαχωρισμό του αμύλου και των πιτύρων. Αποτελείται κυρίως από πρωτεΐνη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Άμυλο
1.1.9	Ζωοτροφή πρωτεΐνης κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά το διαχωρισμό του αμύλου. Αποτελείται κυρίως από πρωτεΐνη και τμήματα ενδοσπερμίου. Δύναται να είναι αποξηραμένο.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 60 % Υγρασία, εφόσον < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Άμυλο
1.1.10	Διαλυτά συστατικά κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά την εκχύλιση των υγρών πρωτεϊνών και του αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.1.11	Πίτυρα κριθής	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους απολεπυρωμένης κριθής. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.12	Υγρό άμυλο κριθής	Δευτερεύον κλάσμα αμύλου από την παραγωγή αμύλου από κριθή.	Υγρασία, εφόσον < 50 % — Άμυλο
1.1.13	Υπολείμματα κριθής βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού κριθής βυνοποίησης που αποτελείται από μικρούς κόκκους κριθής βυνοποίησης και κλάσματα θραυσμένων κόκκων κριθής βυνοποίησης διαχωρισμένων πριν από τη διαδικασία βυνοποίησης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 2,2 %
1.1.14	Κριθή βυνοποίησης και λεπτά σωματίδια βύνης	Λεπτά σωματίδια δημητριακών που αναρροφούνται από τις εργασίες μεταφοράς σπόρων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.15	Λέπυρα κριθής βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού κριθής βυνοποίησης που αποτελείται από κλάσματα λεπύρων και λεπτών σωματιδίων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.16	Στερεά συστατικά απόσταξης κριθής, που περιέχουν υγρασία	Προϊόν της παραγωγής αιθανόλης από κριθή. Περιέχει στερεά κλάσματα ζωοτροφών από απόσταξη.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.1.17	Διαλυτά συστατικά απόσταξης κριθής, που περιέχουν υγρασία	Προϊόν της παραγωγής αιθανόλης από κριθή. Περιέχει διαλυτά κλάσματα ζωοτροφών από απόσταξη.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Υγρασία, εφόσον < 45 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.1.18	Βύνη (1)	Προϊόν δημητριακών που έχουν βλαστήσει και έχουν υποστεί ξήρανση, άλεση και/ή εκχύλιση.	
1.1.19	Ριζίδια βύνης (1)	Προϊόν βλάστησης δημητριακών βυνοποίησης και καθαρισμού βύνης το οποίο αποτελείται από ριζίδια, λεπτά σωματίδια δημητριακών, λέπυρα και μικρούς θραυσμένους κόκκους βυνοποιημένων δημητριακών. Δύνανται να είναι αλεσμένο.	
1.2.1	Αραβόστος (2)	Σπόροι του <i>Zea mays L. ssp. mays</i> . Δύνανται να διαθέτουν προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.2.2	Νιφάδες αραβοσίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπρωμένο αραβόσιτο ο οποίος υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση. Δύνανται να περιέχει λέπυρα αραβοσίτου σε μικρή αναλογία.	Άμυλο
1.2.3	Ψιλά πίτυρα αραβοσίτου	Προϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο αραβοσίτου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.2.4	Πίτυρα αραβοσίτου	Προϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και μερικά τμήματα φύτρου αραβοσίτου, με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.2.5	Σπάδικα αραβοσίτου	Ο κεντρικός πυρήνας ενός σταχυού αραβοσίτου. Αποτελείται από το στέλεχος, τον σπόρο και τα φύλλα, τα οποία δεν έχουν διαχωριστεί.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.2.6	Υπολείμματα αραβοσίτου	Κλάσματα του αραβοσίτου που απομένουν μετά τη διαδικασία κοκκινίσματος.	
1.2.7	Ίνες αραβοσίτου	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελείται κυρίως από ίνες.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 70 % Υγρασία, εφόσον < 50 % — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.2.8	Γλουτένη αραβοσίτου	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελείται κυρίως από γλουτένη η οποία λαμβάνεται κατά τη διάρκεια του διαχωρισμού του αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον < 70 % ή > 90 %
1.2.9	Ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελείται από διαλυτά συστατικά διαλυτά πιτύρων και αραβοσίτου. Το προϊόν δύνανται, επίσης, να περιέχει θραυσμένο αραβόσιτο και υπολείμματα από την εκχύλιση σπορελαίου αραβοσίτου. Δύνανται να προστεθούν και άλλα προϊόντα προερχόμενα από άμυλο και από τη διύλιση ή τη ζύμωση αμυλωδών προϊόντων. Δύνανται να είναι αποξηραμένο.	Υγρασία, εφόσον < 40 % ή > 65 % Υγρασία, εφόσον < 40 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες — Άμυλο — Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.2.10	Φύτρα αραβοσίτου	Προϊόν της παραγωγής σιμιγδαλιού, αλεύρου ή αμύλου από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από φύτρα αραβοσίτου, εξωτερικά περιβλήματα και μέρη του ενδοσπερμίου.	Υγρασία, εφόσον < 40 % ή > 60 % Υγρασία, εφόσον < 40 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.2.11	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων αραβοσίτου	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με έκθλιψη επεξεργασμένων φύτρων αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.2.12	Άλευρο φύτρων αραβοσίτου	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης επεξεργασμένων φύτρων αραβοσίτου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.2.13	Έλαιο ακατέργαστων φύτρων αραβοσίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από φύτρα αραβοσίτου.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.2.14	Διογκωμένος αραβόστος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αραβόσιτο που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.2.15	Υγρό εμφάπτισης αραβοσίτου	Συμπυκνωμένο κλάσμα υγρού από τη διαδικασία εμφάπτισης αραβοσίτου.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 65 % Υγρασία, εφόσον < 45 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.2.16	Ενσίρωμα γλυκού καλαμποκιού	Υποπροϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας γλυκού καλαμποκιού, το οποίο αποτελείται από τους κεντρικούς σπάδικες, τα λέπυρα, τη βάση των σπερμάτων, τα οποία έχουν υποβληθεί σε τεμαχισμό, στράγγιση και συμπίεση. Δημιουργείται με τον τεμαχισμό σπαδικών, λέπυρων και φύλλων γλυκού καλαμποκιού, με την παρουσία σπερμάτων γλυκού καλαμποκιού.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.3.1	Κεχρί	Σπόροι του <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Βρώμη	Σπόροι του <i>Avena sativa</i> L. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών βρώμης.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.4.2	Απολεπυρωμένη βρώμη	Απολεπυρωμένοι σπόροι βρώμης. Δύνανται να είναι επεξεργασμένοι σε ατμό.	
1.4.3	Νιφάδες βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένη βρώμη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλινδρίση. Δύνανται να περιέχει λέπυρα βρώμης σε μικρή αναλογία.	Άμυλο
1.4.4	Ψιλά πίτυρα βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης, απολεπυρωμένης βρώμης για τη μετατροπή της σε σιμιγδάλι και αλεύρι βρώμης. Αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.5	Πίτυρα βρώμης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους απολεπυρωμένης βρώμης. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.6	Σκύβαλα βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την απολεπύρωση σπόρων βρώμης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.7	Διογκωμένη βρώμη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από βρώμη που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.4.8	Σιμιγδάλι βρώμης	Καθαρισμένη βρώμη από την οποία έχουν αφαιρεθεί τα λέπυρα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.9	Αλεύρι βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση σπόρων βρώμης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.10	Αλεύρι βρώμης για ζωτροφές	Προϊόν βρώμης με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, μετά την αποφλοιώση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.11	Ζωτροφή βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης, απολεπυρωμένης βρώμης για τη μετατροπή της σε σιμιγδάλι και αλεύρι βρώμης. Αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.5.1	Πλακούντες εκχυλισμένου κινόα	Καθαρισμένος πλήρης σπόρος του φυτού κινόα (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) από τον οποίο έχει αφαιρεθεί η σαπωνίνη που περιέχεται στο εξωτερικό στρώμα των σπόρων.	
1.6.1	Θραύσματα ρυζιού	Προϊόν άλεσης ρυζιού (<i>Oryza sativa</i> L.), το οποίο αποτελείται κυρίως από μικρομεγέθεις και/ή θραυσμένους κόκκους που παράγονται κατά την άλεση.	Άμυλο
1.6.2	Αλεσμένο ρύζι	Αποφλοιωμένο ρύζι από το οποίο έχουν αφαιρεθεί μέσω άλεσης όλο το πίτυρο και το έμβryo ή μέρος του.	Άμυλο
1.6.3	Προζελατινοποιημένο ρύζι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ρύζι που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.6.4	Ρύζι παραγόμενο με εξώθηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εξώθησης ρυζάλευρου.	Άμυλο

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.6.5	Νιφάδες ρυζιού, [Προζελατινοποιημένο ρύζι]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω νιφάδοποίησης κόκκων προζελατινοποιημένου ρυζιού ή θραυσμένων κόκκων.	Άμυλο
1.6.6	Αποφλοιωμένο/καστανόχρωμο ρύζι	Ρύζι paddy από το οποίο έχει αφαιρεθεί μόνον ο φλοιός.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.7	Άλεσμένο αλεύρι για ζωοτροφές	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από το άλεσμα ρυζιού για ζωοτροφές που αποτελείται, είτε από ανώριμους πράσινους ή κρητιδώδεις σπόρους, μετά από κοσκίνισμα, κατά τη διάρκεια της βιομηχανικής επεξεργασίας του αποφλοιωμένου ρυζιού είτε από φυσιολογικούς κηλιδωμένους ή κίτρινους σπόρους ρυζιού, αποφλοιωμένους.	Άμυλο
1.6.8	Ρυζάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση επεξεργασμένου ρυζιού.	Άμυλο
1.6.9	Αλεύρι καστανόχρωμου ρυζιού	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση καστανόχρωμου ρυζιού.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.6.10	Πίτυρα ρυζιού	Προϊόν που λαμβάνεται μέσω άλεσης αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται από τα εξωτερικά στρώματα του σπέρματος (περικάρπιο, περιβλήμα του σπόρου, πυρήνας, αλευρώνη) με μέρος του φύτρου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.11	Πίτυρα ρυζιού με ανθρακικό ασβέστιο	Προϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από αργυρόχρωμα περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, του ενδοσπερμίου και του φύτρου. Περιέχει μεταβλητή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη βιομηχανική διαδικασία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ανθρακικό ασβέστιο
1.6.12	Πίτυρα ρυζιού χωρίς λιπαρά	Πίτυρο ρυζιού που προκύπτει κατά την εκχύλιση ελαίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.13	Έλαιο πιτύρου ρυζιού	Έλαιο εκχυλισμένο από σταθεροποιημένο πίτυρο ρυζιού.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.6.14	Σκύβαλα ρυζιού	Προϊόν της παραγωγής ρυζάλευρου και αμύλου ρυζιού, το οποίο λαμβάνεται μέσω ξηρής ή υγρής άλεσης και κοσκινίσματος. Αποτελείται κυρίως από άμυλο, πρωτεΐνες, λιπαρές ουσίες και ίνες.	Άμυλο, εφόσον > 20 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.15	Κτηνάλευρο μερικώς βρασμένου ρυζιού	Προϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου μερικώς βρασμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από αργυρόχρωμα περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, του ενδοσπερμίου, του φύτρου και μεταβλητή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη βιομηχανική διαδικασία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ανθρακικό ασβέστιο
1.6.16	Ρύζι ζυθοποιίας	Τα μικρότερα θραύσματα που προκύπτουν από τη διαδικασία άλεσης του ρυζιού, σε μέγεθος που φτάνει συνήθως το ένα τέταρτο του πλήρους κόκκου.	Άμυλο
1.6.17	Φύτρα ρυζιού	Προϊόν το οποίο αποτελείται κυρίως από το έμβryo που αφαιρείται κατά τη διαδικασία άλεσης του ρυζιού και διαχωρίζεται από το πίτυρο.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.6.18	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων ρυζιού	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.19	Άλευρο φύτρων ρυζιού	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.6.20	Πρωτεΐνη ρυζιού	Προϊόν της παραγωγής αμύλου ρυζιού από θραυσμένο ρύζι, το οποίο λαμβάνεται μέσω υγρής άλεσης, κοσκινίσματος, διαχωρισμού και συμπύκνωσης και ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.6.21	Υγρή ζωοτροφή στιλβωμένου ρυζιού	Συμπυκνωμένο υγρό προϊόν από την υγρή άλεση και το κοσκίνισμα του ρυζιού.	Άμυλο
1.7.1	Σίκαλη	Σπόροι του <i>Secale cereale</i> L.	

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.7.2	Ψιλά πίτουρα σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και διάφορα μέρη του κόκκου.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.7.3	Ζωοτροφή σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτουρο σίκαλης.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.7.4	Πίτουρα σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.8.1	Σόργο	Σπόροι του <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Λευκό σόργο	Σπόροι λευκού σόργου.	
1.8.3	Ζωοτροφή γλουτένης σόργου	Αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά τον διαχωρισμό του αμύλου σόργου. Αποτελείται κυρίως από πίτουρα και μικρή ποσότητα γλουτένης. Το προϊόν δύναται, επίσης, να περιλαμβάνει αποξηραμένα υπολείμματα νερού διαβροχής, ενώ θα είναι δυνατόν να προστεθούν φύτρα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.9.1	Σίτος σπέλτα	Σπόροι του σίτου σπέλτα <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Πίτουρα σίτου σπέλτα	Προϊόν της αλευροβιομηχανίας σίτου σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και μερικά θραύσματα φύτρου του σίτου σπέλτα, με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.9.3	Σκύβαλα σίτου σπέλτα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπόρων σίτου σπέλτα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.9.4	Ψιλά πίτουρα σίτου σπέλτα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένου, απολεπυρωμένου σίτου σπέλτα για τη μετατροπή του σε αλεύρι σίτου σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.10.1	Τριτικάλε	Σπόροι του υβριδίου <i>Triticum X Secale cereale</i> L.	
1.11.1	Σίτος	Σπόροι του <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών σίτου. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.11.2	Ριζίδια σίτου	Προϊόν βλάστησης σιταριού βυνοποίησης και καθαρισμού βύνης το οποίο αποτελείται από ριζίδια, λεπτά σωματίδια δημητριακών, λέπυρα και μικρούς θραυσμένους κόκκους βυνοποιημένου σιταριού.	
1.11.3	Προζελατινοποιημένο σιτάρι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από σιτάρι που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.11.4	Ψιλά πίτουρα σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπυρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.11.5	Νιφάδες σίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένο σιτάρι το οποίο υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα σίτου σε μικρή αναλογία. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.11.6	Ζωοτροφή σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας ή ζυθοποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο σίτου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.7	Πίτυρα σίτου (?)	Προϊόν της αλευροποιίας ή ζυθοποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.8	Σωματίδια σίτου ζύμωσης και βυνοποίησης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μιας μεθόδου που συνδυάζει τη βυνοποίηση και τη ζύμωση σίτου και πιτύρων σίτου. Κατόπιν το προϊόν υποβάλλεται σε ξήρανση και άλεση.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.10	Ίνες σίτου	Ινώδεις ουσίες οι οποίες λαμβάνονται από την επεξεργασία σίτου. Αποτελούνται κυρίως από ίνες.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Υγρασία, εφόσον < 60 % — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.11	Φύτρα σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα σίτου, κυλινδρισμένα ή όχι, στα οποία ενδέχεται να παραμείνουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.11.12	Ζυμοθέντα φύτρα σίτου	Προϊόν της ζύμωσης φύτρων σίτου, με απενεργοποίηση των μικροοργανισμών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.11.13	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων σίτου	Προϊόν της ελαιοπαραγωγής, το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φύτρων σίτου (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών σίτου και απολεπρωμένου σίτου σπέλτα (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.15	Πρωτεΐνη σίτου	Πρωτεΐνη σίτου η οποία λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου ή αιθανόλης, που δύναται να είναι μερικώς υδρολυμένη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.16	Κτηνοτροφική γλουτένη σίτου	Προϊόν που λαμβάνεται κατά την παρασκευή αμύλου και γλουτένης σίτου. Αποτελείται από πίτυρο, από το οποίο έχει αφαιρεθεί ενδεχομένως μερικώς το φύτρο. Δύνανται να προστεθούν διαλυτά συστατικά σίτου, θραυσμένος σίτος και άλλα προϊόντα προερχόμενα από άμυλο και από το ραφινάρισμα αμυλωδών προϊόντων.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 60 % Υγρασία, εφόσον < 45 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Άμυλο
1.11.18	Ζωτική γλουτένη σίτου	Πρωτεΐνη σίτου η οποία χαρακτηρίζεται από υψηλή ιξωδοελαστικότητα όταν είναι ενυδατωμένη, με ελάχιστη περιεκτικότητα 80 % σε πρωτεΐνη (N × 6.25) και μέγιστη περιεκτικότητα 2 % σε τέφρα επί της ξηράς ουσίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.19	Υγρό άμυλο σίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου/γλυκόζης και γλουτένης από σιτάρι.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 85 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Άμυλο
1.11.20	Μερικώς αποσακχαροποιημένο άμυλο σίτου που περιέχει πρωτεΐνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου σίτου που αποτελείται κυρίως από μερικώς σακχαροποιημένο άμυλο, τις διαλυτές πρωτεΐνες και άλλα διαλυτά μέρη του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Άμυλο Ολικό σάκχαρο εκφρασμένο σε σακχαρόζη
1.11.21	Διαλυτά συστατικά σίτου	Προϊόν σίτου το οποίο λαμβάνεται μετά την εκχύλιση των υγρών πρωτεϊνών και του αμύλου. Δύνανται να είναι υδρολυμένο.	Υγρασία, εφόσον < 55 % ή > 85 % Υγρασία, εφόσον < 55 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.11.22	Συμπύκνωμα ζύμης σίτου	Υγρό υποπροϊόν το οποίο απελευθερώνεται μετά τη ζύμωση αμύλου σίτου για την παραγωγή αλκοόλης.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Υγρασία, εφόσον < 60 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.23	Υπολείμματα σίτου βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού σιταριού βυνοποίησης που αποτελείται από μικρούς κόκκους σιταριού βυνοποίησης και κλάσματα θραυσμένων κόκκων σιταριού διαχωρισμένων πριν από τη διαδικασία βυνοποίησης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.24	Σίτος βυνοποίησης και λεπτά σωματίδια βύνης	Λεπτά σωματίδια δημητριακών που αναρροφούνται από τις εργασίες μεταφοράς.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.25	Λέπυρα σίτου βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού σίτου βυνοποίησης που αποτελείται από κλάσματα λεπύρων και λεπτά σωματίδια.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.12.2	Αλεύρι δημητριακών (*)	Αλεύρι από την άλεση δημητριακών.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.12.3	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών δημητριακών (*)	Συμπύκνωμα και αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται από δημητριακά μετά την αφαίρεση του αμύλου μέσω ζύμωσης με τη χρήση ζύμης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.4	Υπολείμματα σπόρων δημητριακών (*)	Υπολείμματα από το κοσκίνισμα δημητριακών και βύνης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.12.5	Φύτρα δημητριακών (*)	Προϊόν της αλευροποιίας και της παραγωγής αμύλου, το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα δημητριακών, κυλινδρισμένα ή όχι, στα οποία ενδέχεται να παραμένουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.12.6	Σιρόπι απόνερων εμβάπτισης δημητριακών (*)	Προϊόν δημητριακών το οποίο λαμβάνεται από την εξάτμιση του συμπυκνώματος των απόνερων εμβάπτισης που προκύπτουν από τη ζύμωση και την απόσταξη δημητριακών χρησιμοποιούμενων για την παραγωγή ονοπνευματωδών ποτών από δημητριακά.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Υγρασία, εφόσον < 45 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.7	Υγροί σπόροι απόσταξης (*)	Υγρό προϊόν το οποίο παράγεται ως στερεό κλάσμα μέσω φυγοκέντρησης και/ή διήθησης των απόνερων εμβάπτισης που προκύπτουν από τη ζύμωση και απόσταξη δημητριακών χρησιμοποιούμενων για την παραγωγή ονοπνευματωδών ποτών από δημητριακά.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.8	Συμπυκνωμένα διαλυτά συστατικά απόσταξης (*)	Υγρό προϊόν το οποίο προκύπτει από την παραγωγή αλκοόλης μέσω απόσταξης πολτού σίτου και σιροπιού ζάχαρης έπειτα από διαχωρισμό του πιτύρου και της γλουτένης.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.12.9	Σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης (*)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλκοόλης μέσω απόσταξης πολτού σπόρων δημητριακών και/ή άλλων αμυλωδών και σακχαρούχων προϊόντων. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Υγρασία, εφόσον < 60 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.12.10	Αποξηραμένα φυράματα απόσταξης (*)	Προϊόν της απόσταξης αλκοόλης το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.12.11	Σκουρόχρωμα φυράματα απόσταξης (*), [Αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης] (*)	Προϊόν της απόσταξης αλκοόλης το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση και στους οποίους έχουν προστεθεί το κατάλοιπο της απόσταξης ή τα εξηρατισμένα απόνερα εμβάπτισης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
1.12.12	Φυράματα ζυθοποιίας	Προϊόν της ζυθοποιίας το οποίο αποτελείται από υπολείμματα ζυμωθέντων ή μη σιτηρών και άλλων αμυλωδών προϊόντων, τα οποία δύναται να περιέχουν υλικά λυκίσκου. Συνήθως διατίθενται σε υγρή κατάσταση, αλλά ενδέχεται να είναι και στερεά σε αποξηραμένη μορφή.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.12.13	Απόβλητα ζυθοποιίας	Στερεό προϊόν της παραγωγής ούισκι malt. Αποτελείται από τα υπολείμματα της εκχύλισης βυνοποιημένης κριθής. Συνήθως διατίθεται στην αγορά σε υγρή μορφή αφού αφαιρεθεί το εκχύλισμα λόγω βαρύτητας.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.14	Φυράματα φίλτρου πολτού	Στερεό προϊόν το οποίο λαμβάνεται από την παραγωγή μπίρας, εκχυλισματος βύνης και οιοπνευματωδών ποτών με ούισκι. Αποτελείται από τα υπολείμματα της εκχύλισης, με ζεστό νερό, αλεσμένης βύνης και ενδεχομένως άλλων σακχαρωδών και αμυλωδών προσθέτων. Συνήθως διατίθεται στην αγορά σε υγρή κατάσταση αφού αφαιρεθεί το εκχύλισμα με συμπίεση.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Υγρασία, εφόσον < 65 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.15	Κατάλοιπο απόσταξης	Το προϊόν που παραμένει στον αποστακτήρα από την αρχική απόσταξη (πλύση) ενός αποστακτηρίου βύνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.12.16	Σιροπιώδες κατάλοιπο απόσταξης	Το προϊόν που προκύπτει από την αρχική απόσταξη (πλύση) ενός αποστακτηρίου βύνης, το οποίο παράγεται μέσω εξάτμισης του καταλοίπου της απόσταξης που παραμένει στον αποστακτήρα.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Υγρασία, εφόσον < 45 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες

2. Ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.1.1	Πλακούντες έκθλιψης babassu	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φοινικόκαρων Babassu των ποικιλιών <i>Orbignyia</i> .	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.2.1	Σπόροι καμελίνας	Σπόροι του <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Πλακούντες έκθλιψης καμελίνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του φυτού καμελίνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.2.3	Άλευρο καμελίνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης σπόρων του φυτού καμελίνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.3.1	Λέπυρα κακάο	Λέπυρα των αποξηραμένων και ψημένων σπερμάτων του κακάο <i>Theobroma cacao</i> L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.3.2	Κελύφη κακάο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την επεξεργασία σπερμάτων κακάο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.3.3	Άλευρο μερικώς αποκελυφωμένων σπερμάτων κακάο	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποξηραμένα και ψημένα σπέρματα του κακάο <i>Theobroma cacao</i> L. από τα οποία έχει αφαιρεθεί μέρος του κελύφους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.1	Πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης του αποξηραμένου σπέρματος (ενδοσπερμίου) και του εξωτερικού περιβλήματος (καλυπτήριας στοιβάδας) του σπόρου της φοινικοκαρυάς, <i>Cocos nucifera</i> L.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.2	Υδρολυμένοι πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς	Υποπροϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης και ενζυμικής υδρόλυσης του αποξηραμένου σπέρματος (ενδοσπερμίου) και του εξωτερικού περιβλήματος (καλυπτήριας στοιβάδας) του σπόρου της φοινικοκαρυάς <i>Cocos nucifera</i> L.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.3	Άλευρο φοινικοκαρυάς	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από το αποξηραμένο σπέρμα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.5.1	Βαμβακόσπορος	Σπόροι βάμβακος <i>Gossypium</i> ssp. από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.5.2	Άλεуро μερικώς αποφλοιωμένου βαμβακόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες και μέρος των λεπύρων. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 22,5 % επί της ξηράς ουσίας.) Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.5.3	Πλακούντες έκθλιψης βαμβακόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης βαμβακόσπορων από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.6.1	Πλακούντες έκθλιψης μερικώς αποκελυφωμένης αραχίδιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης μερικώς αποκελυφωμένων αραχίδων <i>Arachis hypogaea</i> L. και άλλων ειδών αραχίδιας <i>Arachis</i> . (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 16 % επί της ξηράς ουσίας.)	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.2	Άλεуро μερικώς αποκελυφωμένης αραχίδιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης μερικώς αποκελυφωμένων αραχίδων. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 16 % επί της ξηράς ουσίας.)	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.3	Πλακούντες έκθλιψης αποκελυφωμένης αραχίδιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης αποκελυφωμένων αραχίδων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.4	Άλεуро αποκελυφωμένης αραχίδιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης αποκελυφωμένων αραχίδων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.7.1	Πλακούντες έκθλιψης καπόκ	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του φυτού καπόκ (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.8.1	Λιναρόσπορος	Σπόροι λίνου <i>Linum usitatissimum</i> L. (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 93 %) ως ολόκληροι, πεπλατυσμένοι ή αλεσμένοι λιναρόσποροι. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.8.2	Πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης λιναρόσπορων. (Ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 93 %)	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.8.3	Άλεуро λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.9.1	Πίτυρα σιναπιού	Προϊόν της παραγωγής μουστάρδας (<i>Brassica juncea</i> L.). Αποτελείται από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα των σπόρων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.9.2	Άλεуро σιναπόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πτητικού σιναπέλαιου από σιναπόσπορο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.10.1	Σπόροι της γουιζοτίας της ελαιοφόρου	Σπόροι της γουιζοτίας της ελαιοφόρου <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Πλακούντες έκθλιψης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου (Τέφρα αδιάλυτη σε HCl: ανώτατο όριο 3,4 %.)	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.11.1	Ελαιάλεуро	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από συμπίεσμένες ελιές <i>Olea europaea</i> L. και από το οποίο έχουν αφαιρεθεί κατά τον μέγιστο δυνατό βαθμό μέρη του πυρήνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.12.1	Πλακούντες έκθλιψης ελαΐδος	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης από τα σπέρματα ελαΐδος <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) από τα οποία έχει αφαιρεθεί κατά το μέγιστο δυνατό βαθμό το σκληρό κέλυφος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.12.2	Άλευρο σπερμάτων ελαΐδος	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από σπέρματα ελαΐδος από τα οποία έχει αφαιρεθεί στο μέγιστο δυνατό βαθμό το σκληρό κέλυφος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.13.1	Κολοκυθόσπορος	Σπόροι του <i>Cucurbita pepo</i> L. και των φυτών του γένους <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Πλακούντες έκθλιψης κολοκυθόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του <i>Cucurbita pepo</i> και φυτών του γένους <i>Cucurbita</i> .	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.14.1	Κραμβόσποροι (*)	Σπόροι της κράμβης <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., της ινδικής κράμβης <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz και της κράμβης <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 94 %. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.14.2	Πλακούντες έκθλιψης κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων κράμβης. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.14.3	Άλευρο κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης κραμβόσπορων. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.14.4	Κραμβόσποροι παραγόμενοι με εξώθηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ολόκληρη κράμβη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση, πράγμα που αυξάνει τη ζελατινοποίηση του αμύλου. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.14.5	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω διαχωρισμού του πρωτεϊνικού κλάσματος από πλακούντες έκθλιψης κραμβόσπορων ή κραμβόσπορους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.15.1	Σπόροι ατρακτυλίδας	Σπόροι της ατρακτυλίδας <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Άλευρο μερικώς αποκελυφωμένων σπόρων ατρακτυλίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης μερικώς αποκελυφωμένων σπόρων ατρακτυλίδας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.15.3	Σκύβαλα ατρακτυλίδας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση σπόρων ατρακτυλίδας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.16.1	Σησαμόσποροι	Σπόροι του <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Μερικώς αποφλοιωμένοι σησαμόσποροι	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση μέρους του φλοιού.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.17.2	Σκύβαλα σησαμόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σησαμόσπορων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.17.3	Πλακούντες έκθλιψης σησαμόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης από τους σπόρους του σησαμιού (τέφρα αδιάλυτη σε HCl: ανώτατο όριο 5 %).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.18.1	Ψημένα σπέρματα σόγιας	Σπέρματα σόγιας (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία. (Μέγιστη ποσότητα αμμωνιακού αζώτου 0,4 mg N/g × min.) Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.18.2	Πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπερμάτων σόγιας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.18.3	Άλευρο σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. (Μέγιστη ποσότητα αμμωνιακού αζώτου 0,4 mg N/g × min.) Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες εφόσον > 8 % επί της ξηράς ουσίας Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.18.4	Άλευρο αποφλοιωμένων σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. (Μέγιστη ποσότητα αμμωνιακού αζώτου 0,5 mg N/g × min.) Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.18.5	Φλοιοί σπερμάτων σόγιας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων σόγιας	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.18.6	Πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας παραγόμενοι με εξώδηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση, πράγμα που αυξάνει τη ζελατινοποίηση του αμύλου. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.18.7	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας τα οποία έχουν υποβληθεί σε εκχύλιση για τα απομακρυνθεί το λίπος τους, έπειτα από ζύμωση ή δεύτερη εκχύλιση για να μειωθεί το επίπεδο του ελεύθερου αζώτου εκχυλίσματος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.8	Πούλπα σπερμάτων σόγιας, [Πάστα σπερμάτων σόγιας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας για την παρασκευή τροφής.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.9	Μελάσα σπερμάτων σόγιας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία σπερμάτων σόγιας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.18.10	Υποπροϊόν της παρασκευής σπερμάτων σόγιας	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία σπερμάτων σόγιας για την παρασκευή τροφίμων από σόγια.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.19.1	Ηλιόσπορος	Κόκκοι του <i>Helianthus annuus</i> L. Δύναται να διαθέτουν προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.19.2	Πλακούντες έκθλιψης ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων ηλιανθού.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.3	Άλευρο ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
2.19.4	Άλευρο αποκελυφωμένου ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί όλα τα κελύφη ή μέρος τους. Δύναται να έχει έως μέγιστη περιεκτικότητα 1 % χρησιμοποιημένης λευκαντικής γης από ολοκληρωμένες μονάδες σύνθλιψης και ραφινάρισματος ή βοηθήματα διήθησης. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 27,5 % επί της ξηράς ουσίας.)	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.5	Σκύβαλα ηλιόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση ηλιόσπορων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.20.1	Φυτικό έλαιο και λίπος (*)	Το έλαιο και το λίπος που λαμβάνεται από φυτά (με εξαίρεση το καστορέλαιο από το φυτό ρίκινος), το οποίο δύναται να αποκομμωθεί, να ραφινάριστεί και/ή να υδρογονωθεί.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
2.21.1	Ακατέργαστες λεκιθίνες	Φωσφολιπίδια τα οποία λαμβάνονται κατά την αποκομμίωση ακατέργαστου ελαίου από ελαιούχους σπόρους και ελαιούχους καρπούς.	

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.22.1	Σπόροι κάνναβης	Ελεγχόμενος σπόρος του <i>Cannabis sativa</i> L. με μέγιστη περιεκτικότητα σε THC σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ.	
2.22.2	Πλακούντες έκθλιψης σπόρων κάνναβης	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων κάνναβης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.22.3	Κανναβέλαιο	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φυτών και σπόρων κάνναβης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.23.1	Σπόροι παπαρούνας	Σπόροι του <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Άλευρο σπόρων παπαρούνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης σπόρων παπαρούνας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

3. Σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.1.1	Ψημένα φασόλια	Σπέρματα του <i>Phaseolus</i> spp. ή <i>Vigna</i> spp. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
3.1.2	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών φασολιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τον διαχωρισμένο χυμό του φασολιού, κατά την παραγωγή αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.1	Αποξηραμένα χαρούπια	Αποξηραμένοι καρποί της χαρουπιάς <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.2.3	Αποξηραμένοι λοβοί χαρουπιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω σύνθλιψης αποξηραμένων καρπών (λοβών) της χαρουπιάς, από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.2.4	Άλευρο μικροκονιοποιημένων αποξηραμένων λοβών χαρουπιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μικροκονιοποίησης αποξηραμένων καρπών της χαρουπιάς, από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
3.2.5	Φύτρα χαρουπιών	Φύτρα των καρπών της χαρουπιάς.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.6	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων χαρουπιών	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φύτρων χαρουπιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.7	Σπέρματα χαρουπιών	Οι καρποί της χαρουπιάς.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.3.1	Ρεβίθια	Σπέρματα του <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ρόβη	Σπέρματα του <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Σπέρματα μοσχοσίταρου	Σπέρματα μοσχοσίταρου (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Άλευρο σπερμάτων κιάμοψης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης του γλισχράσματος σπερμάτων της κιάμοψης <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.6.2	Άλευρο φύτρων κιάμοψης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης του γλισχράσματος φύτρων των σπερμάτων της κιάμοψης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.7.1	Σπέρματα κιάμου	Σπέρματα των φυτών <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. και var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Νιφάδες κιάμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα κιάμου τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση.	Άμυλο Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.7.3	Φλοιοί σπερμάτων κιάμου, [Σκύβαλα σπερμάτων κιάμου]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων κιάμου, και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.7.4	Αποφλοιωμένα σπέρματα κύαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων κύαμου και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα σπέρματα των καρπών του κύαμου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.7.5	Πρωτεΐνες σπερμάτων κύαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω άλεσης και διαχωρισμού με αέρα σπερμάτων κύαμου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.8.1	Φακή	Σπέρματα του <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Σκύβαλα φακής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων φακής.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.1	Γλυκά λούπινα	Σπέρματα του <i>Lupinus</i> ssp. με χαμηλή περιεκτικότητα σε πικρά σπέρματα.	
3.9.2	Αποκελυφωμένα γλυκά λούπινα	Αποκελυφωμένα σπέρματα λούπινου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.9.3	Φλοιοί λούπινου, [Σκύβαλα λούπινου]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων λούπινου, και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.4	Πούλπα λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης συστατικών του λούπινου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.5	Ψιλά πίτυρα λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή λουπινάλευρου από λούπινο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των κοτυληδόνων και, σε μικρότερο βαθμό, των φλοιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.6	Πρωτεΐνες λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από το διαχωρισμένο χυμό του λούπινου, κατά την παραγωγή αμύλου ή έπειτα από άλεση και διαχωρισμό με αέρα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.9.7	Άλευρο πρωτεϊνών λούπινου	Προϊόν της επεξεργασίας του λούπινου για την παραγωγή αλεύρων με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.10.1	Φασόλια mung	Σπέρματα του <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Πίσα	Σπέρματα του <i>Pisum</i> ssp. Δύναται να διαθέτει προστασία της μεγάλης κοιλίας.	Μέθοδος προστασίας της μεγάλης κοιλίας, κατά περίπτωση.
3.11.2	Πίτυρα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου πίσων. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς που αφαιρούνται κατά το ξεφλούδισμα και τον καθαρισμό των πίσων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.3	Νιφάδες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποκελυφωμένα σπέρματα πίσων τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση.	Άμυλο
3.11.4	Άλευρο πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την άλεση πίσων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.11.5	Σκύβαλα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου από τα πίσα. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς που αφαιρούνται κατά το ξεφλούδισμα και τον καθαρισμό και, σε μικρότερο βαθμό, από ενδοσπέρμιο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.6	Αποκελυφωμένα πίσα	Αποκελυφωμένα σπέρματα πίσων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.7	Ψιλά πίτυρα πίσων (κτηνάλευρο πίσων)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου από πίσα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των κοτυληδόνων και, σε μικρότερο βαθμό, των φλοιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.8	Υπολείμματα πίσων	Κλάσματα των πίσων που απομένουν μετά τη διαδικασία κοσκίνισματος.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.9	Πρωτεΐνες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τον διαχωρισμένο χυμό των πίσων, κατά την παραγωγή αμύλου ή έπειτα από άλεση και διαχωρισμό με αέρα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.11.10	Πούλπα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης των υγρών πρωτεϊνών και του αμύλου από πίσα. Αποτελείται κυρίως εσωτερικές ινώδεις ουσίες και άμυλο.	Υγρασία, εφόσον < 70 % ή > 85 % Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.11.11	Διαλυτά συστατικά πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης των υγρών πρωτεϊνών και του αμύλου από πίσα. Αποτελείται κυρίως εσωτερικές διαλυτές πρωτεΐνες και ολιγοσακχαρίτες.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 85 % Ολικά σάκχαρα Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.11.12	Ίνες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης έπειτα από άλεση και κοσκίνισμα αποκλειφωμένων πίσων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.12.1	Βίκος	Σπέρματα του <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> και άλλων ποικιλιών.	
3.13.1	Λάθυρος (?)	Σπέρματα του <i>Lathyrus sativus</i> L. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία.	
3.14.1	Βίκος ο μόνανθος	Σπέρματα του <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.1.1	Ζαχαρότευτλα	Ρίζες του <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Κορυφές και κάτω άκρα ζαχαροτεύτλων	Φρέσκο προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από καθαρισμένα κομμάτια ζαχαρότευτλου με ή χωρίς μέρη των φύλων του ζαχαρότευτλου.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 50 %
4.1.3	Ζάχαρη (ζαχαρο) τεύτλων, [Σακχαρόζη]	Ζάχαρη που λαμβάνεται από ζαχαρότευτλα με τη χρήση νερού.	Σακχαρόζη
4.1.4	Μελάσα (ζαχαρο)τεύτλων	Σιροπώδες προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ή το ραφινάρισμα ζάχαρης παραγόμενης από ζαχαρότευτλα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
4.1.5	Μελασωμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων, μερικώς αποσακχαροποιημένη και/ή αποβηταϊνοποιημένη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται έπειτα από περαιτέρω εκχύλιση, με τη χρήση νερού, σακχαρόζης και/ή βηταΐνης από μελάσα ζαχαροτεύτλων.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
4.1.6	Μελάσα ισομαλτουλόζης	Μη κρυσταλλικό κλάσμα από την παραγωγή ισομαλτουλόζης μέσω ενζυμικής μετατροπής σακχαρόζης από ζαχαρότευτλα.	Υγρασία, εφόσον > 40 %
4.1.7	Υγρή πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων παραγόμενων μέσω εκχύλισης με νερό. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρή και τείνει να μηδενιστεί λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος).	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 82 % ή > 92 %
4.1.8	Συμπιεσμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων παραγόμενων μέσω εκχύλισης με νερό και μηχανικής συμπίεσης. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρή και τείνει να μηδενιστεί λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος).	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.1.9	Μελασωμένη συμπιεσμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων παραγόμενων μέσω εκχύλισης με νερό και μηχανικής συμπίεσης με προσθήκη μελάσας. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τείνει μειούμενη λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος).	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.1.10	Πούλπα αποξηραμένων (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων που παράγονται μέσω εκχύλισης με νερό και ξηραίνονται.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10,5 %
4.1.11	Μελασωμένη αποξηραμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων παραγόμενων μέσω εκχύλισης με νερό και ξήρανσης με προσθήκη μελάσας.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.1.1.2	Σιρόπι ζαχαροτεύτλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω επεξεργασίας ζάχαρης και/ή μελάσας.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 35 %
4.1.1.3	Βρασμένα κομμάτια (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της παραγωγής εδώδιμου σιροπιού από ζαχαρότευτλα, τα οποία μπορεί να είναι συμπιεσμένα ή αποξηραμένα.	Εάν είναι αποξηραμένα: Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Εάν είναι συμπιεσμένα: Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 50 %
4.1.1.4	Φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ζάχαρη παραγόμενη από ζαχαρότευτλα μέσω μιας ενζυμικής διεργασίας.	Υγρασία, εφόσον < 28 %
4.2.1	Χυμός κοκκινογουλιών	Χυμός ο οποίος λαμβάνεται μέσω συμπίεσης κοκκινογουλιών (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditina</i>) με μετέπειτα συμπύκνωση και παστερίωση, με διατήρηση της τυπικής γεύσης και του αρώματος των λαχανικών.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 60 % Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.3.1	Καρότα	Ρίζες του κίτρινου ή κόκκινου καρότου <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Φλοιοί καρότου επεξεργασμένοι με ατμό	Υγρό προϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας καρότου το οποίο αποτελείται από τους φλοιούς που αφαιρούνται από τη ρίζα του καρότου μέσω επεξεργασίας με ατμό, και στο οποίο δύνανται να προστεθούν βοηθητικές ροές ζελατινώδους αμύλου καρότου. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 97 %.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 87 % ή > 97 %
4.3.3	Ξύσματα καρότου	Υγρό προϊόν το οποίο απελευθερώνεται μέσω μηχανικού διαχωρισμού κατά την επεξεργασία καρότων και το οποίο αποτελείται κυρίως από αποξηραμένα καρότα και υπολείμματα καρότων. Το προϊόν αυτό δύνανται να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 97 %.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 87 % ή > 97 %
4.3.4	Νιφάδες καρότου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω νιφάδοποίησης ριζών του κίτρινου ή κόκκινου καρότου, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	
4.3.5	Αποξηραμένα καρότα	Ρίζες του κίτρινου ή κόκκινου καρότου ανεξάρτητα από τη μορφή τους, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
4.3.6	Αποξηραμένη ζωστροφή καρότου	Προϊόν το οποίο αποτελείται από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν ξηρανθεί.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
4.4.1	Ρίζες ραδικιών	Ρίζες του <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Κορυφές και κάτω άκρα ραδικιών	Φρέσκο προϊόν από την επεξεργασία ραδικιών. Αποτελείται κυρίως από καθαρισμένα κομμάτια ραδικιών και μέρη των φύλλων.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 50 %
4.4.3	Σπόροι ραδικιών	Σπόροι του <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Συμπιεσμένη πούλπα ραδικιών	Προϊόν της παραγωγής ινουλίνης από ρίζες του <i>Cichorium intybus</i> L., το οποίο αποτελείται από φρέσες ραδικιών παραγόμενων μέσω εκχύλισης και μηχανικής συμπίεσης. Έχει αφαιρεθεί μέρος των (διαλυτών) υδατανθράκων ραδικιών και του ύδατος.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.4.5	Αποξηραμένη πούλπα ραδικιών	Προϊόν της παραγωγής ινουλίνης από ρίζες του <i>Cichorium intybus</i> L., το οποίο αποτελείται από φρέσες ραδικιών παραγόμενων μέσω εκχύλισης και μηχανικής συμπίεσης, και μετέπειτα ξήρανσης. Έχει αφαιρεθεί μέρος των (διαλυτών) υδατανθράκων ραδικιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.4.6	Σκόνη ριζών ραδικιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω τεμαχισμού, ξήρανσης και άλεσης ριζών ραδικιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.4.7	Μελάσα ραδικιών	Προϊόν της επεξεργασίας ραδικιών, το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ινουλίνης και ολιγοφρουκτόζης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον < 20 % ή > 30 %
4.4.8	Βινάσσα ραδικιών	Προϊόν της επεξεργασίας ραδικιών, το οποίο λαμβάνεται κατά το ραφινάρισμα ινουλίνης και ολιγοφρουκτόζης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον < 30 % ή > 40 %
4.4.9	Ινουλίνη ραδικιών	Η ινουλίνη είναι μια φρουκτάνη η οποία παράγεται μέσω εκχύλισης από τις ρίζες του <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Σιρόπι ολιγοφρουκτόζης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης ινουλίνης από το φυτό <i>Cichorium intybus</i> L.	Υγρασία, εφόσον < 20 % ή > 30 %
4.4.11	Αποξηραμένη ολιγοφρουκτόζη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης ινουλίνης από το φυτό <i>Cichorium intybus</i> L. και μετέπειτα ξήρανσης.	
4.5.1	Αποξηραμένο σκόρδο	Λευκή έως κίτρινη σκόνη καθαρού αλεσμένου σκόρδου, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Μανιόκα, [ταπιόκα], [κασάβα]	Ρίζες του <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 70 %
4.6.2	Αποξηραμένη μανιόκα	Ρίζες μανιόκας, ανεξάρτητα από τη μορφή τους, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	Άμυλο Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.7.1	Πούλπα κρεμμυδιών	Υγρό προϊόν το οποίο απελευθερώνεται κατά την επεξεργασία κρεμμυδιών (του γένους <i>Allium</i>) και αποτελείται τόσο από φλοιούς όσο και από ολόκληρα κρεμμύδια. Εάν λαμβάνεται από τη διεργασία παραγωγής κρομμυελαίου, τότε αποτελείται κυρίως από μαγειρεμένα υπολείμματα κρεμμυδιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.7.2	Τηγανισμένα κρεμμύδια	Κομμάτια κρεμμυδιών που έχουν ξεφλουδιστεί και θρυμματιστεί και έχουν κατόπιν έχουν τηγανιστεί.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
4.8.1	Γεώμηλα	Κόνδυλοι του <i>Solanum tuberosum</i> L.	Υγρασία, εφόσον < 72 % ή > 88 %
4.8.2	Ξεφλουδισμένα γεώμηλα	Γεώμηλα από τα οποία έχει αφαιρεθεί ο φλοιός με τη χρήση επεξεργασίας με ατμό.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.3	Φλοιοί γεωμήλων επεξεργασμένοι με ατμό	Υγρό προϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από τους φλοιούς που αφαιρούνται από τον κόνδυλο του γεωμήλου μέσω επεξεργασίας με ατμό, και στο οποίο δύνανται να προστεθούν βοηθητικές ροές ζελατινώδους αμύλου γεωμήλου. Δύνανται να είναι πολτοποιημένο.	Υγρασία, εφόσον < 82 % ή > 93 % Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.4	Ωμά τεμάχια γεωμήλων	Προϊόν το οποίο απελευθερώνεται από γεώμηλο κατά την προετοιμασία προϊόντων γεωμήλων για ανθρώπινη κατανάλωση, τα οποία μπορεί να έχουν ξεφλουδιστεί.	Υγρασία, εφόσον < 72 % ή > 88 % Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.5	Εύσματα γεωμήλων	Προϊόν το οποίο απελευθερώνεται μέσω μηχανικού διαχωρισμού κατά την επεξεργασία γεωμήλων και το οποίο αποτελείται κυρίως από αποξηραμένα γεώμηλα και υπολείμματα γεωμήλων. Το προϊόν αυτό δύνανται να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.	Υγρασία, εφόσον < 82 % ή > 93 % Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.8.6	Πολτοποιημένα γεωμήλα	Λευκασμένο ή βρασμένο και κατόπιν πολτοποιημένο προϊόν γεωμήλων.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.7	Νιφάδες γεωμήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω περιστρεφόμενης αποξηραντικής πλυμένων γεωμήλων, ξεφλουδισμένων ή μη, που έχουν υποστεί επεξεργασία με ατμό.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.8	Πούλπα γεωμήλων	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από εκχύλισμα αλεσμένων γεωμήλων.	Υγρασία, εφόσον < 77 % ή > 88 %
4.8.9	Αποξηραμένη πούλπα γεωμήλων	Αποξηραμένο προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από εκχύλισμα αλεσμένων γεωμήλων.	
4.8.10	Πρωτεΐνη γεωμήλων	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας το οποίο αποτελείται κυρίως από πρωτεϊνούχες ουσίες που προκύπτουν μετά τον διαχωρισμό του αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.11	Υδρολυμένη πρωτεΐνη γεωμήλων	Πρωτεΐνη η οποία λαμβάνεται μέσω ελεγχόμενης ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών γεωμήλων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.12	Πρωτεΐνη γεωμήλων που έχει υποστεί ζύμωση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ζύμωσης πρωτεϊνών γεωμήλων και μετέπειτα ξήρανσης δια ψεκασμού.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.13	Υγρή πρωτεΐνη γεωμήλων που έχει υποστεί ζύμωση	Υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ζύμωσης πρωτεϊνών γεωμήλων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.14	Υγροποιημένος χυμός γεωμήλων	Υγροποιημένο προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από την ουσία που απομένει μετά τη μερική αφαίρεση των ινών, των πρωτεϊνών και του αμύλου από την πούλπα ολόκληρων γεωμήλων και την εξάτμιση μέρους του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 60 % Υγρασία, εφόσον < 50 % — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ολική τέφρα
4.8.15	Κόκκοι γεωμήλων	Αποξηραμένα γεωμήλα (γεωμήλα έπειτα από πλύσιμο, ξεφλούδισμα, μείωση του μεγέθους – κοπή, νιφάδοποίηση κ.λπ. και αφαίρεση της περιεκτικότητας σε ύδωρ).	
4.9.1	Γλυκοπατάτες	Κόνδυλοι του <i>Ipomoea batatas</i> L., ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 57 % ή > 78 %
4.10.1	Ηλιανθός ο κονδυλόρριζος, [Ψευδοκολοκάσι]	Κόνδυλοι του <i>Helianthus tuberosus</i> L., ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 80 %

5. Άλλοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.1.1	Βελανίδια	Ολόκληροι καρποί της βελανιδιάς <i>Quercus robur</i> L., της βελανιδιάς <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., της βελανιδιάς <i>Quercus suber</i> L. ή άλλων ειδών βελανιδιάς.	
5.1.2	Αποκελυφωμένα βελανίδια	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση βελανιδιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.2.1	Αμύγδαλα	Ολόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποί του <i>Prunus dulcis</i> , με ή χωρίς το κέλυφος.	
5.2.2	Σκύβαλα αμυγδάλων	Κελύφη αμυγδάλων τα οποία λαμβάνονται από αποκελυφωμένους καρπούς αμυγδαλιάς μέσω φυσικού διαχωρισμού των σπερμάτων και αλέθονται.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.3.1	Σπόροι γλυκάνισου	Σπόροι του <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Αποξηραμένη πούλπα μήλων, [Αποξηραμένα στέμφυλα μήλων]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χυμού από το φυτό <i>Malus domestica</i> ή κατά την παραγωγή μηλίτη. Αποτελείται κυρίως από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν ξηρανθεί. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πικτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.4.2	Συμπιεσμένη πούλπα μήλων, [Συμπιεσμένα στέμφυλα μήλων]	Υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χυμού μήλου ή κατά την παραγωγή μηλίτη. Αποτελείται κυρίως από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν συμπιεστεί. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.4.3	Μελάσα μήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά την παραγωγή πηκτίνης από πούλπα μήλων. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια και λίπη, εφόσον > 10 %
5.5.1	Σπόροι ζαχαροτεύτλων	Σπόροι ζαχαροτεύτλων.	
5.6.1	Φαγόπυρο	Σπόροι του <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Σκύβαλα και πίτυρα φαγόπυρου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την άλεση σπόρων φαγόπυρου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.6.3	Ψιλά πίτυρα φαγόπυρου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένο φαγόπυρο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και διάφορα μέρη του κόκκου. Πρέπει να περιέχει το πολύ 10 % ακατέργαστες ινώδεις ουσίες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
5.7.1	Σπόροι κόκκινου λάχανου	Σπόροι του <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Σπόροι φαλαρίδας	Σπόροι του <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Σπόροι κύμινου	Σπόροι του <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Τεμαχισμένα κάστανα	Προϊόν της παραγωγής καστανάλευρου, το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου, με λεπτά θραύσματα περιβλημάτων και λίγα υπολείμματα κάστανων (<i>Castanea</i> spp.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.13.1	Πούλπα εσπεριδοειδών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης εσπεριδοειδών <i>Citrus</i> (L.) ssp. ή κατά την παραγωγή χυμού εσπεριδοειδών. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.13.2	Αποξηραμένη πούλπα εσπεριδοειδών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης εσπεριδοειδών ή κατά την παραγωγή χυμού εσπεριδοειδών, το οποίο ξηραίνεται στη συνέχεια. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.14.1	Σπόροι τριφυλλίου του ιώδους	Σπόροι του <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Σπόροι τριφυλλίου του έρποντος	Σπόροι του <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Φλοιοί κόκκων καφέ	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπρωμένους σπόρους του καφεόδεντρου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.16.1	Σπόροι κενταύριου του κυανού	Σπόροι του <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Σπόροι αγγουριού	Σπόροι του <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Σπόροι κυπαρισσιού	Σπόροι του <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Χουρμάδες	Καρποί του <i>Phoenix dactylifera</i> L. Δύνανται να είναι αποξηραμένοι.	
5.19.2	Σπόροι χουρμαδιάς	Ολόκληροι σπόροι χουρμαδιάς.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.20.1	Σπόροι μάραθου	Σπόροι του <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Σύκα	Καρποί του <i>Ficus carica</i> L. Δύνανται να είναι αποξηραμένοι.	
5.22.1	Σπέρματα καρπών ⁽⁸⁾	Προϊόν το οποίο αποτελείται από τους εσωτερικούς, εδώδιμους σπόρους ενός καρπού ή ενός πυρηνόκαρπου.	
5.22.2	Πούλπα καρπών ⁽⁸⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή φρουτοχυμού και φρουτοπολτού. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.22.3	Αποξηραμένη πούλπα καρπών (*)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή φρουτοχυμού και φρουτοπολτού, το οποίο ξηραίνεται στη συνέχεια. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.23.1	Κάρδαμο το εδώδιμο	Σπόροι του <i>Lepidium sativum</i> L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.24.1	Σπόροι αγρωστωδών φυτών	Σπόροι αγρωστωδών φυτών των οικογενειών <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> και <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Γίγαρτα σταφυλιών	Γίγαρτα τα οποία διαχωρίζονται από την πούλπα των σταφυλιών, χωρίς αφαίρεση του ελαίου.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.25.2	Άλευρο από γίγαρτα σταφυλιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση του ελαίου από γίγαρτα σταφυλιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.25.3	Πούλπα σταφυλιών, [Τσίπουρα σταφυλιών]	Πούλπα σταφυλιών ταχέως αποξηραμένη έπειτα από εκχύλιση της αλκοόλης και, στο βαθμό του εφικτού, καθαρισμένη από τα στελέχη και τα γίγαρτα των σταφυλιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.26.1	Φουντούκια	Ολόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποί του <i>Corylus</i> (L.) spp., με ή χωρίς το κέλυφος.	
5.27.1	Πηκτίνη	Πηκτίνη που λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από κατάλληλη φυτική ύλη.	
5.28.1	Σπόροι περιλλας	Σπόροι του <i>Perilla frutescens</i> L. και τα προϊόντα άλεσής του.	
5.29.1	Κουκουνάρια	Σπόροι του <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Φιστίκια	Καρποί του <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Σπόροι πλαντάγου	Σπόροι του <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Σπόροι από ραπανάκι	Σπόροι του <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Σπόροι από σπανάκι	Σπόροι του <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Σπόροι κίρσιου	Σπόροι του <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Πούλπα τομάτας, [Στέμφυλα τομάτας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης τοματών <i>Solanum lycopersicum</i> L. κατά την παραγωγή τοματοχυμού. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς και σπόρους τομάτας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.36.1	Σπόροι αχιλλείου	Σπόροι του <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των χονδροειδών, και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
6.1.1	Φύλλα ζαχαρότευτλου	Φύλλα του <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Δημητριακά φυτά (*)	Ολόκληρα φυτά που ανήκουν στα δημητριακά, ή μέρη τους. Δύνανται να είναι αποξηραμένα, φρέσκα ή ενσιρωμένα.	
6.3.1	Άχυρο δημητριακών (*)	Άχυρο δημητριακών.	
6.3.2	Επεξεργασμένο άχυρο δημητριακών (10)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω κατάλληλης επεξεργασίας άχυρου δημητριακών.	Νάτριο, εάν έχει γίνει επεξεργασία με NaOH
6.4.1	Τριφυλλάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση του τριφυλλιού <i>Trifolium</i> spp. Δύνανται να περιέχει μέχρι και 20 % μηδική (<i>Medicago sativa</i> L. και <i>Medicago</i> var. <i>Martynor</i>) ή άλλα φυτά χορτονομής που έχουν υποστεί ξήρανση ή άλεση ταυτοχρόνως με το τριφύλλι.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
6.5.1	Άλευρο χορτονομής ⁽¹¹⁾ , [Άλευρο χλόης] ⁽¹¹⁾ , [Άλευρο χόρτων] ⁽¹¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης, ενίοτε δε και συμπίεσης, κτηνοτροφικών φυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.6.1	Χλόη αποξηραμένη στον αγρό, [Σανός]	Οποιοδήποτε είδος χλόης που έχει ξηρανθεί στον αγρό.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.6.2	Χλόη αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από χλόη (οποιαδήποτε ποικιλίας) η οποία έχει αφυδατωθεί τεχνητά (σε οποιαδήποτε μορφή).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.6.3	Χλόη, βότανα, ψυχανθή, [Χλωρή ζωοτροφή]	Φρέσκες, ενσιρωμένες ή αποξηραμένες αρόσιμες καλλιέργειες που αποτελούνται από χλόη, ψυχανθή ή βότανα, τα οποία αποκαλούνται συνήθως ενσίρωμα, ενσιρωμένος σανός, σανός ή χλωρή ζωοτροφή.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.7.1	Άλευρο κάνναβης	Άλευρο αλεσμένο από αποξηραμένα φύλλα του <i>Cannabis sativa</i> L.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
6.7.2	Ίνες κάνναβης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία πράσινης, αποξηραμένης, ινώδους κάνναβης.	
6.8.1	Άχυρο κύαμου	Άχυρο του φυτού κύαμος.	
6.9.1	Άχυρο λιναρόσπορου	Άχυρο του φυτού λιναρόσπορος (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Μηδική, [Άλφα-άλφα]	Φυτά <i>Medicago sativa</i> L. και <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ή μέρη τους.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.2	Μηδική αποξηραμένη στον αγρό, [Άλφα-άλφα αποξηραμένο στον αγρό]	Μηδική αποξηραμένη στον αγρό.	Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.3	Μηδική αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία, [Άλφα-άλφα αποξηραμένο με υψηλή θερμοκρασία]	Μηδική η οποία έχει αφυδατωθεί τεχνητά, σε οποιαδήποτε μορφή.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.4	Μηδική παραγόμενη με εξώθηση, [Άλφα-άλφα παραγόμενο με εξώθηση]	Σύμπηκτα άλφα-άλφα τα οποία έχουν παραχθεί με εξώθηση.	
6.10.5	Μηδικάλευρο, [Άλευρο άλφα-άλφα] ⁽¹²⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης μηδικής. Δύναται να περιέχει μέχρι και 20 % τριφύλλι ή άλλα φυτά χορτονομής που έχουν υποστεί ξήρανση ή άλεση ταυτόχρονα με τη μηδική.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Αδιάλυτη τέφρα σε HCl: εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.6	Στέμφυλα μηδικής, [Στέμφυλα άλφα-άλφα]	Αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης του χυμού από τη μηδική.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
6.10.7	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών μηδικής, [Συμπύκνωμα πρωτεϊνών άλφα-άλφα]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω τεχνητής ξήρανσης κλασμάτων χυμού συμπίεσης μηδικής, τα οποία έχουν υποβληθεί σε διαχωρισμό με φυγοκέντρηση και σε θερμική επεξεργασία για την καθίζηση των πρωτεϊνών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Καρσινόιο
6.10.8	Διαλυτά συστατικά μηδικής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά την εκχύλιση πρωτεϊνών από χυμό μηδικής. Δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
6.11.1	Ενσίρωμα αραβοσίτου	Ενσιρωμένα φυτά <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . ή μέρη τους.	
6.12.1	Άχυρο πίσων	Άχυρα του <i>Pisum</i> ssp.	

7. Άλλα φυτά, φύκη και προϊόντα τους

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
7.1.1	Φύκη ⁽¹³⁾	Φύκη, ζωντανά ή επεξεργασμένα, ανεξάρτητα από τη μορφή τους, στα οποία περιλαμβάνονται φρέσκα, ψυγμένα ή κατεψυγμένα φύκη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα
7.1.2	Αποξηραμένα φύκη ⁽¹³⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης φυκών. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα
7.1.3	Άλευρο φυκών ⁽¹³⁾	Προϊόν της παραγωγής ελαίου φυκών το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης φυκών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα
7.1.4	Έλαιο φυκών ⁽¹³⁾	Προϊόν της παραγωγής ελαίου από φύκη το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
7.1.5	Εκχύλισμα φυκών ⁽¹³⁾ , [Κλάσμα φυκών] ⁽¹³⁾	Υδατώδες ή οινόπνευματώδες εκχύλισμα φυκών που περιέχει κυρίως υδατάνθρακες.	
7.2.6	Άλευρο θαλασσιών φυκών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και σύνθλιψης μακροφυκών, ιδίως φαιοφυκών. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο.	Ολική τέφρα
7.3.1	Φλοιοί ⁽⁶⁾	Καθαρισμένοι και αποξηραμένοι φλοιοί δέντρων ή θάμνων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.4.1	Αποξηραμένα άνθη ⁽⁶⁾	Όλα τα μέρη αποξηραμένων ανθέων αναλώσιμων φυτών και τα κλάσματά τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.5.1	Αποξηραμένα μπρόκολα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης του <i>Brassica oleracea</i> L. έπειτα από πλύσιμο, μείωση του μεγέθους (κοπή, νιφάδοποίηση κ.λπ.) και αφαίρεση της περιεκτικότητας σε ύδωρ.	
7.6.1	Μελάσα ζαχαροκάλαμου	Σιροπιώδες προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ή το ραφινάρισμα ζάχαρης παραγόμενης από το φυτό <i>Saccharum</i> L.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 30 %
7.6.2	Μερικώς αποσακχαροποιημένη μελάσα ζαχαροκάλαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται έπειτα από περαιτέρω εκχύλιση, με τη χρήση νερού, σακχαρόζης από μελάσα ζαχαροκάλαμου.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
7.6.3	Ζάχαρη ζαχαροκάλαμου, [Σακχαρόζη]	Ζάχαρη που λαμβάνεται μέσω, με τη χρήση νερού, εκχύλισης από ζαχαροκάλαμα.	Σακχαρόζη
7.6.4	Υπόλειμμα εκχύλισης σακχάρου (βαγάσι) ζαχαροκάλαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση, με τη χρήση νερού, ζάχαρης από ζαχαροκάλαμα. Αποτελείται κυρίως από ίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.7.1	Αποξηραμένα φύλλα ⁽⁶⁾	Αποξηραμένα φύλλα αναλώσιμων φυτών και κλάσματά τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.8.1	Λιγνοκυτταρίνη ⁽⁶⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μηχανικής επεξεργασίας ακατέργαστου αποξηραμένου φυσικού ξύλου και το οποίο αποτελείται κυρίως από λιγνοκυτταρίνη.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.9.1	Ρίζες γλυκόριζας	Ρίζες του <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Δυόσμος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης υπέργειων μερών των φυτών <i>Mentha arifcata</i> , <i>Mentha piperita</i> ή <i>Mentha viridis</i> (L.), ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	
7.11.1	Αποξηραμένο σπανάκι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης του <i>Spinacia oleracea</i> L., ανεξάρτητα από τη μορφή του.	
7.12.1	Γιούκα mojave	Κονιορτοποιημένο φυτό <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.13.1	Άνθρακας φυτικής προέλευσης, [Ξυλάνθρακας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ανθρακοποίησης οργανικής φυτικής ύλης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.14.1	Ξύλο ⁽⁶⁾	Ώριμο ξύλο ή ίνες ξύλου χωρίς χημική επεξεργασία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

8. Προϊόντα γάλακτος και προϊόντα τους

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
8.1.1	Βούτυρο και προϊόντα βουτύρου	Βούτυρο και προϊόντα βουτύρου που λαμβάνονται με την παραγωγή ή την επεξεργασία βουτύρου (π.χ. ορού βουτύρου), εκτός εάν αναφέρονται ξεχωριστά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 6 %
8.2.1	Βουτυρόγαλα / Συμπύκνωμα βουτυρογάλακτος / Σκόνη βουτυρογάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω αφαίρεσης του βουτύρου από την κρέμα ή μέσω παρόμοιων διεργασιών. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 6 %
8.3.1	Καζεΐνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή βουτυρόγαλα δια ξηράνσεως καζεΐνης που κατακρημνίζεται με τη βοήθεια οξέων ή πυτιάς.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 10 %
8.4.1	Καζεϊνικό	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από τυρόπηγμα ή καζεΐνη με τη χρήση ουδετεροποιητικών ουσιών και ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 10 %
8.5.1	Τυρί και προϊόντα τυριού	Τυρί και προϊόντα που παρασκευάζονται από τυρί και από τυροκομικά προϊόντα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.6.1	Πρωτόγαλα	Το υγρό που εκκρίνουν οι μαστικοί αδένες γαλακτοπαραγωγικών ζώων μέχρι και πέντε ημέρες μετά τον τοκετό.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
8.7.1	Τυροκομικά υποπροϊόντα	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων (τα οποία περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων: πρώην γαλακτοκομικά προϊόντα, ιλύ παραγόμενη κατά τη φυγοκέντρηση ή το διαχωρισμό, λευκό ύδωρ, ανόργανα στοιχεία του γάλακτος).	Υγρασία Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολικά σάκχαρα
8.8.1	Προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται μέσω ζύμωσης του γάλακτος (π.χ. γιαούρτι κ.λπ.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.9.1	Λακτόζη	Σάκχαρο, διαχωριζόμενο από το γάλα ή το τυρόγαλα με καθαρισμό και ξήρανση.	Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.10.1	Γάλα / Συμπύκνωμα γάλακτος / Σκόνη γάλακτος ⁽¹⁴⁾	Φυσιολογική έκκριση των μαστικών αδένων η οποία λαμβάνεται με ένα ή περισσότερα αρμέγματα. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.11.1	Αποκορυφωμένο γάλα / Συμπύκνωμα αποκορυφωμένου γάλακτος / Σκόνη αποκορυφωμένου γάλακτος ⁽¹⁴⁾	Γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρά έχει μειωθεί μέσω διαχωρισμού. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.12.1	Γαλακτικές λιπαρές ουσίες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω αποκορύφωσης του γάλακτος.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.13.1	Σκόνη πρωτεΐνης γάλακτος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης των πρωτεϊνούχων ενώσεων που λαμβάνονται από το γάλα με χημική ή φυσική επεξεργασία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.14.1	Συμπυκνωμένο γάλα και γάλα εβαπορέ, και προϊόντα τους	Συμπυκνωμένο γάλα και γάλα εβαπορέ και προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή ή επεξεργασία αυτών των προϊόντων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
8.15.1	Διήθημα γάλακτος / Σκόνη διηθήματος γάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, ναοδοιήθησης ή μικροδιήθησης) γάλακτος (που διαπερνά τη μεμβράνη) και από το οποίο δύνανται να έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύνανται να εφαρμοστεί ανάστροφη όσμωση και ξήρανση.	Ολική τέφρα Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.16.1	Ψημάρι γάλακτος / Σκόνη ιζήματος γάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, ναοδοιήθησης ή μικροδιήθησης) γάλακτος (που συγκρατείται από τη μεμβράνη). Δύνανται να εφαρμοστεί ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.17.1	Τυρόγαλα / Συμπύκνωμα τυρογάλακτος / Σκόνη τυρογάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν της παρασκευής τυριού, quark ή καζέινης ή παρόμοιων διεργασιών. Δύνανται να εφαρμοστεί συμπύκνωση ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 % Ολική τέφρα
8.18.1	Τυρόγαλα χωρίς λακτόζη / Σκόνη τυρογάλακτος χωρίς λακτόζη ⁽¹⁴⁾	Τυρόγαλα από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύνανται να εφαρμοστεί ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 % Ολική τέφρα
8.19.1	Πρωτεΐνη τυρογάλακτος / Σκόνη πρωτεΐνης τυρογάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης των πρωτεϊνούχων ενώσεων που λαμβάνονται από το τυρόγαλα με χημική ή φυσική επεξεργασία. Δύνανται να εφαρμοστεί ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.20.1	Τυρόγαλα χωρίς ανόργανα στοιχεία και λακτόζη / Σκόνη τυρογάλακτος χωρίς ανόργανα στοιχεία και λακτόζη ⁽¹⁴⁾	Τυρόγαλα από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης και των ανόργανων στοιχείων. Δύνανται να εφαρμοστεί ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Ολική τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.21.1	Διήθημα τυρογάλακτος / Σκόνη διηθήματος τυρογάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, ναοδοιήθησης ή μικροδιήθησης) τυρογάλακτος (που διαπερνά τη μεμβράνη) και από το οποίο δύνανται να έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύνανται να εφαρμοστεί ανάστροφη όσμωση και ξήρανση.	Ολική τέφρα Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.22.1	Ψημάρι τυρογάλακτος / Σκόνη ιζήματος τυρογάλακτος ⁽¹⁴⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, ναοδοιήθησης ή μικροδιήθησης) τυρογάλακτος (που συγκρατείται από τη μεμβράνη). Δύνανται να εφαρμοστεί ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %

9. Προϊόντα χερσαίων ζώων και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.1.1	Ζωικά υποπροϊόντα ⁽¹⁵⁾	Ολόκληρα χερσαία θερμόαιμα ζώα ή μέρη τους, φρέσκα, κατεψυγμένα, μαγειρεμένα, που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με οξέα ή αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.2.1	Ζωικά λίπη ⁽¹⁵⁾	Προϊόν το οποίο αποτελείται από λίπος θερμόαιμων χερσαίων ζώων.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
9.3.1	Μελισσοκομικά υποπροϊόντα	Μέλι, κεριά μελισσών, βασιλικός πολτός, πρόπολις, γύρη, επεξεργασμένα ή μη.	Ολικό σάκχαρο εκφρασμένο σε σακχαρόζη

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.4.1	Επεξεργασμένες ζωικές πρωτεΐνες ⁽¹⁵⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, ξήρανσης και άλεσης ολόκληρων χερσαίων θερμόαιμων ζώων ή μερών τους από τα οποία δύναται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με εκχύλιση ή με άλλο φυσικό διαχωρισμό.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.5.1	Πρωτεΐνες προερχόμενες από την παραγωγή ζελατινής ⁽¹⁵⁾	Αποξηραμένες ζωικές πρωτεΐνες κατάλληλες για τροφή προερχόμενες από την παραγωγή ζελατινής.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.6.1	Υδρολυμένες ζωικές πρωτεΐνες ⁽¹⁵⁾	Υδρολυμένες πρωτεΐνες οι οποίες λαμβάνονται μέσω χημικής, μικροβιολογικής ή ενζυμικής υδρόλυσης ζωικών πρωτεϊνών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.7.1	Αιματάλευρο ⁽¹⁵⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θερμικής επεξεργασίας του αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.8.1	Προϊόντα αίματος ⁽¹⁵⁾	Προϊόντα τα οποία παράγονται από αίμα ή κλάσματα αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων, στα οποία περιλαμβάνονται αποξηραμένο/κατεψυγμένο/υγρό πλάσμα, αποξηραμένο πλήρες αίμα, αποξηραμένα/κατεψυγμένα/υγρά ερυθρά αιμοσφαίρια ή τα κλάσματά τους και τα μείγματα αυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.9.1	Υπολείμματα τροφίμων, [Ανακύκλωση τροφίμων]	Όλα τα υπολείμματα τροφίμων που περιέχουν υλικά ζωικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων, από εστιατόρια, μονάδες τροφοδοσίας και μαγειρεία, συμπεριλαμβανομένων κεντρικών μαγειρείων και οικιακών μαγειρείων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.10.1	Κολλαγόνο ⁽¹⁵⁾	Προϊόν βασισμένο σε πρωτεΐνες το οποίο παράγεται από οστά, δορές, δέρματα και τένοντες ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.11.1	Πτεράλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης πτερόν σφαγμένων ζώων. Δύναται να είναι υδρολυμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.12.1	Ζελατινή ⁽¹⁵⁾	Φυσική διαλυτή πρωτεΐνη, πηκτική ή μη, η οποία λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης κολλαγόνου που παράγεται από οστά, δορές και δέρματα, τένοντες και νεύρα ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.13.1	Υπολείμματα βιομηχανίας ζωικού λίπους ⁽¹⁵⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τη βιομηχανία βοείου λίπους, λιωμένου λίπους ή άλλων ζωικών λιπών μετά τη αφαίρεσή τους με εκχύλιση ή με άλλο φυσικό διαχωρισμό, το οποίο είναι ψυγμένο, κατεψυγμένο ή αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.14.1	Προϊόντα ζωικής προέλευσης ⁽¹⁵⁾	Προϊόντα που δεν προορίζονται πια για κατανάλωση από τον άνθρωπο για εμπορικούς λόγους ή εξαιτίας προβλημάτων κατά την παραγωγή ή ελαττωμάτων στη συσκευασία ή άλλων ελαττωμάτων τα οποία δεν δημιουργούν κινδύνους για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων, με ή χωρίς επεξεργασία, λόγω χάρη φρέσκα, κατεψυγμένα ή αποξηραμένα προϊόντα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.15.1	Αυγά	Ολόκληρα αυγά του πτηνού <i>Gallus gallus</i> L. με ή χωρίς το κέλυφος.	
9.15.2	Λεύκωμα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αυγά μετά το διαχωρισμό του κελύφους και του κρόκου, το οποίο παστεριώνεται ενδεχομένως δε και μετουσιώνεται.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος μετουσίωσης, κατά περίπτωση.
9.15.3	Αποξηραμένα προϊόντα αυγών	Προϊόντα που αποτελούνται από παστεριωμένα αποξηραμένα αυγά, χωρίς τα κελύφη, ή μείγμα διαφορετικών αναλογιών αποξηραμένου λευκώματος και αποξηραμένου κρόκου αυγών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.15.4	Σκόνη αβγών με προσθήκη ζάχαρης	Αποξηραμένα ολόκληρα αβγά ή μέρη τους στα οποία έχει προστεθεί ζάχαρη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
9.15.5	Αποξηραμένα κελύφη αβγών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αβγά πτηνών μετά την αφαίρεση του περιεχομένου τους (του κρόκου και του λευκόματος). Τα κελύφη ξηραίνονται.	Ολική τέφρα
9.16.1	Χερσαία ασπόνδυλα ⁽¹⁵⁾	Ολόκληρα χερσαία ασπόνδυλα ή μέρη τους, σε όλες της φάσεις της ζωής τους, εκτός εκείνων των ειδών που είναι παθογόνα για ανθρώπους και ζώα, επεξεργασμένα ή μη, λόγω χάρη φρέσκα, κατεψυγμένα ή αποξηραμένα προϊόντα.	

10. Ψάρια και άλλα υδρόβια ζώα και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.1.1	Υδρόβια ασπόνδυλα ⁽¹⁶⁾	Ολόκληρα ασπόνδυλα που ζουν στη θαλασσινό ή γλυκό νερό, ή μέρη τους, σε όλες της φάσεις της ζωής τους, εκτός εκείνων των ειδών που είναι παθογόνα για ανθρώπους και ζώα, επεξεργασμένα ή μη, λόγω χάρη φρέσκα, κατεψυγμένα ή αποξηραμένα προϊόντα.	
10.2.1	Υποπροϊόντα από υδρόβια ζώα ⁽¹⁶⁾	Υποπροϊόντα τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις ή μονάδες που προετοιμάζουν ή παράγουν προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση, επεξεργασμένα ή μη, λόγω χάρη φρέσκα, κατεψυγμένα ή αποξηραμένα προϊόντα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα
10.3.1	Άλευρο καρκινοειδών	Προϊόν το οποίο παράγεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης ολόκληρων καρκινοειδών ή μερών τους, περιλαμβανομένων άγριων και καλλιεργούμενων γαριδών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.1	Ψάρια ⁽¹⁷⁾	Ολόκληρα ψάρια ή μέρη τους, φρέσκα, κατεψυγμένα, μαγειρεμένα, που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με οξύ, ή αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.2	Ιχθυάλευρο ⁽¹⁷⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και αποξήρανσης ολόκληρων ψαριών ή μερών αυτών από τα οποία ενδέχεται να έχουν προστεθεί εκ νέου διαλυτά συστατικά ψαριών πριν από την ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.3	Διαλυτά συστατικά ψαριών	Συμπυκνωμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ιχθυαλεύρου και το οποίο έχει διαχωριστεί και σταθεροποιηθεί με όξυνση ή αποξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
10.4.4	Υδρολυμένη πρωτεΐνη ψαριών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρόλυσης, με τη χρήση οξέος, ολόκληρων ψαριών ή μερών τους συχνά συμπυκνωμένων μέσω αποξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.5	Άλευρο οστών ψαριών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης μερών ψαριών. Αποτελούνται κυρίως από οστά ψαριών.	Ολική τέφρα
10.4.6	Ιχθυέλαιο	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από ψάρια ή μέρη ψαριών, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για τον διαχωρισμό του ύδατος (δύναται να περιλαμβάνει ειδικές λεπτομέρειες για κάθε είδος, π.χ. μουρουνέλαιο).	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.4.7	Υδρογονωμένο ιχθυέλαιο	Έλαιο που το οποίο λαμβάνεται από την υδρογόνωση ιχθυελαίου.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.5.1	Έλαιο κριλ	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από μαγειρεμένο και συμπιεσμένο θαλάσσιο πλαγκτονικό κριλ, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για το διαχωρισμό του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.5.2	Υδρολυμένο συμπύκνωμα πρωτεΐνης κριλ	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ενζυμικής υδρόλυσης ολόκληρου κριλ ή μερών του, συχνά συμπυκνωμένου μέσω ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.6.1	Άλεуро θαλάσσιων ανελιδιών	Προϊόν το οποίο παράγεται μέσω θέρμανσης και ξήρανσης ολόκληρων ανελιδιών ή μερών τους, περιλαμβανομένου και του είδους <i>Nereis virens</i> .M. Sars.	Λιπαρές ουσίες Τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.7.1	Άλεуро θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν, π.χ. κριλ.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.7.2	Έλαιο θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από μαγειρεμένο και συμπιεσμένο θαλάσσιο ζωοπλαγκτόν, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για το διαχωρισμό του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.8.1	Άλεуро μαλακίων	Προϊόν το οποίο παράγεται μέσω θέρμανσης και ξήρανσης ολόκληρων μαλακίων ή μερών τους, περιλαμβανομένων και καλαμαριών και δικέφαλων ιχθύων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.9.1	Άλεуро καλαμαριών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης ολόκληρων καλαμαριών ή μερών αυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολική τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %

11. Ανόργανες ύλες και προϊόντα τους

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.1.1	Ανθρακικό ασβέστιο (¹⁸); [Ασβεστόλιθος]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση από υλικά που αποτελούν πηγές ανθρακικού ασβεστίου όπως είναι ο ασβεστόλιθος ή με καθίζηση από όξινο διάλυμα.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.2	Ασβεστούχα θαλάσσια οστρακοειδή	Προϊόν φυσικής προέλευσης, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστούχα οστρακοειδή που έχουν αλεστεί ή κοκκοποιηθεί, όπως όστρακα στρεϊδιών ή άλλα θαλάσσια όστρακα.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.3	Ανθρακικό ασβέστιο και μαγνήσιο	Φυσικό μείγμα ανθρακικού ασβεστίου και ανθρακικού μαγνησίου.	Ασβέστιο, Μαγνήσιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.4	Ασβεστούχα θαλάσσια φύκη (Maerl)	Προϊόν φυσικής προέλευσης, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστούχα θαλάσσια φύκη που έχουν αλεστεί ή κοκκοποιηθεί.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.5	Λιθοθάμνιο	Προϊόν φυσικής προέλευσης, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστούχα θαλάσσια φύκη (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) που έχουν αλεστεί ή κοκκοποιηθεί.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.6	Χλωριούχο ασβέστιο	Τεχνικός καθαρό χλωριούχο ασβέστιο.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.7	Υδροξείδιο του ασβεστίου	Τεχνικός καθαρό υδροξείδιο του ασβεστίου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.1.8	Άνυδρο θειικό ασβέστιο	Τεχνικώς καθαρό άνυδρο θειικό ασβέστιο το οποίο λαμβάνεται μέσω άλεσης άνυδρου θειικού ασβεστίου ή αφυδάτωσης διένυδρου θειικού ασβεστίου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.9	Ημιένυδρο θειικό ασβέστιο	Τεχνικώς καθαρό ημιένυδρο θειικό ασβέστιο το οποίο λαμβάνεται μέσω μερικής αφυδάτωσης διένυδρου θειικού ασβεστίου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.10	Διένυδρο θειικό ασβέστιο	Τεχνικώς καθαρό διένυδρο θειικό ασβέστιο το οποίο λαμβάνεται μέσω άλεσης διένυδρου θειικού ασβεστίου ή ενυδάτωσης ημιένυδρου θειικού ασβεστίου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.11	Άλατα του ασβεστίου οργανικών οξέων ⁽¹⁹⁾	Άλατα του ασβεστίου εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Ασβέστιο, Οργανικό οξύ
11.1.12	Οξειδίο του ασβεστίου	Τεχνικώς καθαρό οξειδίο του ασβεστίου το οποίο λαμβάνεται από την ασβεστοποίηση φυσικού ασβεστόλιθου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.13	Γλυκονικό ασβέστιο	Άλας του ασβεστίου του γλυκονικού οξέος το οποίο εκφράζεται γενικά ως $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ και οι ενυδατωμένες μορφές του.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.15	Θειικό / ανθρακικό ασβέστιο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ανθρακικού νατρίου.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.1.16	Πιδολικό ασβέστιο	Τεχνικώς καθαρό L-πιδολικό ασβέστιο.	Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 %
11.2.1	Οξειδίο του μαγνησίου	Ασβεστοποιημένο οξειδίο του μαγνησίου (MgO) με ποσοστό τουλάχιστον 70 % MgO.	Μαγνήσιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 15 %
11.2.2	Επταένυδρο θειικό μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό επταένυδρο θειικό μαγνήσιο ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Μαγνήσιο, Θείο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 15 %
11.2.3	Μονοένυδρο θειικό μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό μονοένυδρο θειικό μαγνήσιο ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Μαγνήσιο, Θείο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 15 %
11.2.4	Άνυδρο θειικό μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό άνυδρο θειικό μαγνήσιο (MgSO_4).	Μαγνήσιο, Θείο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.2.5	Προπιονικό μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό προπιονικό μαγνήσιο.	Μαγνήσιο
11.2.6	Χλωριούχο μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό χλωριούχο μαγνήσιο ή διάλυμα το οποίο λαμβάνεται μέσω φυσικής συμπύκνωσης θαλασσινού νερού μετά την καθίζηση χλωριούχου νατρίου.	Μαγνήσιο, Χλώριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.2.7	Ανθρακικό μαγνήσιο	Φυσικό ανθρακικό μαγνήσιο.	Μαγνήσιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.2.8	Υδροξειδίο του μαγνησίου	Τεχνικώς καθαρό υδροξειδίο του μαγνησίου.	Μαγνήσιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.2.9	Θειικό καλιομαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό θειικό καλιομαγνήσιο.	Μαγνήσιο, Κάλιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.2.10	Άλατα του μαγνησίου οργανικών οξέων ⁽¹⁹⁾	Άλατα του μαγνησίου εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Μαγνήσιο, Οργανικό οξύ
11.3.1	Φωσφορικό διασβέστιο ⁽²⁰⁾ ; [Ορθο-φωσφορικό διασβέστιο]	Τεχνικώς καθαρό μονόξινο φωσφορικό ασβέστιο που λαμβάνεται από οστά ή ανόργανες πηγές ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). Ca/P > 1,2	Ασβέστιο, Ολικός φωσφόρος, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl εφόσον > 5 %

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.2	Φωσφορικό μονοδιασβέστιο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται χημικώς και αποτελείται από φωσφορικό διασβέστιο και μονοασβέστιο ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca}/\text{P} < 1,3$	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.3	Φωσφορικό μονοασβέστιο, [Τετράκις όξινο ορθοφωσφορικό ασβέστιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό μονοασβέστιο ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca}/\text{P} > 0,9$	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.4	Φωσφορικό τριασβέστιο, [Ορθοφωσφορικό τριασβέστιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό τριασβέστιο που λαμβάνεται από οστά ή ανόργανες πηγές ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca}/\text{P} > 1,3$	Ασβέστιο, Ολικός φωσφόρος, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.5	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου.	Ασβέστιο, Μαγνήσιο, Ολικός φωσφόρος, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.6	Αποφθιρωμένο φωσφορικό άλας	Φυσικό φωσφορικό άλας, το οποίο έχει ασβεστοποιηθεί και έχει υποβληθεί σε περαιτέρω θερμική επεξεργασία, απαραίτητη για την αφαίρεση των ξένων προσμείξεων.	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl εφόσον > 5 %
11.3.7	Διφωσφορικό ασβέστιο, [Πυροφωσφορικό ασβέστιο]	Τεχνικώς καθαρό διφωσφορικό ασβέστιο.	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.8	Φωσφορικό μαγνήσιο	Προϊόν το οποίο αποτελείται από τεχνικώς καθαρό μονοβασικό και/ή διβασικό και/ή τριβασικό φωσφορικό μαγνήσιο.	Ολικός φωσφόρος, Μαγνήσιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl εφόσον > 10 %
11.3.9	Φωσφορικά άλατα νατρίου, ασβεστίου, μαγνησίου	Προϊόν το οποίο αποτελείται από τεχνικώς καθαρά φωσφορικά άλατα νατρίου, ασβεστίου, μαγνησίου.	Ολικός φωσφόρος, Μαγνήσιο, Ασβέστιο, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.10	Φωσφορικό μονονάτριο, [Ορθοφωσφορικό μονονάτριο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό μονονάτριο. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Ολικός φωσφόρος, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.11	Φωσφορικό δινάτριο, [Ορθοφωσφορικό δινάτριο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό δινάτριο ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ολικός φωσφόρος, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.12	Φωσφορικό τρινάτριο, [Ορθοφωσφορικό τρινάτριο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό τρινονάτριο (Na_3PO_4).	Ολικός φωσφόρος, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.13	Πυροφωσφορικό νάτριο, [Διφωσφορικό τετρανάτριο]	Τεχνικώς καθαρό πυροφωσφορικό νάτριο.	Ολικός φωσφόρος, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.14	Φωσφορικό μονοκάλιο, [Δισόξινο ορθοφωσφορικό μονοκάλιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό μονοκάλιο ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ολικός φωσφόρος, Κάλιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.15	Φωσφορικό δικάλιο, [Όξινο ορθοφωσφορικό κάλιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό δικάλιο ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ολικός φωσφόρος, Κάλιο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.16	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-νατρίου	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας ασβεστίου-νατρίου.	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, Νάτριο, P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.17	Φωσφορικό μονοαμμώνιο, [Δισόξινο φωσφορικό αμμώνιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό μονοαμμώνιο (NH ₄ H ₂ PO ₄).	Ολικό άζωτο, Ολικός φωσφόρος, Ρ αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.18	Φωσφορικό διαμμώνιο, [Μονόξινο φωσφορικό αμμώνιο]	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό διαμμώνιο ((NH ₄) ₂ HPO ₄).	Ολικό άζωτο, Ολικός φωσφόρος, Ρ αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.19	Τριπολυφωσφορικό νάτριο, [Τριφωσφορικό πεντανάτριο]	Τεχνικώς καθαρό τριπολυφωσφορικό νάτριο.	Ολικός φωσφόρος, Νάτριο, Ρ αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.20	Φωσφορικό άλας νατρίου-μαγνησίου	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας νατρίου-μαγνησίου.	Ολικός φωσφόρος, Μαγνήσιο, Νάτριο, Ρ αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.21	Υποφωσφορώδες μαγνήσιο	Τεχνικώς καθαρό υποφωσφορώδες μαγνήσιο (Mg(H ₂ PO ₂) ₂ × 6H ₂ O).	Μαγνήσιο Ολικός φωσφόρος Ρ αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.22	Αποξελατινοποιημένο οστεάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποξελατινοποίηση, αποστείρωση και άλεση οστών από τα οποία έχει αφαιρεθεί το λίπος.	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.3.23	Τέφρα οστών	Ανόργανα υπολείμματα από την αποτέφρωση, καύση ή αεριοποίηση ζωικών υποπροϊόντων.	Ολικός φωσφόρος, Ασβέστιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.1	Χλωριούχο νάτριο ⁽¹⁸⁾	Τεχνικώς καθαρό χλωριούχο νάτριο ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται με εξατμιστική κρυστάλλωση άλμης (άλας παραγόμενο εν κενώ) ή εξάτμιση θαλασσινού νερού (θαλασσινό άλας) ή με άλεση ορυκτού αλατιού.	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.2	Διττανθρακικό νάτριο [Υδρογονανθρακικό νάτριο]	Τεχνικώς καθαρό διττανθρακικό νάτριο (NaHCO ₃).	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.3	(Διττ)ανθρακικό νάτριο/αμμώνιο [(Υδρογον)ανθρακικό νάτριο/αμμώνιο]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ανθρακικού νατρίου και διττανθρακικού νατρίου, με ίχνη διττανθρακικού αμμωνίου (μέγιστη περιεκτικότητα σε διττανθρακικό αμμώνιο 5 %).	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.4	Ανθρακικό νάτριο	Τεχνικώς καθαρό ανθρακικό νάτριο (Na ₂ HCO ₃).	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.5	Σεσκιανθρακικό νάτριο [Μονόξινο διττανθρακικό νάτριο]	Τεχνικώς καθαρό σεσκιανθρακικό νάτριο (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.6	Θεικό νάτριο	Τεχνικώς καθαρό θεικό νάτριο.	Νάτριο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.4.7	Άλατα του νατρίου οργανικών οξέων	Άλατα του νατρίου εδωδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Νάτριο, Οργανικό οξύ
11.5.1	Χλωριούχο κάλιο	Τεχνικώς καθαρό χλωριούχο κάλιο ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω άλεσης φυσικών πηγών χλωριούχου καλίου.	Κάλιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.5.2	Θεικό κάλιο	Τεχνικώς καθαρό θεικό κάλιο (K ₂ SO ₄).	Κάλιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.5.3	Ανθρακικό κάλιο	Τεχνικώς καθαρό ανθρακικό κάλιο (K_2CO_3).	Κάλιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.5.4	Διττανθρακικό κάλιο [Οξινό ανθρακικό κάλιο]	Τεχνικώς καθαρό διττανθρακικό κάλιο ($KHCO_3$).	Κάλιο, Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 10 %
11.5.5	Άλατα του καλίου οργανικών οξέων ⁽¹⁹⁾	Άλατα του καλίου εδωδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Κάλιο, Οργανικό οξύ
11.6.1	Άνθη θείου	Τεχνικώς καθαρή σκόνη η οποία λαμβάνεται από φυσικές αποθέσεις του εν λόγω ανόργανου στοιχείου. Επίσης, προϊόν το οποίο λαμβάνεται από την παραγωγή διυλιστηρίων πετρελαίου που εκτελούν παραγωγοί θείου.	Θείο
11.7.1	Ατταπουλίτης	Φυσικό ορυκτό μαγνησίου, αλουμινίου, πυριτίου.	Μαγνήσιο
11.7.2	Χαλαζίας	Φυσικό ορυκτό που λαμβάνεται μέσω άλεσης πηγών χαλαζία.	
11.7.3	Χριστοβαλίτης	Διοξείδιο του πυριτίου το οποίο λαμβάνεται από την επανακρυστάλλωση χαλαζία.	
11.8.1	Θεικό αμμώνιο	Τεχνικώς καθαρό θεικό αμμώνιο ($(NH_4)_2SO_4$) το οποίο λαμβάνεται μέσω χημικής σύνθεσης.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες, Θείο
11.8.2	Διάλυμα θεικού αμμωνίου	Θεικό αμμώνιο σε μορφή υγρού διαλύματος, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 35 % θεικό αμμώνιο.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες
11.8.3	Άλατα του αμμωνίου οργανικών οξέων	Άλατα του αμμωνίου εδωδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες, Οργανικό οξύ
11.8.4	Γαλακτικό αμμώνιο	Γαλακτικό αμμώνιο ($CH_3CHONCOONH_4$). Περιλαμβάνει γαλακτικό αμμώνιο παραγόμενο μέσω ζύμωσης τυρόγαλου με <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , το οποίο περιέχει τουλάχιστον 44 % άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες, Ολική τέφρα
11.8.5	Οξικό αμμώνιο	Οξικό αμμώνιο (CH_3COONH_4) σε μορφή υγρού διαλύματος, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 55 % οξικό αμμώνιο.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες

12. (Υπο)προϊόντα ζύμωσης με μικροοργανισμούς τα κύτταρα των οποίων έχουν απενεργοποιηθεί ή θανατωθεί

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.1	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από τη βιομάζα συγκεκριμένων μικροοργανισμών που αναπτύσσονται σε ορισμένα υποστρώματα		
12.1.1	Πρωτεΐνες από <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Πρωτεϊνικό προϊόν ζύμωσης το οποίο λαμβάνεται από την καλλιέργεια του <i>Methylophilus methylotrophus</i> (στέλεχος NCIMB 10.515) σε μεθανόλη. Η ακατέργαστη πρωτεΐνη είναι τουλάχιστον 68 % και ο δείκτης ανάκλασης είναι τουλάχιστον 50.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
12.1.2	Πρωτεΐνη από <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> και <i>Bacillus firmus</i>	Πρωτεϊνικό προϊόν ζύμωσης με <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (στέλεχος NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (στέλεχος NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (στέλεχος NCIMB 13288) και <i>Bacillus firmus</i> (στέλεχος NCIMB 13280) σε φυσικό αέριο (περ. 91 % μεθάνιο, 5 % αιθάνιο, 2 % προπάνιο, 0,5 % ισοβουτάνιο, 0,5 % n-βουτάνιο), αμμωνία, και ανόργανα άλατα. Η ακατέργαστη πρωτεΐνη είναι τουλάχιστον 65 %.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.1.3	Βακτηριακή πρωτεΐνη από <i>Escherichia coli</i>	Πρωτεϊνικό προϊόν, υποπροϊόν από την παραγωγή αμινοξέων μέσω καλλιέργειας του <i>Escherichia coli</i> K12 σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων. Μπορεί να είναι υδρολυμένη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.1.4	Βακτηριακή πρωτεΐνη από <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Πρωτεϊνικό προϊόν, υποπροϊόν από την παραγωγή αμινοξέων μέσω καλλιέργειας του <i>Corynebacterium glutamicum</i> σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων. Μπορεί να είναι υδρολυμένη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.1.5	Ζύμες και παρόμοια προϊόντα [Ζύμη ζυθοποιίας] [Προϊόν ζύμης]	Όλες οι ζύμες οι οποίες λαμβάνονται από <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ή <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, όξος, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 97 % Υγρασία, εφόσον < 75 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.1.6	Ενσίρωμα μυκηλίου από την παραγωγή πενικιλίνης	Μυκήλιο (αζωτούχες ενώσεις), υγρό υποπροϊόν της παρασκευής πενικιλίνης από <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) σε διάφορες πηγές υδατανθράκων και των προϊόντων υδρόλυσής τους, θερμικά επεξεργασμένο και ενσιρωμένο με τη βοήθεια <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake collinoides</i> και <i>Streptococcus lactis</i> με σκοπό να αδρανοποιήσει την πενικιλίνη. Το άζωτο που εκφράζεται σε ακατέργαστες πρωτεΐνες είναι τουλάχιστον 7 %.	Άζωτο εκφρασμένο σε ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα
12.2	Άλλα υποπροϊόντα ζύμωσης		
12.2.1	Βινάσσα, [Συμπυκνωμένο διαλυτό συστατικό μελάσας]	Υποπροϊόντα της βιομηχανικής παραγωγής (ζυθο)γλυέκου που προκύπτει από διεργασίες ζύμωσης, όπως η παρασκευή αλκοόλης, οργανικών οξέων, ζύμης. Αποτελούνται από το υγρό/πολτώδες κλάσμα το οποίο λαμβάνεται μετά τον διαχωρισμό του (ζυθο)γλυέκου ζύμωσης. Δύναται να περιλαμβάνουν, επίσης, νεκρά κύτταρα, και/ή μέρη αυτών, από τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση. Τα υποστρώματα είναι κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, όξος, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Το υπόστρωμα και η ένδειξη της διεργασίας παραγωγής κατά περίπτωση
12.2.2	Υποπροϊόντα της παρασκευής L-γλουταμινικού οξέος	Υγρά, υπό συμπυκνωμένη μορφή υποπροϊόντα της παρασκευής L-γλουταμινικού οξέος μέσω ζύμωσης με <i>Corynebacterium melassecola</i> σε υποστρώματα αποτελούμενα από σακχαρόζη, μελάσα, αμυλώδη προϊόντα και τα προϊόντα υδρόλυσής τους, άλατα αμμωνίου και άλλες αζωτούχες ενώσεις.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.2.3	Υποπροϊόντα της παρασκευής μονοϋδροχλωριούχου L-λυσίνης με <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Υγρά, υπό συμπυκνωμένη μορφή υποπροϊόντα της παρασκευής μονοϋδροχλωριούχου L-λυσίνης μέσω ζύμωσης με <i>Brevibacterium lactofermentum</i> σε υποστρώματα αποτελούμενα από σακχαρόζη, μελάσα, αμυλώδη προϊόντα και τα προϊόντα υδρόλυσής τους, άλατα αμμωνίου και άλλες αζωτούχες ενώσεις.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.2.4	Υποπροϊόντα της παρασκευής αμινοξέων με <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Υγρά υποπροϊόντα της παρασκευής αμινοξέων μέσω ζύμωσης με <i>Corynebacterium glutamicum</i> σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα
12.2.5	Υποπροϊόντα της παρασκευής αμινοξέων με <i>Escherichia coli</i> K12	Υγρά υποπροϊόντα της παρασκευής αμινοξέων μέσω ζύμωσης με <i>Escherichia coli</i> K12 σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ολική τέφρα
12.2.6	Υποπροϊόν της παρασκευής ενζύμων με <i>Aspergillus niger</i>	Υποπροϊόν της ζύμωσης <i>Aspergillus niger</i> σε σιτάρι και βύνη για την παρασκευή ενζύμων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

13. Διάφορα

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.1.1	Προϊόντα της αρτοποιίας και της βιομηχανίας ζυμαρικών	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή ψωμιού, μπισκότων, γκοφρετών ή ζυμαρικών. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.2	Προϊόντα της βιομηχανίας φύλλου ζύμης	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή φύλλου ζύμης και γλυκισμάτων. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.3	Προϊόντα της παραγωγής δημητριακών για πρόγευμα	Ουσίες ή προϊόντα που προορίζονται ή αναμένεται λογικά να καταναλωθούν από ανθρώπους, επεξεργασμένα, μερικώς επεξεργασμένα ή ανεπεξέργαστα. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 % Άμυλο, εφόσον > 30 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10 %
13.1.4	Προϊόντα της ζαχαροπλαστικής	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή γλυκών, περιλαμβανομένης και σοκολάτας. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.1.5	Προϊόντα της βιομηχανίας παγωτού	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή παγωτού. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.1.6	Προϊόντα και υποπροϊόντα της επεξεργασίας φρέσκων φρούτων και λαχανικών ⁽²²⁾	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία φρέσκων φρούτων και λαχανικών (περιλαμβανομένων φλοιών, ολόκληρων κομματιών φρούτων/λαχανικών, και μειγμάτων τους). Δύνανται να είναι αποξηραμένα ή κατεψυγμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 %
13.1.7	Προϊόντα της επεξεργασίας φυτών ⁽²²⁾	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από την κατάψυξη ή ξήρανση ολόκληρων φυτών ή μερών τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.1.8	Προϊόντα της επεξεργασίας μπαχαρικών και καρυκευμάτων ⁽²²⁾	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από την κατάψυξη ή ξήρανση μπαχαρικών και καρυκευμάτων ή μερών τους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 % Άμυλο, εφόσον > 30 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10 %
13.1.9	Προϊόντα της επεξεργασίας βοτάνων ⁽²²⁾	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από τη σύνθλιψη, άλεση, κατάψυξη ή ξήρανση ολόκληρων βοτάνων ή μερών τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.1.10	Προϊόντα της βιομηχανίας επεξεργασίας γεωμήλων	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία γεωμήλων. Δύνανται να είναι αποξηραμένα ή κατεψυγμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Ολική τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 %

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.1.11	Προϊόντα και υποπροϊόντα της παραγωγής σαλτσών	Ουσίες από την παραγωγή σαλτσών που προορίζονται ή αναμένεται λογικά να καταναλωθούν από ανθρώπους, επεξεργασμένα, μερικώς επεξεργασμένα ή ανεπεξεργαστα. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.1.12	Προϊόντα και υποπροϊόντα της παραγωγής αλμυρών πρόχειρων τροφίμων	Προϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής αλμυρών πρόχειρων τροφίμων τα οποία λαμβάνονται κατά – και από – την διαδικασία μέσω της οποίας παρασκευάζονται αλμυρά πρόχειρα τρόφιμα-πατατάκια, πρόχειρα τρόφιμα βασισμένα στα γεώμηλα και/ή στα δημητριακά (πρόχειρα τρόφιμα και καρποί με άμεση εξώθηση, βασισμένα στο φύλλο ζύμης και σε μορφή σύμπηκτων).	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.1.13	Προϊόντα της βιομηχανίας έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.14	Φυτικά υποπροϊόντα από την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών	Προϊόντα, σε στερεή μορφή, από φυτά (περιλαμβανομένων μούρων και σπόρων όπως το γλυκάνισο) τα οποία λαμβάνονται έπειτα από διαβροχή αυτών των φυτών σε αλκοολούχο διάλυμα ή έπειτα από εξάτμιση / απόσταξη οινοπνεύματος, ή και των δύο, κατά την επεξεργασία αρωματικών για την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε απόσταξη για την αφαίρεση των αλκοολούχων υπολειμμάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 %
13.1.15	Ζωοτροφή ζύθου	Προϊόν της ζυθοποιίας το οποίο δεν μπορεί να πωληθεί ως ποτό για ανθρώπινη κατανάλωση.	Περιεκτικότητα σε αλκοόλη
13.2.1	Καραμελοποιημένη ζάχαρη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ελεγχόμενη θέρμανση οποιουδήποτε σακχάρου.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.2.2	Δεξτρόζη	Η δεξτρόζη λαμβάνεται έπειτα από υδρόλυση αμύλου και αποτελείται από καθαρισμένη, κρυσταλλωμένη γλυκόζη, με ή κρυσταλλικό νερό.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.2.3	Φρουκτόζη	Φρουκτόζη ως καθαρισμένη κρυσταλλική σκόνη. Λαμβάνεται από γλυκόζη σε σιρόπι γλυκόζης με τη χρήση ισομεράσης γλυκόζης και από την ιμβερτοποίηση της σακχαρόζης.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.2.4	Σιρόπι γλυκόζης	Το σιρόπι γλυκόζης είναι ένα καθαρισμένο υγρό διάλυμα θρεπτικών σακχαριτών το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρόλυσης από άμυλο.	Ολικά σάκχαρα Υγρασία, εφόσον > 30 %
13.2.5	Μελάσα γλυκόζης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά τη διαδικασία ραφινάρισματος σιροπιών γλυκόζης.	Ολικά σάκχαρα
13.2.6	Ξυλόζη	Ζάχαρη η οποία λαμβάνεται από ξύλο.	
13.2.7	Λακτουλόζη	Ημισυνθετικός διασακχαρίτης (4-O-D-γαλακτοπυρανοζυλική-D-φρουκτόζη) ο οποίος λαμβάνεται από λακτόζη μέσω ισομερισμού της γλυκόζης σε φρουκτόζη. Είναι παρούσα σε γάλα και προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.	Λακτουλόζη
13.2.8	Γλυκοσαμίνη (Χιτοσαμίνη)	Αμινοσάκχαρο (μονοσακχαρίτης) που αποτελεί μέρος της δομής των πολυσακχαριτών χιτοζάνη και χιτίνη. Παράγεται μέσω υδρόλυσης κελυφών καρκινοειδών και άλλων αρθροπόδων ή μέσω ζύμωσης σπόρων όπως ο αραβόσιτος ή το σιτάρι.	Νάτριο ή Κάλιο, κατά περίπτωση
13.3.1	Άμυλο (²³)	Τεχνικώς καθαρό άμυλο.	Άμυλο
13.3.2	Προξελατινοποιημένο άμυλο (²³)	Προϊόν το οποίο αποτελείται από άμυλο διασταλμένο μέσω θερμικής επεξεργασίας.	Άμυλο
13.3.3	Μείγμα αμύλου (²³)	Προϊόν το οποίο αποτελείται από φυσικό και/ή τροποποιημένο άμυλο τροφίμων που λαμβάνεται από διάφορες φυτικές πηγές.	Άμυλο
13.3.4	Πίτα προϊόντων υδρόλυσης αμύλου (²³)	Προϊόν της υδρόλυσης αμύλου. Αποτελείται από πρωτεΐνες, λίπη και διηθητικά βοηθήματα (π.χ. γη διατόμων, ίνες ξύλου).	Υγρασία, εφόσον < 25 % ή > 45 % Υγρασία, εφόσον < 25 % — Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες — Ακατέργαστες πρωτεΐνες

Αριθμός	Όνομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.3.5	Δεξτρίνη	Η δεξτρίνη είναι άμυλο μερικώς υδρολυμένο με οξύ.	
13.3.6	Μαλτοδεξτρίνη	Η μαλτοδεξτρίνη είναι άμυλο μερικώς υδρολυμένο.	
13.4.1	Πολυδεξτρόζη	Τυχαίας σύνδεσης χύδην πολυμερές γλυκόζης παραγόμενο μέσω θερμικού πολυμερισμού D-γλυκόζης.	
13.5.1	Πολυόλες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρογόνωσης ή ζύμωσης και αποτελείται από ανηγμένους μονοσακχαρίτες, δισακχαρίτες, ολιγοσακχαρίτες ή πολυσακχαρίτες.	
13.5.2	Ισομαλτιτόλη	Σακχαρούχα αλκοόλη η οποία λαμβάνεται από σακχαρόζη έπειτα από ενζυμική μετατροπή και υδρογόνωση.	
13.5.3	Μανιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρογόνωσης ή ζύμωσης και αποτελείται από ανηγμένη γλυκόζη και/ή φρουκτόζη.	
13.5.4	Ξυλιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρογόνωσης και ζύμωσης ξυλόζης.	
13.5.5	Σορβιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υδρογόνωσης γλυκόζης.	
13.6.1	Λιπαρά οξέα (24)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από έλαια και λίπη μη προσδιοριζόμενης φυτικής ή ζωικής προέλευσης, κατά την εξουδετέρωση των οξέων τους με χρήση καυστικών αλκαλίων ή μέσω απόσταξης. Επίσης, προϊόν το οποίο λαμβάνεται με διάφορους τρόπους επεξεργασίας λιπών και ελαίων που εφαρμόζονται από παραγωγούς λιπαρών οξέων.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
13.6.2	Λιπαρά οξέα εστεροποιημένα με γλυκερίνη (24)	Γλυκερίδια τα οποία λαμβάνονται με την εστεροποίηση γλυκερίνης φυτικής προέλευσης με λιπαρά οξέα.	Υγρασία, εφόσον > 1 % Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.6.3	Μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (24)	Τα μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων αποτελούνται από μείγματα γλυκερίνης, μονοεστέρων, διεστέρων και τριεστέρων λιπαρών οξέων που υπάρχουν σε έλαια και λίπη τροφίμων. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες ελεύθερων λιπαρών οξέων και γλυκερίνης.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.6.4	Άλατα λιπαρών οξέων (24)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται δια αντιδράσεων λιπαρών οξέων που περιέχουν τουλάχιστον τέσσερα άτομα άνθρακα με ενώσεις του ασβεστίου, του μαγνησίου, του νατρίου ή του καλίου.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες (έπειτα από υδρόλυση) Υγρασία Ca ή Na ή K ή Mg (κατά περίπτωση)
13.7.1	Θειική χονδροϊτίνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από τένοντες, οστά και άλλους ιστούς ζώων που περιέχουν χόνδρο και μαλακούς συνδετικούς ιστούς.	Νάτριο
13.8.1	Ακατέργαστη γλυκερίνη	Προϊόν της παραγωγής βιοντίζελ (μεθυλεστέρες ή αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων) το οποίο λαμβάνεται μέσω μετεστεροποίησης ελαίων και λιπών μη προσδιοριζόμενης φυτικής ή ζωικής προέλευσης. Ανόργανα και οργανικά άλατα δύνανται να παραμένουν στη γλυκερίνη. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 0,2 %) Επίσης, προϊόν ελαιοχημικής επεξεργασίας ανόργανων λιπών και ελαίων, περιλαμβανομένης της μετεστεροποίησης, της υδρόλυσης και της σαπωνοποίησης.	Γλυκερίνη Κάλιο Νάτριο
13.8.2	Γλυκερίνη	Προϊόν της παραγωγής βιοντίζελ (μεθυλεστέρες ή αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων) το οποίο λαμβάνεται μέσω μετεστεροποίησης ελαίων και λιπών μη προσδιοριζόμενης φυτικής ή ζωικής προέλευσης με μετέπειτα ραφινάρισμα της γλυκερίνης. (Ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλυκερίνη 99 % επί της ξηράς ουσίας) Επίσης, προϊόν ελαιοχημικής επεξεργασίας ανόργανων ελαίων και λιπών, περιλαμβανομένης της μετεστεροποίησης, της υδρόλυσης και της σαπωνοποίησης.	Γλυκερίνη Κάλιο Νάτριο

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.9.1	Μεδυλο σουλφονικό μεθάνιο	Οργανική θειούχα ένωση ((CH ₃) ₂ SO ₂) που λαμβάνεται με συνθετικό τρόπο και η οποία είναι πανομοιότυπη με εκείνη που είναι φυσικώς παρούσα σε φυτά.	Θείο
13.10.1	Τύρφη	Προϊόν της φυσικής αποσύνθεσης φυτών (κυρίως σφάγγων) σε αναερόβιο και ολιγοτροφικό περιβάλλον.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.11.1	Προπουλενογλυκόλη	Ονομάζεται και 1,2-προπανοδιόλη ή προπανο-1,2-διόλη και είναι μια οργανική ένωση (διόλη ή διπλή αλκοόλη) με τον εξής τύπο: C ₃ H ₈ O ₂ . Είναι ένα παχύρρευστο υγρό με ανεπαίσθητα γλυκιά γεύση, υγροσκοπικό και αναμίξιμο με νερό, ακετόνη και χλωροφόρμιο.	Προπουλενογλυκόλη

(¹) Το είδος του δημητριακού δύναται να προστίθεται στην ονομασία.

(²) Παρακαλούμε σημειώστε ότι ο «αραβόσιτος» μπορεί να επίσης να αναφέρεται ως «καλαμπόκι». Αυτό ισχύει για όλα τα προϊόντα αραβόσιτου.

(³) Σε περίπτωση που αυτό το προϊόν έχει υποβληθεί σε λεπτότερη άλεση, είναι δυνατόν να προστίθεται ο όρος «λεπτή» στην ονομασία του είτε η ονομασία αυτή να αντικαθίσταται από κάποια άλλη αντίστοιχη.

(⁴) Το είδος του δημητριακού μπορεί να προστίθεται στην ονομασία.

(⁵) Η διεκρίνιση «χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκοζινολικές ενώσεις», όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία, δύναται να προστίθεται στην ονομασία εφόσον κρίνεται απαραίτητο. Αυτό ισχύει για όλα τα προϊόντα σπόρων κράμβης.

(⁶) Το φυτικό είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

(⁷) Η ονομασία αυτή πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φύσης της θερμικής επεξεργασίας.

(⁸) Μια ακριβέστερη περιγραφή του καρπού πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

(⁹) Το φυτικό είδος πρέπει να αναφέρεται στην ονομασία.

(¹⁰) Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φύσης της εκτελούμενης επεξεργασίας.

(¹¹) Το είδος των χορτονομών μπορεί να προστίθεται στην ονομασία.

(¹²) Ο όρος «άλευρο» δύναται να αντικατασταθεί από τον όρο «σύμπηκτα». Η μέθοδος ξήρανσης μπορεί να αναφέρεται μαζί με την ονομασία.

(¹³) Το είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

(¹⁴) Οι φράσεις αυτές δεν είναι συνώνυμες και διαφέρουν κυρίως ως προς την περιεκτικότητα σε υγρασία, οπότε πρέπει να χρησιμοποιείται η κατάλληλη σχετική φράση.

(¹⁵) Πρέπει να προστίθενται στην ονομασία τα ακόλουθα κατά περίπτωση:

- το ζωικό είδος, και/ή
- το μέρος του ζωικού προϊόντος, και/ή
- το ζωικό είδος που υποβάλλεται σε επεξεργασία (π.χ. χοίρειο, μηρυκαστικό, πτηνό), και/ή
- η ονομασία του ζωικού είδους που δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία αναφορικά με την απαγόρευση ανακύκλωσης μεταξύ ειδών (π.χ. όχι πουλερικό), και/ή
- το υλικό που υποβάλλεται σε επεξεργασία (π.χ. οστό, υψηλή ή χαμηλή περιεκτικότητα σε τέφρα) και/ή η χρησιμοποιούμενη μέθοδος (π.χ. αφαίρεση λίπους, ραφινάρισμα).

(¹⁶) Το είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

(¹⁷) Το είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία όταν παράγεται από ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας.

(¹⁸) Η φύση της πηγής δύναται να αντικαθιστά την ονομασία ή να την συνοδεύει.

(¹⁹) Η ονομασία πρέπει να αναθεωρείται ή να συμπληρώνεται για να προσδιορίζει το οργανικό οξύ.

(²⁰) Η μέθοδος παρασκευής δύναται να περιλαμβάνεται στην ονομασία.

(²¹) Η χρησιμοποιούμενη ονομασία στελεχών ζυμών ενδέχεται να διαφέρει από την επιστημονική ταξινόμηση και, ως εκ τούτου, θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν συνώνυμα των αναφερόμενων στελεχών ζυμών.

(²²) Το είδος του φρούτου, του λαχανικού, του φυτού, του μπαχαρικού και του βότανου πρέπει να προστίθεται στην ονομασία κατά περίπτωση.

(²³) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται από ένδειξη της φυτικής προέλευσης.

(²⁴) Η ονομασία πρέπει να αναθεωρείται ή να συμπληρώνεται για να προσδιορίζει τα χρησιμοποιούμενα λιπαρά οξέα.