

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 68/2013/EU RENDELETE

(2013. január 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 irányelv 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 jegyzékéről (a továbbiakban: jegyzék) szóló, 2011. június 16-i 575/2011/EU bizottsági rendelet ⁽²⁾ a takarmány-alapanyagok jegyzékének a takarmány-alapanyagok jegyzékének létrehozásáról szóló, 2010. március 19-i 242/2010/EU bizottsági rendeletben ⁽³⁾ meghatározott első változatát új jegyzékkel váltja fel.
- (2) Az európai takarmány-előállító ágazat érintett képviselői egyéb érdekeltekkel konzultálva, az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve és figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság által kiadott véleményekből leszűrhető tapasztalatokat vagy a tudományos és technológiai fejlődést, módosításokat dolgoztak ki az 575/2011/EU rendelethez.
- (3) Ezek a módosítások kezelési eljárásokra és takarmány-alapanyagokra vonatkozó új bejegyzések beiktatását, valamint – különösen olaj- és zsírszármazékok tekintetében – már létező bejegyzések kiegészítését és javítását jelentik.
- (4) A módosítások érintik továbbá az előállítási folyamatból vagy a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződések maximális tartalmát, amelyet a

767/2009/EK rendelet I. melléklete 1. pontjának megfelelően kell meghatározni. Egyedi szabályokat kell alkalmazni a korábbi élelmiszerekre, mint például a termelési többletre, a sérült vagy alaki hibás termékekre vagy olyan élelmiszerekre, amelyeknek lejárt a fogyaszthatósági ideje, de amelyeket a vonatkozó uniós jogszabályok szerint állítottak elő.

- (5) A 767/2009/EK rendelet 26. cikkében foglalt feltételek teljesülnek.
- (6) Tekintettel az 575/2011/EU rendelethez fűzött módosítások rendkívül nagy számára, a koherencia, egyértelműség és egyszerűsítés érdekében helyénvaló hatályon kívül helyezni és új rendelettel felváltani az említett rendeletet.
- (7) Helyénvaló csökkenteni a vállalkozókra háruló adminisztratív terhet azáltal, hogy a címkézés tekintetében zökkenőmentes átmenetet lehetővé tévő időszakot biztosítanak számukra, a kereskedelmi gyakorlat szükségtelen megszakításának elkerülésére.
- (8) 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-jegyzéket e rendelet melléklete tartalmazza.

2. cikk

Az 575/2011/EU rendelet hatályát veszti.

⁽¹⁾ HL L 229., 2009.9.1., 1. o.

⁽²⁾ HL L 159., 2011.6.17., 25. o.

⁽³⁾ HL L 77., 2010.3.24., 17. o.

A hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozásokat erre a rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

3. cikk

Az 575/2011/EU rendeletnek megfelelően a 2013. augusztus 19. előtt címkézett takarmány-alapanyagok továbbra is forgalomba hozhatók, és a készletek kimerüléséig felhasználhatók.

4. 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, 2013. január 16-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

TAKARMÁNY-ALAPANYAGOK JEGYZÉKE

A. RÉSZ

Általános rendelkezések

1. A jegyzéket a takarmányipari vállalkozók önkéntes alapon használják. 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 „korábbi élelmiszer” kifejezés azokat a nem élelmiszer-hulladéknak számító élelmiszereket jelöli, amelyeket – az élelmiszerekre vonatkozó uniós jogszabályok maradéktalan betartása mellett – emberi fogyasztásra állítottak elő, de amelyeket – gyakorlati vagy logisztikai okok, illetve gyártási, csomagolási vagy más hibák miatt – nem szánnak többé emberi fogyasztásra, és amelyek takarmányként való felhasználásuk esetén nem jelentenek egészségügyi kockázatot. A maximális tartalomnak a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 1. pontjában említett meghatározása nem alkalmazható a korábbi élelmiszerekre és az élelmiszer-hulladéokra. Takarmányként való további feldolgozás esetén azonban alkalmazandó.
4. A 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak megfelelően a takarmány-alapanyagoknak menteseknek kell lenniük az előállításuk folyamatából és technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződésektől, hacsak a jegyzék nem szab meg egyedi maximális tartalmat. Azon anyagok, amelyeknek takarmányban való felhasználása tilos, a takarmányban nem lehetnek jelen, és az ilyen anyagokra nem határozható meg az említett maximális tartalom. Az átláthatóság érdekében szükséges, hogy a tolerált maradékanyagokat tartalmazó takarmány-alapanyagokat a szokásos kereskedelmi műveletek keretében a takarmányipari vállalkozók által megadott releváns információk kísérik.
5. A 183/2005/EK rendelet 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak és az ALARA-elv ⁽²⁾ alkalmazásának megfelelően, valamint a 183/2005/EK rendelet, a takarmányban előforduló nemkívánatos anyagokról szóló, 2002. május 7-i 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽³⁾, a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2005. február 23-i 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ és a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁵⁾ alkalmazásának sérelme nélkül helyénvaló meghatározni a takarmány-alapanyagok jegyzékében a 0,1 %-os vagy annál magasabb arányban jelen lévő, az előállítási folyamatból vagy a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződések maximális tartalmát. A jegyzék meghatározhat maximális tartalmakat a 0,1 %-nál alacsonyabb arányban jelen levő vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra is, amennyiben a helyes kereskedelmi gyakorlat szempontjából az megfelelőnek bizonyul. Ha e melléklet B. vagy a C. része másképpen nem rendelkezik, bármely maximális tartalom tömegszázalékban van kifejezve.
6. A vegyi szennyeződésekre és a technológiai segédanyagokra vonatkozó egyedi maximális tartalmakat a B. részben az eljárás leírásánál, a C. részben a takarmány-alapanyag leírásánál vagy a C. részben az adott kategória végén adják meg. Hacsak a C. részben nincs egyedi maximális tartalom megadva, a B. részben egy adott eljárásra meghatározott bármely maximális tartalom alkalmazható a C. részben felsorolt bármely takarmány-alapanyagra, amennyiben a takarmány-alapanyag leírása említést tesz a szóban forgó eljárásról, és amennyiben a szóban forgó eljárás megfelel a B. részben megadott leírásnak.
7. A takarmány-alapanyagok botanikai tisztasága legalább 95 %. Ugyanakkor valamely korábbi előállítási folyamatból származó egyéb olajos magvak vagy olajtartalmú gyümölcsök maradványai által előidézett botanikai szennyeződések egyetlen olajosmag- vagy olajosgyümölcs-típus esetében sem haladhatják meg a 0,5 %-ot. Ezen általános szabályoktól eltérve egyedi szintet kell meghatározni a takarmány-alapanyagok jegyzékének C. részében.

⁽¹⁾ HL L 35., 2005.2.8., 1. o.

⁽²⁾ Az ésszerűen elérhető legalacsonyabb szint (As Low As Reasonably Achievable) elve.

⁽³⁾ HL L 140., 2002.5.30., 10. o.

⁽⁴⁾ HL L 70., 2005.3.16., 1. o.

⁽⁵⁾ HL L 268., 2003.10.18., 29. o.

8. A takarmány-alapanyag neve kiegészítendő ⁽¹⁾ a B. részben az eljárások glosszáriumának utolsó oszlopában egy vagy több eljárás nevével/minősítésével annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávették az adott eljárásnak vagy eljárásoknak. Az a takarmány-alapanyag, melynek neve a C. részben felsorolt valamely névnek és a B. részben felsorolt egy vagy több eljárás közhasználatú nevének/minősítésének kombinációja, úgy tekintendő, hogy részét képezi a jegyzéknek, és címkéjén adott esetben szerepelnie kell az e takarmány-alapanyagra vonatkozó, a B. és C. rész utolsó oszlopaiban meghatározott kötelezően feltüntetendő információknak. A takarmány-alapanyag nevében meg kell adni az eljáráshoz használt egyedi módszert, amennyiben az a B. rész utolsó oszlopában fel van tüntetve.
9. Amennyiben egy takarmány-alapanyag előállítási folyamata eltér a B. részben az eljárások glosszáriumában az adott eljárásra vonatkozóan leírtaktól, az előállítási folyamatot ismertetni kell az érintett takarmány-alapanyag leírásában.
10. 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.
11. A C. részben szereplő takarmány-alapanyagok jegyzékében 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.
12. Egy növény botanikai neve csak a C. részben található takarmány-alapanyagok jegyzékében az adott növényre vonatkozó első bejegyzés leírásában szerepel.
13. 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.
14. 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 sósavban oldhatatlan hamu arányát, amennyiben az általában meghaladja a 2,2 %-ot, illetve ha bizonyos 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 C. részben, a takarmány-alapanyagok jegyzékében az analitikai összetevőkre vonatkozóan kötelezően feltüntetendő információk helyébe a 767/2009/EK rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott kötelezően feltüntetendő információk lépnek.
- b) Ha a C. részben a takarmány-alapanyagok jegyzékében a „kötelezően feltüntetendő információk” 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 C. részben a takarmány-alapanyagok jegyzékében nincs meghatározva a szint, a szintet fel kell tüntetni akkor, ha az meghaladja a 2,2 %-ot.
- c) Ha a C. részben a takarmány-alapanyagok jegyzékében a „kötelezően feltüntetendő információk” oszlopban egy vagy több egyedi 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.
15. Annak a takarmányipari vállalkozónak, aki állításként feltünteti, hogy egy takarmány-alapanyag a C. részben, a takarmány-alapanyagok jegyzékének „Leírás” oszlopában feltüntetettekhez képest egyéb tulajdonságokkal is rendelkezik, vagy a B. részben felsorolt eljárásra utal oly módon, hogy az állításként tekinthető (pl. bendővédtett tétel), meg kell felelnie a 767/2009/EK rendelet 13. cikkének. A takarmány-alapanyagok szolgálhatnak továbbá különleges táplálkozási célokra is a 767/2009/EK rendelet 9. és 10. cikkének megfelelően.

(1) E kötelezettségtől eltérve a „szárítás” eljárás esetében ez opcionális.

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 gabonamagvakról 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 (szennyező anyagok, 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

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
13.	Héjtalánítás ⁽²⁾	Gabonaszemek, magvak, gyümölcsök, diófélék és egyéb termékek külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása	Hántolt, hámozott/Héjtalánított, részlegesen hántolt, hámozott/héjtalánított
14.	Hántolás	Babok, gabonaszemek és magvak külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása	Hántolt ⁽³⁾
15.	Pektinkivonás	Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból	Csökkentett pektintartalmú
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 cukortartalmú
19.	Méregtelenítés	Eljárás, melynek során a mérgező szennyező anyagokat megsemmisítik, vagy koncentrációjukat 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 tartósítószer 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 vagy puffasztott
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

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
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, korpá és takarmányliszt) történő szétválasztás elősegítése	Liszt, korpá, takarmányliszt (*), takarmány
32.	Frakcionálás	A takarmány-alapanyagok darbjainak elkülönítése szitálással és/vagy légáramoltatással, ami eltávolítja a könnyű héjdarabokat	Frakcionált
33.	Tördelés	Eljárás, melynek során egy takarmány-alapanyagot darabokra törnek	Tördelt
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	Katalitikus eljárás, melynek célja olajok/zsírok/zsírsvak kettős kötéseinek magas hőfokon, hidrogénnyomás alatt történő telítése, és ezáltal részlegesen vagy teljesen telített trigliceridek/zsírsvak nyerése, illetve polioloik nyerése szénhidrátok karbonilcsoportjainak hidroxilcsoportokká történő redukciója révén	Hidrogénezett, részlegesen hidrogénezett
40.	Hidrolízis	A molekulaméret csökkentése megfelelő vizes és hő/nyomás alkalmazásával vagy enzimes vagy savas/lúgos kezeléssel	Hidrolizált

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
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	Vízben való áztatás során történő hőkezelés a keményítő teljes mértékű zselatinizálódása érdekében, majd ezt követően szárítás	Forrázott
47.	Pasztörizálás	Káros mikroorganizmusok elpusztítása céljából meghatározott időre kritikus hőmérsékletre hevítés, ezt követően gyors lehűtés	Pasztörizált
48.	Hámozás	Gyümölcsök és zöldségek héjának/hártyájának eltávolítása	Hámozott
49.	Pelletálás	Formázás matricán történő ápréssel	Pellet, pelletált
50.	Rizsörlés	A hántolt rizs korpájának és csírájának szinte teljes vagy részleges eltávolítása	Őrlt
51.	Előzselatinizálás	A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős javítása céljából	Előzselatinizált ⁽⁵⁾
52.	Prézelés, sajtolás ⁽⁶⁾	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

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
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.	Bendővédtetté tétel	Olyan eljárás, melynek célja, hogy hő, nyomás, gőz, illetve ezek kombinációjának alkalmazásával történő fizikai kezeléssel és/vagy például aldehidek, lignoszulfonátok, nátrium-hidroxid vagy szerves savak (mint a propionsav vagy a csersav) alkalmazásával védje a táplálóanyagokat a bendőben való lebontástól. Az aldehidekkel bendővédtetté tett takarmány-alapanyagok legfeljebb 0,12 % szabad aldehidet tartalmazhatnak	[az alkalmazott módszer meghatározása] által bendővédtett
57.	Szitálás/Rostálás	Takarmány-alapanyagok különböző nagyságú részecskéinek szétválasztása azáltal, hogy a rostá(ko)n juttatják keresztül, miközben rázzák vagy kiöntik azokat	Szitált, 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 csírázási 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

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
64.	Ultraszűrés	Folyadékok szűrése csak kis méretű molekulákat átengedő membránon keresztül	Ultraszűrt
65.	Csírátlanítás	A csíra teljes vagy részleges eltávolítása a zúzott gabonamagból	Csírátlanított
66.	Infravörös sugarakkal végzett mikronizálás	Infravörös sugarakkal végzett hőkezelés gabonák, gyökerek, magvak vagy gumók, illetve azok társtermékeinek főzésére és pörkölésére, melyet általában pelyhesítés követ	Infravörös sugarakkal mikronizált
67.	Olajok/zsírok és hidrogénezett olajok/zsírok hasítása	Zsírok/olajok hidrolízisének kémiai eljárása. A zsírok/olajok magas hőmérséklet és nyomás melletti, vízzel történő reakciója a hidrofób fázisban nyers zsírsavak, a hidrofíl fázisban pedig vizes glicerinnoldat (nyers glicerol) nyerését teszi lehetővé	Hasított

(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 rizs esetében ez az eljárás a „hántolás”, a közhasználatú minősítés pedig a „hántolt”.

(⁴) A francia szövegben az „issues” megnevezés használható.

(⁵) 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).

(⁶) 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 információk
1.1.1.	Árpa	A <i>Hordeum vulgare</i> L. szemtermése. Bendővédett lehet	
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	Árpapörkölés útján nyert termék, mely részlegesen pörkölt és fakó	Keményítő, ha > 10 % Nyersfehérje, ha > 15 %
1.1.4.	Árpapehely	Hántolt árpa gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben árpahéjat tartalmazhat. Bendővédett lehet	Keményítő
1.1.5.	Árparost	Árpakeményítő előállításánál nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.6.	Árpahéj	Etil-keményítő előállításánál az árpamagok szárazórlése, rostálása és hámozása útján nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.7.	Árpatakarmányliszt	Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemhulladékkal	Nyersrost Keményítő
1.1.8.	Árpafehérje	A keményítő és a korpa szétválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll	Nyersfehérje
1.1.9.	Árpafehérje-takarmány	A keményítő elválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből és endospermium-részecskékből áll	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.1.10.	Árpa oldható maradékai	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 héj frakcióiból és olyan magrészekből 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	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt szétválasztott, méreten aluli árpamagokat és árpamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost Nyershamu, ha > 2,2 %
1.1.14.	Sörárpa és maláta finomszemcse	Maláta-előállítás során szétválasztott árpamagfrakciókból és malátából álló termék	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
1.1.17.	Árpadesztillációs oldható maradékok, 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⁾	Csírátzatott gabonából nyert termék, szárított, őrölt és/vagy extrahált	
1.1.19.	Malátagyököcskék ⁽¹⁾	Malátagabona csírátzatásából és malátatisztításból nyert termék, mely gyököcskékből, gabona-finomszemcsekből, héjből és kisméretű, tört, malátázott gabonamagvakból áll. Lehet őrölt	
1.2.1.	Kukorica ⁽²⁾	A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> szemtermése. Bendővédett lehet	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.2.2.	Kukoricapehely	Hántolt kukorica gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása 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 magrészcsekkékből áll, melyekből a kukoricakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el. Tartalmazhat kukoricacsíra-frakciót	Nyersrost Keményítő
1.2.4.	Kukoricakorpa	A kukoricából történő liszt- vagy daragyártás terméke. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból és némi kukoricacsíra-frakcióiból áll, némi endospermium-részcsekkével	Nyersrost
1.2.5.	Kukoricacsutka	A kukoricacsutka. Szét nem választott levélszárból, magvakból és levelekből áll	Nyersrost Keményítő
1.2.6.	Kukoricadarabok	A termék érkezésénél a rostálási eljárás során szétválasztott kukoricamag-frakció	
1.2.7.	Kukoricarost	A 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	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 90 % Ha a nedvesség < 70 %: — Nyersfehérje
1.2.9.	Kukoricaglutén-takarmány	A kukoricakeményítő előállítása során nyert termék. Korpából és kukorica oldható maradékaiból áll. A termék magában foglalhat tört kukoricát és a kukoricacsírákból történő olajkivonás maradékanyagait is. Keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek hozzáadhatók	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyersrost — Keményítő
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 — Nyerszsír
1.2.11.	Kukoricacsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje Nyerszsír
1.2.12.	Kukoricacsíra-liszt	Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
1.2.13.	Nyers kukoricacsíra-olaj	Kukoricacsírából nyert termék	Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.2.14.	Kukorica, puffasztott	Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
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, héjból, magbélből áll, aprított és szárított vagy préselt. A csemegekukorica-csutka, csuhé és levelek aprításával jön létre, csemegekukorica-magbél előfordulásával	Nyersrost
1.2.17.	Zúzott, csíráatlanított kukorica	Zúzott kukorica csíráatlanításával nyert termék. Elsősorban endospermium-frakciókból áll, és tartalmazhat kukoricacsírárt és külsőmaghéj-részecskéket	Nyersrost Keményítő
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	
1.4.2.	Hántolt zab	Hántolt zabszemek. Lehet gőzkezelt	
1.4.3.	Zabpehely	Hántolt zab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása 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 magrészecskékből 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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.	Tört rizs	Az <i>Oryza Sativa</i> L rizsmag része, melynek hossza nem éri el egy egész rizsmag hosszának háromnegyedét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.2.	Őrölt rizs	Hántolt rizs, melyből rizsőrléssel eltávolították a korpa és a csíra szinte egészét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.3.	Előzselatinizált rizs	Őrölt vagy tört rizsből előzselatinizálással nyert termék	Keményítő
1.6.4.	Extrudált rizs	Rizsliszt extrudálásával nyert termék	Keményítő
1.6.5.	Rizspehely	Előzselatinizált vagy tört rizsszemek pelyhesítésével nyert termék	Keményítő
1.6.6.	Hántolt rizs	Hántolatlan rizs (<i>Oryza Sativa</i> L.), melyről csak a héjat távolították el. Lehet előfőzött. A hántolási és kezelési eljárások korpa elvesztésével járhatnak	Keményítő Nyersrost
1.6.7.	Darált takarmányrizs	Takarmányrizs darálásával nyert termék, mely a hántolt rizs őrlése során kiszitált zöld, gipszes vagy éretlen szemekből vagy a szokványos hántolt rizs sárga vagy foltos szemeiből áll	Keményítő
1.6.8.	Rizsliszt	Őrölt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.9.	Hántolt rizs, liszt	Hántolt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersrost
1.6.10.	Rizskorpa	Rizsőrlés során nyert termék, mely elsősorban a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. A rizs lehet előfőzött vagy extrudált	Nyersrost
1.6.11.	Rizskorpa kalcium-karbonáttal	Rizsőrlés során nyert termék, mely a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött	Nyersrost kalcium-karbonát

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.12.	Zsirtalanított rizskorpa	Olajkinyerésből származó rizskorpa. Bendővédett lehet	Nyersrost
1.6.13.	Rizskorpaolaj	Stabilizált rizskorpából extrahált olaj	Nyerszsír
1.6.14.	Rizs-takarmányliszt	Rizsliszt és -keményítő előállításából származó, száraz vagy nedves őrléssel és szitálással nyert termék. Elsősorban keményítőtől, fehérjéből, zsírból és rostból áll. A rizs lehet előfőzött. Legfeljebb 0,25 % nátriumot és 0,25 % szulfátot tartalmazhat	Keményítő, ha > 20 % Nyersfehérje, ha > 10 % Nyerszsír, ha > 5 % Nyersrost
1.6.15.	Rizs-takarmányliszt kalcium-karbonáttal	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban aleuronréteg- és endospermium-részecskékből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.17.	Rizscsíra	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban csírákat tartalmaz	Nyerszsír Nyersfehérje
1.6.18.	Rizscsíra-pogácsa	A rizscsírának olajeltávolítás céljából való összesajtolása után fennmaradó termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
1.6.20.	Rizsfehérje	Rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szitálással, szétválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék	Nyersfehérje
1.6.21.	Rizsből készült folyékony takarmány	Rizs nedves őrlésével és szitálásával keletkező koncentrált, folyékony termék	Keményítő
1.6.22.	Rizs, puffasztott	Rizsszemek vagy tört rizsszemek expandálásával nyert termék	Keményítő
1.6.23.	Rizs, fermentált	Rizs fermentálásával nyert termék	Keményítő
1.6.24.	Amorf rizs, őrlött/Gipszes rizs, őrlött	Rizsőrlés során nyert termék, elsősorban amorf és/vagy gipszes és/vagy sérült, egész vagy tört rizsszemekből áll. Lehet előfőzött	Keményítő
1.6.25.	Éretlen rizs, őrlött	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban éretlen és/vagy gipszes szemekből áll	Keményítő
1.7.1.	Rozs	A <i>Secale cereale</i> L. szemtermése	
1.7.2.	Rozstakarmányliszt	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi maghulladékkal	Keményítő Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.7.3.	Rozstakarmány	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészcsekből 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 magrészcsekből áll, melyekből az endospermium túlnyomó részét eltávolították	Keményítő Nyersrost
1.8.1.	Cirok; [Tarka cirok]	A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench szemtermése/magvai	
1.8.2.	Cirok, fehér	A fehér cirok 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-frakcióiból áll, kevés endospermium-részecskével	Nyersrost
1.9.3.	Tönkölybúzahéj	Tönkölybúzamazgvak 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. Bendővédett lehet	
1.11.2.	Búzagyököcskék	Malátabúza csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, mely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjből és kis, összetört, malátázott búzamazgvakból 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.11.5.	Búzapehely	Hántolt búza gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben búzakorpát tartalmazhat. Bendővédett lehet	Nyersrost Keményítő
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 búzakorpához 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 búzarészcsekkék	Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszáritják és darálják	Keményítő Nyersrost
1.11.10.	Búzarostr	Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersrost
1.11.11.	Búzacsíra	Búzaliszt-őrlésből származó termék, mely elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából áll, tartalmazhat még hozzátapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.12.	Búzacsíra, fermentált	Búzacsíra fermentálásából származó termék inaktivált mikroorganizmusokkal	Nyersfehérje Nyerszsír
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 eltávolíthatók a csírat. Hozzáadhatók búza oldható maradékai, tört búza, valamint keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.11.18.	Vitális búzaglutén	Hidratált állapotban nagy viszkozitású-rugalmasságú búzafehérje, minimum 80 % fehérjével (N × 6,25) és maximum 2 % hamuval a szárazanyagban	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 kifejezve
1.11.21.	Búza oldható maradékai	A fehérje és a keményítő nedves extrahálása után a búzából nyert termék. Hidrolizált lehet	Nedvesség, ha < 55 % vagy > 85 % Ha a nedvesség < 55 %: — Nyersfehérje
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	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt szétválasztott, méreten aluli búzmagokat és búzamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
1.11.24.	Malátabúza és malátabúza-törmelék	Maláta-előállítás során szétválasztott búzamagfrakciókból és malátából álló termék	Nyersrost
1.11.25.	Malátabúzahéj	Malátabúza tisztításából származó termék, mely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz	Nyersrost
1.1.2.2.	Gabonaliszt ⁽⁴⁾	Gabonaörlésből nyert liszt	Keményítő Nyersrost
1.1.2.3.	Gabonafehérje-koncentrátum ⁽⁴⁾	Élesztő fermentációja útján történő keményítő-eltávolítás során gabonából nyert koncentrátum és szárított termék	Nyersfehérje
1.1.2.4.	Gabonamag-törmelék ⁽⁴⁾	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a mag további feldolgozása előtt szétválasztott kis – esetleg csíráztatott – magokból és magfrakciókból áll. A termékek több nyersrostot (pl. héjat) tartalmaznak, mint a nem frakcionált gabonák	Nyersrost
1.1.2.5.	Gabonacsíra ⁽⁴⁾	Lisztörlésből származó termék, mely elsősorban olyan lapkázott vagy egyéb gabonacsírákból áll, melyekhez még mindig hozzátapadhatnak az endospermium és a külső héj frakciói	Nyersfehérje, Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.12.6.	Gabonamoslék-szirup ⁽⁴⁾	Gabonaszesz előállításához használt, gabonafermentáláskor és -desztilláláskor keletkező szeszmoslék-koncentrátum gőzölése során nyert gabonatermék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.12.7.	Centrifugált szeszgyári gabonamoslék ⁽⁴⁾	Gabonaszesz előállításához használt, gabonafermentáláskor és -desztilláláskor keletkező szeszmoslék 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 oldható maradékok ⁽⁴⁾	A korpa és glutén előzetes elkülönítése után búzapép és cukorszirup fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert nedves termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy annak részeit is tartalmazhatja	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.9.	Szeszgyári gabonák és oldható maradékok ⁽⁴⁾	Gabonapép és/vagy keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy annak részeit is tartalmazhatja. Tartalmazhat 2 % szulfátot. Bendővédett lehet	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje
1.12.10.	Szeszfőzdei törköly	Alkohol-desztillálásból származó termék, melyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
1.12.11.	Szeszgyári sötét gabonamoslék ⁽⁴⁾ ; [Szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok] ⁽⁴⁾	Alkohol-desztillálásból származó termék, melyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek, és melyhez üstmaradékot vagy bepárolt szeszmoslékot adnak hozzá. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
1.12.12.	Sörtönköly ⁽⁴⁾	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. Legfeljebb 0,3 % dimetil-polisziloxánt, 1,5 % enzimet és 1,8 % bentonitot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.13.	Seprő ⁽⁴⁾	Gabonawhisky-gyártásból származó szilárd termék. Malátagabona 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.12.14.	Gabonaszűrlet	Sőr-, 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 préseléssel 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

(¹) A név kiegészíthető a gabonafajta nevével.

(²) Az angolban a kukoricára való utaláshoz a „maize” kifejezés mellett a „corn” szó is használható. Ez valamennyi kukoricatermékre érvényes.

(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 kiegészíthető a gabonafajta nevével.

2. Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.1.1.	Babassupogácsa	A Babassu (Orbignya fajta) pálmadió sajtolásával előállított olajból származó termék	Nyersfehérje Nyerszsír 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 Nyerszsír Nyersrost
2.2.3.	Sárgarepceliszt	Olajgyártásból származó termék, melyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje
2.3.1.	Kakaóhéj	A szárított és pörkölt kakaóbab <i>Theobroma cacao</i> L. tegumentje	Nyersrost
2.3.2.	Kakaóhéj	Kakakóbab feldolgozása során nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje
2.3.3.	Kakaóbabliszt, 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.4.1.	Koprapogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.4.2.	Kopra, hidrolizált pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával és enzimes hidrolizálásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.4.3.	Kopraliszt	Olajgyártásból származó termék, melyet a kókuszpálma magja 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	
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
2.5.3.	Gyapotmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a rostalanított gyapotmag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
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 Nyerszsír 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 Nyerszsír 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 pentadra</i> L. Gaertn.) magvainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.8.1.	Lenmag	A <i>Linum usitatissimum</i> L. len magja (Minimális botanikai tisztaság: 93 %), egész, hengerelt vagy darált. Bendővédezt lehet	
2.8.2.	Lenmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmag sajtolásával nyernek. (Minimális botanikai tisztaság: 93 %)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.3.	Lenmagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
2.8.4.	Lenmagpogácsa-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmag sajtolásával nyernek. (Minimális botanikai tisztaság: 93 %). Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.5.	Lenmagliszt-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
2.9.1.	Mustármagkorpa	Mustár (<i>Brassica juncea</i> L.) gyártásából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészecskékből 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 szemtermése	
2.10.2.	Nigermagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a nigernövény magvainak sajtolásával nyernek. (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.11.1.	Olajbogyópép	Olajgyártásból származó termék, melyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben szétválasztott, sajtolt olajbogyó (<i>Olea europea</i> L.) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.11.2.	Zsírtalanított olajbogyódara-takarmány	Az olívaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekből a lehető legnagyobb mértékben szétválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyertek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítéscsúszó és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitint tartalmazhat	Nyersfehérje Nyersrost
2.11.3.	Zsírtalanított olajbogyódara	Az olívaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekből a lehető legnagyobb mértékben szétválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyertek	Nyersfehérje Nyersrost
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.) a pálmának a kemény buroktól a lehető legnagyobb mértékben megtisztított magbelének sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.12.2.	Pálmamagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a pálmának a kemény buroktól 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 Nyerszsír
2.14.1.	Repccemag⁽¹⁾	A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repccemag, az indiai <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz sarson magja és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repce magja. Minimális botanikai tisztaság: 94 %. Bendővédett lehet	
2.14.2.	Repccemag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a repccemag sajtolásával nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.3.	Repccemagdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a repccemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.14.4.	Repccemag, extrudált	Egész repceből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőszelatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.14.5.	Repcemagból készült fehérjekoncentrátum	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek	Nyersfehérje
2.14.6.	Repcemagpogácsa-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemag sajtolásával nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.7.	Repcemagdara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédett lehet	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.	Sáfrányhéj	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.	Szezámhéj	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 Nyerszsír
2.18.1.	Pírtott szója (bab)	Megfelelő hőkezelésnek alávetett szójabab (<i>Glycine max.</i> L. Merr.). (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	
2.18.2.	Szója(bab)pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet a szójamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.18.3.	Szója(bab)dara	Olajgyártásból származó termék, melyet szójababból nyerneket extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédezt lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban
2.18.4.	Szója(bab)dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet hántolt szójababból nyerneket extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
2.18.5.	Szója(bab)héj	Szójabab hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.18.6.	Szójabab, extrudált	Szójababból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.7.	Szója(bab)fehérje-koncentrátum	Hántolt, zsírkívont szójababból nyert termék, melyet fermentálásnak vagy második extrahálásnak is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából	Nyersfehérje
2.18.8.	Szójababpép; [Szójababpaszta]	Szójabab extrahálása során nyert, élelmiszer-készítménynek szánt termék	Nyersfehérje
2.18.9.	Szójababmelasz	A szójabab feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.10.	Szójabab-feldolgozás mellékterméke	Szójabab-feldolgozás során nyert, szójababból készült élelmiszer-készítménynek szánt termék	Nyersfehérje
2.18.11.	Szója(bab)	Szójabab (<i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Ureáz-aktivitás, ha 0,4 mg N/g × min.
2.18.12.	Szójabab, pehely	Hántolt szójabab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)	Nyersfehérje
2.18.13.	Szója(bab)dara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet szójababból nyerneket extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.18.14.	Szója(bab)dara-takarmány, hántolt	Olajgyártásból származó termék, melyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
2.19.1.	Napraforgómag	A napraforgó (<i>Helianthus annuus</i> L.) szemtermése. Bendővédezt lehet	
2.19.2.	Napraforgómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet napraforgómag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.19.3.	Napraforgódara	Olajgyártásból származó termék, melyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
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. (Legnagyobb nyersrosttartalom: a szárazanyag 27,5 %-a.)	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.5.	Napraforgómag-héj	Napraforgómag hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.19.6.	Napraforgódara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, melyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Maximum 1 %-ban integrált magzúzó és finomító üzemekből származó derítőföldet és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Bendővédezt lehet	Nyersfehérje
2.19.7.	Napraforgódara-takarmány, 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 és szűrési segédanyagokat (pl. kovaföldet, amorf amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), valamint nyers lecitineket tartalmazhat. Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.20.1.	Növényi olaj és zsír ^(?)	Növényekből nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat), lehet nyálkátlanított, finomított és/vagy hidrogénezett	Nedvesség, ha > 1 %
2.21.1.	Nyers lecitinek	Olajos magvakból és gyümölcsökből származó nyersolaj vízzel történő nyálkátlanítása során nyert termék. Citromsav, foszforsav vagy nátrium-hidroxid adható hozzá a nyersolaj nyálkátlanítása során	
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 Nyerszsír Nyersrost
2.23.1.	Mákszem	A <i>Papaver somniferum</i> L. magja	
2.23.2.	Mákdara	Olajgyártásból származó termék, melyet a mákmag extrahálásával nyernek	Nyersfehérje

(¹) Adott esetben a közösségi jogszabályokban meghatározott „alacsony glükoszínolát-tartalmú” jelzéssel egészülhet ki. Ez a repcemagból készült összes termékre vonatkozik.

(²) A név kiegészítendő a növényfajta nevével.

3. Hüvelyesek magvai és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.1.1.	Bab, piritott	A <i>Phaseolus</i> spp. vagy <i>Vigna</i> spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magvai. Bendővédett lehet	
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 (hüvelyeből) 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, szacharózban számítva
3.2.5.	Szentjánoskenyér-csíra	A szentjánoskenyérfa magvainak csírája	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.2.6.	Szentjánoskenyér-csíra, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek	Nyersfehérje
3.2.7.	Szentjánoskenyér-bab(mag)	A szentjánoskenyérfa termése	Nyersrost
3.3.1.	Csicscriborsó	A <i>Cicer arietinum</i> L. magja	
3.4.1.	Ervil (Cicorelence)	Az <i>Ervum ervilia</i> L. magja	
3.5.1.	Görögcsénamag	A görögcséna (<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. magja	
3.7.2.	Lóbabpehely	Hántolt lóbab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék	Keményítő Nyersfehérje
3.7.3.	Lóbabhéj, [Faba babhéj]	Lóbabmag hántolása során nyert termék, mely elsősorban külső héjből áll	Nyersrost Nyersfehérje
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</i> a.o. Medik magja	
3.8.2.	Lencsehéj	Lencsemag hántolása során nyert termék	Nyersrost
3.9.1.	Édes csillagfürt	Az alacsony keserűmag-tartalmú <i>Lupinus</i> spp. magja	
3.9.2.	Édes csillagfürt, hántolt	Hántolt csillagfürtmagok	Nyersfehérje
3.9.3.	Csillagfürt-héj; [csillagfürt-héj]	Csillagfürtmag hántolása során nyert termék, mely elsősorban külső héjből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.4.	Csillagfürtpép	Csillagfürt-összetevők extrahálása után nyert termék	Nyersrost
3.9.5.	Csillagfürt-takarmányliszt	Csillagfürtből csillagfürtliszt előállításánál nyert termék. Elsősorban sziklevel (cotyledon)-, kisebb mértékben pedig héjrészecskékből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.6.	Csillagfürtfehérje	Keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után keletkezett folyadékából nyert termék	Nyersfehérje
3.9.7.	Csillagfürtfehérje-liszt	Magas fehérjetartalmú liszt előállítására irányuló csillagfürt-feldolgozásból származó termék	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.10.1.	Mungóbab	A <i>Vigna radiata</i> L. termése	
3.11.1.	Borsó	A <i>Pisum</i> spp. magja. Bendővédett lehet	
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 vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása 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 sziklevel (cotyledon)-, kisebb mértékben pedig héjrészecskékből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.8.	Borsótörmelék	Mechanikai úton történő rostálásból származó termék, amely a további feldolgozás előtt szétválasztott borsómagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
3.11.9.	Borsófehérje	Keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után keletkezett, elkülönített borsó termésében található nedvből nyert termék, amely lehet részben hidrolizált	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
3.11.11.	Borsó oldható maradé- kai	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	Hőkezelési módszer
3.14.1.	Monantha (egyvirágú) bükköny	A <i>Vicia monanthos</i> Desf. magjai	

4. Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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)répamelasz	Cukorrépából történő cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 0,5 % vízkövesedésgátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat. Legfeljebb 0,25 % szulfidot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.5.	(Cukor)répamelasz, alacsony cukortartalmú és/vagy debetainizált	Víz felhasználásával szacharóz és/vagy betain cukorrépamelaszból való további extrahálása után kinyert termék. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat. Legfeljebb 0,25 % szulfidot tartalmazhat	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, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták. 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 (-)pép	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek. Maximális nedvességtartalom: 82 %. Alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelítve csökken a cukortartalom. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.9.	Préselt (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, valamint melaszt adtak hozzá. Maximális nedvességtartalom: 82 %. A (tejsavas) fermentáció miatt csökken a cukortartalom. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.1.10.	Szárított (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor szacharózban kifejezve, ha > 10,5 %
4.1.11.	Szárított (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak, valamint melaszt adtak hozzá. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor, szacharózban számítva
4.1.12.	Cukorszirup	Cukor és/melasz feldolgozása során nyert termék. Legfeljebb 0,5 % szulfátot tartalmazhat. Legfeljebb 0,25 % szulfítot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 35 %
4.1.13.	(Cukor)répaszelet, főzött	Cukorrépából származó, fogyasztásra alkalmas étkezési szirup előállításánál 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.	Céklalé	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 héjakból 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.	Sárgarépacehely	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	Szárított belső pépből és külső héjból álló termék	Nyersrost
4.4.1.	Cikóriagyökér	A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökere	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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) cikória-szénhidrátokat és a vizet részben eltávolították. Legfeljebb 1 % szulfátot és 0,2 % szulfítot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.4.5.	Szárított 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) cikória-szénhidrátokat részben eltávolították. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,5 % szulfítot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.6.	Cikóriagyökér-por	Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék. Legfeljebb 1 % csomósodást és leülést gátló anyagot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.7.	Cikóriamelasz	Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék. A cikóriamelasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.8.	Cikóriavinasz	Cikóriaelőállítás során, az inulin és az oligofruktóz elválasztása és ioncserés elúció után nyert melléktermék A cikóriavinasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 30 % vagy > 40 %
4.4.9.	Cikóriainulin	Az inulin a <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből extrahált fruktán; a nyers cikóriainulin legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfítot tartalmazhat	
4.4.10.	Oligofruktóz-szirup	Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise során nyert termék; a nyers oligofruktóz-szirup legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfítot tartalmazhat	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 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.6.2.	Manióka, szárított	Maniókagyökerek, 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, amely héjból és egész hagymából áll. Ha hagymaolaj előállítási folyamata során keletkezik, akkor elsősorban főzött hagymamaradékokból áll	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.2.	Vöröshagyma, olajban/zsírban sült	Hámozott és morzsolt vöröshagymadarabok, melyeket aztán olajban/zsírban sütnek	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nyerszsír
4.7.3.	Vöröshagyma oldható maradékai	Friss vöröshagyma feldolgozása során keletkező száraz termék. Alkohol és/vagy víz extrahálásával nyerik, a víz- vagy alkoholfrakciót elválasztják és porlasztva szárításnak vetik alá. Elsősorban szénhidrátokból áll	Nyersrost
4.8.1.	Burgonya	A <i>Solanum tuberosum</i> L. gumói	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 héjakból 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 burgonyafeldolgozás során mechanikai leválasztás útján keletkezett termék, mely elsősorban szárított burgonyából és burgonyamaradékokból áll. A termék alávethető hőkezelésnek	Nedvesség, ha < 82 % vagy > 93 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.6.	Burgonya, pépesített	Forrázott vagy főzött, majd pépesített termék	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 információk
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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.2.3.	Mandulamagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet mandulamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje 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 pektintartalmú	Nyersrost
5.4.2.	Almapép, préselt; [Almatörköly, préselt]	Az almale vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjből álló termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.4.3.	Almamelasz	Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersfehérje Nyersrost Nyersolajok és -zsírok, ha > 10 %
5.5.1.	Cukorrépmag	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	Gesztényeliszttel előállítása során nyert termék, mely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye (<i>Castanea</i> spp.)-maradékokból áll	Nyersfehérje Nyersrost
5.13.1.	Citrusfélék törkölye	A <i>Citrus</i> (L.) spp. citrus gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.13.2.	Citruspép, szárított	A citrus gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert, majd megszáritott termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.16.1.	Búzavirágmag	A <i>Centaurea cyanus</i> L. magja	
5.17.1.	Üborkamag	A <i>Cucumis sativus</i> L. magja	
5.18.1.	Cípusmag	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 ⁽¹⁾	Dió vagy gyümölcs belső, ehető magvaiból álló termék	
5.22.2.	Gyümölcspép ⁽¹⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.22.3.	Gyümölcspép, szárított ⁽¹⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert, majd megszáritott termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	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 <i>vitis</i> L. szőlőpépből leválasztott magjai, melyből az olajat nem távolították el	Nyerszsír 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
5.25.4.	Szőlőmag, oldható	Szőlőmagból szőlőlé előállítása után nyert termék. Elsősorban szénhidrátokat tartalmaz. Lehet koncentrált	Nyersrost
5.26.1.	Mogyoró	A <i>Corylus</i> (L.) spp. egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül	
5.26.2.	Mogyorópogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet mogyoró préselésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.27.1.	Pektin	A pektint a megfelelő növényi anyag – általában citrusgyümölcsök vagy alma – (természetes törzseinek) vizes extrahálásával állítják elő. Metanolon, etanolon és propán-2-olon kívül más szerves kicsapószer nem használható. Legfeljebb 1 % metanolt, etanolt és propán-2-olt tartalmazhat (ezek valamelyikét vagy kombinációját), szárazanyagra vonatkoztatva. A pektint főleg poligalakturonsav részleges metil-észterei, valamint ezek ammónium-, nátrium-, kálium- és kalciumsói alkotják	
5.28.1.	Perillamag	A <i>Perilla frutescens</i> L. 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	
5.37.1.	Sárgabarackmag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, melyet sárgabarack (<i>Prunus armeniaca</i> L.) magjának préselésével nyernek. Tartalmazhat hidrociansavat	Nyersfehérje Nyersrost
5.38.1.	Feketekömény-pogácsa	Olaj-előállítás során feketekömény (<i>Bunium persicum</i> L.) magvainak sajtolásával nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.39.1.	Borágómag-pogácsa	Olaj-előállítás során a borágó (<i>Borago officinalis</i> L.) magvainak sajtolásával nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.40.1.	Ligetszépe-pogácsa	Olaj-előállítás során a ligetszépe (<i>Oenothera</i> L.) magvainak sajtolásával nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.41.1.	Gránátalmamag-pogácsa	Olaj-előállítás során a gránátalma (<i>Punica granatum</i> L.) magvainak sajtolásával nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.42.1.	Diópogácsa	Olaj-előállítás során a dió (<i>Juglans regia</i> L.) magjának préselésével nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost

(1) A név kiegészítendő a növényfajta nevével.

6. Zöldtakarmány, szálastakarmány, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.1.1.	Mángoldlevél	A <i>Beta</i> spp. levele	
6.2.1.	Gabonanövények ⁽¹⁾	Gabonafajták egész növényei vagy részei. Lehet szárított, friss vagy silózott	
6.3.1.	Gabonaszalma ⁽¹⁾	Gabonafélék szalmája	
6.3.2.	Gabonaszalma, kezelt ⁽¹⁾ ⁽²⁾	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 vele egy időben szárított és őrlött lucernát (<i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. Martyn) vagy más zöldtakarmányt	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.5.1.	Zöldtakarmányliszt ⁽³⁾ ; [Fűliszt] ⁽³⁾ ; [Zöldliszt] ⁽³⁾	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. Martyn vény vagy annak részei	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.2.	Mezőn szárított lucerna; [Mezőn szárított alfalfa]	Lucerna, mezőn szárított	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.10.3.	Magas hőmérsékleten szárított lucerna; [Magas hőmérsékleten szárított alfalfa]	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 ⁽¹⁾ ; [Alfalfaliszt] ⁽²⁾	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 kiperéselése 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.	Lucerna oldható maradékai	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	

⁽¹⁾ A név kiegészítendő a növényfajta nevével.

⁽²⁾ A név kiegészítendő az elvégzett kezelés jellegének feltüntetésével.

⁽³⁾ A név kiegészülhet a zöldtakarmány fajtájának megnevezésével.

⁽⁴⁾ A „liszt” szó helyébe a „pellet” szó léphet. A név kiegészülhet a szárítási módszer megnevezésével.

7. Egyéb növények, algák, és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.1.	Algák ⁽¹⁾	Élő vagy feldolgozott alga, beleértve a friss, hűtött vagy fagyasztott algát is. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.2.	Szárított algák ⁽¹⁾	Alga szárítása során nyert termék. Ez a termék lehet mosott, a jódtartalom csökkentése céljából. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.3.	Algaliszt ⁽¹⁾	Algaolaj-előállításból származó termék, melyet alga extrahálásával nyernek. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.4.	Algaolaj ⁽¹⁾	Algaolaj-előállításból származó termék, melyet extrahálással nyernek. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.5.	Algakivonat ⁽¹⁾ ; [Algafrakció] ⁽¹⁾	Vizes vagy alkoholos algakivonat, mely elsősorban szénhidrátokat tartalmaz. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	
7.2.6.	Tengerimoszatliszt	Makroalgák, különösen barnamoszat szárításával és aprításával nyert termék. Ez a termék lehet mosott, a jódtartalom csökkentése céljából. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyershamu
7.3.1.	Kéreg ⁽²⁾	Fák és bokrok tisztított és szárított kérgé	Nyersrost
7.4.1.	Virág ⁽²⁾ , 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. növényből cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 0,5 % vízkövesedés-gátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 3,5 % szulfátot tartalmazhat. Legfeljebb 0,25 % szulfítot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózból számítva Nedvesség, ha > 30 %
7.6.2.	(Cukor)nád Melasz, alacsony cukortartalmú	Cukornádmelaszból víz felhasználásával történő további szacharóz-extrahálás után nyert termék	Összes cukor, szacharózból 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 ⁽²⁾	Fogyasztható növények szárított levelei és azok frakciói	Nyersrost
7.8.1.	Lignocellulóz ⁽²⁾	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	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.12.1.	Moháve-jukka	A <i>Yucca schidigera</i> Roetzl. por formában	Nyersrost
7.13.1.	Növényi szén; [faszén]	Szerves növényi anyag elszenesítésével nyert termék	Nyersrost
7.14.1.	Fa ⁽²⁾	Kémiaileg kezeletlen érett fa vagy farostok	Nyersrost

⁽¹⁾ A név kiegészítendő a fajta megnevezésével.

⁽²⁾ A név kiegészítendő a növényfajta nevével.

8. Tejtermékek és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.1.1.	Vaj és vajtermékek	Vaj előállítása vagy feldolgozása során nyert vaj és vajtermékek (pl. vajszerűm), hacsak nincs külön felsorolva	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %
8.2.1.	Író/Írópor ⁽¹⁾	Tejszínből történő vajköpülés vagy hasonló eljárások útján nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 %-ban emulgeáló lecitint	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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.	Sajtok és sajtermékek	Sajt, valamint sajtból és tejalapú termékekből készített sajtermékek	Nyersfehérje Nyerszsír
8.6.1.	Kolosztrum/Koloszt-rumpor	Tejtermelő állatok ellése után legfeljebb 5 nappal az emlőmirigyek által kiválasztott folyadék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje
8.7.1.	Tejből készült melléktermékek	<p>Tejtermékek előállítása során nyert termékek (beleértve, de nem kizárólag: tejből készült korábbi élelmiszerek, centrifuga- vagy szeparátoriszap, fehérvíz, tejásványok).</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervesetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	Nedvesség Nyersfehérje Nyerszsír Összes cukor
8.8.1.	Fermentált tejtermékek	Tej fermentálása útján nyert termékek (pl. joghurt stb.)	Nyersfehérje Nyerszsír
8.9.1.	Laktóz	Tejből vagy savóból tisztítással és szárítással elkülönített cukor	Laktóz Nedvesség, ha > 5 %
8.10.1.	Tej/Tejpor ⁽¹⁾	Egy vagy több fejből nyert rendes tőgyváladék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.11.1.	Sovány tej, sovány tejpör ⁽¹⁾	Tej, melynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 5 %
8.12.1.	Tejszír	Tej fölözése során nyert termék	Nyerszsír
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 Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
8.15.1.	Tejpermeátum/Tejpermeátum-por ⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon áthatoló) termék, melyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis és sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.16.1.	Tejretentátum/Tejretentátum-por ⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon fennakadó) termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.17.1.	Tejsavó/Tejsavópör ⁽¹⁾	Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervesetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.18.1.	Laktózmentesített tejsavó/Laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁾	<p>Tejsavó, melyből a laktózt részben eltávolították.</p> <p>Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	<p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p> <p>Nyershamu</p>
8.19.1.	Tejsavófehérje/Tejsavófehérje-por ⁽¹⁾	<p>Tejsavóból kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont tejsavófehérje-alkotók szárításával nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	<p>Nyersfehérje</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.20.1.	Demineralizált, laktózesítet tejsavó/Demineralizált, laktózesítet tejsavópor ⁽¹⁾	<p>Tejsavó, melyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították.</p> <p>Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervesetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	<p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nyershamu</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>
8.21.1.	Tejsavó-permeátum/Tejsavópermeátum-por ⁽¹⁾	<p>Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon keresztülhatoló) termék, melyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis és sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervesetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	<p>Nyershamu</p> <p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.2.2.1.	Tejsavó-retentátum/Tejsavóretentátum-por ⁽¹⁾	<p>Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-) szűrése során nyert (a membránon keresztül fennakadó) termék.</p> <p>Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha konkrétan takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására — legfeljebb 0,3 %-ban savakat, köztük szerves savakat (pl. citromsav, hangyasav, propionsav) és szervesetlen savakat (pl. kénsav, sósav, foszforsav) az előállítási eljárás különböző részei során a pH beállítására — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több lépése során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására — legfeljebb 0,4 % emulgeáló lecitint 	<p>Nyersfehérje</p> <p>Nyershamu</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

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

9. Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.1.1.	Állati melléktermékek ⁽¹⁾	Melegvérű szárazföldi állatok egész teste vagy annak részei, friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	<p>Nyersfehérje</p> <p>Nyerszsír</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>
9.2.1.	Állati zsír ⁽²⁾	Melegvérű szárazföldi állatok zsírából álló termék. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	<p>Nyerszsír</p> <p>Nedvesség, ha > 1 %</p>
9.3.1.	Méhészeti melléktermékek	Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan	Összes cukor, szacharózban kifejezve
9.4.1.	Feldolgozott állati fehérje ⁽²⁾	Melegvérű szárazföldi állatok egész testéből vagy annak részeiből hőkezeléssel, szárítással és darálással nyert termék, melyből a zsírt esetlegesen extrahálással vagy fizikai úton részlegesen eltávolították. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	<p>Nyersfehérje</p> <p>Nyerszsír</p> <p>Nyershamu</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.5.1.	Zselatin-előállításból származó fehérje ⁽²⁾	Zselatin-előállításból származó, élelmiszer minőségű szárított állati fehérje	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.6.1.	Hidrolizált állati fehérje ⁽²⁾	Állati fehérje hő és/vagy nyomás, kémiai, mikrobiológiai vagy enzimes hidrolízise útján nyert hidrolizált fehérje	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.7.1	Vérliszt ⁽²⁾	Levágott melegvérű állatok vérének hőkezelése útján nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.8.1.	Vérből készült termékek ⁽¹⁾	Levágott melegvérű állatok vérből 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]	Éttermekekből, 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 Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.10.1.	Kollagén ⁽²⁾	Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínből származó, fehérjealapú 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 ⁽²⁾	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.	Töporítú ⁽²⁾	Faggyú, zsír és egyéb extrahált vagy fizikai úton kinyert, állati eredetű zsír előállítása során nyert termék, friss, fagyasztott vagy szárított. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.14.1.	Állati eredetű termékek ⁽¹⁾	Állati termékeket tartalmazó, kezeletlen vagy kezelt, pl. friss, fagyasztott vagy szárított korábbi élelmiszerek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %
9.15.1.	Tojás	A <i>Gallus gallus</i> L. egész tojása, héjjal vagy héj nélkül	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
9.15.4.	Tojáspor, cukrozott	Szárított, cukrozott egész tojás vagy annak részei	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
9.15.5.	Tojásbőr, szárított	Baromfitojásból a tartalom (tojássárgája és – fehérje) eltávolítása után nyert termék. A héjak szárítottak	Nyershamu
9.16.1.	Szárazföldi gerinctelen állatok ⁽¹⁾	Szárazföldi gerinctelen állatok egész teste vagy annak részei, minden életszakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított	
9.17.1.	Kondroitin-szulfát	Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján nyert termék	Nátrium

⁽¹⁾ A 142/2011/EU bizottsági rendeletben (HL L 54., 2011.2.26., 1. o.) (VIII. melléklet, III. fejezet) az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a név adott esetben helyettesítendő a következőkkel:

- az állatfaj, és
- az állati termék része (pl. máj, hús [kizárólag vázizom esetében]), és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében (pl. baromfimentes), vagy kiegészítendő adott esetben a következőkkel:
- az állatfaj, és/vagy
- az állati termék része (pl. máj, hús [kizárólag vázizom esetében]), és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében.

⁽²⁾ A 142/2011/EU rendeletben (VIII. melléklet, III. fejezet) az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a név adott esetben kiegészítendő a következőkkel:

- a feldolgozott állatfaj (pl. sertésféle, kérődző, szárnyas), és/vagy
- a feldolgozott anyag (pl. csont), és/vagy
- az alkalmazott eljárás (pl. zsírtalanított, finomított), és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében (pl. baromfimentes).

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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.1.1.	Vízi gerinctelenek ⁽¹⁾	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 ⁽¹⁾	Emberi fogyasztásra szánt termékeket előkészítő vagy előállító létesítményekből vagy telepekről származó termékek; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított	Nyersfehérje Nyerszsír 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 Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.4.1.	Hal ⁽²⁾	Egész hal vagy annak részei: friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
10.4.2.	Halliszt ⁽²⁾	Egész hal vagy annak részei hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék, melyhez a szárítást megelőzően halpréslét újból hozzáadhattak	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.3.	Haleredetű oldható anyagok (hallé)	Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, melyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
10.4.4.	Halfehérje, hidrolizált	Egész hal vagy annak részei savas hidrolízise során nyert termék, melyet gyakran koncentrálnak szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír 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	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
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 enzimes hidrolízise során nyert termék, melyet gyakran koncentrálnak szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír 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 Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.9.1.	Tintahalliszt	Egész tintahal vagy annak részei hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

(1) A név kiegészítendő a fajta megnevezésével.

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

11. Ásványi anyagok és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.1.	Kalcium-karbonát ⁽¹⁾ ; [Mészke]	Kalcium-karbonát (CaCO ₃) tartalmú anyagok, pl. mészke darálásával vagy savas oldatokból való kicsapással nyert termék. Legfeljebb 0,25 % propilénglikolt tartalmazhat. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium, sósavban oldhatatlan 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 oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.3.	Kalcium- és magnézium-karbonát	Kalcium-karbonát (CaCO ₃) és magnézium-karbonát (MgCO ₃) természetes elegye. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium, magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.4.	Mésztartalmú tengeri alga (maërl)	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.5.	Litotamnium	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) nyert anyag, darált vagy granulált	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.6.	Kalcium-klorid	Kalcium-klorid (CaCl ₂). Legfeljebb 0,2 % bárium-szulfátot tartalmazhat	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.7.	Kalcium-hidroxid	Kalcium-hidroxid (Ca(OH) ₂). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.8.	Kalcium-szulfát, vízmentes	Vízmentes kalcium-szulfát (CaSO ₄), melyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.9.	Kalcium-szulfát-hemihidrát	Kalcium-szulfát-hemihidrát ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$), melyet kalcium-szulfát-dihidrát részleges dehidratálásával nyernek	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.10.	Kalcium-szulfát-dihidrát	Kalcium-szulfát-dihidrát ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$), melyet kalcium-szulfát-dihidrát őrlésével vagy kalcium-szulfát-hemihidrát hidratálásával nyernek	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.11.	Szerves savak kalciumsói (2)	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak kalciumsói	Kalcium, szerves sav
11.1.12.	Kalcium-oxid	Kalcium-oxid (CaO), melyet természetes állapotban előforduló mészkő kalcinálásával nyernek. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	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	L-kalcium-pidolát ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). 1,5 % glutaminsavat és kapcsolódó anyagokat tartalmazhat	Kalcium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.17.	Kalcium-karbonát-magnézium-oxid	Dolomit és hasonló, természetes kalciumot és magnéziumot tartalmazó anyagok hevítésével nyert termék. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium, magnézium
11.2.1.	Magnézium-oxid	Kalcinált magnézium-oxid (MgO), legalább 70 % MgO	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.2.	Magnézium-szulfát-heptahidrát	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	Magnézium-szulfát ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Magnézium, kén, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.4.	Magnézium-szulfát, vízmentes	Vízmentes magnézium-szulfát (MgSO_4)	Magnézium, kén, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.5.	Magnézium-propionát	Magnézium-propionát ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$)	Magnézium
11.2.6.	Magnézium-klorid	Magnézium-klorid (MgCl_2) vagy oldat, melyet tengervíz természetes sűrítésével nyernek ki a nátrium-klorid leválasztása után	Magnézium, klór, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.7.	Magnézium-karbonát	Természetes magnézium-karbonát (MgCO_3)	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.2.8.	Magnézium-hidroxid	Magnézium-hidroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnézium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.9.	Magnézium-kálium-szulfát	Magnézium-kálium-szulfát	Magnézium, kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.10.	Szerves savak magnéziumsói ⁽²⁾	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak magnéziumsói	Magnézium, szerves sav
11.3.1.	Dikalcium-foszfát ⁽³⁾ ; [Kalcium-hidrogén-ortofoszfát]	Csontokból vagy szerves forrásokból nyert kalcium-monohidrogén-foszfát ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1,2 Legfeljebb 3 %, NaCl-ben kifejezett kloridot tartalmazhat	Kalcium, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcium-foszfát	Kémiai úton nyert, dikalcium-foszfátból és monokalcium-foszfátból álló termék ($CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.3.	Monokalcium-foszfát; [Kalcium-tetrahidrogén-diortofoszfát]	Kalcium-biszdihidrogén-foszfát ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P > 0,9	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.4.	Trikalcium-foszfát; [Trikalcium-ortofoszfát]	Trikalcium-foszfát csontból vagy szerves forrásokból ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P > 1,3	Kalcium, összes foszfor, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.5.	Kalcium-magnézium-foszfát	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-pirofoszfát; [Dikalcium-difoszfát]	Dikalcium-pirofoszfát	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.8.	Magnézium-foszfát	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 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.10.	Mononátrium-foszfát; [Nátrium-dihidrogén-ortofoszfát]	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]	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]	Trinátrium-foszfát (Na_3PO_4)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.13.	Nátrium-pirofoszfát; [Tetranátrium-difoszfát]	Nátrium-pirofoszfát ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.14.	Monokálium-foszfát; [Kálium-dihidrogén-ortofoszfát]	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]	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	Kalcium-nátrium-foszfát (CaNaPO_4)	Összes foszfor, kalcium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.17.	Monoammónium-foszfát; [Ammónium-dihidrogén-ortofoszfát]	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.	Diammónium-foszfát; [Diammónium-hidrogén-ortofoszfát]	Diammónium-foszfát ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.19.	Nátrium-tripolifoszfát; [Pentanátrium-trifoszfát]	Nátrium-tripolifoszfát ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.20.	Nátrium-magnézium-foszfát	Nátrium-magnézium-foszfát (MgNaPO_4)	Összes foszfor, magnézium, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.21.	Magnézium-hipofoszfát	Magnézium-hipofoszfát ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 %
11.3.24.	Kalcium-polifoszfát	Kondenzált polifoszforsavak kalciumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H(n+2)PnO(3n+1)$, ahol n legalább 2	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.25.	Kalcium-dihidrogén-difoszfát	Monokalcium-dihidrogén-pirofoszfát ($CaH_2P_2O_7$)	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.26.	Magnéziumsav-pirofoszfát	Magnéziumsav-pirofoszfát ($MgH_2P_2O_7$), amely tisztított foszforsavból és tisztított magnézium-hidroxidból vagy magnézium-oxidból készült a víz elpárologtatásával és az ortofoszfát difoszfáttá történő kondenzációjával	Összes foszfor, magnézium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.27.	Dinátrium-dihidrogén-difoszfát	Dinátrium-dihidrogén-difoszfát ($Na_2H_2P_7O_7$)	Összes foszfor, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.28.	Trinátrium-difoszfát	Trinátrium-monohidrogén-difoszfát (vízmentes: $Na_3HP_2O_7$, monohidrát: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.29.	Nátrium-polifoszfát; [Nátrium-hexametafoszfát]	Lineáris kondenzált polifoszforsavak nátriumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H(n+2)PnO(3n+1)$, ahol „n” legalább 2	Összes foszfor, nátrium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.30.	Trikálium-foszfát	Trikálium-monofoszfát (vízmentes: K_3PO_4 ; hidratált: $K_3PO_4 \times n H_2O$ [n = 1 vagy 3])	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.31.	Tetrakálium-difoszfát	Tetrakálium-pirofoszfát ($K_4P_2O_7$)	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.32.	Pentakálium-trifoszfát	Pentakálium-tripolifoszfát ($K_5P_3O_{10}$)	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.33.	Kálium-polifoszfát	Lineáris kondenzált polifoszforsavak káliumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H(n+2)PnO(3n+1)$, ahol n legalább 2	Összes foszfor, kálium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.34.	Kalcium-nátrium-polifoszfát	Kalcium-nátrium-polifoszfát	Összes foszfor, nátrium, kalcium, 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.4.1.	Nátrium-klorid⁽¹⁾	Nátrium-klorid (NaCl) vagy sósvízből (vákuumsó) történő párologtató kristályosítással vagy tengervízből (tengeri só) való párologtatással vagy kősó őrlésével nyert termék	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.4.2.	Nátrium-bikarbonát [Nátrium-hidrogénkarbonát]	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	Nátrium-karbonát (Na_2CO_3)	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.5.	Nátrium-szeszkvikarbonát [Trinátrium-hidrogén-dikarbonát]	Nátrium-szeszkvikarbonát ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Nátrium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.6.	Nátrium-hidroszulfát	Nátrium-szulfát (Na_2SO_4) Legfeljebb 0,3 % metionint tartalmazhat	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	Kálium-klorid (KCl) vagy kálium-klorid természetes forrásainak őrlésével nyert termék	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.2.	Kálium-szulfát	Kálium-szulfát (K_2SO_4)	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.3.	Kálium-karbonát	Kálium-karbonát (K_2CO_3)	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.4.	Kálium-bikarbonát [Kálium-hidrogén-karbonát]	Kálium-bikarbonát (KHCO_3)	Kálium, sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.5.	Szerves savak káliumsói (?)	Fogyasztásra alkalmas szerves savak káliumsói legalább 4 szénatommal	Kálium, szerves sav
11.6.1.	Kénvirág	Az ásvány természetes lelőhelyén kinyert por. A kéngyártásban 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. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	
11.7.3.	Krisztobalit	Kvarc újrakristályosításából nyert szilícium-dioxid (SiO_2). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.8.1.	Ammónium-szulfát	Kémiai szintézis útján nyert 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 ⁽²⁾	Fogyasztásra alkalmas szerves savak ammóniumsói legalább 4 szénatommal	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén, szerves sav
11.8.4.	Ammónium-laktát	Ammónium-laktát (CH ₃ CHOHCOONH ₄). A <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp vagy <i>Bifidobacterium</i> spp. mikroorganizmussal történő fermentáció révén előállított ammónium-laktátot, valamint legalább 44 %, nyers fehérjében kifejezett nitrogént tartalmaz. Legfeljebb 0,8 % foszfort, 0,9 % káliumot, 0,7 % magnéziumot, 0,3 % nátriumot, 0,3 % szulfátot, 0,1 % kloridot, 5 % cukrot és 0,1 % szilikon habzástáplót tartalmazhat	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén, nyershamu
11.8.5.	Ammónium-acetát	Ammónium-acetát (CH ₃ COONH ₄) vizes oldatban, amely legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén

⁽¹⁾ A forrás jellege is megadható a névben vagy a név helyébe léphet.

⁽²⁾ A név módosítandó vagy kiegészítendő a szerves sav megnevezésével.

⁽³⁾ A név kiegészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.

12. Mikroorganizmusok fermentációs (mellék)termékei

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.	Bizonyos közegekben kifejlődött specifikus mikroorganizmusok biomassájából nyert termékek	Legfeljebb 0,3 % habzástápló szert tartalmazhat. Legfeljebb 1,5 % szűrő/derítő szert tartalmazhat. Legfeljebb 2,9 % propionsavat tartalmazhat.	Propionsav, ha 0,5 %
12.1.1.	<i>Methylophilus methylotrophus</i>ből származó fehérje	Metanolon tenyésztett <i>Methylophilus methylotrophus</i> ből (NCIMB 10.515 törzs) ⁽¹⁾ fermentáció útján nyert fehérjetermék, melynek nyersfehérje-tartalma legalább 68 %, a reflexiós index pedig legalább 50	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír
12.1.2.	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i>ből, <i>Bacillus brevis</i>ből és <i>Bacillus firmus</i>ből 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) ⁽¹⁾ 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 fehérjetermék; a nyersfehérje-tartalom legalább 65 %	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.3.	Escherichia coliból származó bakteriális fehérje	Fehérjetermék, <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ felhasználásával növényi vagy kémiai eredetű közegekben, ammóniából vagy ásványi sókból történő aminosav-előállításból nyert melléktermék; lehet hidrolizált	Nyersfehérje
12.1.4.	Corynebacterium glutamicumból származó bakteriális fehérje	Fehérjetermék, <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ felhasználásával növényi vagy kémiai eredetű közegekben, ammóniából vagy ásványi sókból történő aminosav-előállításból nyert melléktermék; lehet hidrolizált	Nyersfehérje
12.1.5.	Élesztő és annak részei [Sörélesztő] [Élesztőtermék]	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspóra delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾ , ⁽²⁾ felhasználásával főleg növényi eredetű közegekben (pl. melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentált tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók) kinyert bármely élesztő és annak részei	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje
12.1.6.	Penicillin-előállításból származó micélium szilázs	Micélium (nitrogéntartalmú vegyületek), különböző szénhidrát-forrásokon és azok hidrolizátumain <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ felhasználásával történő penicillin-előállításból származó nedves melléktermék, hőkezelt és a penicillin inaktiválása céljából <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoideus</i> és <i>Streptococcus lactis</i> felhasználásával silózott; legalább 7 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogén	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu
12.1.7.	Biodízel-előállításból nyert élesztő	Bioüzemanyag előállítása során keletkező, a <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ , ⁽²⁾ mikroorganizmusból növényi olajokon és nyálkátlanításából származó frakciókon és glicerolfrakciókon képződött bármely élesztő és annak részei	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje
12.2.	Fermentálásból nyert egyéb melléktermékek	Legfeljebb 0,6 % habzásgátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 0,5 % vízkövesedés-gátló szert tartalmazhat. Legfeljebb 0,2 % szulfidot tartalmazhat	
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, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentált tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók	Nyersfehérje Közeg és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.2.2.	L-glutaminsav előállításából származó melléktermékek	Melléktermékek, melyeket L-glutaminsav <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ 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-előállításából származó melléktermékek	Melléktermékek, melyeket L-lizin-monohidroklorid <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ 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-előállításából származó melléktermékek	Melléktermékek, melyeket aminosavak <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ 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-előállításából származó melléktermékek	Melléktermékek, melyeket aminosavak <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ 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-előállításából származó melléktermékek	Az <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ – búzán és malátán, enzim-előállítás céljából történő – fermentálásából nyert melléktermék	Nyersfehérje

⁽¹⁾ A mikroorganizmus sejtjeit inaktívtákká vagy elpusztítottákká.

⁽²⁾ Az élesztőtörzs közhasználatú neve eltérhet a tudományos osztályozástól, ezért a felsorolt élesztőtörzsek szinonimái is használhatók.

13. Egyebek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.3.	Müzligabona-gyártásból származó termékek	Olyan anyagok vagy termékek, melyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánják 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 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.1.4.	Édesipari termékek	Édességek (beleértve a csokoládét) gyártása során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Nyerszsír, ha > 5 % Összes cukor, szacharózból számítva
13.1.5.	Fagylaltipari termékek	Fagylaltgyártás során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózból számítva Nyerszsír
13.1.6.	Friss gyümölcs és zöldség feldolgozásából származó termékek és melléktermékek ⁽¹⁾	Friss gyümölcs és zöldség (beleértve a héjat, egész gyümölcs-/zöldségdarabokat és ezek keverékeit) feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak vagy fagyasztottak	Keményítő Nyersrost Nyerszsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.7.	Növények feldolgozásából származó termékek ⁽¹⁾	Egész növények vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersrost
13.1.8.	Fűszerek és ételízesítők feldolgozásából származó termékek ⁽¹⁾	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 ⁽¹⁾	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 %
13.1.11.	Mártások gyártásából származó termékek és melléktermékek	Mártás-előállításból nyert anyagok, melyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánunk vagy melyeknél ésszerűen elvárható az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak	Nyerszsír
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, tézsaalapú és pelletált) falatkák („snacks”) és diót tartalmazó sós termékek gyártása során nyernek	Nyerszsír
13.1.13.	Kész élelmiszerek gyártásából származó termékek	Kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Nyerszsír, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 párologtatás/desztillálás vagy mindkettő után nyernek ki az alkoholgyártáshoz szükséges ízesítők előállításának 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, szacharózból számítva
13.2.2.	Dextróz	Keményítő-hidrolízis után nyert termék, mely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül	Összes cukor, szacharózból számítva
13.2.3.	Fruktóz	Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval létrejött glükózsirupban lévő glükózból nyerik	Összes cukor, szacharózból számítva
13.2.4.	Glükózsirup	A glükózsirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, melyet keményítő hidrolízise útján nyernek	Összes cukor Nedvesség, ha > 30 %
13.2.5.	Glükózmelasz	Glükózsirup 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 fruktózá 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 szerkezetének részét képezi. Rákfélék és más ízeltlábúak külső vázának hidrolízisével vagy gabona, pl. kukorica illetve búza fermentálásával készül	Nátrium vagy kálium, adott esetben „vízi állapotból származó” vagy „fermentációból származó”, adott esetben
13.3.1.	Keményítő⁽²⁾	Keményítő	Keményítő
13.3.2.	Keményítő⁽²⁾, előzselatinizált	Hőkezeléssel expandált keményítőtől álló termék	Keményítő
13.3.3.	Keményítő⁽²⁾ keverék	Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőtől álló termék, melyet különböző botanikai forrásokból nyernek	Keményítő

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.3.4.	Keményítő⁽²⁾ - hidrolizátum pogácsa	Keményítő-hidrolízisből folyadékszűréssel nyert termék, amely fehérjéből, keményítőből, poliszacharidokból, zsírból, olajból és szűrési segédanyagokból (pl. kovaföld, farost) áll	Nedvesség, ha < 25 % vagy > 45 % Ha a nedvesség < 25 %: — Nyerszsír — Nyersfehérje
13.3.5.	Dextrinek	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	Cukoralkohol, melyet szacharózból nyernek enzimes átalakítás és hidrogénezés útján	
13.5.3.	Mannit	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, mely redukált glükózból és/vagy fruktózból áll	
13.5.4.	Xilit	Xilóz hidrogénezésével és fermentálásával nyert termék	
13.5.5.	Szorbit	Glükóz hidrogénezésével nyert termék	
13.6.1.	Kémiai finomításból nyert olajsavak⁽³⁾	Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok lúg segítségével történő savtalanítása, majd savanyítás és a vizes fázis elválasztása során nyert termék, amely szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, mint például mono- és diglicerideket, lecitint és rostokat tartalmaz	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.2.	Glicerollal észterezett zsírsavak⁽⁴⁾	Glicerol zsírsavakkal történő észterezésével nyert gliceridek. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 % Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.3.	Zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei⁽⁴⁾	Glicerol mono-, di- és triésztereinek zsírsavakkal való keverékét tartalmazó termék. Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és glicerolt tartalmazhat. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.6.4.	Zsírsavak sói ⁽⁴⁾	Legalább négy szénatommal rendelkező zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxidokkal, -oxidokkal vagy -sókkal való reakciója során nyert termék. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír (hidrolízis után) Nedvesség Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen) Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.5.	Fizikai finomításból nyert zsírsav-desztillátumok ⁽³⁾	Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok desztillálás útján történő savtalanítása során nyert termék; a termék szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, mint például mono- és diglicerideket, szterolokat és tokoferolokat tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.6.	Hasításból nyert nyers zsírsavak ⁽³⁾	Olaj/zsír hasításából nyert termék. Definíció szerint nyers, alifás, lineáris, telített és telítetlen C ₆ -C ₂₄ monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat.	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.7.	Hasításból nyert tiszta desztillált zsírsavak ⁽³⁾	Olaj/zsír hasításából nyers zsírsavak desztillációjával és esetleg azt követően hidrogénezéssel nyert termék. Definíció szerint tiszta, desztillált, alifás, lineáris, telített és telítetlen C ₆ -C ₂₄ monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.8.	Semlegesítési iszap ⁽³⁾	Növényi eredetű olajok és zsírok kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxid vizes oldata segítségével történő savtalanítása során nyert termék, amely zsírsavak sóit, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, mint például mono- és diglicerideket, lecitint és rostokat tartalmaz	Nedvességtartalom, ha < 40 és > 50 % Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)
13.6.9.	Szerves savakkal észterezett zsírsavak mono- és digliceridjei ^{(4), (5)}	Szerves savakkal észterezett, legalább négy szénatomot tartalmazó zsírsavak mono- és digliceridjei	Nyerszsír
13.6.10.	Zsírsavak szacharóz észterei ⁽⁴⁾	Szacharóz és zsírsavak észterei	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.11.	Zsírsavak cukorgliceridjei ⁽⁴⁾	Szacharóz észtereinek és zsírsavak mono- és digliceridjeinek keveréke	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.8.1.	Glicerín, nyers	<p>Az alábbiak során nyert melléktermék:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Az olaj/zsír hasításának olajkémiai eljárása zsírsavak és vizes glicerínoldat nyerése céljából, amelyet vagy a vizes glicerínoldatnak nyers glicerol nyerése érdekében végzett sűrítése követ, vagy a természetes olajoknak/zsíroknak zsírsav-metilészterek és vizes glicerínoldat nyerése érdekében végzett transz-észterezése (legfeljebb 0,5 % metanoltartalommal), amelyet a vizes glicerínoldatnak nyers glicerol nyerése érdekében végzett sűrítése követ — Biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével. A glicerínben maradhatnak ásványi és szerves sók (legfeljebb 7,5 %). <p>Legfeljebb 0,5 % metanol és legfeljebb 4 %, zsírsav-metilészterekből, zsírsav-etilészterekből, szabad zsírsavakból és gliceridekből álló MONG-ot (Matter Organic Non Glycerol, nem glicerines szerves anyag) tartalmazhat</p> <ul style="list-style-type: none"> — Növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszeres esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából. <p>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat.</p>	<p>Glicerín</p> <p>Kálium, ha > 1,5 %</p> <p>Nátrium, ha > 1,5 %</p> <p>Nikkel, ha > 20 ppm</p>
13.8.2.	Glicerín	<p>Az alábbiak során nyert melléktermék:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Olajkémiai eljárás, amely vagy a) olaj/zsír hasítása révén történik, melyet a vizes glicerínoldat sűrítése és desztillációval (lásd B. rész, eljárások glosszárúma, 20. bejegyzés) vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ; vagy b) természetes olajok/zsírok transz-észterezése zsírsav-metilészterek és nyers vizes glicerínoldat nyerése céljából, melyet a vizes glicerínoldatnak nyers glicerín nyerése érdekében történő sűrítése és desztillációval vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ — Biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével, amit a glicerín finomítása követ. Minimális glicerintartalom: a szárazanyag 99 %-a — Növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszeres esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából, amelyet a nyers glicerín finomítása és desztillálás követ. <p>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat</p>	<p>Glicerín, ha < 99 % a szárazanyagban.</p> <p>Nátrium, ha > 0,1 %</p> <p>Kálium, ha > 0,1 %</p> <p>Nikkel, ha > 20 ppm</p>
13.9.1.	Metil-szulfonil-metán	<p>Szerves kénvegyület ((CH₃)₂SO₂), melyet szintetikus úton nyernek, és mely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással</p>	<p>Kén</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.10.1.	Tőzeg	Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék	Nyersrost
13.10.2.	Leonardit	Természetesen előforduló, fenol-hidrokarbont tartalmazó ásványi komplex, más néven humát, amely szerves anyagok több millió éven keresztül tartó bomlásából ered	Nyersrost
13.11.1.	Propilénglikol; [1,2-propándiol; propán-1,2-diol]	Szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: $C_3H_8O_2$. Viszkózus folyadék, enyhén édes ízű, higroszkópos, és vízzel, acetonnal és kloroformmal keverhető. Legfeljebb 0,3 % dipropilénglikolt tartalmazhat	Propilénglikol
13.11.2.	A propilén-glikol és zsírsavak monoészterei (*)	A propilénglikol és zsírsavak monoészterei önálló formában vagy diészterekkel keverve	Propilénglikol Nyerszsír

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

(2) A név kiegészítendő a botanikai eredet feltüntetésével.

(3) A név kiegészítendő a botanikai vagy állati eredet feltüntetésével.

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

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