

A BIZOTTSÁG 575/2011/EU RENDELETE**(2011. június 16.)****a takarmány-alapanyagok jegyzékéről****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmányok forgalomba hozataláról és felhasználásáról, az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 79/373/EGK tanácsi irányelv, a 80/511/EGK bizottsági irányelv, a 82/471/EGK, 83/228/EGK, 93/74/EGK, 93/113/EK és 96/25/EK tanácsi irányelvek és a 2004/217/EK bizottsági határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. július 13-i 767/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 26. cikke (2) és (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) A takarmány-alapanyagok jegyzékének létrehozásáról szóló, 2010. március 19-i 242/2010/EU bizottsági rendelettel ⁽²⁾ létrejött a takarmány-alapanyagok jegyzékének első változata. A 96/25/EK irányelv mellékletének B. részében, a 82/471/EGK irányelv mellékletének 2., 3. és 4. oszlopában, valamint a 96/25/EK irányelv melléklete A. részének IV. pontját átvevő glosszáriumában már felsorolt takarmány-alapanyagok jegyzékét tartalmazza.
- (2) Az európai takarmány-előállító ágazat illetékes képviselői egyéb érdekelttel konzultálva, az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve és figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság által kiadott véleményekből leszűrhető tapasztalatokat, illetve a tudományos és technológiai fejlődést, módosításokat dolgoztak ki a 242/2010/EU rendelethez. Ezek a módosítások új bejegyzések felvételére és a meglévők minőségének javítására vonatkoznak.

- (3) A Bizottság, miután megvizsgálta a benyújtott módosításokat, és ellenőrizte, hogy a 767/2009/EK rendelet 26. cikkében előírt eljárásnak és feltételeknek megfelelően jártak-e el, egyetért a vizsgálat során módosított változtatásokkal.
- (4) Tekintettel a 242/2010/EU rendelethez fűzött módosítások rendkívül nagy számára, a koherencia, egyértelműség és egyszerűsítés érdekében helyénvaló hatályon kívül helyezni és új rendelettel felváltani az említett rendeletet.
- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 767/2009/EK rendelet 24. cikkében említett takarmány-alapanyag-jegyzék e rendelet mellékletének felel meg.

2. cikk

A 242/2010/EU rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozásokat az e rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. június 16-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 229., 2009.9.1., 1. o.

⁽²⁾ HL L 77., 2010.3.24., 17. o.

MELLÉKLET

TAKARMÁNY-ALAPANYAGOK JEGYZÉKE

A. RÉSZ

Általános rendelkezések

- (1) A jegyzéket önkéntes alapon használják a takarmányipari vállalkozók. A C. részben felsorolt takarmány-alapanyagok neve azonban kizárólag az érintett bejegyzésre vonatkozó követelményeknek megfelelő takarmány-alapanyagok esetében használható.
- (2) A C. részben a takarmány-alapanyagok jegyzékében szereplő valamennyi bejegyzésnek meg kell felelnie a takarmány-alapanyagok felhasználására vonatkozó korlátozásoknak a releváns uniós jogszabályoknak megfelelően. A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagot felhasználó takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy a takarmány-alapanyag megfeleljen a 767/2009/EK rendelet 4. cikkének.
- (3) A 183/2005/EK rendelet 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak megfelelően a takarmány-alapanyagoknak az előállítási folyamatukból származó vegyi szennyeződésektől és technológiai segédanyagoktól mentesnek kell lenniük, hacsak a jegyzék nem szab meg maximális tartalmat.
- (4) A takarmány-alapanyagok botanikai tisztasága legalább 95 % kell, hogy legyen. Az egyéb olajos magvak vagy valamely korábbi előállítási folyamatból származó olajtartalmú gyümölcsök maradványai által előidézett botanikai szennyeződések egyetlen olajos mag- vagy gyümölcstípus esetén sem haladhatják meg a 0,5 %-ot. Ezen általános szabályoktól eltérve külön szintet kell meghatározni a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében.
- (5) A takarmány-alapanyag neve kiegészíthető a B. részben felsorolt feldolgozási módszerek glosszárújának utolsó oszlopában egy vagy több feldolgozási módszer közhasználatú nevével/minősítésével annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávetették az adott eljárásnak vagy eljárásoknak.
- (6) Amennyiben egy takarmány-alapanyag előállítási folyamata eltér a B. részben az eljárások glosszárújában az adott eljárásra vonatkozóan leírtaktól, az előállítási folyamatot ismertetni kell az érintett takarmány-alapanyag leírásában.
- (7) Számos takarmány-alapanyag esetében szinonimák használhatók. E szinonimák a C. részben a takarmány-alapanyagok jegyzékében az érintett takarmány-alapanyagra vonatkozó bejegyzés „név” oszlopában szögletes zárójelben jelennek meg.
- (8) A takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében a takarmány-alapanyagok leírásában a „melléktermék” szó helyett a „termék” szó szerepel a piaci helyzet és a takarmányipari vállalkozók által ténylegesen használt nyelvezet tükrözése, valamint a takarmány-alapanyagok kereskedelmi értékének kiemelése céljából.
- (9) Egy növény botanikai neve csak a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében az adott növényre vonatkozó első bejegyzés leírásában szerepel.
- (10) A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagok analitikai összetevőinek a címkén való kötelező feltüntetésével annak jelzése a cél, hogy egy bizonyos termék nagy koncentrációban tartalmaz-e egy adott összetevőt, vagy az előállítási folyamat megváltoztatta-e a termék tápértékének jellemzőit.
- (11) A 767/2009/EK rendelet 15. cikkének g) pontja az említett rendelet I. mellékletének 6. pontjához kapcsolódva előírja, hogy a címkén fel kell tüntetni a nedvességtartalmat. Az említett rendelet 16. cikke (1) bekezdésének b) pontja a rendelet V. mellékletéhez kapcsolódva előírja, hogy a címkén fel kell tüntetni az egyéb analitikai összetevőket. Ezenkívül a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 5. pontja előírja, hogy fel kell tüntetni, ha a sósavban oldhatatlan hamu aránya általában meghaladja a 2,2 %-ot, vagy ha egyes takarmány-alapanyagok esetében meghaladja az említett rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott szintet. A takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében azonban néhány bejegyzés eltér ezektől a szabályoktól:
 - a) A takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében az analitikai összetevők címkén való kötelező feltüntetésének helyébe a 767/2009/EK rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott kötelezően feltüntetendő adatok lépnek.
 - b) Ha a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében a „kötelezően feltüntetendő adatok” oszlop üresen marad a 767/2009/EK rendelet V. melléklete vonatkozó szakaszának megfelelően feltüntetendő analitikai összetevőket illetően, akkor ezen összetevők egyikét sem kell feltüntetni a címkén. A sósavban oldhatatlan hamura vonatkozóan azonban, ha a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében nincs meghatározva a szint, a szintet fel kell tüntetni akkor, ha meghaladja a 2,2 %-ot.

- c) Ha a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében a „kötelezően feltüntetendő adatok” oszlopban egy vagy több konkrét nedvességtartalom van megadva, akkor ezeket a szinteket kell alkalmazni a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontjában szereplő szintek helyett. A 14 % alatti nedvességtartalmat azonban nem kötelező feltüntetni. Ha az említett oszlopban nincs konkrét nedvességtartalom megadva, akkor a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontját kell alkalmazni.
- (12) A „technikai tisztaság” azt jelenti, hogy egy anyagot olyan ellenőrzött kémiai vagy fizikai eljárás során állítanak elő, mely teljesíti a takarmányokra vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelő követelményeket.
- (13) Az a takarmányipari vállalkozó, aki állításként feltünteteti, hogy egy takarmány-alapanyag a takarmány-alapanyagok jegyzéke C. részének „leírás” oszlopában feltüntetettekhez képest egyéb tulajdonságokkal is rendelkezik, meg kell, hogy feleljen a 767/2009/EK rendelet 13. cikkének. Ezenkívül a takarmány-alapanyagok különleges táplálkozási célokra is szolgálhatnak a 767/2009/EK rendelet 9. és 10. cikkének megfelelően.

B. RÉSZ

Eljárások glosszáriuma

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
1	Frakcionálás levegővel	Részecskék szétválasztása légáram segítségével.	Levegővel-frakcionált
2	Szelelés	Eljárás por, finom részecskék és szuszpendált anyagú egyéb részek gabonamagvokról való eltávolítására levegőáramoltatással.	(Szeleléssel) tisztított
3	Forrázás	Olyan eljárás, melynek lényege egy szerves anyag hőkezelése forralással vagy gőzöléssel a természetes enzimek denaturálása, szövetek puhítása, szagok eltávolítása céljából, ezt követően pedig hideg vízbe merítés a főzési folyamat megállítása érdekében.	Forrázott
4	Fehérités	A természetes szín eltávolítása.	Fehéritett
5	Hűtés	Tartósítás céljából a hőmérséklet környezeti hőmérséklet alá – de fagypont fölé – történő csökkentése.	Hűtött
6	Aprítás	A szemcseméret csökkentése egy vagy több kés felhasználásával.	Aprított
7	Tisztítás	Idegen anyagok (szennyezőanyagok, pl. kövek) vagy a növény vegetatív részeinek (szalma, héj vagy gyomok levált törmelékeinek) eltávolítása	Tisztított
8	Sűrítés ⁽¹⁾	Bizonyos összetevők koncentrációjának növelése víz és/vagy más összetevők eltávolításával	Sűrítmény
9	Kondenzálás	Egy gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá.	Kondenzált
10	Főzés	Hő alkalmazása a takarmány-alapanyagok fizikai és kémiai jellemzőinek megváltoztatására.	Főzött
11	Zúzás	A szemcseméret csökkentése zúzógéppel alkalmazásával.	Zúzott, zúzás
12	Kristályosítás/kristályosodás	Tisztítás szilárd kristályok folyékony oldatból való kinyerésével. A folyadékban lévő szennyeződések általában nem tartalmazzák a kristályrács szerkezetét.	Kristályosodott/kristályosított
13	Héjtalanítás ⁽²⁾	Gabonaszemek, magvak, gyümölcsök, diófélék és egyéb termékek külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása	Hántolt, hámozott/Héjtalanított, részlegesen hántolt, hámozott/héjtalanított
14	Hántolás	Babok, gabonaszemek és magvak külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása.	Hántolt

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
15	Pektin-kivonás	Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból.	Csökkentett pektin-tartalmú
16	Szárítás	Eljárás a nedvesség kivonására.	Szárított
17	Nyálkátlanítás	Eljárás a felületen lévő nyálkaréteg eltávolítására.	Nyálkátlanított
18	Cukormentesítés	Mono- és diszacharidok kémiai vagy fizikai úton történő teljes vagy részleges eltávolítása melaszból és más, cukortartalmú anyagból.	Cukormentes, alacsony cukor-tartalmú
19	Méregtelenítés	Eljárás, melynek során a mérgező szennyező-anyagokat megsemmisítik vagy koncentráció-jukat csökkentik.	Méregtelenített
20	Desztillálás	Folyadékok szétválasztása forralással és a lecsapatott gőz külön tárolóba történő összegyűjtésével.	Desztillált
21	Szárítás	Mesterséges vagy természetes vízelvonás.	Szárított (napon vagy mesterségesen)
22	Silózás	Takarmány-alapanyagok tárolása/tartósítása silóban, lehetőség szerint tartósítószerrel hozzáadásával vagy anaerob körülmények alkalmazásával lehetőleg szilázs-adalékanyagokkal.	Silózott
23	Bepárlás	A víztartalom csökkentése.	Bepárolt
24	Expandálás	Hőkezelés, melynek során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, amely a termék feltáródásához vezet.	Expandált
25	Sajtolás	Olaj/zsír kivonása sajtolással.	Pogácsa/lepény és olaj/zsír
26	Extrahálás	Bizonyos anyagokból zsír / olaj kivonása szerves oldószerrel, vagy cukor, illetve egyéb, vízben oldódó összetevők kivonása vizes oldószerrel.	Extrahált/dara és zsír/olaj, melasz/szelet és cukor vagy egyéb, vízben oldódó összetevők
27	Extrudálás	Hőkezelés, melynek során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, amely a termék feltáródásához vezet, majd ezt az anyagot speciális formájú nyíláson eresztik át.	Extrudált
28	Fermentáció	Eljárás, melynek során mikroorganizmusokat (pl. baktériumokat, gombákat vagy élesztőket) állítanak elő vagy használnak fel, hogy elősegítsék az anyagok kémiai összetételének/tulajdonságainak megváltozását.	Fermentált
29	Szűrés	Egy keverékben a folyékony és a szilárd anyagok egymástól való elkülönítése azáltal, hogy a folyadékot porózus közegen vagy membránon juttatják keresztül.	Szűrt
30	Pelyhesítés	Nedves hőkezelt anyag hengerlése.	Pehely
31	Lisztőrlés	Száraz gabonaszemek szemcseméretének csökkentése és az alkotórészekre (főleg liszt, korpa és takarmányliszt) történő szétválasztás elősegítése.	Liszt, korpa ⁽³⁾ , takarmányliszt
32	Frakcionálás	A takarmány-alapanyagok darabjainak elkülönítése szitálással és/vagy légáramoltatással, ami eltávolítja a könnyű héjdarabokat.	Frakcionált
33	Tördelés	Eljárás, melynek során egy takarmány-alapanyagot darabokra törnek.	Tördelt

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
34	Olajban/zsírban sütés	Eljárás, melynek során egy takarmány-alapanyagot olajban vagy zsírban sütnek.	Sütött
35	Zselésítés	Eljárás, melynek során általában zselésítő anyagok felhasználásával zselé, kocsonyaszerű, szilárd anyag képződik, melynek állaga a puhától a keményig terjedhet.	Zselésített
36	Granulálás	Takarmány-alapanyagok kezelése adott granulátum-méret és állag elérése céljából.	Granulált
37	Darálás, őrlés	Szilárd takarmány-alapanyagok szemcseméretének csökkentése száraz vagy nedves eljárással.	Darált, őrlt
38	Hőkezelés	Meghatározott körülmények között végrehajtott hőkezelés.	Hőkezelt
39	Hidrogénezés	Katalizátor felhasználásával telítetlen gliceridek átalakítása telített gliceridekké (olajokban és zsírokban) vagy szabad zsírsavakká, vagy redukáló cukrok átalakítása analóg polioloikká.	Hidrogénezett, részlegesen hidrogénezett
40	Hidrolízis	A molekulaméret csökkentése megfelelő vizes, esetleg enzimes vagy savas/lúgos kezeléssel.	Hidrolizált
41	Elfolyósítás/Cseppfolyósítás	Egy szilárd/gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá.	Elfolyósított/Cseppfolyósított
42	Mállasztás	Takarmány-alapanyagok méretének csökkentése mechanikai úton, gyakran víz vagy más folyadékok felhasználásával.	Mállasztott
43	Malátázás	Gabonamagvak csírázásának elősegítése azon természetes enzimek aktiválása céljából, melyek a keményítőt erjeszthető szénhidrátokká, a fehérjéket pedig aminosavakká és peptidekké bontják.	Malátázott
44	Olvasztás	Szilárd halmazállapotú anyag átalakítása folyékony halmazállapotúvá hő alkalmazásával.	Olvasztott
45	Mikronizálás	Eljárás, melynek során egy szilárd anyag szemcseméretét mikrométeres nagyságrendűre csökkentik.	Mikronizált
46	Forrázás	Részleges főzés, rövid ideig tartó forralással.	Forrázott
47	Pasztörizálás	Káros mikroorganizmusok elpusztítása céljából meghatározott időre kritikus hőmérsékleten tartás, ezt követően gyors lehűtés.	Pasztörizált
48	Hámozás	Gyümölcsök és zöldségek héjának/hártyájának eltávolítása.	Hámozott
49	Pelletálás	Formázás matricán történő átpréseléssel.	Pellet, pelletált
50	Fényezés	Hántolt gabona, pl. rizs fényezése forgódob használatával, aminek eredményeképpen fényessé, csillogóvá válnak a gabonaszemek.	Fényezett
51	Előzselatinizálás	A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős javítása céljából.	Előzselatinizált (*)

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
52	Préselés, sajtolás ⁽²⁾	Folyadékok (pl. zsír, olaj, víz vagy lé) fizikai eltávolítása szilárd anyagokból.	Pogácsa/lepény (olajtartalmú anyagok esetében) Pép, gyümölcstörköly (gyümölcsök stb. esetében) Nedves szelet (cukorrépa esetében)
53	Finomítás	Szennyeződések vagy nem kívánt összetevők teljes vagy részleges eltávolítása kémiai/fizikai kezeléssel.	Finomított, részlegesen finomított
54	Pörkölés	Száraz takarmány-alapanyagok hőkezelése emészthetőségük javítása, színképződés fokozása és/vagy a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése céljából.	Pörkölt
55	Lapkázás	A szemcseméret csökkentése a takarmány-alapanyag, pl. gabonamagvak hengerpárok közötti átengedésével.	Lapkázott
56	Bendővédtétté tétel	Eljárás, melynek célja, hogy hő, nyomás, gőz alkalmazásával történő fizikai kezeléssel és e feltételek kombinálásával, és/vagy technológiai segédanyagokkal védje a táplálóanyagokat a bendőben való lebontástól.	Bendővédtett
57	Szítálás / Rostálás	Takarmány-alapanyagok különböző nagyságú részecskéinek szétválasztása azáltal, hogy a rostá(ko)n juttatják keresztül, miközben rázzák vagy kiöntik azokat.	Szítált, rostált
58	Fölözés	Egy folyadék felső úszó rétegének leválasztása mechanikai úton, pl. tejszír esetében.	Fölözött
59	Szeletelés	Takarmány-alapanyagok lapos szeletekre vágása.	Szeletelt
60	Merítés / Áztatás	Takarmány-alapanyagok (általában magvak) nedvesítése és puhítása a főzési idő csökkentése, a maghéj könnyebb eltávolítása, a csirázási folyamat aktiválásához szükséges vízfelvétel megkönnyítése, vagy a természetes eredetű antinutritív faktorok koncentrációjának csökkentésére.	Áztatott
61	Porlasztva szárítás	Egy folyadék nedvesség-tartalmának csökkentése, amelynek során az anyagból a tömeghez viszonyított felületek arányának növelésére permetet vagy ködöt hoznak létre, amelyre meleg levegőt fúvatnak.	Porlasztva szárított
62	Gőzölés	Eljárás, melynek során túlnyomásos gőzt használnak hőkezelésre és főzésre az emészthetőség javítása céljából.	Gőzölt
63	Pirítás	Olajos magvak hevítése száraz hő felhasználásával, a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése vagy eltávolítása céljából.	Pirított
64	Ultraszűrés	Folyadékok szűrése csak kis méretű molekulákat átengedő membránon keresztül.	Ultraszűrt

(1) A német szövegben a „Konzentrieren” szó helyébe adott esetben az „Eindicken” szó léphet, ebben az esetben a közhasználatú minősítés az „eingedickt”.

(2) A „hántolás” szó helyébe adott esetben a „hámozás” vagy „fosztás” szó léphet, ebben az esetben a közhasználatú minősítés a „hántolt” vagy „fosztott”.

(3) A francia szövegben az „issues” megnevezés használható.

(4) A német szövegben az „aufgeschlossen” minősítés és a „Quellwasser” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan). A dán szövegben a „Kvældning” minősítés és a „Kvældet” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan).

(5) A francia szövegben a „Pressage” szó helyébe adott esetben az „Extraction mécanique” kifejezés léphet.

C. RÉSZ

A takarmány-alapanyagok listája

1. Gabonamagvak és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.1.1	Árpa	A <i>Hordeum vulgare</i> L. szemtermése. <i>Bendővédtett lehet.</i>	Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
1.1.2	Árpa, puffasztott	Őrölt vagy tört árpából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék.	Keményítő
1.1.3	Árpa, pörkölt	Árpa pörkölés útján nyert termék, mely részlegesen pörkölt és fakó.	Keményítő, ha > 10 % Nyersfehérje, ha > 15 %
1.1.4	Árpapehely	Hántolt árpa gőzölése és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben árpahéjat tartalmazhat <i>Bendővédtett lehet.</i>	Keményítő Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
1.1.5	Árparost	Árpa keményítő előállításánál nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll.	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.6	Árpa héj	Etil-keményítő előállításánál az árpamagok szárzórlése, rostálása és hámozása útján nyert termék.	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.7	Árpa-takarmányliszt	Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Főleg endospermium-részecskékből áll, a külső héjak finom frakcióival és csekély mennyiségű szemdarabokkal.	Nyersrost Keményítő
1.1.8	Árpafehérje	A keményítő és a korpa szétválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll.	Nyersfehérje Keményítő
1.1.9	Árpafehérje-takarmány	A keményítő elválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből és endospermium-részecskékből áll. Szárított lehet.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.1.10	Árpaoldatok	A keményítő és a korpa nedves úton történő extrahálása után az árpából nyert termék.	Nyersfehérje
1.1.11	Árpa korpa	Az árpaliszt-előállítás terméke, melyet hántolt árpa rostált magvaiból nyernek. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból és olyan magdarabokból áll, melyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították.	Nyersrost
1.1.12	Folyékony árpakeményítő	Árpából való keményítő-előállítás során nyert másodlagos keményítő-frakció.	Ha a nedvesség < 50 %: — Keményítő
1.1.13	Sörárpa törtszem	Malátaárpa tisztításából származó termék, mely kis malátaárpa magvakból és a malátázás előtt elkülönített, összetört malátaárpa magvakból áll.	Nyersrost Nyersshamu, ha > 2,2 %
1.1.14	Sörárpa- és maláta-finomszemcse	Gabonaszemek továbbítási műveletei során szeleléssel nyert gabona finomszemcse	Nyersrost
1.1.15	Sörárpahéj	Malátaárpa tisztításából származó termék, mely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz.	Nyersrost
1.1.16	Árpadesztillációs folyadék, nedves	Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó szilárd takarmányfrakciót tartalmaz.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.1.17	Árpadesztillációs oldat, nedves	Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó, oldható takarmányfrakciót tartalmaz.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 % — Nyersfehérje
1.1.18	Maláta ⁽¹⁾	Csírázott gabonából nyert termék, szárított, őrölt és/vagy extrahált.	
1.1.19	Malátagyököcskék ⁽¹⁾	Malátagabonák csírázásából és maláta-tisztításból nyert termék, mely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjból és kis, összetört, malátázott gabonamagvakból áll. Lehet őrölt.	
1.2.1	Kukorica ⁽²⁾	A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> szemtermése. <i>Bendővédtet lehet.</i>	Adott esetben a bendővédtetétel módszere
1.2.2	Kukoricapehely	Hántolt kukorica gőzölése és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben kukoricahéjat tartalmazhat.	Keményítő
1.2.3	Kukorica-takarmányliszt	A kukoricából történő liszt- vagy daragyártás terméke. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból, valamint olyan magrészekből áll, melyekből a kukoricakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el.	Nyersrost Keményítő
1.2.4	Kukoricakorpa	A kukoricából történő liszt- vagy daragyártás terméke. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból és némi kukoricacsíra-frakcióból áll, némi endospermium-részecskével.	Nyersrost
1.2.5	Kukoricacsutka	A kukoricacsutka. Szét nem választott levélszárból, magvakból és levelekből áll.	Nyersrost Keményítő
1.2.6	Kukoricadarabok	Rostálás után hátramaradt kukoricafrakció.	
1.2.7	Kukoricarost	Kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban rostból áll.	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 50 %: — Nyersrost
1.2.8	Kukoricaglutén	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban a keményítő elválasztása során nyert gluténból áll.	Nyersfehérje Nedvesség, ha < 70 % vagy > 90 %
1.2.9	Kukoricaglutén-takarmány	A kukoricakeményítő előállítása során nyert termék. Korpából és kukoricaoldatokból áll. A termék magában foglalhat tört kukoricát és a kukoricacsírákból történő olajkivonás maradékanyagait is. Keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek hozzáadhatók, lehet szárított.	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyersrost — Keményítő — Nyers zsír
1.2.10	Kukoricacsíra	A kukoricából történő dara-, liszt- vagy keményítőgyártásból származó termék. Elsődlegesen kukoricacsírából, külső héjból és endospermium-részekből áll.	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyers zsír
1.2.11	Kukoricacsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak.	Nyersfehérje Nyers zsír
1.2.12	Kukoricacsíra-liszt	Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje
1.2.13	Nyers kukoricacsíra-olaj	Kukoricacsírából nyert termék.	Nyers zsír
1.2.14	Kukorica, puffasztott	Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék.	Keményítő

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.2.15	Kukoricalé	A kukorica áztatásából származó, koncentrált, folyékony frakció.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.2.16	Csemegekukorica-szilázs	A csemegekukorica-gyártásból származó melléktermék, mely csutkából, héjből, magbélből áll, aprított és szárított vagy préselt. A csemegekukorica-csutka, csuhé és levelek aprításával jön létre, csemegekukorica-magbél előfordulásával.	Nyersrost
1.3.1	Köles	A <i>Panicum miliaceum</i> L. szemtermése	
1.4.1	Zab	Az <i>Avena sativa</i> L. és egyéb zabfajták szemtermése.	Adott esetben a bendővédtétél módszere
1.4.2	Hántolt zab	Hántolt zabszemek. Lehet gőzkezelt.	
1.4.3	Zabpehely	Hántolt zab gőzölése és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben zabhéjat tartalmazhat.	Keményítő
1.4.4	Zab-takarmányliszt	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban zabkorpából és némi endospermiumból áll.	Nyersrost Keményítő
1.4.5	Zabkorpa	Zabliszt-előállításból származó termék, melyet hántolt zab rostált magvaiból nyernek. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészekből áll, melyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították.	Nyersrost
1.4.6	Zabhéj	Zabmagvak hántolásából nyert termék.	Nyersrost
1.4.7	Zab, puffasztott	Őrölt vagy tört zabból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék.	Keményítő
1.4.8	Hántolt zab	Hántolt, tisztított zab.	Nyersrost Keményítő
1.4.9	Zabliszt	Zabmagvak őrléséből nyert termék.	Nyersrost Keményítő
1.4.10	Előfőzött zabból készült liszt	Hántolás után magas keményítő-tartalommal rendelkező zabtermék.	Nyersrost
1.4.11	Zabtakarmány	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban zabkorpából és némi endospermiumból áll.	Nyersrost
1.5.1	Quinoamag, extrahált	A quinoa növény (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) megtisztított egész magja; a mag külső héjában lévő szaponin el lett távolítva.	
1.6.1	Rizs, tört	Rizs (<i>Oryza sativa</i> L.) őrléséből származó termék, mely elsősorban az őrlés során keletkezett, a szokásosnál kisebb méretű és/vagy tört magvakból áll.	Keményítő
1.6.2	Rizs, őrölt	Hántolt rizs, melyből őrléssel eltávolították a korpa és a csíra egészét vagy egy részét.	Keményítő
1.6.3	Rizs, előzselatinizált	Őrölt vagy tört rizsből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék.	Keményítő
1.6.4	Rizs, extrudált	Rizsliszt extrudálásával nyert termék.	Keményítő

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.6.5	Rizspehely; [Rizs, előzselatinizált]	Előzselatinizált vagy tört rizsszemek pelyhesítésével nyert termék.	Keményítő
1.6.6	Rizs, hántolt/barna	Hántolatlan rizs, melyről csak a héjat távolították el.	Keményítő Nyersrost
1.6.7	Őrölt takarmányrizs	Takarmányrizs őrlésével nyert termék, mely vagy a hántolt rizs őrlése során kiszitált zöld, gipszes vagy éretlen szemekből, vagy pedig a szokványos hántolt rizs sárga vagy foltos szemeiből áll.	Keményítő
1.6.8	Rizsliszt	Tisztított rizs őrléséből nyert termék.	Keményítő
1.6.9	Barna rizsliszt	Barna rizs őrléséből nyert termék.	Nyersrost Keményítő
1.6.10	Rizskorpa	Hántolt rizs őrléséből nyert termék, mely a magbél külső héjából (terméshéj, magház, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll.	Nyersrost
1.6.11	Rizskorpa kalcium-karbonáttal	Hántolt rizs fényezésével nyert termék, elsősorban ezüsthártyából, valamint az aleuronréteg, az endospermium és a csíra részecskéiből áll; fényezésből származó, változó mennyiségű kalcium-karbonátot tartalmaz.	Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.12	Zsírtalanított rizskorpa	Olajkinyerésből származó rizskorpa.	Nyersrost
1.6.13	Rizskorpaolaj	Stabilizált rizskorpából extrahált olaj.	Nyers zsír
1.6.14	Rizs-takarmányliszt	Rizsliszt és -keményítő előállításából származó, száraz vagy nedves őrléssel és szitálással nyert termék. Elsősorban keményítőből, fehérjéből, zsírból és rostból áll.	Keményítő, ha > 20 % Nyersfehérje, ha > 10 % Nyers zsír, ha > 5 % Nyersrost
1.6.15	Előfőzött rizsből készült takarmányliszt	Hántolt, előfőzött rizs fényezésével nyert termék, elsősorban ezüsthártyából, valamint az aleuronréteg, az endospermium és a csíra részecskéiből áll; a fényezési eljárásból származó, változó mennyiségű kalcium-karbonátot tartalmaz.	Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.16	Sörrizs	A rizsőrlésből származó legkisebb töredékek, általában a teljes mag egynegyedét teszik ki.	Keményítő
1.6.17	Rizscsíra	Elsősorban a rizsőrlés során eltávolított és a korpától elválasztott csírából álló termék.	Nyers zsír Nyersfehérje
1.6.18	Rizscsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet az endospermium- és a külsőmaghéj-részekkel összetapadt rizscsíra sajtolásakor nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
1.6.19	Rizscsíráliszt	Olajgyártásból származó termék, melyet az endospermium- és a külsőmaghéj-részekkel összetapadt rizscsíra extrahálásakor nyernek.	Nyersfehérje
1.6.20	Rizsfehérje	Tört rizsből rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szitálással, elválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék.	Nyersfehérje
1.6.21	Fényezett rizsből készült folyékony takarmány	Rizs nedves őrlésével és szitálásával keletkező koncentrált, folyékony termék.	Keményítő
1.7.1	Rozs	A <i>Secale cereale</i> L. szemtermése	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.7.2	Rozs-takarmányliszt	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi maghulladékkal.	Keményítő Nyersrost
1.7.3	Rozstakarmány	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészecskékből áll, melyekből a rozskorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Keményítő Nyersrost
1.7.4	Rozskorpa	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészecskékből áll, melyekből az endospermium túlnyomó részét eltávolították.	Keményítő Nyersrost
1.8.1	Cirok; [Milo]	A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench szemtermése/magvai	
1.8.2	Cirok, fehér	A fehér <i>Sorghum</i> szemtermése	
1.8.3	Cirokglutén-takarmány	Cirokkeményítő elválasztása során nyert szárított termék. Elsősorban korpából és kis mennyiségű gluténból áll. A termék tartalmazhatja az áztatóvíz megszártott maradékanyagait, és csírák is adhatók hozzá.	Nyersfehérje
1.9.1	Tönkölybúza	A <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> tönkölybúza szemtermése.	
1.9.2	Tönkölybúzakorpa	A tönkölybúzaliszt előállításából származó termék. Elsősorban külső héjből és némi tönkölybúzacsíra-frakcióból áll, kevés endospermium-részecskével.	Nyersrost
1.9.3	Tönkölybúzahéj	Tönkölybúzamagvak hántolása során nyert termék.	Nyersrost
1.9.4	Tönkölybúza-takarmányliszt	Rostált, hántolt tönkölybúza tönkölybúzalisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemhulladékkal.	Nyersrost Keményítő
1.10.1	Tritikálé	A <i>Triticum X Secale cereale</i> L. hibrid szemtermése.	
1.11.1	Búza	A <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. és más búzafajok szemtermése. <i>Bendővédett lehet.</i>	Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
1.11.2	Búzagyököcskék	Malátabúza csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, mely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjből és kis, összetört, malátázott búzamagvakból áll.	
1.11.3	Búza, előzselatinizált	Őrölt vagy tört búzából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék.	Keményítő
1.11.4	Búza-takarmányliszt	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert lisztgyártási termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemhulladékkal.	Nyersrost Keményítő
1.11.5	Búzapehely	Hántolt búza gőzölése és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben búzakorpát tartalmazhat. <i>Bendővédett lehet.</i>	Nyersrost Keményítő Adott esetben a bendővédetté tétel módszere

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.11.6	Búzatakarmány	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészcsekből áll, melyekből a búzakupához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el.	Nyersrost
1.11.7	Búzakorpa ⁽³⁾	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészcsekből áll, melyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították.	Nyersrost
1.11.8	Malátázott, fermentált búzarészcsekk	Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszáritják és darálják.	Keményítő Nyersrost
1.11.10	Búzarost	Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll.	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersrost
1.11.11	Búzacsíra	Búzaliszt-örlésből származó termék, mely elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából áll, tartalmazhat még hozzátapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is.	Nyersfehérje Nyers zsír
1.11.12	Búzacsíra, fermentált	Búzacsíra fermentálásából származó termék inaktivált mikroorganizmusokkal.	Nyersfehérje Nyers zsír
1.11.13	Búzacsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet búzacsíra (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf.), valamint egyéb búzafajok és hántolt tönkölybúza (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) sajtolásával nyernek, és melyhez még endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak.	Nyersfehérje
1.11.15	Búzafehérje	Keményítő- vagy etanol-előállítás során nyert termék, részlegesen hidrolizált lehet.	Nyersfehérje
1.11.16	Búzaglutén-takarmány	Búzakeményítő- és gluténgyártásból származó termék. Korpából áll, melyből részlegesen eltávolíthatják a csírat. Hozzáadhatók búzaoldatok, tört búza, valamint keményítőből és keményítőtermékek finomításából származó egyéb termékek.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség, < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.11.18	Vitális búzaglutén	Hidratált állapotban nagy viszkozitású-rugalmasságú búzaglutén, minimum 80 % fehérjével (N × 6.25) és maximum 2 % hamuval a szárazanyagban.	Nyersfehérje
1.11.19	Folyékony búzakeményítő	Keményítő/glükóz előállítása, valamint glutén búzából történő előállítása során nyert termék.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 85 % Ha a nedvesség < 65 %: — Keményítő
1.11.20	Fehérjét tartalmazó búzakeményítő, részlegesen cukormentes	Elsősorban részlegesen lebomlott keményítőt, oldható fehérjéket és az endospermium egyéb oldható részeit tartalmazó búzakeményítő előállítása során nyert termék.	Nyersfehérje Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva
1.11.21	Búzaoldatok	A fehérje és a keményítő nedves extrahálása után a búzából nyert termék. Hidrolizált lehet.	Nedvesség, ha < 55 % vagy > 85 % Ha a nedvesség < 55 %: — Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.11.22	Búzacsíra-koncentrátum	Alkohol-előállítás során a búzakeményítő fermentációját követően képződött nedves melléktermék.	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje
1.11.23	Malátabúza-törmelék	Malátabúza tisztításából származó termék, mely kis malátabúza magvakból és a malátázás előtt elkülönített, összetört malátabúza magvakból áll.	Nyersrost
1.11.24	Malátabúza és malátabúza-törmelék	Gabonaszemek továbbítási műveletei során szeeléssel nyert gabona finomszemcse.	Nyersrost
1.11.25	Malátabúzahéj	Malátabúza tisztításából származó termék, mely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz.	Nyersrost
1.12.2	Gabonaliszt (*)	Gabonaőrlésből nyert liszt.	Keményítő Nyersrost
1.12.3	Gabonafehérje-koncentrátum (*)	Csírafermentáció útján történő keményítő-eltávolítás során gabonából nyert koncentrátum és szárított termék.	Nyersfehérje
1.12.4	Gabonamag-törmelék (*)	Gabona- és malátarostálás után visszamaradt anyagok.	Nyersrost
1.12.5	Gabonacsíra (*)	Lisztőrlésből származó termék, mely elsősorban olyan lapkázott vagy egyéb gabonacsírákból áll, melyekhez még mindig hozzátapadhatnak az endospermium és a külső héj frakciói.	Nyersfehérje, Nyers zsír
1.12.6	Gabonamoslék-szirup (*)	Gabonaszesz előállításához használt, gabona-fermentáláskor és -desztillálásakor keletkező mosófolyadék-koncentrátum gőzölése során nyert gabonatermék.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.12.7	Centrifugált szeszgyári gabonamoslék (*)	Gabonaszesz előállításához használt, gabona-fermentáláskor és -desztillálásakor keletkező mosófolyadék centrifugálása és/vagy szűrése során keletkezett szilárd frakcióként létrejött nedves termék.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.8	Koncentrált szeszgyári oldott maradékok (*)	Búzapép desztillálásával, valamint korpá és glutén előzetes elkülönítésével keletkezett cukorszirupból történő alkohol-előállítás során nyert nedves termék.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.9	Szeszgyári gabonák és oldott maradékok (*)	Gabonapép és/vagy keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termék. <i>Bendővédtett lehet.</i>	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
1.12.10	Szeszgyári szárított gabonamoslék (*)	Alkohol-desztillálásból származó termék, melyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek. <i>Bendővédtett lehet.</i>	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
1.12.11	Szeszgyári sötét gabonamoslék (*); [Szeszgyári szárított gabonamoslék és oldatok] (*)	Alkohol-desztillálásból származó termék, melyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek, és melyhez üstmaradékot vagy bepárolt mosófolyadékot adnak hozzá. <i>Bendővédtett lehet.</i>	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
1.12.12	Sörtörköly	Sörgyártásból származó termék, mely malátázott és nem malátázott gabonából és keményítőt tartalmazó egyéb olyan termékekből áll, melyek komlót tartalmazhatnak. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, de szárított formában is értékesíthető.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
1.12.13	Seprő	Malátawhisky-gyártásból származó szilárd termék. Malátaárpa forró vizes extrahálása után visszamaradt anyagokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot nehézségi erővel eltávolították.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.14	Gabonaszűrlet	Sör-, malátakivonat- és whiskygyártás során nyert szilárd termék. Darált maláta forró vizes kinyerése után visszamaradt anyagokból, valamint esetlegesen cukorban vagy keményítőben gazdag egyéb adalékokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot préselés útján eltávolították.	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.15	Üstmaradék	Egy malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstben maradó termék.	Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.16	Üstmaradék, szirup	Egy malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstmaradék párologtatásából származó, az üstben maradó termék.	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: Nyersfehérje

2. Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
2.1.1	Babassupogácsa	A Babassu (<i>Orbignya</i> fajta) pálmadió sajtolásával előállított olajból származó termék.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.2.1	Sárgarepcemag	A <i>Camelina sativa</i> L. Crantz magja.	
2.2.2	Sárgarepce, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a sárgarepcemag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.2.3	Sárgarepceliszt	Olajgyártásból származó termék, melyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek.	Nyersfehérje
2.3.1	Kakaóhéj	A <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt babjainak tegumentjei.	Nyersrost
2.3.2	Kakaóhéj	Kakakóbab-feldolgozásból nyert termék.	Nyersrost Nyersfehérje
2.3.3	Kakaóabliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak extrahálásával nyernek, és melyből részben eltávolították a héjat.	Nyersfehérje Nyersrost
2.4.1	Koprapogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma termése szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.4.2	Kopra, hidrolizált pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma termése szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával és enzimes hidrolizálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.4.3	Kopraliszt	Olajgyártásból származó termék, melyet a kókuszpálma termése szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje
2.5.1	Gyapotmag	A <i>Gossypium</i> ssp. magja, melyről a szőröket eltávolították. Bendővédett lehet.	Adott esetben a bendővédetté tétel módszere

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
2.5.2	Gyapotmagdara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet olyan gyapotmag extrahálásával nyernek, melyből a rostokat és a héj egy részét eltávolították. (Maximális nyersrosttartalom: 22,5 % a szárazanyagban). Bendővédett lehet.	Nyersfehérje Nyersrost Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
2.5.3	Gyapotmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a rosttalanított gyapotmag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost Nyers zsír
2.6.1	Földimogyoró-pogácsa, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet részlegesen hántolt <i>Arachis hypogaea</i> L. földimogyoró és egyéb <i>Arachis</i> -fajok sajtolásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.6.2	Földimogyoró-dara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet részlegesen hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyersrost
2.6.3	Földimogyoró-pogácsa, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.6.4	Földimogyoró-dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.7.1	Kapokpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a kapok (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.) magvainak sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.8.1	Lenmag	A <i>Linum usitatissimum</i> L. len magja (Minimális botanikai tisztaság: 93 %), egész, hengerelt vagy darált. Bendővédett lehet.	Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
2.8.2	Lenmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmag sajtolásával nyernek. (Minimális botanikai tisztaság: 93 %)	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.8.3	Lenmagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó-finomító üzemből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. Bendővédett lehet.	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
2.9.1	Mustármagkorpa	Mustár (<i>Brassica juncea</i> L.) gyártásából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészcsekkéből áll.	Nyersrost
2.9.2	Mustármagdara	Illékony mustárolaj mustármagokból való extrahálásával nyert termék.	Nyersfehérje
2.10.1	Nigermag	A <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass. nigernövény szentermése.	
2.10.2	Nigermagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a nigernövény magvainak sajtolásával nyernek. (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.11.1	Olajbogyópép	Olajgyártásból származó termék, melyet a magrészeztől lehetőség szerint megtisztított, sajtolt olajbogyó (<i>Olea europea</i> L.) extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost Nyers zsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
2.12.1	Pálmamagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet az <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) pálma kemény burkától a lehető legnagyobb mértékben megtisztított magbelének sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost Nyers zsír
2.12.2	Pálmamagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a pálma kemény burkától a lehető legnagyobb mértékben megtisztított magbelének extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.13.1	Tökmag	A <i>Cucurbita pepo</i> L. és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magja.	
2.13.2	Tökmag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Cucurbita pepo</i> és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magvainak sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír
2.14.1	Repcemag ⁽⁵⁾	A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repcemag, az indiai <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) sarson magja és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repce magja. Minimális botanikai tisztaság: 94 %. Bendővédezt lehet.	Adott esetben a bendővédezté tétel módszere
2.14.2	Repcemag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemag sajtolásával nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. Bendővédezt lehet.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost Adott esetben a bendővédezté tétel módszere
2.14.3	Repcemagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. Bendővédezt lehet.	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédezté tétel módszere
2.14.4	Repcemag, extrudált	Egész repceből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék. Bendővédezt lehet.	Nyersfehérje Nyers zsír Adott esetben a bendővédezté tétel módszere
2.14.5	Repcemagból készült fehérjekoncentrátum	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek.	Nyersfehérje
2.15.1	Sáfránymag	A <i>Carthamus tinctorius</i> L. sáfrány szemtermése.	
2.15.2	Sáfránymagliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet részlegesen hántolt sáfránymag extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.15.3	Sáfrányháj	Sáfránymag hántolása során nyert termék.	Nyersrost
2.16.1	Szezám-mag	A <i>Sesamum indicum</i> L. szemtermése.	
2.17.1	Szezám-mag, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet a héj egy részének eltávolításával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.17.2	Szezám-háj	Szezám-mag hántolása során nyert termék.	Nyersrost
2.17.3	Szezám-magpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a szezám-növény magvainak sajtolásával nyernek. (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 5 %)	Nyersfehérje Nyersrost Nyers zsír
2.18.1	Pirított szója (bab)	Megfelelő hőkezelésnek alávetett szójabab (<i>Glycine max.</i> L. Merr.). (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédezt lehet.	Adott esetben a bendővédezté tétel módszere

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
2.18.2	Szója(bab)pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a szójajamag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.18.3	Szója(bab)dara	Olajgyártásból származó termék, melyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet vagy egyéb szűrési segédanyagokat tartalmazhat. Bendővédtett lehet.	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
2.18.4	Szója(bab)dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Bendővédtett lehet.	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
2.18.5	Szója(bab)héz	Szójabab hántolása során nyert termék.	Nyersrost
2.18.6	Szójabab, extrudált	Szójababból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék. Bendővédtett lehet.	Nyersfehérje Nyers zsír Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
2.18.7	Szója(bab)fehérje-koncentrátum	Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, melyet fermentálásnak vagy második extrahálásnak is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából.	Nyersfehérje
2.18.8	Szójabab, pép; [Szójababpaszta]	Szójabab hántolása során nyert, élelmiszer-készítménynek szánt termék.	Nyersfehérje
2.18.9	Szójababmelasz	A szójabab feldolgozása során nyert termék.	Nyersfehérje Nyers zsír
2.18.10	Szójabab-feldolgozás mellékterméke	Szójabab-feldolgozás során nyert, szójababból készült élelmiszer-készítménynek szánt termék.	Nyersfehérje
2.19.1	Napraforgómag	A <i>Helianthus annuus</i> L. szemtermése. Bendővédtett lehet.	Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
2.19.2	Napraforgómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet napraforgómag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.19.3	Napraforgódara	Olajgyártásból származó termék, melyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. Bendővédtett lehet.	Nyersfehérje Adott esetben a bendővédtetté tétel módszere
2.19.4	Napraforgódara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, és melyről részben vagy teljes egészében eltávolítják a héjat. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet, vagy szűrési segédanyagokat tartalmazhat. (Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban.)	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.5	Napraforgómag-héz	Napraforgómag hántolása során nyert termék.	Nyersrost
2.20.1	Növényi olaj és zsír ⁽⁶⁾	Növényekből nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat), lehet nyálkátlanított, finomított és/vagy keményített.	Nedvesség, ha > 1 %
2.21.1	Nyers lecitinek	Olajos magvakból és gyümölcsökből származó nyersolaj keményítése során nyert foszfátidok.	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
2.22.1	Kendermag	Ellenőrzött kendermag (<i>Cannabis sativa</i> L.) az uniós jogszabályoknak megfelelő maximális THC-tartalommal.	
2.22.2	Kenderpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet kendermag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyersrost
2.22.3	Kenderolaj	Olajgyártásból származó termék, melyet a kendernövény és -mag sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersrost
2.23.1	Mákmag	A <i>Papaver somniferum</i> L. magja.	
2.23.2	Mákdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a mákmag extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje

3. Hüvelyesek magvai és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
3.1.1	Bab, pírított	A <i>Phaseolus</i> spp. vagy <i>Vigna</i> spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magvai. Bendővédett lehet.	Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
3.1.2	Babfehérje-koncentrátum	Keményítőgyártás során keletkezett folyadékból nyert termék.	Nyersfehérje
3.2.1	Szentjánoskenyér, szárított	A <i>Cerantonia siliqua</i> L. szentjánoskenyérfa szárított termése.	Nyersrost
3.2.3	Szentjánoskenyér-hüvely, szárított	A szentjánoskenyérfa összezúzott száraz terméseiből (hüvelyéből) a magvak eltávolítása után nyert termék.	Nyersrost
3.2.4	Szárított szentjánoskenyér-dara, mikronizált	A szentjánoskenyérfa szárított terméséből a magvak eltávolítása után mikronizálással nyert termék.	Nyersrost Összes cukor, szacharózból számítva
3.2.5	Szentjánoskenyér-csíra	A szentjánoskenyérfa magvainak csírája.	Nyersfehérje
3.2.6	Szentjánoskenyér-csíra, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek.	Nyersfehérje
3.2.7	Szentjánoskenyérbab(mag)	A szentjánoskenyérfa termése.	Nyersrost
3.3.1	Csicseriborsó	A <i>Cicer arietinum</i> L. magja.	
3.4.1	Ervil (Cicorlence)	Az <i>Ervum ervilia</i> L. magja.	
3.5.1	Görögshénamag	A görögshéna (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) magja.	
3.6.1	Guarliszt	A <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guarbab magvaiból nyert nyák extrahálása után nyert termék.	Nyersfehérje
3.6.2	Guarcsíraliszt	A guarbab mag csírájából a nyák extrahálása után nyert termék.	Nyersfehérje
3.7.1	Lóbab	A <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. és var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. magvai.	
3.7.2	Lóbabpehely	Hántolt lóbab gőzölése és lapkázása útján nyert termék.	Keményítő Nyersfehérje
3.7.3	Lóbabhéj, [Babhéj]	Lóbabmag hántolása során nyert termék, mely elsősorban külső héjából áll.	Nyersrost Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
3.7.4	Lóbab, hántolt	Lóbabmag hántolása során nyert termék, mely elsősorban babbélből áll.	Nyersfehérje Nyersrost
3.7.5	Lóbabfehérje	Hántolt lóbabból darálás és levegővel való frakcionálás útján nyert termék.	Nyersfehérje
3.8.1	Lencse	A <i>Lens culinaris a.o.</i> Medik magja.	
3.8.2	Lencsehéj	Lencsemag hántolása során nyert termék.	Nyersrost
3.9.1	Édes csillagfűrt	Az alacsony keserűmag-tartalmú <i>Lupinus spp.</i> magja.	
3.9.2	Édes csillagfűrt, hántolt	Hántolt csillagfűrtmagok.	Nyersfehérje
3.9.3	Csillagfűrthéj, [csillagfűrthéj]	Csillagfűrtmag hántolása során nyert termék, mely elsősorban külső héjából áll.	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.4	Csillagfűrtpép	Csillagfűrt-összetevők extrahálása után nyert termék.	Nyersrost
3.9.5	Csillagfűrt-takarmányliszt	Csillagfűrtből csillagfűrtliszt előállítása során nyert termék. Elsősorban sziklelevél(cotyledon)-, kisebb mennyiségben pedig héjrészecskékből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.6	Csillagfűrtfehérje	Keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után keletkezett folyadékból nyert termék.	Nyersfehérje
3.9.7	Csillagfűrtfehérje-liszt	Magas fehérjetartalmú liszt előállítására irányuló csillagfűrt-feldolgozásból származó termék.	Nyersfehérje
3.10.1	Mungóbab	A <i>Vigna radiata</i> L. termése.	
3.11.1	Borsó	A <i>Pisum spp.</i> magja. Bendővédett lehet.	Adott esetben a bendővédetté tétel módszere
3.11.2	Borsókorpa	Borsóliszt előállítása során nyert termék. Elsősorban a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjából áll.	Nyersrost
3.11.3	Borsópehely	Hántolt borsó gőzölése és lapkázása útján nyert termék.	Keményítő
3.11.4	Borsódara	Borsódarálás során nyert termék.	Nyersfehérje
3.11.5	Borsóhéj	Borsóból borsódara előállítása során nyert termék. Elsősorban a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjából és kisebb mennyiségben endospermiumból áll.	Nyersrost
3.11.6	Borsó, hántolt	Hántolt borsómagok.	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.7	Borsó-takarmányliszt	Borsóliszt előállítása során nyert termék. Elsősorban sziklelevél(cotyledon)-, kisebb mértékben pedig héjrészecskékből áll.	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.8	Borsótörmelék	Rostálás után visszamaradt borsófrakció.	Nyersrost
3.11.9	Borsófehérje	Keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után keletkezett, elkülönített folyadékból nyert termék.	Nyersfehérje
3.11.10	Borsópép	A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban belső rostból és keményítőből áll.	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 85 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
3.11.11	Borsóoldat	A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban oldható fehérjékből és oligoszacharidokból áll.	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 85 % Összes cukor Nyersfehérje
3.11.12	Borsórost	Hántolt borsó darálása és szitálása után extrahálással nyert termék.	Nyersrost
3.12.1	Bükköny	A <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> és más fajták magja.	
3.13.1	Szegletes lednek (?)	<i>Lathyrus sativus</i> L. megfelelő hőkezelésnek alávetett magja.	
3.14.1	Monantha (egyvirágú) bükköny	A <i>Vicia monanthos</i> Desf. magja.	

4. Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
4.1.1	Cukorrépa	A <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. gyökere.	
4.1.2	Cukorrépafej és - farok	Cukorgyártásból származó friss termék, mely elsősorban leveles vagy levélrészek nélküli, megtisztított cukorrépa-darabokból áll.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.3	(Répa)cukor; [szacharóz]	Cukorrépából víz felhasználásával extrahált cukor.	Szacharóz
4.1.4	(Cukor)répa melasz	Cukorrépából történő cukorgyártás vagy –finomítás során nyert szirupos termék.	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.5	(Cukor)répa melasz, alacsony cukortartalmú és/vagy debetainizált	Víz felhasználásával szacharóz és/vagy betain cukorrépa melaszból való további extrahálása után kinyert termék.	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.6	Izomaltulóz pép	A szacharóz cukorrépából való enzimes átalakítása útján történő izomaltulóz-előállításból származó, nem kristályosodott frakció.	Nedvesség, ha > 40 %
4.1.7	Nedves (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó termék, mely a cukorrépa vízkivont és szeleteiből áll. Minimális nedvességtartalom: 82 %. Alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelítve csökken a cukortartalom.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 82 % vagy > 92 %
4.1.8	Préselt (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó termék, mely a cukorrépa vízkivont és mechanikai úton préselt szeleteiből áll. Maximális nedvességtartalom: 82 %. Alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelítve csökken a cukortartalom.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.9	Préselt (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó termék, mely a cukorrépa vízkivont és mechanikai úton préselt szeleteiből áll, és melyhez melaszt adtak hozzá. Maximális nedvességtartalom: 82 %. A (tejsavas) fermentáció miatt csökken a cukortartalom.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.10	Szárított (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó termék, mely a cukorrépa vízkivont és szárított szeleteiből áll.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor szacharózban kifejezve, ha > 10,5 %
4.1.11	Szárított (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó termék, mely a cukorrépa vízkivont és mechanikai úton préselt szeleteiből áll, és melyhez melaszt adtak hozzá.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor, szacharózban számítva

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
4.1.12	Cukorszirup	Cukor és/melasz feldolgozása során nyert termék.	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 35 %
4.1.13	(Cukor)répaszelet, főzött	Cukorrépából származó, fogyasztásra alkalmas étkezési szirup előállítás során nyert termék, mely lehet préselt vagy szárított.	Ha szárított: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Ha préselt: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.14	Frukto-oligoszacharidok	Cukorrépából enzimes eljárással történő cukorelőállítás során nyert termék.	Nedvesség, ha > 28 %
4.2.1	Cékklalé	Cékla (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>) préseléséből, majd koncentrációjából és pasztörizálásából nyert lé, mely megőrzi a tipikus zöldségíz és -illatot.	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.3.1	Sárgarépa	A <i>Daucus carota</i> L. sárga- vagy vörösrépa gyökere.	
4.3.2	Sárgarépahéj, gőzölt	A répafeldolgozásból származó nedves termék, mely a répagyökérről gőzkezeléssel eltávolított héjból áll és melyhez további zselés répakeményítő hozzáadható. Maximális nedvességtartalom: 97 %.	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 87 % vagy > 97 %
4.3.3	Sárgarépa-reszelék	A répafeldolgozás során mechanikai leválasztás útján keletkezett nedves termék, mely elsősorban szárított répából és répamaradékokból áll. A termék alávethető hőkezelésnek. Maximális nedvességtartalom: 97 %.	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 87 % vagy > 97 %
4.3.4	Sárgarépagehely	Sárga- vagy vörösrépagyökér pelyhesítésével nyert termék, melyet aztán megszáritanak.	
4.3.5	Sárgarépa, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül sárga- vagy vörösrépa gyökere, melyet aztán megszáritanak.	Nyersrost
4.3.6	Sárgarépa-takarmány, szárított	Száritott belső pépből és külső héjből álló termék.	Nyersrost
4.4.1	Cikóriagyökér	A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökere.	
4.4.2	Cikóriafej és -farok	Cikória-feldolgozásból nyert friss termék. Elsősorban tisztított cikória- és levéldarabokból áll.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.4.3	Cikóriamag	A <i>Cichorium intybus</i> L. magja.	
4.4.4	Préselt cikóriapép	A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből való inulin-előállítás során nyert termék, mely extrahált és mechanikai úton préselt cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) szénhidrátokat és a vizet részben eltávolították a cikóriából.	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.4.5	Száritott cikóriapép	A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből való inulin-előállítás során nyert termék, mely extrahált és mechanikai úton préselt cikóriaszeletekből áll és melyet később szárítanak. Az (oldható) cikóriaszénhidrátokat részben eltávolították.	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
4.4.6	Cikóriagyökér-por	Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék.	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.7	Cikóriamelasz	Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.8	Cikóriavinasz	Inulin és oligofruktóz finomításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha < 30 % vagy > 40 %
4.4.9	Cikória-inulin	Az inulin a <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből extrahált fruktán.	
4.4.10	Oligofruktóz-szirup	Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise során nyert termék.	Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.11	Oligofruktóz, szárított	Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise és azt követő szárítása során nyert termék.	
4.5.1	Fokhagyma, szárított	Tiszta, darált fokhagymából (<i>Allium sativum</i> L.) készült, sárgától fehérig terjedő színárnyalatú por.	
4.6.1	Manióka; [tápióka]; [kasszava]	A <i>Manihot esculenta</i> Crantz gyökerei, megjelenési formára való tekintet nélkül.	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 70 %
4.6.2	Manióka, szárított	Manióka-gyökerek, megjelenési formára való tekintet nélkül, melyeket aztán megszáritanak.	Keményítő Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.1	Vöröshagymapép	A vöröshagyma (<i>Allium nemzetség</i>) feldolgozása során keletkező nedves termék, mely héjből és egész hagymából áll. Ha hagyma-olaj előállítási folyamata során keletkezik, akkor elsősorban főzött hagyma-maradékokból áll.	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.2	Vöröshagyma, olajban/zsírban sült	Hámozott és morzsolt vöröshagyma-darabok, melyeket aztán olajban/zsírban sütenek.	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nyers zsír
4.8.1	Burgonya	A <i>Solanum tuberosum</i> L. gumója.	Nedvesség, ha < 72 % vagy > 88 %
4.8.2	Burgonya, hámozott	Burgonya, melyről hőkezelés útján eltávolították a héjat.	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.3	Burgonyahéj, gőzölt	A burgonyafeldolgozásból származó nedves termék, mely a burgonyagyökérről gőzkezeléssel eltávolított héjából áll és melyhez további zselés burgonyakeményítő hozzáadható. Lehet pépesített.	Nedvesség, ha < 82 % vagy > 93 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.4	Vágott burgonyadarabok, nyers	Emberi fogyasztásra szánt burgonyatermékek előállítása során nyert termék, mely lehet hámozott.	Nedvesség, ha < 72 % vagy > 88 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.5	Burgonyareszelék	A burgonya-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján keletkező termék, mely elsősorban szárított burgonyából és burgonyamaradékokból áll. A termék hőkezelésnek vethető alá.	Nedvesség, ha < 82 % vagy > 93 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
4.8.6	Burgonya, pépesített	Forrázott vagy főzött, majd pépesített termék.	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.7	Burgonyapehely	Mosott, hámozott vagy hámozatlan, gőzölt burgonyából forgó szárítás útján nyert termék.	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.8	Burgonyapép	Burgonyakeményítő előállítása során nyert termék, mely extrahált, darált burgonyából áll.	Nedvesség, ha < 77 % vagy > 88 %
4.8.9	Burgonyapép, szárított	Burgonyakeményítő előállítása során nyert szárított termék, mely extrahált, darált burgonyából áll.	
4.8.10	Burgonyafehérje	Keményítő előállítása során létrejött termék, mely elsősorban a keményítő-leválasztás után nyert fehérjeanyagokból áll.	Nyersfehérje
4.8.11	Burgonyafehérje, hidrolizált	Burgonyafehérje ellenőrzött enzimes hidrolízise útján nyert fehérje.	Nyersfehérje
4.8.12	Burgonyafehérje, fermentált	Burgonyafehérje fermentálása és azt követő porlasztva szárítás során nyert termék.	Nyersfehérje
4.8.13	Burgonyafehérje, fermentált, folyékony	Burgonyafehérje fermentálása során nyert folyékony termék.	Nyersfehérje
4.8.14	Burgonyalé, sűrített	Burgonyakeményítő előállítása során nyert koncentrált termék, mely a rost, fehérjék és keményítő teljes burgonyapépből való részleges eltávolítása és a víz egy részének elpárologtatása után hátramaradt anyagból áll.	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 50 %: — Nyersfehérje — Nyershamu
4.8.15	Burgonyagranulátum	Szárított burgonya (mosás, hámozás, méretcsökkentés – vágás, pelyhesítés stb. és a víztartalom eltávolítása utáni burgonya).	
4.9.1	Édesburgonya	Az <i>Ipomoea batatas</i> L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül.	Nedvesség, ha < 57 % vagy > 78 %
4.10.1	Csicsóka; [Topinambur]	A <i>Helianthus tuberosus</i> L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül.	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 80 %

5. Egyéb magvak és gyümölcsök, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
5.1.1	Makk	A <i>Quercus robur</i> L. kocsányostölgy, a <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl. kocsánytalan tölgy, a <i>Quercus suber</i> L. paratölgy és más tölgyfajok egész termése.	
5.1.2	Makk, hántolt	Makk hántolása során nyert termék.	Nyersfehérje Nyersrost
5.2.1	Mandula	A <i>Prunus dulcis</i> egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül.	
5.2.2	Mandulahéj	Hántolt mandulamagoknak a magbélről való, fizikai úton történő leválasztása és darálása során nyert mandulahéj.	Nyersrost
5.3.1	Ánizsmag	A <i>Pimpinella anisum</i> magja.	
5.4.1	Almapép, szárított; [Almatörköly, szárított]	A <i>Malus domestica</i> ból származó lé vagy az almabor előállítása során nyert termék. Elsősorban belső pépből és szárított külső héjből álló termék. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
5.4.2	Almapép, préselt; [Almatörköly, préselt]	Az almalé vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjből áll. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost
5.4.3	Almamelasz	Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersfehérje Nyersrost Nyersolajok és -zsírok, ha > 10 %
5.5.1	Cukorrépa mag	A cukorrépa magja.	
5.6.1	Hajdina	A <i>Fagopyrum esculentum</i> magja.	
5.6.2	Hajdinahéj és -korpa	A hajdinamagok őrléséből származó termék.	Nyersrost
5.6.3	Hajdina-takarmányliszt	A hajdinaliszt-előállításból származó termék, melyet rostált hajdinából nyernek. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső maghéjak finom frakcióival és némi maghulladékkal. Legfeljebb 10 % nyersrostot tartalmaz.	Nyersrost Keményítő
5.7.1	Vöröskáposztamag	A <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> magja.	
5.8.1	Kanárikölesmag	A <i>Phalaris canariensis</i> magja.	
5.9.1	Köménymag	A <i>Carum carvi</i> L. magja.	
5.12.1	Tört gesztenye	Gesztenyeliszt előállítása során nyert termék, mely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye (<i>Castanea</i> spp.)-maradékokból áll.	Nyersfehérje Nyersrost
5.13.1	Citruspép	A <i>Citrus</i> (L.) spp. citrus gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert termék Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost
5.13.2	Citruspép, szárított	A citrus gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert, majd megszártított termék. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost
5.14.1	Vörösheremag	A <i>Trifolium pratense</i> L. magja.	
5.14.2	Fehérheremag	A <i>Trifolium repens</i> L. magja.	
5.15.1	Kávéhéj	A <i>Coffea</i> növény hántolt magvaiból nyert termék.	Nyersrost
5.16.1	Búzavirágmag	A <i>Centaurea cyanus</i> L. magja.	
5.17.1	Uborkamag	A <i>Cucumis sativus</i> L. magja.	
5.18.1	Ciprusmag	A <i>Cupressus</i> L. magja.	
5.19.1	Datolya	A <i>Phoenix dactylifera</i> L. termése. Lehet szárított.	
5.19.2	Datolyamag	A datolyanövény egész magjai.	Nyersrost
5.20.1	Édesköménymag	A <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. magja.	
5.21.1	Füge	A <i>Ficus carica</i> L. termése. Lehet szárított.	
5.22.1	Gyümölcsmag ⁽⁸⁾	Dió vagy gyümölcs belső, ehető magvaiból álló termék.	
5.22.2	Gyümölcspép ⁽⁸⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
5.22.3	Gyümölcspép, szárított ⁽⁸⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert, majd megszáritott termék. Lehet csökkentett pektin-tartalmú.	Nyersrost
5.23.1	Kerti zsázsa	A <i>Lepidium sativum</i> L. magja.	Nyersrost
5.24.1	Pázsitfűmag	A <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> és <i>Juncaceae</i> családból származó pázsitfűfélék magja.	
5.25.1	Szőlőmag	A szőlőpépből leválasztott szőlőmag, melyből az olajat nem távolították el.	Nyers zsír Nyersrost
5.25.2	Szőlőmagliszt	A szőlőmagból történő olajextrahálás során nyert termék.	Nyersrost
5.25.3	Szőlőpép [Szőlőtörköly]	Alkohol-extrahálás után gyorsan beszárított szőlőtörköly, melyből a lehető legnagyobb mértékben eltávolították a szár- és magrészeket.	Nyersrost
5.26.1	Mogyoró	A <i>Corylus</i> (L.) spp. egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül.	
5.27.1	Pektin	Megfelelő növényi anyagból extrahált pektin.	
5.28.1	Perillamag	A <i>Perilla frutescens</i> L. (fekete díszcsalán) magja és az őrléséből származó termékek.	
5.29.1	Fenyőmag	A <i>Pinus</i> (L.) spp. magja.	
5.30.1	Pisztácia	A <i>Pistacia vera</i> L. termése.	
5.31.1	Útifűmag	A <i>Plantago</i> (L.) spp. magja.	
5.32.1	Retekmag	A <i>Raphanus sativus</i> L. magja.	
5.33.1	Spenótmag	A <i>Spinacia oleracea</i> L. magja.	
5.34.1	Bogáncsmag	A <i>Carduus marianus</i> L. magja.	
5.35.1	Paradicsompép [paradicsomtörköly]	Paradicsomlé készítése során a <i>Solanum lycopersicum</i> L. paradicsom préselésével nyert termék. Elsősorban paradicsomhéjból és magból áll	Nyersrost
5.36.1	Cickafarkmag	Az <i>Achillea millefolium</i> L. magja.	

6. Zöldtakarmány, szálastakarmány, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
6.1.1	Mángoldlevél	A <i>Beta</i> spp. levele.	
6.2.1	Gabonanövények ⁽⁹⁾	Gabonafajták egész növényei vagy részei. Lehet szárított, friss vagy silózott.	
6.3.1	Gabonaszalma ⁽⁹⁾	Gabonafélék szalmája.	
6.3.2	Gabonaszalma, kezelt ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Gabonaszalma megfelelő kezelésével nyert termék	Nátrium, ha NaOH-val kezelik
6.4.1	Lóhereliszt	<i>Trifolium</i> spp. lóhere szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat a lóherével egy időben szárított és őrölt lucernát (<i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) vagy más zöldtakarmányt.	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
6.5.1	Zöldtakarmányliszt ⁽¹¹⁾ [Fűliszt] ⁽¹¹⁾ ; [Zöldtiszt] ⁽¹¹⁾	Takarmánynövények szárításával, őrlésével és néhány esetben tömörítésével nyert termék.	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.1	Fű, mezőn szárított [Széna]	Valamennyi fűfajta, mezőn szárítva.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.2	Fű, magas hőmérsékleten szárított	(Bármilyen fajta) fűből nyert termék, melyet (bármilyen formában) mesterségesen dehidratáltak.	Nyersfehérje Rost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.3	Füvek, fűszernövények, hüvelyesek, [zöldtakarmány]	Füvekből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló friss, silózott vagy szárított szántóföldi növények, melyek közös elnevezése szilázs, szenázs, széna vagy zöldtakarmány.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.7.1	Kenderliszt	A <i>Cannabis sativa</i> L. szárított leveleiből nyert őrlött liszt.	Nyersfehérje
6.7.2	Kenderrost	Kender feldolgozásából nyert termék, zöld színű, szárított, rostos.	
6.8.1	Lóbabszalma	Lóbab szalmája.	
6.9.1	Lenszalma	A len (<i>Linum usitatissimum</i> L.) szalmája.	
6.10.1	Lucerna; [Alfalfa]	A <i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> növény vagy annak részei.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.2	Lucerna, mezőn szárított; [Alfalfa, mezőn szárított]	Lucerna, mezőn szárított.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.3	Lucerna, magas hőmérsékleten szárított; [Alfalfa, magas hőmérsékleten szárított]	Mesterségesen dehidratált lucerna, bármilyen formában.	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.4	Lucerna, extrudált; [Alfalfa, extrudált]	Alfalfa pellet, melyet extrudáltak.	
6.10.5	Lucernaliszt; [Alfalfaliszt] ⁽¹²⁾	Lucerna szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20%-ban tartalmazhat a lucernával egy időben szárított és őrlött lóherét vagy más takarmánynövényeket.	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.6	Lucernapogácsa; [Alfalfapogácsa]	Lucernából a lé kipréselése után nyert szárított termék.	Nyersfehérje Nyersrost
6.10.7	Lucernafehérje-koncentrátum; [Alfalfafehérje-koncentrátum]	Centrifugálással szeparált és a fehérje-kicsapatás céljából hőkezelt lucernaprésle frakcióinak mesterséges szárításával nyert termék.	Nyersfehérje Karotin
6.10.8	Lucernaoldat	Lucernaléből fehérje extrahálása után nyert termék, lehet szárított.	Nyersfehérje
6.11.1	Kukoricaszilázs	A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> növény vagy annak részei silózva.	
6.12.1	Borsószalma	A <i>Pisum</i> spp. szalmája.	

7. Egyéb növények, algák, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
7.1.1	Alga ⁽¹³⁾	Alga, élő vagy feldolgozott, megjelenési formára való tekintet nélkül, beleértve a friss, hűtött vagy fagyasztott algát is.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersshamu
7.1.2	Szárított alga ⁽¹³⁾	Alga szárítása során nyert termék. Ez a termék lehet mosott, a jódtartalom csökkentése céljából.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersshamu
7.1.3	Algaliszt ⁽¹³⁾	Algaolaj-előállításból származó termék, melyet alga extrahálásával nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyersshamu
7.1.4	Algaolaj ⁽¹³⁾	Algaolaj-előállításból származó termék, melyet extrahálással nyernek.	Nyers zsír Nedvesség, ha > 1 %
7.1.5	Algakivonat ⁽¹³⁾ ; [Algafrakció] ⁽¹³⁾	Vizes vagy alkoholos algakivonat, mely elsősorban szénhidrátokat tartalmaz.	
7.2.6	Tengerimoszat liszt	Makroalgák, különösen barnamoszat szárításával és aprításával nyert termék. Ez a termék lehet mosott, a jódtartalom csökkentése céljából.	Nyersshamu
7.3.1	Kéreg ⁽⁶⁾	Fák és bokrok tisztított és szárított kérge.	Nyersrost
7.4.1	Virág ⁽⁶⁾ , szárított	Fogyasztható növények szárított virágainak valamennyi része és azok frakciói.	Nyersrost
7.5.1	Brokkoli, szárított	Mosás, méretcsökkentés (vágás, pelyhesítés stb.) és a víztartalom eltávolítása után a <i>Brassica oleracea</i> L. növény szárítása során nyert termék.	
7.6.1	(Cukor)nádmelasz	<i>Saccharum</i> L.-ből cukorgyártás vagy –finomítás során nyert szirupos termék.	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
7.6.2	(Cukor)nád Melasz, alacsony cukortartalmú	Cukornádmelaszból víz felhasználásával történő további szacharóz-extrahálás után nyert termék.	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
7.6.3	(Nád)cukor [szacharóz]	Víz felhasználásával cukornádból extrahált cukor.	Szacharóz
7.6.4	Nádbagassz	Cukornádból víz felhasználásával történő cukor-extrahálás során nyert termék. Elsősorban rostokból áll.	Nyersrost
7.7.1	Levél, szárított ⁽⁶⁾	Fogyasztható növények szárított levelei és azok frakciói.	Nyersrost
7.8.1	Lignocellulóz ⁽⁶⁾	Természetes, szárított nyersfa mechanikai feldolgozása útján nyert termék, mely elsősorban lignocellulózból áll.	Nyersrost
7.9.1	Édesgyökér	A <i>Glycyrrhiza</i> L. gyökere.	
7.10.1	Menta	Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> vagy <i>Mentha viridis</i> (L.) növények föld feletti részeinek szárítása során nyert termék.	
7.11.1	Spenót, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Spinacia oleracea</i> L. növény szárítása során nyert termék.	
7.12.1	Moháve-jukka	A <i>Yucca schidigera</i> Roetzl. por formában.	Nyersrost
7.13.1	Növényi szén; [faszén]	Szerves növényi anyag elszénésítésével nyert termék.	Nyersrost
7.14.1	Fa ⁽⁶⁾	Kémiaileg kezeletlen érett fa vagy farostok.	Nyersrost

8. Tejtermékek és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
8.1.1	Vaj és vajtermékek	Vaj előállítása vagy feldolgozása során nyert vaj és vajtermékek (pl. vajszerűm), hacsak nincs külön felsorolva.	Nyersfehérje Nyers zsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %
8.2.1	Író / Írókoncentrátum / Írópor ⁽¹⁴⁾	Tejszínből történő vajköpülés vagy hasonló eljárások útján nyert termék. Sűrítés vagy szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nyers zsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %
8.3.1	Kazein	Sovány tejből vagy íróból savak vagy oltó segítségével kicsapatott kazein szárításával nyert termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 10 %
8.4.1	Kazeinát	Aludttejből és kazeinből semlegesítő anyagok felhasználásával és szárítással kivont termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 10 %
8.5.1	Sajt és sajtermékek	Sajt, valamint sajtból és tejalapú termékekből készített sajtermékek.	Nyersfehérje Nyers zsír
8.6.1	Főcstej	Tejtermelő állatok ellése után legfeljebb 5 nappal az emlőmirigyek által kiválasztott folyadék.	Nyersfehérje
8.7.1	Tejből készült melléktermékek	Tejtermékek előállítása során nyert termékek (beleértve, de nem kizárólag: tejből készült korábbi élelmiszerek, centrifuga- vagy szeparátoriszap, fehérvíz, tejásványok).	Nedvesség Nyersfehérje Nyers zsír Összes cukor
8.8.1	Fermentált tejtermékek	Tej fermentálása útján nyert termékek (pl. joghurt stb.)	Nyersfehérje Nyers zsír
8.9.1	Laktóz	Tejből vagy savóból tisztítással és szárítással elkülönített cukor.	Laktóz Nedvesség, ha > 5 %
8.10.1	Tej / Tejsűrítmény /Tejpor ⁽¹⁴⁾	Egy vagy több fejből nyert rendes tőgyváladék. Sűrítés vagy szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 5 %
8.11.1	Sovány tej / Soványtej-sűrítmény /Soványtejpor ⁽¹⁴⁾	Tej, melynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették. Sűrítés vagy szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 5 %
8.12.1	Tejzsír	Tej fölözése során nyert termék.	Nyers zsír
8.13.1	Tejfehérjepor	Tejből kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont fehérje-alkotók szárításával nyert termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
8.14.1	Kondenzált és bepárolt tej és tejtermékek	Kondenzált és bepárolt tej és tejtermékek, melyeket e termékek előállítása és feldolgozása során nyernek.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
8.15.1	Tejpermeátum / Tejpermeátum-por ⁽¹⁴⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon áthatoló) termék, melyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Reverz ozmózis és szárítás alkalmazható.	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.16.1	Tejretentátum / Tejretentátum-por ⁽¹⁴⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon fennakadó) termék. Szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.17.1	Tejsavó / Tejsavó-koncenrátum / Tejsavópor ⁽¹⁴⁾	Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék. Sűrítés vagy szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu
8.18.1	Laktózmentesített tejsavó / Laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁴⁾	Tejsavó, melyből a laktózt részben eltávolították. Szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu
8.19.1	Tejsavófehérje / Tejsavófehérje-por ⁽¹⁴⁾	Tejsavóból kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont tejsavófehérje-alkotók szárításával nyert termék. Szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
8.20.1	Demineralizált, laktózmentesített tejsavó / Demineralizált, laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁴⁾	Tejsavó, melyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították. Szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Laktóz Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
8.21.1	Tejsavó-permeátum / Tejsavópermeátum-por ⁽¹⁴⁾	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon keresztülható) termék, melyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Reverz ozmózis és szárítás alkalmazható.	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.22.1	Tejsavó-retentátum / Tejsavóretentátum-por ⁽¹⁴⁾	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon keresztül fennakadó) termék. Szárítás alkalmazható.	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %

9. Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
9.1.1	Állati eredetű melléktermékek ⁽¹⁵⁾	Melegvérű szárazföldi állatok egész teste vagy annak részei, friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 8 %
9.2.1	Állati zsír ⁽¹⁵⁾	Melegvérű szárazföldi állatok zsírjából álló termék.	Nyers zsír Nedvesség, ha > 1 %
9.3.1	Méhészeti melléktermékek	Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan.	Összes cukor, szacharózban kifejezve

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
9.4.1	Feldolgozott állati fehérje ⁽¹⁵⁾	Melegvérű szárazföldi állatok egész testéből vagy annak részeiből hőkezeléssel, szárítással és darálással nyert termék, melyből a zsírt esetlegesen extrahálással vagy fizikai úton részlegesen eltávolították.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.5.1	Zselatin-előállításból származó fehérje ⁽¹⁵⁾	Zselatin-előállításból származó, élelmiszer minőségű szárított állati fehérje.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.6.1	Hidrolizált állati fehérje ⁽¹⁵⁾	Állati fehérje kémiai, mikrobiológiai vagy enzimes hidrolízise útján nyert hidrolizált fehérje.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.7.1	Vérliszt ⁽¹⁵⁾	Levágott melegvérű állatok vérének hőkezelése útján nyert termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.8.1	Vérből készült termékek ⁽¹⁵⁾	Levágott melegvérű állatok véréből vagy vérfrakcióiból származó termékek; magukban foglalják a szárított/fagyasztott/folyékony plazmát, a szárított teljes vért, a szárított/fagyasztott/folyékony vörösvérsejteket vagy ezek frakcióit, valamint keverékeket.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.9.1	Élelmiszer-hulladék [Élelmiszer-újrahasznosítás]	Éttermekből, vendéglátó-ipari egységekből és konyhákról – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – származó, állati eredetű összes élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat is.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.10.1	Kollagén ⁽¹⁵⁾	Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínból származó, fehérje-alapú termék.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.11.1	Toll-liszt	Levágott állatok tollának szárítása és őrlése során nyert termék, lehet hidrolizált.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.12.1	Zselatin ⁽¹⁵⁾	Természetes, oldható fehérje, zselésedő vagy nem zselésedő, mely állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és szalagokból kinyert kollagén részleges hidrolízise során keletkezik.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.13.1	Tepertő ⁽¹⁵⁾	Faggyú, zsír és egyéb extrahált vagy fizikai úton kinyert, állati eredetű zsír előállítása során nyert termék, friss, fagyasztott vagy szárított.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.14.1	Állati eredetű termékek ⁽¹⁵⁾	Olyan termékek, melyeket többé nem szánnak emberi fogyasztásra kereskedelmi okokból, gyártási problémák, csomagolási hibák vagy egyéb olyan hibák miatt, melyek nem jelentenek köz- vagy állat-egészségügyi kockázatot; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 8 %
9.15.1	Tojás	A <i>Gallus gallus</i> L. egész tojása, héjjal vagy héj nélkül.	
9.15.2	Tojásfehérje	Tojásból a héj és a tojássárgája leválasztása után nyert termék, pasztörizált és esetlegesen denaturált.	Nyersfehérje Adott esetben a denaturálás módszere
9.15.3	Tojásból származó termékek, szárított	Pasztörizált szárított tojásból álló termékek, héj nélkül vagy szárított tojásfehérje és szárított tojássárgája különböző arányú keveréke.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
9.15.4	Tojáspor, cukrozott	Szárított, cukrozott egész tojás vagy annak részei.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 5 %
9.15.5	Tojáshéj, szárított	Baromfitojásból a tartalom (tojássárgája és – fehérje) eltávolítása után nyert termék. A héjak szárítottak.	Nyershamu
9.16.1	Szárazföldi gerinctelen állatok ⁽¹⁵⁾	Szárazföldi gerinctelen állatok egész teste vagy annak részei, minden életszakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított.	

10. Halak, egyéb vízi állatok, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
10.1.1	Vízi gerinctelenek ⁽¹⁶⁾	Tengeri vagy édesvízi gerinctelenek egész teste vagy annak részei, minden életszakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított.	
10.2.1	Vízi állatokból származó melléktermékek ⁽¹⁶⁾	Emberi fogyasztásra szánt termékeket előkészítő vagy előállító létesítményekből vagy telepekről származó termékek; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu
10.3.1	Rákliszt	Egész rákok vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék, beleértve a vadon élő és a tenyésztett garnélarákot.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.1	Hal ⁽¹⁷⁾	Egész hal vagy annak részei: friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított.	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
10.4.2	Halliszt ⁽¹⁷⁾	Egész hal vagy annak részei hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék, melyhez a szárítást megelőzően halpréslét újból hozzáadhattak.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.3	Halpréslé	Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, melyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak.	Nyersfehérje Nyers zsír Nedvesség, ha > 5 %
10.4.4	Halféhrje, hidrolizált	Egész hal vagy annak részei savas hidrolízise során nyert termék, melyet gyakran koncentrálnak szárítással.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.5	Halcsontliszt	Halrészek hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék. Elsősorban halcsontból áll.	Nyershamu
10.4.6	Halolaj	Egész halból vagy annak részeiből nyert olaj (tartalmazhat fajspecifikus részleteket, pl. csukamájolajat), melyet aztán centrifugálnak víz eltávolítása céljából.	Nyers zsír Nedvesség, ha > 1 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
10.4.7	Halolaj, hidrogénezett	Hidrogénezett halolajból nyert olaj.	Nedvesség, ha > 1 %
10.5.1	Krillolaj	Főzött és préselt tengeri plankton-krillből nyert olaj, melyet aztán centrifugálnak víz eltávolítása céljából.	Nedvesség, ha > 1 %
10.5.2	Krillfehérje-koncentrátum, hidrolizált	Egész krill vagy annak részei enzim hidrolízise során nyert termék, melyet gyakran koncentrálnak szárítással.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.6.1	Tengeri gyűrűsféregből készült liszt	Egész tengeri gyűrűsféreg (beleértve a <i>Nereis virens</i> .M. Sars.-t is) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása során nyert termék.	Zsír Hamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.1	Tengeri zooplanktonból készült liszt	Zooplankton (pl. krill) hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.2	Tengeri zooplanktonból nyert olaj	Főzött és préselt tengeri zooplanktonból nyert olaj, melyet aztán centrifugálnak víz eltávolítása céljából.	Nedvesség, ha > 1 %
10.8.1	Puhatestűekből készült liszt	Egész puhatestűek (beleértve a tintahalakat és a kéthéjúakat) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása során nyert termék.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.9.1	Tintahalliszt	Egész tintahal vagy annak részei hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék.	Nyersfehérje Nyers zsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

11. Ásványi anyagok és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
11.1.1	Kalcium-karbonát ⁽¹⁸⁾ [Mészke]]	Kalcium-karbonát tartalmú anyagok, pl. mészke darálásával, vagy savas oldatokból való kicsapással nyert termék.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.2	Tengeri állatok mésztartalmú héja	Tengeri állatok héjából (pl. osztriga- vagy kagylóhéj) nyert természetes eredetű termék, darált vagy granulált.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.3	Kalcium- és magnézium-karbonát	Kalcium-karbonát és magnézium-karbonát természetes elegye.	Kalcium, magnézium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.4	Maerl	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algából nyert termék, darált vagy granulált.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.5	Litotamnium	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algából (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.) nyert anyag, darált vagy granulált.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.6	Kalcium-klorid	Technikai tisztaságú kalcium-klorid.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %
11.1.7	Kalcium-hidroxid	Technikai tisztaságú kalcium-hidroxid.	Kalcium, sósavban oldható hamu, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
11.1.8	Kalcium-szulfát, vízmentes	Technikai tisztaságú, vízmentes kalcium-szulfát, melyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.9	Kalcium-szulfát-hemihidrát	Technikai tisztaságú kalcium-szulfát-hemihidrát, melyet a kalcium-szulfát-hemihidrát részleges dehidratálásával nyernek.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.10	Kalcium-szulfát-dihidrát	Technikai tisztaságú kalcium-szulfát-dihidrát, melyet kalcium-szulfát-dihidrát őrlésével vagy kalcium-szulfát-hemihidrát hidratálásával nyernek.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.11	Szerves savak kalciumsói ⁽¹⁹⁾	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak kalciumsói.	Kalcium, szerves sav
11.1.12	Kalcium-oxid	Technikai tisztaságú kalcium-oxid, melyet természetes állapotban előforduló mészkő kalcinálásával nyernek ki.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.13	Kalcium-glükonát	Glükonsav kalciumsója (általában $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ -ként kifejezve) és annak hidratált formái.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.15	Kalcium-szulfát / -karbonát	A nátrium-karbonát előállítása során nyert termék.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.16	Kalcium-pidolát	Technikai tisztaságú kalcium-L-pidolát.	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.2.1	Magnézium-oxid	Kalcinált magnézium-oxid (MgO), legalább 70 % MgO.	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.2	Magnézium-szulfát-heptahidrát	Technikai tisztaságú magnézium-szulfát ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnézium, kén, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.3	Magnézium-szulfát-monohidrát	Technikai tisztaságú magnézium-szulfát ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnézium, kén, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.4	Magnézium-szulfát, vízmentes	Technikai tisztaságú, vízmentes magnézium-szulfát (MgSO_4).	Magnézium, kén, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.5	Magnézium-propionát	Technikai tisztaságú magnézium-propionát.	Magnézium
11.2.6	Magnézium-klorid	Technikai tisztaságú magnézium-klorid vagy oldat, melyet tengervíz természetes koncentrációjával nyernek ki a nátrium-klorid leválasztása után.	Magnézium, klór, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.7	Magnézium-karbonát	Természetes magnézium-karbonát.	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.8	Magnézium-hidroxid	Technikai tisztaságú magnézium-hidroxid.	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.9	Magnézium-kálium-szulfát	Technikai tisztaságú magnézium-kálium-szulfát.	Magnézium, kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.10	Szerves savak magnéziumsói ⁽¹⁹⁾	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak magnéziumsói.	Magnézium, szerves sav
11.3.1	Dikalcium-foszfát ⁽²⁰⁾ [Kalcium-hidrogén-ortofoszfát]	Csontokból vagy szerves forrásokból nyert, technikai tisztaságú kalcium-monohidrogén-foszfát ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) Ca/P > 1,2	Kalcium, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
11.3.2	Mono-dikalcium-foszfát	Kémiai úton nyert, dikalcium-foszfátból és monokalcium-foszfátból álló termék ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.3	Monokalcium-foszfát; [Kalcium-tetrahidrogén-diortofoszfát]	Technikai tisztaságú kalcium-bis dihidrogén-foszfát ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 0,9$	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.4	Trikalcium-foszfát; [Trikalcium-ortofoszfát]	Csontokból vagy szervesen forrásból nyert, technikai tisztaságú trikalcium-foszfát ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalcium, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.5	Kalcium-magnézium-foszfát	Technikai tisztaságú kalcium-magnézium-foszfát.	Kalcium, magnézium, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.6	Fluortalanított foszfát	Természetes foszfát, kalcinált és tovább hőkezelt, a szennyeződések eltávolításához szükséges mértékben.	Összes foszfor, kalcium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %; sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.7	Dikalcium-foszfát; [Dikalcium-difoszfát]	Technikai tisztaságú dikalcium-pirofoszfát.	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.8	Magnézium-foszfát	Technikai tisztaságú, egybázisos és/vagy kétbázisos és/vagy hárombázisos magnézium-foszfátból álló termék.	Összes foszfor, magnézium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %; sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.9	Nátrium-kalcium-magnézium-foszfát	Nátrium-kalcium-magnézium-foszfátból álló termék.	Összes foszfor, magnézium, kalcium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.10	Mononátrium-foszfát; [Nátrium-dihidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú mononátrium-foszfát. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.11	Dinátrium-foszfát; [Dinátrium-hidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú dinátrium-foszfát ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.12	Trinátrium-foszfát; [Trinátrium-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú trinátrium-foszfát (Na_3PO_4)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.13	Nátrium-pirofoszfát; [Tetranátrium-difoszfát]	Technikai tisztaságú nátrium-pirofoszfát.	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.14	Monokálium-foszfát; [Kálium-dihidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú monokálium-foszfát ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.15	Dikálium-foszfát; [Dikálium-hidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú dikálium-foszfát ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.16	Kalcium-nátrium-foszfát	Technikai tisztaságú kalcium-nátrium-foszfát.	Összes foszfor, kalcium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
11.3.17	Monoammónium- foszfát; [Ammónium-dihidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú monoammónium-foszfát ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Összes nitrogén, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.18	Di-ammónium-foszfát; [Di-ammónium-hidrogén-ortofoszfát]	Technikai tisztaságú di-ammónium-foszfát ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.19	Nátrium-trifoszfát; [Penta-nátrium-trifoszfát]	Technikai tisztaságú nátrium-tri-polifoszfát.	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.20	Nátrium-magnézium-foszfát	Technikai tisztaságú nátrium-magnézium-foszfát.	Összes foszfor, magnézium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.21	Magnézium-hipofoszfít	Technikai tisztaságú magnézium-hipofoszfít ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.22	Enyvtelenített csontliszt	Enyvtelenített, sterilizált és darált csontok, melyekből a zsírt eltávolították	Összes foszfor, kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.23	Csonthamu	Állati melléktermékek égetéséből, égéséből és elgázosításából származó ásványi maradékanyagok.	Összes foszfor, kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.1	Nátrium-klorid (¹⁸)	Technikai tisztaságú nátrium-klorid, vagy sósvízből (vákuumsó) történő párologtató kristályosítással vagy tengervízből (tengeri só) való párologtatással, vagy kősó őrlésével nyert termék.	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.2	Nátrium-bikarbonát [Nátrium-hidrogénkarbonát]	Technikai tisztaságú nátrium-bikarbonát (NaHCO_3)	Nátrium, Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.3	Nátrium-/ammónium-(bi)karbonát [Nátrium-/ammónium-(hidrogén)karbonát]	Nátrium-karbonát és nátrium-bikarbonát előállításánál nyert termék, mely ammónium-bikarbonát-nyomelemeket (maximum 5 % ammónium-bikarbonátot) tartalmaz.	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.4	Nátrium-karbonát	Technikai tisztaságú nátrium-karbonát (Na_2CO_3)	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.5	Nátrium-szeszvikarbonát [Trinátrium-hidrogén-dikarbonát]	Technikai tisztaságú nátrium-szeszvikarbonát ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.6	Nátrium-szulfát	Technikai tisztaságú nátrium-szulfát.	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.7	Szerves savak nátriumsói	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak nátriumsói.	Nátrium, szerves sav
11.5.1	Kálium-klorid	Technikai tisztaságú kálium-klorid, vagy kálium-klorid természetes forrásainak őrlésével nyert termék.	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.2	Kálium-szulfát	Technikai tisztaságú kálium-szulfát (K_2SO_4)	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
11.5.3	Kálium-karbonát	Technikai tisztaságú kálium-karbonát (K ₂ CO ₃).	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.4	Kálium-bikarbonát hidrogén-karbonát] [Kálium-	Technikai tisztaságú kálium-bikarbonát (KHCO ₃).	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.5	Szerves savak káliumsói ⁽¹⁹⁾	Fogyasztásra alkalmas szerves savak káliumsói legalább 4 széna-tommal.	Kálium, szerves sav
11.6.1	Kénvirág	Technikai tisztaságú por, melyet az ásvány természetes lelőhelyén nyernek ki. A kénygyártásban alkalmazott olajfinomítás során nyert termék is lehet.	Kén
11.7.1	Attapulgit	Magnéziumot, alumíniumot, szilíciumot tartalmazó természetes ásvány.	Magnézium
11.7.2	Kvarc	Kvarcforrások őrlésével nyert, természetes formában előforduló ásvány.	
11.7.3	Krisztobalit	Kvarc újrakristályosításából nyert szilícium-dioxid.	
11.8.1	Ammónium-szulfát	Kémiai szintézis útján nyert, technikai tisztaságú ammónium-szulfát ((NH ₄) ₂ SO ₄).	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén, kén
11.8.2	Ammónium-szulfát oldat	Ammónium-szulfát vizes oldatban, legalább 35 % ammónium-szulfátot tartalmaz.	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén
11.8.3	Szerves savak ammóniumsói	Fogyasztásra alkalmas szerves savak ammóniumsói legalább 4 széna-tommal.	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén, szerves sav
11.8.4	Ammónium-laktát	Ammónium-laktát (CH ₃ CHOHCOONH ₄). <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> -szal történő savó-fermentálás útján nyert ammónium-laktátot foglal magában, és legalább 44 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogént tartalmaz.	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén, nyershamu
11.8.5	Ammónium-acetát	Ammónium-acetát (CH ₃ COONH ₄) vizes oldatban, legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz.	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén

12. Olyan mikroorganizmusok fermentálásából nyert (mellék-)termékek, melyek sejtjeit inaktívtákká vagy elölték

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
12.1	Bizonyos közegekben kifejlődött specifikus mikroorganizmusok biomasszájából nyert termékek		
12.1.1	<i>Methylophilus methylotrophus</i> ból származó fehérje	Metanolon tenyésztett <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB 10.515 törzs)-ból fermentáció útján nyert fehérjetemék, melynek nyersfehérje-tartalma legalább 68 %, a reflexiós index pedig legalább 50.	Nyersfehérje Nyershamu Nyers zsír
12.1.2	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath)-ból, <i>Alca ligenes acidovorans</i> -ból, <i>Bacillus brevis</i> ból és <i>Bacillus firmus</i> ból származó fehérje.	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB 11132 törzs), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB 12387 törzs), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB 13288 törzs) és <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB 13280 törzs) felhasználásával természetes gázon (közel 91 % metán, 5 % etán 2 % propán, 0,5 % izobután, 0,5 % n-bután), ammónián és ásványi sókon történő fermentálás útján nyert fehérjetemék, a nyersfehérje-tartalom legalább 65 %.	Nyersfehérje Nyershamu Nyers zsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
12.1.3	<i>Escherichia coli</i> ból származó bakteriális fehérje	Fehérjetermék, <i>Escherichia coli</i> K12 felhasználásával növényi vagy kémiai eredetű közegekben, ammóniából vagy ásványi sókból történő aminosav-előállításból nyert melléktermék; lehet hidrolizált.	Nyersfehérje
12.1.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> ból származó bakteriális fehérje	Fehérjetermék, <i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával növényi vagy kémiai eredetű közegekben, ammóniából vagy ásványi sókból történő aminosavas előállításból nyert melléktermék.	Nyersfehérje
12.1.5	Élesztő és hasonló termékek [Sörélesztő] [Élesztőtermék]	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp ⁽²¹⁾ . felhasználásával főleg növényi eredetű közegekben (pl. melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentált tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók) kinyert élesztők és azok részei.	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje
12.1.6	Penicillin-előállításból származó micélium szilázs	Micélium (nitrogén-tartalmú vegyületek), különböző szénhidrátforrásokon és azok hidrolizátumain <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) felhasználásával történő penicillin-előállításból származó nedves melléktermék, hőkezelt és a penicillin inaktiválása céljából <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> és <i>Streptococcus lactis</i> felhasználásával silózott; legalább 7 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogén.	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu
12.2	Fermentálásból nyert egyéb melléktermékek		
12.2.1	Vinasz [kondenzált melasz, oldható]	Must/cefre ipari feldolgozásából származó melléktermék, melyet fermentációs eljárások (pl. alkohol-, szervessav- és élesztő-előállítás) során nyernek. A fermentálásból származó must/cefre leválasztása után nyert folyékony/pépes frakciókból áll. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy annak részeit is tartalmazhatja. A közegek többnyire növényi eredetűek, pl. melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentált tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók.	Nyersfehérje Közeg és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben
12.2.2	L-glutaminsav előállításából származó melléktermékek	Koncentrált, folyékony melléktermékek, melyeket L-glutaminsav <i>Corynebacterium melassecola</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó közegben.	Nyersfehérje
12.2.3	<i>Brevibacterium lactofermentum</i> felhasználásával történő L-lizin-monohidroklorid-előállításból származó melléktermékek	Koncentrált, folyékony melléktermékek, melyeket L-lizin-monohidroklorid <i>Brevibacterium lactofermentum</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó közegben.	Nyersfehérje
12.2.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek	Folyékony melléktermékek, melyeket aminosavak <i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó közegben	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.5	<i>Escherichia coli</i> K12 felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek	Folyékony melléktermékek, melyeket aminosavak <i>Escherichia coli</i> K12 felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó közegben.	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.6	<i>Aspergillus niger</i> felhasználásával történő enzim-előállításból származó melléktermékek	Az <i>Aspergillus niger</i> – búzán és malátán, enzim-előállítás céljából történő –fermentálásából nyert melléktermék.	Nyersfehérje

13. Vegyes

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
13.1.1	Sütő- és tésztaipari termékek	Kenyér-, keksz-, ostya- vagy tésztagyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak.	Keményítő Összes cukor, szacharózból számítva, Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.2	Süteménygyártásból származó termékek	Cukrászsütemény- és süteménygyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak.	Keményítő Összes cukor, szacharózból számítva Nyers zsír, ha > 5 %
13.1.3	Műzligabona-gyártásból származó termékek	Olyan anyagok vagy termékek, melyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy melyeknél ésszerűen elvárható az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak.	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor szacharózból kifejezve, ha > 10 %
13.1.4	Édesipari termékek	Édességek (beleértve a csokoládét) gyártása során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak.	Keményítő Nyers zsír, ha > 5 % Összes cukor, szacharózból számítva
13.1.5	Fagylaltipari termékek	Fagylaltgyártás során nyert termékek. Lehetnek szárítottak.	Keményítő Összes cukor, szacharózból számítva Nyers zsír
13.1.6	Friss gyümölcs és zöldség feldolgozásából származó termékek és melléktermékek ⁽²²⁾	Friss gyümölcs és zöldség (beleértve a héjat, egész gyümölcs- /zöldségdarabokat és ezek keverékeit) feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak vagy fagyasztottak.	Keményítő Nyersrost Nyers zsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.7	Növények feldolgozásából származó termékek ⁽²²⁾	Egész növények vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek.	Nyersrost
13.1.8	Fűszerek és ételízesítők feldolgozásából származó termékek ⁽²²⁾	Fűszerek és ételízesítők vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek.	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor szacharózból kifejezve, ha > 10 %
13.1.9	Fűszernövények feldolgozásából származó termékek ⁽²²⁾	Fűszernövények vagy azok részeinek aprításából, darálásából, fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek.	Nyersrost
13.1.10	Burgonyafeldolgozásból származó termékek	Burgonya feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak vagy fagyasztottak.	Keményítő Nyersrost Nyerszsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
13.1.11	Mártások gyártásából származó termékek és melléktermékek	Mártás-előállításból nyert anyagok, melyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy melyeknél ésszerűen elvárható az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak.	Nyers zsír
13.1.12	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek, melyeket sóssütemény-, burgonyaszírom-gyártás, burgonya- és/vagy gabonaalapú (közvetlenül extrudált, tésztaalapú és pelletált) falatkák („snacks”) és diót tartalmazó sós termékek gyártása során nyernek.	Nyers zsír
13.1.13	Kész élelmiszerek gyártásából származó termékek	Kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak.	Nyers zsír, ha > 5 %
13.1.14	Alkoholgyártásból származó növényi melléktermékek	Növényekből származó szilárd termékek (beleértve a bogyós gyümölcsöket és magvakat mint az ánizs), melyeket e növények alkoholos oldatban való mállasztása után, vagy alkoholos párolgatás / desztillálás vagy mindkettő után nyernek ki az alkoholgyártáshoz szükséges ízesítők előállítása során. E termékeket desztillálni kell az alkoholos maradékanyagok eltávolítása céljából.	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %
13.1.15	Takarmánysör	Sörgyártásból származó termék, mely nem értékesíthető emberi fogyasztásra.	Alkoholtartalom
13.2.1	Karamellizált cukor	Bármilyen cukor ellenőrzött hőkezelése során nyert termék.	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.2	Dextróz	Keményítő-hidrolízis után nyert termék, mely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül.	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.3	Fruktóz	Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval létrejött glükózszirupban lévő glükózból nyerik.	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.4	Glükózszirup	A glükózszirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, melyet keményítő hidrolízise útján nyernek.	Összes cukor Nedvesség, ha > 30 %
13.2.5	Glükózmelasz	Glükózszirup finomítása során nyert termék.	Összes cukor
13.2.6	Xilóz	Fából kivont cukor.	
13.2.7	Laktulóz	Félszintetikus diszacharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktóz), melyet a glükóz fruktózzá történő izomerizálása során laktózból nyernek. Jelen van hőkezelt tejben és tejtermékekben.	Laktulóz
13.2.8	Glükozamin (Kitozamin)	Aminocukor (monoszacharid) a kitozán és a kitin poliszacharidok struktúrájának részét képezi. Rákfélék és más ízeltlábúak külső vázának hidrolízisével, vagy gabona, pl. kukorica illetve búza fermentálásával készül.	Nátrium vagy kálium, adott esetben
13.3.1	Keményítő ⁽²³⁾	Technikai tisztaságú keményítő.	Keményítő
13.3.2	Keményítő ⁽²³⁾ , előzselatinizált	Hőkezeléssel expandált keményítőből álló termék.	Keményítő
13.3.3	Keményítő ⁽²³⁾ -keverék	Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőből álló termék, melyet különböző botanikai forrásokból nyernek.	Keményítő
13.3.4	Keményítő ⁽²³⁾ -hidrolizátum pogácsa	Keményítő-hidrolízisből nyert termék. Keményítőből, zsírból és szűrési segédanyagokból (pl. kovaföld, farost) áll.	Nedvesség, ha < 25 % vagy > 45 % Ha a nedvesség < 25 %: — Nyers zsír — Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
13.3.5	Dextrin	A keményítő részleges savas hidrolízisével nyert dextrin.	
13.3.6	Maltodextrin	A maltodextrin részlegesen hidrolizált keményítő.	
13.4.1	Polidextróz	D-glükóz termikus polimerizációjával előállított, véletlenszerűen összekapcsolt glükóz polimere.	
13.5.1	Poliolok	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, mely redukált mono-, di- vagy oligoszacharidokból vagy poliszacharidokból áll.	
13.5.2	Izomalt	Cukorkohol, melyet szacharózból nyernek enzimes átalakítás és hidrogénezés útján.	
13.5.3	Mannitol	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, mely redukált glükózból és/vagy fruktózból áll.	
13.5.4	Xilitol	Xilóz hidrogénezésével és fermentálásával nyert termék.	
13.5.5	Szorbitol	Glükóz hidrogénezésével nyert termék.	
13.6.1	Zsírsavak ⁽²⁴⁾	Nem meghatározott növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok lúggal vagy desztillálással történő savtalanítása során nyert termék. A zsírsavgyártók által alkalmazott zsír- és olajfeldolgozás különböző módszereivel kinyert termékek is idetartoznak.	Nyers zsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.2	Glicerollal észterezett zsírsavak ⁽²⁴⁾	Növényi eredetű glicerol zsírsavakkal történő észterezésével nyert gliceridek.	Nedvesség, ha > 1 % Nyers zsír
13.6.3	Zsírsavak mono- és digliceridjei ⁽²⁴⁾	A zsírsavak mono- és digliceridjei étkezési olajokban és zsírokban előforduló glicerol, zsírsavak mono-, di- és triészterjeinek keverékeiből állnak. Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és glicerolt tartalmazhatnak.	Nyers zsír
13.6.4	Zsírsavak sói ⁽²⁴⁾	Legalább négy szénatommal rendelkező zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-vegyületekkel való reakciója során nyert termék.	Nyers zsír (hidrolízis után) Nedvesség Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelmszerűen)
13.7.1	Kondroitin-szulfát	Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján nyert termék.	Nátrium
13.8.1	Glicerin, nyers	Biodízel-előállításból származó termék (zsírsavak metil- vagy etilészterei), melyet nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével nyernek. A glicerinben maradhatnak ásványi és szerves sók. (Maximális metanoltartalom: 0,2 %) Ásványi zsírok és olajok olajkémiai feldolgozása (beleértve a transz-észterezést, hidrolízist vagy szappanosítást) során nyert termék is lehet.	Glicerol Kálium Nátrium
13.8.2	Glicerin	Biodízel-előállításból származó termék (zsírsavak metil- vagy etilészterei), melyet nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével, majd a glicerin finomításával nyernek. (Minimális gliceroltartalom: 99 % a szárazanyagban). Ásványi zsírok és olajok olajkémiai feldolgozása (beleértve a transz-észterezést, hidrolízist vagy szappanosítást) során nyert termék is lehet.	Glicerol Kálium Nátrium

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő adatok
13.9.1	Metil-szulfonil-metán	Szerves kénvegyület ((CH ₃) ₂ SO ₂), melyet szintetikus úton nyernek, és mely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással.	Kén
13.10.1	Tőzeg	Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék.	Nyersrost
13.11.1	Propilén-glikol	Más néven 1,2-propándiol vagy propán-1,2-diol, szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: C ₃ H ₈ O ₂ . Viszkózus folyadék, enyhén édes ízű, higroszkópos, és vízzel, acetonnal és kloroformmal keverhető.	Propilén-glikol

(1) A név kiegészíthető a gabonafajta nevével.

(2) Megjegyzendő, hogy a „maize” szó kukorica értelemben használható vagy a „corn” szó szinonimájaként. Ez valamennyi kukoricatermékre vonatkozik.

(3) Amennyiben ezt a terméket finomabb őrlésnek vetik alá, a név kiegészíthető a „fine” („finom”) szóval, vagy a név helyébe egy megfelelő elnevezés léphet.

(4) A név kiegészítő a gabonafajta nevével.

(5) Adott esetben a közösségi jogszabályokban meghatározott „alacsony glükózinnal-tartalmú” jelzéssel egészülhet ki. Ez a repcemagból készült összes termékre vonatkozik.

(6) A név kiegészítendő a növényfajta nevével.

(7) E név kiegészítendő a hőkezelés módjának feltüntetésével.

(8) Ezt a nevet ki kell egészíteni a gyümölcs pontosabb leírásával.

(9) A névben fel kell tüntetni a növényfajtát.

(10) A név kiegészítendő az elvégzett kezelés jellegének feltüntetésével.

(11) A név egészülhet a zöldtakarmány fajtájának megnevezésével.

(12) A „liszt” szó helyébe a „pellet” szó léphet. A név egészülhet a szárítási módszer megnevezésével.

(13) A név kiegészítendő a fajta megnevezésével.

(14) A kifejezések nem egymás szinonimái, főleg a termékek nedvességtartalma eltérő, értelemszerűen használandó a megfelelő kifejezés.

(15) A név kiegészítendő adott esetben a következőkkel:

- állatfaj és/vagy
- az állatból nyert termék része és/vagy
- a feldolgozott állatfaj (pl. sertésféle, kérődző, szárnyas) és/vagy
- azon állatfajok megnevezése, melyeket nem dolgoztak fel a fajon belüli újrahasznosítás tilalma értelmében (pl. baromfimentes) és/vagy
- a feldolgozott anyag (pl. csont, magas vagy alacsony hamutartalom) és/vagy az alkalmazott eljárás (pl. zsírtalanított, finomított).

(16) A név kiegészítendő a fajta megnevezésével.

(17) A név kiegészítendő a fajta megnevezésével, ha tenyésztett halból nyerik a terméket.

(18) A forrás jellege is megadható a névben vagy a név helyébe léphet.

(19) A név módosítandó vagy kiegészítendő a szerves sav megnevezésével.

(20) A név egészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.

(21) Az élesztőtörzs közhasználatú neve eltérhet a tudományos osztályozástól, ezért a felsorolt élesztőtörzsek szinonimái is használhatók.

(22) A név adott esetben kiegészítendő a gyümölcs, zöldség, növény, fűszer és fűszernövény fajtájának megnevezésével.

(23) A név kiegészítendő a botanikai eredet feltüntetésével.

(24) A név módosítandó vagy kiegészítendő a felhasznált zsírsavak megnevezésével.