

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

L 159



Magyar nyelvű kiadás

Jogszabályok

60. évfolyam

2017. június 21.

Tartalom

II Nem jogalkotási aktusok

RENDELETEK

- ★ A Bizottság (EU) 2017/1016 rendelete (2017. június 14.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található benzovindiflupir, klorantraniliprol, deltametrin, etofumeszát, haloxifop, pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma, pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma, oxatiapiprolin, pentiopirád, piraklosztrobin, spirotetramát, napraforgóolaj, tolklofosz-metil és trinexapak szermaradékok határértékei tekintetében történő módosításáról⁽¹⁾ 1
- ★ A Bizottság (EU) 2017/1017 rendelete (2017. június 15.) a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet módosításáról⁽¹⁾ 48

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

HU

Azok a jogi aktusok, amelyek címe normál szedéssel jelenik meg, a mezőgazdasági ügyek napi intézésére vonatkoznak, és rendszerint csak korlátozott ideig maradnak hatályban.

Valamennyi más jogszabály címét vastagon szedik, és előtte csillag szerepel.

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/1016 RENDELETE

(2017. június 14.)

a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található benzovindiflupir, klorantraniliprol, deltametrin, etofumeszát, haloxifop, pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma, pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma, oxatiapirolin, pentiopirád, piraklosztrobin, spirotetramát, napraforgóolaj, tolklofosz-metil és trinexapak szermaradékok határértékei tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel 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 rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 5. cikke (1) bekezdésére és 14. cikke (1) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) A benzovindiflupir, deltametrin, etofumeszát, haloxifop, piraklosztrobin, tolklofosz-metil és trinexapak tekintetében a 396/2005/EK rendelet II. melléklete szermaradék-határértékeket (a továbbiakban: MRL-ek) állapított meg. A klorantraniliprol, pentiopirád, és spirotetramát tekintetében az MRL-eket az említett rendelet III. mellékletének A. része határozta meg. A pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma, pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma, oxatiapirolin és a napraforgóolaj tekintetében az említett rendelet nem határozott meg MRL-eket, és ezek az anyagok nem szerepelnek annak IV. mellékletében sem, ezért esetükben a szóban forgó rendelet 18. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti 0,01 mg/kg alapértelmezett érték alkalmazandó.
- (2) Egy, a deltametrin hatóanyagot tartalmazó növényvédőszer zelleren, olasz édesköményen és rebarbarán történő alkalmazásának engedélyezésére irányuló eljárás keretében – a 396/2005/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének megfelelően – kérelmet nyújtottak be a Bizottsághoz az érvényben lévő MRL-ek módosítása céljából.
- (3) A haloxifop esetében a petrezselyemgyökérre és a póréhagymára vonatkozóan nyújtottak be ilyen kérelmet. A pentiopirád esetében a sárgabarackra/kajszira, őszibarackra, az árpára és a zabra vonatkozóan nyújtottak be ilyen kérelmet. A piraklosztrobin esetében a gumós zellerre, a spenótra, a mangoldra, a cikóriasalátára, a hüvelyes babra és hüvelyes borsóra, a hüvely nélküli borsóra, a zellerre és az olasz édesköményre vonatkozóan nyújtottak be ilyen kérelmet. A spirotetramát esetében a gránátalmára, az „egyéb gyökér- és gumós zöldségekre” és a cikória-gyökérre vonatkozóan nyújtottak be ilyen kérelmet. A tolklofosz-metil esetében a burgonyára vonatkozóan nyújtottak be ilyen kérelmet.
- (4) A 396/2005/EK rendelet 6. cikke (2) és (4) bekezdésének megfelelően kérelmet nyújtottak be a benzovindiflupir almatermésűeken, borszőlőn, burgonyán, „trópusi gyökéren és gumós zöldségeken”, csicsókán, burgonyaféléken, kabakosokon, hüvelyeseken, lenmagon, mákon, repcemagon, mustármagon, gyapotmagon, gomborkamagon, árpán, kukoricán, zabon, rozson, búzán, gyömbéren, kurkumán történő alkalmazására, és a kérődzők májában

⁽¹⁾ HL L 70., 2005.3.16., 1. o.

való előfordulására vonatkozóan, valamint a trinexapak mákon történő alkalmazására vonatkozóan. A kérelmezők állításai szerint a szóban forgó anyagoknak Észak-Amerikában és Ausztráliában az említett termények esetében engedélyezett alkalmazása a 396/2005/EK rendeletben megállapított MRL-eknél magasabb szermaradék-értékekhez vezet, ezért magasabb MRL-eket kell megállapítani annak érdekében, hogy az említett termények behozatalát ne gátolják kereskedelmi akadályok.

- (5) Az 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 53. cikkének megfelelően 2016. június 27-én az Egyesült Királyság tájékoztatta a Bizottságot, hogy a lepkefajok váratlan inváziója miatt engedélyezte a komlón alkalmazható, klorantraniliprol hatóanyagot tartalmazó növényvédőszer forgalomba hozatalát. Az említett engedélyezés szükséges intézkedésnek tűnt, mivel a lepkefajok invázióját más észszerű eszközzel nem lehetett megfékezni. Az Egyesült Királyság a 396/2005/EK rendelet 18. cikke (4) bekezdésének megfelelően a többi tagállamot, a Bizottságot, valamint a Hatóságot is értesítette a komlóra vonatkozó, ideiglenes MRL meghatározásáról.
- (6) A 396/2005/EK rendelet 8. cikkének megfelelően az érintett tagállamok értékelték a kérelmeket, és az értékelő jelentéseket megküldték a Bizottságnak.
- (7) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) megvizsgálta a kérelmeket és az értékelő jelentéseket, különös tekintettel a fogyasztókat és adott esetben az állatokat érintő kockázatokra, és a javasolt MRL-ekről indokolással ellátott véleményeket⁽²⁾ adott ki. Ezeket a véleményeket továbbította a kérelmezőknek, a Bizottságnak és a tagállamoknak, valamint hozzáférhetővé tette a nyilvánosság számára.
- (8) A Hatóság indokolással ellátott véleményében a benzovindiflupir kabakosokon történő alkalmazását illetően arra a következtetésre jutott, hogy a benyújtott adatok nem elégségesek új MRL meghatározásához. Az érvényben lévő MRL-eket ezért meg kell tartani.
- (9) A klorantraniliprol komlón történő alkalmazása tekintetében a Hatóság azt javasolta, hogy a kockázatkezelők három különböző MRL megállapítását vegyék fontolóra e termék esetében. Mivel nem merül fel fogyasztókat érintő kockázat, a szóban forgó termék tekintetében az MRL-t 10 mg/kg szinten indokolt rögzíteni a 396/2005/EK rendelet III. mellékletében, mely érték a szermaradék-vizsgálatok eredményének egy harmadára való kiigazításból származik, ugyanis az említett vizsgálatok során mind az alkalmazások számát, mind pedig a dózist túladagolták. Ez az MRL ideiglenesen, 2020. december 31-ig érvényes.
- (10) A többi kérelmet illetően a Hatóság indokolással ellátott véleményeiben arra a következtetésre jutott, hogy az adatokra vonatkozó valamennyi követelmény teljesült, és a kérelmezők által kért MRL-módosítások 27 különleges európai fogyasztói csoport fogyasztói expozíciójának vizsgálata alapján, a fogyasztók biztonsága szempontjából elfogadhatók. A Hatóság figyelembe vette az anyagok toxikológiai tulajdonságaira vonatkozó legfrissebb információkat. Sem az említett hatóanyagokat esetlegesen tartalmazó valamennyi élelmiszer fogyasztásából következő, egész életen át tartó expozíció, sem az adott termékek fokozott fogyasztásából következő, rövid távú expozíció esetében nem merült fel a megengedhető napi bevitel vagy az akut referenciadózis túllépésének kockázata.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1107/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról, valamint a 79/117/EGK és a 91/414/EGK tanácsi irányelvek hatályon kívül helyezéséről (HL L 309., 2009.11.24., 1. o.).

⁽²⁾ Az EFSA tudományos jelentéseinek internetes elérhetősége: <http://www.efsa.europa.eu>.

Reasoned opinion on the setting of import tolerances for benzovindiflupyr in various plant and animal origin commodities. (Indokolással ellátott vélemény a különféle növényi és állati eredetű nyersanyagokban előforduló benzovindiflupirra vonatkozó importtolerancia meghatározásáról). EFSA Journal 2016;14(12):4644 [30. o.].

Reasoned opinion on the setting of a temporary maximum residue level for chlorantraniliprole in hops. (Indokolással ellátott vélemény a klorantraniliprol ideiglenes MRL-jének a komló vonatkozásában történő megállapításáról). EFSA Journal 2016;14(11):4638 [16. o.].

Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for deltamethrin in celery, Florence fennel and rhubarb. (Indokolással ellátott vélemény a deltametrinnek a zeller, az olasz édeskömény és a rebarbara vonatkozásában megállapított jelenlegi MRL-jei módosításáról). EFSA Journal 2017;15(1):4683 [24. o.].

Reasoned opinion on the modification of MRLs for haloxyfop-P in parsley root and leek. (Indokolással ellátott vélemény a petrezselemgyökérben és a póréhagymában előforduló haloxyfop-P MRL-jeinek módosításáról). EFSA Journal 2016;14(10):4608 [13. o.].

Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for penthiopyrad in stone fruits and cereals. (Indokolással ellátott vélemény a penthiopirad csonthéjasok és gabonafélék vonatkozásában megállapított jelenlegi MRL-jeinek módosításáról). EFSA Journal 2016;14(12):4648 [19. o.].

Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for pyraclostrobin in various crops. (Indokolással ellátott vélemény a piraklostrobin különböző termények vonatkozásában megállapított jelenlegi MRL-jeinek módosításáról). EFSA Journal 2017;15(1):4686 [22. o.].

Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue level for tolclofos-methyl in potatoes. (Indokolással ellátott vélemény a tolclofosz-metil burgonya vonatkozásában megállapított jelenlegi MRL-jének módosításáról). EFSA Journal 2017;15(2):4730 [25. o.].

Reasoned opinion on the setting of import tolerance for trinexapac in poppy seed. (Indokolással ellátott vélemény a mákban előforduló trinexapakra vonatkozó importtolerancia meghatározásáról). EFSA Journal 2016;14(11):4636 [15. o.].

Reasoned opinion on the setting of maximum residue levels for spirotriamat in pomegranates and various vegetables. (Indokolással ellátott vélemény a spirotriamat MRL-jeinek a gránátalma és különféle zöldségek vonatkozásában történő megállapításáról). EFSA Journal 2017;15(1):4684. [22 o.].

- (11) Az etofumeszát, a pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma, a pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma és az oxatiapiprolin tekintetében a Hatóság következtetést⁽¹⁾ adott ki az említett hatóanyagok növényvédő szereknél felmerülő kockázati értékelésének szakmai vizsgálatáról.
- (12) Az etofumeszát tekintetében a Hatóság MRL-ek meghatározását javasolta a cékla, a cukorrépagyökér, a sárgadinnye és a mangold esetében. A pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma, és a pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma tekintetében a Hatóság javasolta a hatóanyagoknak a 396/2005/EK rendelet IV. mellékletébe történő felvételét. Az oxatiapiprolin tekintetében a Hatóság MRL-ek meghatározását javasolta a csemegeeszőlő, a burgonya, a paradicsom, a padlizsán, az ehető héjú kabakosok, a dinnye, a saláta és a szőlőlevél esetében. Az MRL-ek extrapolációjára vonatkozó jelenlegi uniós iránymutatásokkal összhangban helyénvaló az említett MRL-t a csemegeeszőlő és a borszőlő esetében is ezen értéken meghatározni.
- (13) A Bizottság konzultált az uniós referencialaboratóriumokkal a megfelelő meghatározási határokról. Az említett laboratóriumok több anyag tekintetében is arra a következtetésre jutottak, hogy az oxatiapiprolin vonatkozásában a technikai fejlődés következtében egyedi meghatározási határokat kell megállapítani.
- (14) A napraforgóolajat az (EU) 2016/1978 bizottsági végrehajtási rendelet⁽²⁾ hatóanyagként jóváhagyta. A Bizottság úgy véli, hogy az említett hatóanyagot indokolt felvenni a 396/2005/EK rendelet IV. mellékletébe.
- (15) A Hatóság indokolással ellátott véleményei és következtetései alapján és a tárgy szempontjából lényeges tényezőket figyelembe véve az MRL-ek megfelelő módosításai eleget tesznek a 396/2005/EK rendelet 14. cikke (2) bekezdésében szereplő követelményeknek.
- (16) A 396/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (17) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 396/2005/EK rendelet II., III. és IV. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

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

⁽¹⁾ Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance ethofumesate. (Az etofumeszát hatóanyagú növényvédő szereknél felmerülő kockázatok értékelésének szakmai vizsgálatából levont következtetés). EFSA Journal 2016;14(1):4374 [141. o.].

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance Mild Pepino mosaic virus isolate VC1. (A pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma hatóanyagú növényvédő szereknél felmerülő kockázatok értékelésének szakmai vizsgálatából levont következtetés). EFSA Journal 2016;14(12):4651 [23. o.].

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance Mild Pepino mosaic virus isolate VX1. (A pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma hatóanyagú növényvédő szereknél felmerülő kockázatok értékelésének szakmai vizsgálatából levont következtetés). EFSA Journal 2016;14(12):4650 [22. o.].

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance oxathiapiprolin. (Az oxatiapiprolin hatóanyagú növényvédő szereknél felmerülő kockázatok értékelésének szakmai vizsgálatából levont következtetés). EFSA Journal 2016;14(7):4504 [89. o.].

⁽²⁾ A Bizottság (EU) 2016/1978 végrehajtási rendelete (2016. november 11.) a napraforgóolaj egyszerű anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, valamint az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról (HL L 305., 2016.11.12., 23. o.).

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

Kelt Brüsszelben, 2017. június 14-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

A 396/2005/EK rendelet II., III. és IV. melléklete a következőképpen módosul:

1. A II. melléklet a következőképpen módosul:

- a) A benzovindiflupirra, a deltamethrinre, az etofumeszatra, a haloxifopra, a piraklosztrobinra, a tolklofosz-metilre és a trinexapakra vonatkozó oszlopok helyébe a következő szöveg lép:

„Növényvédőszer-maradékok és megengedett szermaradék-határértékek (mg/kg)

Kódszám	Olyan csoportok és egyedi termékek, amelyekre MRL-ek alkalmazandók (*)	Benzovindiflupir	Deltametrin (cisz-deltametrin) (F)	Etofumezát (etofumezát, 2-keto-etofumezát, heterociklusos gyűrűs 2-keto-etofumezát és konjugátuma összege, etofumezátként kifejezve)	Haloxifop [a haloxifop, annak észterei, sói és konjugátumai összesen, haloxifopként kifejezve (az R- és az S-izomerek összesen, izomerhányadtól függetlenül)] (F) (R)	Piraklosztrobin (F)	Tolklofosz-metil (F)	Trinexapak (trinexapak (sav) és sói összesen, trinexapakként kifejezve)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0100000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS; FÁN TERMŐ HÉJÁS GYÜMÖLCSŰEK			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0110000	Citrusfélék	0,01 (*)	0,04					
0110010	Grapefruitfélék		(+)			1		
0110020	Narancs		(+)			2		
0110030	Citrom		(+)			1		
0110040	Zöld citrom/lime		(+)			1		
0110050	Mandarin		(+)			1		
0110990	Egyéb					1		
0120000	Fán termő héjas gyümölcsűek	0,01 (*)	0,02 (*)					
0120010	Mandula		(+)			0,02 (*)		
0120020	Paradió/brazil dió		(+)			0,02 (*)		
0120030	Kesu/kesudió		(+)			0,02 (*)		
0120040	Gesztenye		(+)			0,02 (*)		
0120050	Kókuszdió		(+)			0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0120060	Mogyoró		(+)			0,02 (*)		
0120070	Ausztráliai mogyoró/makadámdió		(+)			0,02 (*)		
0120080	Pekándió		(+)			0,02 (*)		
0120090	Fenyőmag		(+)			0,02 (*)		
0120100	Pisztácia		(+)			1		
0120110	Dió		(+)			0,02 (*)		
0120990	Egyéb					0,02 (*)		
0130000	Almatermésűek	0,2				0,5		
0130010	Alma		0,2 (+)					
0130020	Körte		0,1 (+)					
0130030	Birsalma		0,1 (+)					
0130040	Naspolya		0,1 (+)					
0130050	Japán naspolya		0,1 (+)					
0130990	Egyéb		0,1					
0140000	Csonthéjasok	0,01 (*)						
0140010	Sárgabarack/kajszi		0,15 (+)			1		
0140020	Cseresznye		0,1 (+)			3		
0140030	Őszibarack		0,15 (+)			0,3		
0140040	Szilva		0,07 (+)			0,8		
0140990	Egyéb		0,01 (*)			0,02 (*)		
0150000	Bogyógyümölcsűek							
0151000	a) Szőlő		0,2					
0151010	Csemegeszőlő	0,01 (*)	(+)			1 (+)		
0151020	Borszőlő	1	(+)			2		
0152000	b) Szamóca	0,01 (*)	0,2 (+)			1,5		
0153000	c) Vesszőn termő bogyógyümölcsűek	0,01 (*)	0,1					
0153010	Feketeszeder		(+)			3		
0153020	Hamvas szeder		(+)			2		
0153030	Málna (piros és sárga)		(+)			3		
0153990	Egyéb					2		
0154000	d) Egyéb bogyógyümölcsűek	0,01 (*)	0,6					
0154010	Fürtös áfonya		(+)			4		
0154020	Tőzegáfonya		(+)			3		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0154030	Ribiszke (fekete, piros és fehér)		(+)			3		
0154040	Köszméte/egres (zöld, piros és sárga)		(+)			3		
0154050	Csipkebogyó		(+)			3		
0154060	Faeper (fekete és fehér)		(+)			3		
0154070	Azarólgalagonya/franciagalagonya		(+)			3		
0154080	Fekete bodza		(+)			3		
0154990	Egyéb					3		
0160000	Egyéb gyümölcsök	0,01 (*)						
0161000	a) <i>ehető héjúak</i>					0,02 (*)		
0161010	Datolya		0,01 (*)					
0161020	Füge		0,01 (*)					
0161030	Étkezési olajbogyó		1 (+)					
0161040	Kumkvat/japán törpemandarin		0,01 (*)					
0161050	Karambola/uborkafa		0,01 (*)					
0161060	Kakiszilva/datolyaszilva		0,01 (*)					
0161070	Jávai szilva/dzsambolán		0,01 (*)					
0161990	Egyéb		0,01 (*)					
0162000	b) <i>kisebkek, nem ehető héjúak</i>					0,02 (*)		
0162010	Kivi (zöld, piros, sárga)		0,15 (+)					
0162020	Licsiszilva/kínai ikerszilva		0,01 (*)					
0162030	Passiógyümölcs/marakuja		0,01 (*)					
0162040	Fügekaktusz		0,01 (*)					
0162050	Csillagalma		0,01 (*)					
0162060	Amerikai datolyaszilva/virginiai szilva		0,01 (*)					
0162990	Egyéb		0,01 (*)					
0163000	c) <i>nagyobbak, nem ehető héjúak</i>		0,01 (*)					
0163010	Avokádó					0,02 (*)		
0163020	Banán					0,02 (*)		
0163030	Mangó					0,05		
0163040	Papája					0,07		
0163050	Gránátalma					0,02 (*)		
0163060	Csirimojó/krémalma					0,02 (*)		
0163070	Guáva/guajava					0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0163080	Ananász					0,02 (*)		
0163090	Kenyérgyümölcs					0,02 (*)		
0163100	Durián					0,02 (*)		
0163110	Tüskés annóna					0,02 (*)		
0163990	Egyéb					0,02 (*)		
0200000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK							
0210000	Gyökér- és gyök gumós zöldségek							0,01 (*)
0211000	a) <i>burgonya</i>	0,02	0,3 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,2	
0212000	b) <i>trópusi gyökér és gumós zöldségek</i>	0,02	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	
0212010	Kasszava gyökér/manióka							
0212020	Édesburgonya/batáta							
0212030	Jamszgyökér							
0212040	Nyílgyökér							
0212990	Egyéb							
0213000	c) <i>egyéb gyökér- és gyök gumós zöldségek, a cukorrépa kivételével</i>		0,02 (*)					
0213010	Cékla	0,01 (*)	(+)	0,2	0,01 (*)	0,1	0,01 (*)	
0213020	Sárgarépa	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,09 (+)	0,5	0,01 (*)	
0213030	Gumós zeller	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,5	0,01 (*)	
0213040	Torma	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3	0,01 (*)	
0213050	Csicsóka	0,02	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,06	0,01 (*)	
0213060	Pasztinák/paszternák	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3	0,01 (*)	
0213070	Petrezselyemgyökér	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,09	0,1	0,01 (*)	
0213080	Retek	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,5	0,1 (+)	
0213090	Bakszakáll	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,1	0,01 (*)	
0213100	Karórépa	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,09	0,01 (*)	
0213110	Tarlórépa	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,09	0,01 (*)	
0213990	Egyéb	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	
0220000	Hagymafélék	0,01 (*)		0,03 (*)			0,01 (*)	0,01 (*)
0220010	Fokhagyma		0,06 (+)		0,01 (*)	0,3		
0220020	Vöröshagyma		0,06 (+)		0,2 (+)	1,5		
0220030	Salotta/mogyoróhagyma		0,06 (+)		0,01 (*)	0,3		
0220040	Újhagyma/zöldhagyma és téli sarjadékhagyma		0,3 (+)		0,01 (*)	1,5		
0220990	Egyéb		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0230000	Termésükért termesztett zöldségek			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0231000	a) <i>burgonyafélék</i>							
0231010	Paradicsom	0,7	0,07 (+)			0,3		
0231020	Étkezési paprika	1	0,2 (+)			0,5		
0231030	Padlizsán/tojásgyümölcs	0,7	0,4 (+)			0,3		
0231040	Okra/bámia	1	0,01 (*)			0,02 (*)		
0231990	Egyéb	1	0,01 (*)			0,02 (*)		
0232000	b) <i>kabakosok – ehető héjúak</i>	0,08	0,2			0,5		
0232010	Uborka		(+)					
0232020	Apró uborka		(+)					
0232030	Cukkini		(+)					
0232990	Egyéb							
0233000	c) <i>kabakosok – nem ehető héjúak</i>	0,01 (*)				0,5		
0233010	Dinnye		0,02 (*) (+)					
0233020	Sütőtök		0,2 (+)					
0233030	Görögdinnye		0,02 (*) (+)					
0233990	Egyéb		0,02 (*)					
0234000	d) <i>csemegekukorica</i>	0,01 (*)	0,02 (*) (+)			0,02 (*)		
0239000	e) <i>egyéb termésükért termesztett zöldségek</i>	0,01 (*)	0,01 (*)			0,02 (*)		
0240000	Káposztafélék (nem tartalmazza a káposztafélék gyökereit és kis levelű terményeit)	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0241000	a) <i>virágukért termesztett káposztafélék</i>		0,1			0,1		
0241010	Brokkoli		(+)				(+)	
0241020	Karfiol		(+)				(+)	
0241990	Egyéb							
0242000	b) <i>fejképző káposztafélék</i>							
0242010	Kelbimbó		0,01 (*) (+)			0,3	(+)	
0242020	Fejeskáposzta		0,1 (+)			0,2	(+)	
0242990	Egyéb		0,01 (*)			0,02 (*)		
0243000	c) <i>leveles káposzta</i>					1,5		
0243010	Kínai kel/pekingi káposzta/pe-tsai		0,2 (+)					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0243020 0243990	Kel Egyéb		0,01 (*) (+) 0,01 (*)					
0244000	d) <i>karalábé</i>		0,01 (*) (+)			0,02 (*)		
0250000	Levélzöldségek, fűszernövények és ehető virágok							
0251000	a) <i>saláta és egyéb salátafélék</i>	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)		(+)	0,01 (*)
0251010	Galambbegysaláta		2 (+)			10	0,9	
0251020	Fejes salátafélék		0,5 (+)			2	2	
0251030	Endívia/széles levelű batáviai endívia		0,1 (+)			0,4	0,9	
0251040	Kerti zsázsa/közönséges borbálfű, valamint egyéb csí- rák és hajtások		2 (+)			10	0,9	
0251050	Közönséges borbálfű/szárzsföldi zsázsa		2 (+)			10	0,9	
0251060	Borsmustár/rukkola		2 (+)			10	0,9	
0251070	Vörös mustár		2 (+)			10	0,9	
0251080	Kis levelű termények (a Brassica fajok is)		2 (+)			10	0,9	
0251990	Egyéb		0,01 (*)			10	0,9	
0252000	b) <i>spenót és hasonló levelek</i>	0,01 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0252010	Spenótfélék		(+)	0,1 (*) (+)		0,6		
0252020	Kövér porcsin		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0252030	Mangold		(+)	0,3		1,5		
0252990	Egyéb			0,03 (*)		0,02 (*)		
0253000	c) <i>szőlőlevél és hasonló fajok</i>	0,01 (*)	2 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0254000	d) <i>vízitorma</i>	0,01 (*)	2 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0255000	e) <i>cikóriasaláta</i>	0,01 (*)	0,02 (*) (+)	0,03 (*) (+)	0,01 (*)	0,09	0,01 (*)	0,01 (*)
0256000	f) <i>fűszernövények és ehető virágok</i>	0,02 (*)	2		0,02 (*)	2	0,02 (*)	0,02 (*)
0256010	Turbolya		(+)	0,05 (*)				
0256020	Metélőhagyma		(+)	0,05 (*)				
0256030	Zellerlevél		(+)	0,05 (*)				
0256040	Petrezselyemlevél/metélőpetrezselyem		(+)	1,5 (+)				
0256050	Zsálya		(+)	1,5 (+)				
0256060	Rozmaring		(+)	1,5 (+)				
0256070	Kakukkfű		(+)	1,5 (+)				
0256080	Bazsalikom, valamint ehető virágok		(+)	1 (+)				
0256090	Babérlevél		(+)	0,05 (*)				
0256100	Tárkony		(+)	0,05 (*)				
0256990	Egyéb			0,05 (*)				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0260000	Hüvelyes zöldségek	0,01 (*)	0,2		0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0260010	Bab (hüvelyben)		(+)	0,1 (*) (+)		0,6		
0260020	Bab (hüvely nélkül)		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0260030	Borsó (hüvelyben)		(+)	0,1 (*) (+)		0,6		
0260040	Borsó (hüvely nélkül)		(+)	0,03 (*)		0,15		
0260050	Lencse		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0260990	Egyéb			0,03 (*)		0,02 (*)		
0270000	Szárúért termesztett zöldségek	0,01 (*)		0,03 (*)			0,01 (*)	0,01 (*)
0270010	Spárga		0,01 (*) (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270020	Kardonna/szúrós articsóka		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270030	Szárzeller		0,3		0,01 (*)	1,5		
0270040	Olasz édeskömény		0,3		0,01 (*)	1,5		
0270050	Articsóka		0,2 (+)		0,01 (*)	2		
0270060	Póréhagyma		0,3 (+)		0,09	0,7		
0270070	Rebarbara		0,3		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270080	Bambuszrügy		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270090	Pálmafa csúcsrügy		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270990	Egyéb		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0280000	Gombák, mohák és zuzmók	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0280010	Termesztett gomba		0,05 (+)					
0280020	Vadgomba		0,01 (*)					
0280990	Moha és zuzmó		0,01 (*)					
0290000	Algák és prokarióta szervezetek	0,01 (*)	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0300000	HÜVELYESEK						0,01 (*)	
0300010	Bab	0,2	0,6 (+)	0,03 (*)	0,15 (+)	0,3		10 (+)
0300020	Lencse	0,2	1 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,5		0,02 (*)
0300030	Borsó	0,08	1 (+)	0,1 (*) (+)	0,15 (+)	0,3		0,02 (*)
0300040	Csillagfürt/farkasbab	0,2	1 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05		0,02 (*)
0300990	Egyéb	0,2	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3		0,02 (*)
0400000	OLAJOS MAGVAK ÉS OLAJTARTALMÚ GYÜMÖLCSÖK			0,03 (*)			0,01 (*)	
0401000	Olajos magvak							
0401010	Lenmag	0,15	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401020	Földimogyoró/amerikai mogyoró	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)	0,04		0,01 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0401030	Mák	0,15	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		7
0401040	Szezám-mag	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401050	Napraforgó-mag	0,01 (*)	0,05 (*) (+)		0,4 (+)	0,3		0,01 (*)
0401060	Repcemag	0,15	0,07 (*) (+)		0,2 (+)	0,2		2
0401070	Szójabab	0,04	0,02 (*)		0,5	0,05		0,01 (*)
0401080	Mustármag	0,15	0,07 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401090	Gyapotmag	0,15	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,3		0,01 (*)
0401100	Tökmag	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0401110	Pórsáfránymag	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401120	Borágó magja	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401130	Gomborkamag	0,15	0,07 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401140	Kendermag	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0401150	Ricinusbab	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0402000	Olajtartalmú gyümölcsök	0,01 (*)			0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0402010	Olajbogyó olajkinyerésre		0,6 (+)					
0402020	Olajpálma magja		0,02 (*)					
0402030	Afrikai olajpálma gyümölcs		0,02 (*)					
0402040	Kapok		0,02 (*)					
0402990	Egyéb		0,02 (*)					
0500000	GABONAFÉLÉK			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	
0500010	Árpa	1,5	2 (+)			1		3
0500020	Hajdina és egyéb álgabonafélék	0,01 (*)	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500030	Kukorica	0,02	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500040	Köles	0,01 (*)	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500050	Zab	1,5	2 (+)			1		3
0500060	Rizs	0,01 (*)	1 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500070	Rozs	0,1	2 (+)			0,2		0,5
0500080	Cirok	0,01 (*)	2 (+)			0,5		0,02 (*)
0500090	Búza	0,1	1 (+)			0,2		3
0500990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)			0,02 (*)		0,02 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0600000	KÁVÉ, TEA, GYÓGYNÖVÉNYTEA, KAKAÓ ÉS SZENTJÁNOSKENYÉR	0,05 (*)			0,05 (*)		0,05 (*)	0,05 (*)
0610000	Tea		5 (+)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0620000	Kávébab		0,1 (*)	0,1 (*)		0,3 (+)		
0630000	Gyógyteafőzet a következőből:					0,1 (*)		
0631000	a) <i>virág</i>		15	15 (+)				
0631010	Kamilla		(+)					
0631020	Rozella/szudáni hibiszkusz		(+)					
0631030	Rózsa		(+)					
0631040	Jázminvirág/fehér jázmin		(+)					
0631050	Kislevelű hárs		(+)					
0631990	Egyéb							
0632000	b) <i>levelek és fűszernövények</i>		15	15 (+)				
0632010	Kerti szamóca		(+)					
0632020	Vörös fokföldirekette/rooibos		(+)					
0632030	Maté		(+)					
0632990	Egyéb							
0633000	c) <i>gyökér</i>		0,3	0,1 (*)				
0633010	Macskagyökér		(+)					
0633020	Ginszeng		(+)					
0633990	Egyéb							
0639000	d) <i>a növény bármely más részei</i>		0,1 (*)	0,1 (*)				
0640000	Kakaóbab		0,1 (*)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0650000	Szentjánoskenyér		0,1 (*)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0700000	KOMLÓ	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	15	0,05 (*)	0,05 (*)
0800000	FŰSZEREK							
0810000	Mag	0,05 (*)	0,1 (*)	0,6 (+)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0810010	Ánizsmag							
0810020	Fekete kömény							
0810030	Zeller							
0810040	Koriander/kerti koriander							
0810050	Kömény							
0810060	Kapor							

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0810070	Édeskömény							
0810080	Görögszéna/lepkeszeg							
0810090	Szerecsendió							
0810990	Egyéb							
0820000	Termés	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0820010	Szegfűbors		(+)					
0820020	Szecsúáni bors		(+)					
0820030	Kömény		(+)					
0820040	Kardamom		(+)					
0820050	Borókabogyó		(+)					
0820060	Bors-félék (fekete, zöld és fehér)		(+)					
0820070	Vanília		(+)					
0820080	Tamarind		(+)					
0820990	Egyéb							
0830000	Kéreg	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0830010	Fahéj							
0830990	Egyéb							
0840000	Gyökér- és rizóma			0,1 (*)				
0840010	Édesgyökér	0,05 (*)	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840020	Gyömbér	0,15	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840030	Kurkuma/indiai sáfrány	0,15	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840040	Torma	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)
0840990	Egyéb	0,05 (*)	0,5		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0850000	Bimbó	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0850010	Szegfűszeg		(+)					
0850020	Kapribogyó		(+)					
0850990	Egyéb							
0860000	Virágbibe	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0860010	Sáfrány		(+)					
0860990	Egyéb							
0870000	Magköpeny	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0870010	Szerecsendió-virág/mácisz							
0870990	Egyéb							

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0900000	CUKORTERMŐ NÖVÉNYEK						0,01 (*)	
0900010	Cukorrépagyökér	0,01 (*)	0,02 (*) (+)	0,2	0,2 (+)	0,2		0,01 (*)
0900020	Cukornád	0,04	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)		0,5
0900030	Cikóriagyökér	0,01 (*)	0,04 (+)	0,1 (*) (+)	0,01 (*)	0,08		0,01 (*)
0900990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
1000000	ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK – SZÁRAZFÖLDI ÁLLATOK							
1010000	Szövetek a következő állatokból			0,03 (*)		0,05 (*)	0,01 (*)	
1011000	a) <i>sertés</i>	0,01 (*)						
1011010	Izom		0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1011020	Zsírszövet		0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1011030	Máj		0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1011040	Vese		0,03 (*) (+)	(+)	0,06 (+)			0,05
1011050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)		0,5 (+)		0,06			0,01 (*)
1011990	Egyéb		0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1012000	b) <i>szarvasmarha</i>							
1012010	Izom	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1012020	Zsírszövet	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1012030	Máj	0,06	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1012040	Vese	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05
1012050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1012990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1013000	c) <i>juh</i>							
1013010	Izom	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1013020	Zsírszövet	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1013030	Máj	0,06	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1013040	Vese	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05
1013050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1013990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1014000	d) <i>kecske</i>							
1014010	Izom	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1014020	Zsírszövet	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1014030	Máj	0,06	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1014040	Vese	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1014050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1014990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1015000	e) <i>lófélék</i>							
1015010	Izom	0,01 (*)	0,03		0,01 (*)			0,01 (*)
1015020	Zsírszövet	0,02	0,5		0,01 (*)			0,01 (*)
1015030	Máj	0,06	0,03 (*)		0,03			0,01 (*)
1015040	Vese	0,01 (*)	0,03 (*)		0,07			0,05
1015050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,01 (*)	0,5		0,07			0,01 (*)
1015990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1016000	f) <i>baromfi</i>	0,01 (*)						
1016010	Izom		0,02 (*) (+)		0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1016020	Zsírszövet		0,1 (+)		0,015 (+)			0,01 (*)
1016030	Máj		0,02 (*) (+)		0,03 (+)			0,05
1016040	Vese		0,02 (*) (+)		0,01 (*)			0,05
1016050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)		0,02 (*) (+)		0,03			0,05
1016990	Egyéb		0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1017000	g) <i>egyéb szárazföldi haszonállatok</i>							
1017010	Izom	0,01 (*)	0,03		0,01 (*)			0,01 (*)
1017020	Zsírszövet	0,02	0,5		0,01 (*)			0,01 (*)
1017030	Máj	0,06	0,03 (*)		0,03			0,01 (*)
1017040	Vese	0,01 (*)	0,03 (*)		0,07			0,05
1017050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,01 (*)	0,5		0,07			0,01 (*)
1017990	Egyéb	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1020000	Tej	0,01 (*)	0,05	0,03 (*)	0,015	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01
1020010	Szarvasmarha		(+)	(+)	(+)			
1020020	Juh		(+)	(+)	(+)			
1020030	Kecske		(+)	(+)	(+)			
1020040	Ló							
1020990	Egyéb							
1030000	Madártojás	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*) (+)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1030010	Csirke		(+)					
1030020	Kacsa		(+)					
1030030	Liba		(+)					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1030040 1030990	Fürj Egyéb		(+)					
1040000	Méz és egyéb méhészeti termékek	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
1050000	Kételtűek és hullók	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1060000	Szárazföldi gerinctelen állatok	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1070000	Vadon élő szárazföldi gerincesek	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)

(*) Az analitikai kimutathatóság alsó határát mutatja

(**) Növényvédőszer-kód kombináció, amelyre a III. melléklet B. részében meghatározott MRL vonatkozik.

(+) Azon növényi és állati eredetű termékek teljes listája, amelyekre MRL-ek vonatkoznak, az I. mellékletben található.

(F) = zsírban oldódó

Benzovindiflupir

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

Deltametrin (cisz-deltametrin) (F)

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0110010 Grapefruitfélék

0110020 Narancs

0110030 Citrom

0110040 Zöldcitrom/lime

0110050 Mandarin

0120010 Mandula

0120020 Paradió/brazil dió

0120030 Kesu/kesudió

0120040 Gesztenye

0120050 Kókuszdió

0120060 Mogyoró

0120070 Ausztráliai mogyoró/makadámdió

0120080 Pekándió

0120090 Fenyőmag

0120100 Pisztcia

0120110	Dió
0130010	Alma
0130020	Körte
0130030	Birsalma
0130040	Naspolya
0130050	Japán naspolya
0140010	Sárgabarack/kajszi
0140020	Cseresznye
0140030	Őszibarack
0140040	Szilva
0151010	Csemegeszőlő
0151020	Borszőlő
0152000	b) Szamóca
0153010	Feketeszeder
0153020	Hamvas szeder
0153030	Málna (piros és sárga)
0154010	Fürtös áfonya
0154020	Tőzegáfonya
0154030	Ribiszke (fekete, piros és fehér)
0154040	Köszméte/egres (zöld, piros és sárga)
0154050	Csipkebogyó
0154060	Faeper (fekete és fehér)
0154070	Azarólgalagonya/franciagalagonya
0154080	Fekete bodza
0161030	Étkezési olajbogyó
0162010	Kivi (zöld, piros, sárga)

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a feldolgozási vizsgálatokkal és a maradékanyag-vizsgálatokkal kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0211000 a) burgonya

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0213010 Cékla

0213020 Sárgarépa

0213030	Gumós zeller
0213040	Torma
0213050	Csicsóka
0213060	Pasztinák/paszternák
0213070	Petrezselyemgyökér
0213080	Retek
0213090	Bakszakáll
0213100	Karórépa
0213110	Tarlórépa
0220010	Fokhagyma
0220020	Vöröshagyma
0220030	Salotta/mogyoróhagyma
0220040	Újhagyma/zöldhagyma és téli sarjadékhagyma
0231010	Paradicsom
0231020	Étkezési paprika
0231030	Padlizsán/tojásgyümölcs
0232010	Uborka
0232020	Apró uborka
0232030	Cukkini
0233010	Dinnye
0233020	Sütőtök
0233030	Görögdinnye
0234000	d) csemegekukorica
0241010	Brokkoli
0241020	Karfiol
0242010	Kelbimbó
0242020	Fejeskáposzta
0243010	Kínai kel/pekingi káposzta/pe-tsai
0243020	Kel
0244000	d) karalábé
0251010	Galambbegysaláta
0251020	Fejes salátafélék
0251030	Endívia/széles levelű batáviai endívia
0251040	Kerti zsásza/közönséges borbálfű, valamint egyéb csírák és hajtások

- 0251050 Közönséges borbálfű/szárazföldi zsázsa
 - 0251060 Borsmustár/rukkola
 - 0251070 Vörös mustár
 - 0251080 Kis levelű termények (a Brassica fajok is)
 - 0252010 Spenótfélék
 - 0252020 Kővér porcsin
 - 0252030 Mangold
 - 0253000 c) szőlőlevél és hasonló fajok
 - 0254000 d) vízitorma
 - 0255000 e) cikóriasaláta
 - 0256010 Turbolya
 - 0256020 Metélőhagyma
 - 0256030 Zellerlevél
 - 0256040 Petrezselyemlevél/metélőpetrezselyem
 - 0256050 Zsálya
 - 0256060 Rozmaring
 - 0256070 Kakukkfű
 - 0256080 Bazsalikom, valamint ehető virágok
 - 0256090 Babérlevél
 - 0256100 Tárkony
 - 0260010 Bab (hüvelyben)
 - 0260020 Bab (hüvely nélkül)
 - 0260030 Borsó (hüvelyben)
 - 0260040 Borsó (hüvely nélkül)
 - 0260050 Lencse
- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.
- 0270010 Spárga
- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.
- 0270050 Articsóka
 - 0270060 Póréhagyma
 - 0280010 Termesztett gomba

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a minták tárolási feltételeivel, és a maradékanyag-vizsgálatokkal kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0300010 Bab

0300020 Lencse

0300030 Borsó

0300040 Csillagfürt/farkasbab

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0401010 Lenmag

0401030 Mák

0401040 Szezám

0401050 Napraforgómag

0401060 Repcemag

0401080 Mustármag

0401090 Gyapotmag

0401100 Tökmag

0401110 Pórsáfránymag

0401120 Borágó magja

0401130 Gomborkamag

0401140 Kendermag

0401150 Ricinusbab

0402010 Olajbogyó olajkinyerésre

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a minták tárolási feltételeivel, és a maradékanyag-vizsgálatokkal kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0500010 Árpa

0500020 Hajdina és egyéb álgabonafélék

0500030 Kukorica

0500040 Köles

0500050 Zab

0500060 Rizs

0500070 Rozs

0500080 Cirok

0500090 Búza

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

- 0610000** Tea
- 0631010** Kamilla
- 0631020** Rozella/szudáni hibiszkusz
- 0631030** Rózsa
- 0631040** Jázminvirág/fehér jázmin
- 0631050** Kislevelű hárs
- 0632010** Szamóca
- 0632020** Vörös fokföldirekettye/rooibos
- 0632030** Maté
- 0633010** Macskagyökér
- 0633020** Ginszeng
- 0820010** Szegfűbors
- 0820020** Szecsuáni bors
- 0820030** Kömény
- 0820040** Kardamom
- 0820050** Borókabogyó
- 0820060** Bors-félék (fekete, zöld és fehér)
- 0820070** Vanília
- 0820080** Tamarind
- 0840010** Édesgyökér
- 0840020** Gyömbér
- 0840030** Kurkuma/indiai sáfrány

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

- 0850010** Szegfűszeg
- 0850020** Kapribogyó
- 0860010** Sáfrány

0900010 Cukorrépagyökér

0900030 Cikóriagyökér

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel és az állatok anyagcseréjével kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1011010 Izom

1011020 Zsírszövet

1011030 Máj

1011040 Vese

1011050 Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, az állatok anyagcseréjével és állatállomány takarmányozásának vizsgálatával kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2018. október 18-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1012010 Izom

1012020 Zsírszövet

1012030 Máj

1012040 Vese

1012050 Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)

1013010 Izom

1013020 Zsírszövet

1013030 Máj

1013040 Vese

1013050 Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)

1014010 Izom

1014020 Zsírszövet

1014030 Máj

1014040 Vese

1014050 Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)

1016010 Izom

1016020 Zsírszövet

1016030 Máj

1016040 Vese

1016050 Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)

1020010 Szarvasmarha

1020020 Juh

1020030	Kecske
1030010	Csirke
1030020	Kacsa
1030030	Liba
1030040	Fürj

Etofumezát (etofumezát, 2-keto-etofumezát, heterociklusos gyűrűs 2-keto-etofumezát és konjugátuma összege, etofumezátként kifejezve)

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, az anyagcserével, a szermaradék-vizsgálatokkal és a tárolási stabilitással kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információt, amennyiben 2018. június 29-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0252010	Spenótfélék
0255000	e) cikóriasaláta
0256040	Petrezselyemlevél/metélőpetrezselyem
0256050	Zsálya
0256060	Rozmaring
0256070	Kakukkfű
0256080	Bazsalikom, valamint ehető virágok
0260010	Bab (hüvelyben)
0260030	Borsó (hüvelyben)
0300030	Borsó
0631000	a) virág
0631010	Kamilla
0631020	Rozella/szudáni hibiszkusz
0631030	Rózsa
0631040	Jázminvirág/fehér jázmin
0631050	Kislevelű hárs
0631990	Egyéb
0632000	b) levelek és fűszernövények
0632010	Szamóca
0632020	Vörös fokföldirekettye/rooibos
0632030	Maté
0632990	Egyéb
0810000	Mag
0810010	Ánizsmag
0810020	Fekete kömény

- 0810030 Zeller**
- 0810040 Koriander/kerti koriander**
- 0810050 Kömény**
- 0810060 Kapor**
- 0810070 Édeskömény**
- 0810080 Görögszéna/lepkeszeg**
- 0810090 Szerecsendió**
- 0810990 Egyéb**

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, az anyagcserével, a szermaradék-vizsgálatokkal és a tárolási stabilitással kapcsolatban bizonyos információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információt, amennyiben 2018. június 29-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0900030 Cikóriagyökér

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, az anyagcserével és a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információt, amennyiben 2018. június 29-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1011010 Izom

1011020 Zsírszövet

1011030 Máj

1011040 Vese

1012010 Izom

1012020 Zsírszövet

1012030 Máj

1012040 Vese

1013010 Izom

1013020 Zsírszövet

1013030 Máj

1013040 Vese

1014010 Izom

1014020 Zsírszövet

1014030 Máj

1014040 Vese

1020010 Szarvasmarha

1020020 Juh**1020030 Kecske****Haloxifop [a haloxifop, annak észterei, sói és konjugátumai összesen, haloxifopként kifejezve (az R- és az S-izomerek összesen, izomerhányadtól függetlenül)] (F) (R)**

(R) = a szermaradék meghatározása a következő növényvédőszer-kódszám kombinációk esetében különböző:

Haloxifop – kód: 1000000, kivéve: 1040000: A haloxifop, annak sói és konjugátumai összesen, haloxifopként kifejezve (az R- és az S-izomerek összesen, izomerhányadtól függetlenül).

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a maradékanyag-vizsgálatok során használt tárolási feltételekkel, a maradékanyag-vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel és a tárolási stabilitásra vonatkozó vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0213020 Sárgarépa**0220020 Vöröshagyma****0300010 Bab****0300030 Borsó**

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a feldolgozott termékekben található szermaradékok jellegével, a maradékanyag-vizsgálatok során használt tárolási feltételekkel, a maradékanyag-vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel és a tárolási stabilitásra vonatkozó vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0401050 Napraforgómag

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a feldolgozott termékekben található szermaradékok jellegével, a maradékanyag-vizsgálatokkal, a maradékanyag-vizsgálatok során használt tárolási feltételekkel, a maradékanyag-vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel, a tárolási stabilitásra vonatkozó vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel és az északi helyes mezőgazdasági gyakorlattal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0401060 Repcemag

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel, a feldolgozott termékekben található szermaradékok jellegével, a maradékanyag-vizsgálatokkal, a maradékanyag-vizsgálatok során használt tárolási feltételekkel, a maradékanyag-vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel és a tárolási stabilitásra vonatkozó vizsgálatok során használt analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0900010 Cukorrépagyökér

(+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a tárolási stabilitással és az analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1011010 Izom**1011020 Zsírszövet****1011030 Máj****1011040 Vese****1012010 Izom****1012020 Zsírszövet**

1012030 Máj
1012040 Vese
1013010 Izom
1013020 Zsírszövet
1013030 Máj
1013040 Vese
1014010 Izom
1014020 Zsírszövet
1014030 Máj
1014040 Vese
1016010 Izom
1016020 Zsírszövet
1016030 Máj

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a tárolási stabilitással, a feldolgozott termékekben található szermaradékok jellegével és az analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1020010 Szarvasmarha
1020020 Juh
1020030 Kecske

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a tárolási stabilitással és az analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2017. november 19-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

1030000 Madártojás
1030010 Csirke
1030020 Kacsa
1030030 Liba
1030040 Fűrj
1030990 Egyéb

Piraklosztrobin (F)

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálatakor a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, ha azok 2015. július 13-ig benyújtásra kerülnek, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0151010 Csemegeszőlő

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy az analitikai módszerekkel kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálatakor a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, ha azok 2015. július 13-ig benyújtásra kerülnek, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0620000 Kávésbab

- (+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

Tolklofosz-metil (F)

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a haszonnövények anyagcseréjével kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2018. február 6-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0213080 Retek

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a szermaradék-vizsgálatokkal, a ph-CH₃ és a TM-CH₂OH metabolitok cukorkonjugátumaira vonatkozó toxikológiai adatokkal, valamint a ph-CH₃ és a TM-CH₂OH metabolitok cukorkonjugátumainak elemzését is magukban foglaló szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban szereplő információt, amennyiben 2018. február 6-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0241010 Brokkoli

0241020 Karfiol

0242010 Kelbimbó

0242020 Fejeskáposzta

0251000 a) saláta és egyéb salátafélék

0251010 Galambbegysaláta

0251020 Fejes salátafélék

0251030 Endívia/széles levelű batáviai endívia

0251040 Kerti zsásza/közönséges borbálfű, valamint egyéb csírák és hajtások

0251050 Közönséges borbálfű/szárazföldi zsásza

0251060 Borsmustár/rukkola

0251070 Vörös mustár

0251080 Kis levelű termények (a Brassica fajok is)

0251990 Egyéb

- (+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

Trinexapak (trinexapak (sav) és sói összesen, trinexapakként kifejezve)

- (+) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság megállapította, hogy a szermaradék-vizsgálatokkal kapcsolatban egyes információk nem állnak rendelkezésre. Az MRL felülvizsgálata során a Bizottság figyelembe fogja venni az első mondatban említett információkat, amennyiben 2016. február 5-ig benyújtják, vagy az információ benyújtásának elmaradása esetén annak hiányát.

0300010 Bab

- (+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma”

b) A szöveg az oxatiapirolinra vonatkozó következő oszloppal egészül ki:

„Növényvédőszer-maradékok és megengedett szermaradék-határértékek (mg/kg)

Kódszám	Olyan csoportok és egyedi termékek, amelyekre MRL-ek alkalmazandók (*)	Oxatiapirolin
(1)	(2)	(3)
0100000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS; FÁN TERMŐ HÉJAS GYÜMÖLCSŰEK	
0110000	Citrusfélék	0,01 (*)
0110010	Grapefruitfélék	
0110020	Narancs	
0110030	Citrom	
0110040	Zöld citrom/lime	
0110050	Mandarin	
0110990	Egyéb	
0120000	Fán termő héjas gyümölcsűek	0,01 (*)
0120010	Mandula	
0120020	Paradió/brazil dió	
0120030	Kesu/kesudió	
0120040	Gesztenye	
0120050	Kókuszdió	
0120060	Mogyoró	
0120070	Ausztráliai mogyoró/makadámdió	
0120080	Pekándió	
0120090	Fenyőmag	
0120100	Pisztácia	
0120110	Dió	
0120990	Egyéb	
0130000	Almatermésűek	0,01 (*)
0130010	Alma	
0130020	Körte	
0130030	Birsalma	
0130040	Naspolya	
0130050	Japán naspolya	
0130990	Egyéb	
0140000	Csonthéjasok	0,01 (*)
0140010	Sárgabarack/kajszi	
0140020	Cseresznye	
0140030	Őszibarack	
0140040	Szilva	
0140990	Egyéb	
0150000	Bogyógyümölcsűek	
0151000	a) Szőlő	0,7
0151010	Csemegeszőlő	
0151020	Borszőlő	

(1)	(2)	(3)
0152000	b) Szamóca	0,01 (*)
0153000	c) Vesszőn termő bogyógyümölcsűek	0,01 (*)
0153010	Feketeszeder	
0153020	Hamvas szeder	
0153030	Málna (piros és sárga)	
0153990	Egyéb	
0154000	d) Egyéb bogyógyümölcsűek	0,01 (*)
0154010	Fürtös áfonya	
0154020	Tőzegáfonya	
0154030	Ribiszke (fekete, piros és fehér)	
0154040	Köszméte/egres (zöld, piros és sárga)	
0154050	Csipkebogyó	
0154060	Faeper (fekete és fehér)	
0154070	Azarólgalagonya/franciagalagonya	
0154080	Fekete bodza	
0154990	Egyéb	
0160000	Egyéb gyümölcsök	0,01 (*)
0161000	a) <i>ehető héjúak</i>	
0161010	Datolya	
0161020	Füge	
0161030	Étkezési olajbogyó	
0161040	Kumkvat/japán törpemandarin	
0161050	Karambola/uborkafa	
0161060	Kakiszilva/datolyaszilva	
0161070	Jávai szilva/dzsambolán	
0161990	Egyéb	
0162000	b) <i>kisebbek, nem ehető héjúak</i>	
0162010	Kivi (zöld, piros, sárga)	
0162020	Liciszilva/kínai ikerszilva	
0162030	Passiógyümölcs/marakuja	
0162040	Fügekaktusz	
0162050	Csillagalma	
0162060	Amerikai datolyaszilva/virginiai szilva	
0162990	Egyéb	
0163000	c) <i>nagyobbak, nem ehető héjúak</i>	
0163010	Avokádó	
0163020	Banán	
0163030	Mangó	
0163040	Papája	
0163050	Gránátalma	
0163060	Csirimojó/krémalma	
0163070	Guáva/guajava	
0163080	Ananász	
0163090	Kenyérgyümölcs	

(1)	(2)	(3)
0163100	Durián	
0163110	Tüskés annóna	
0163990	Egyéb	
0200000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK	
0210000	Gyökér- és gyökgumós zöldségek	0,01 (*)
0211000	a) <i>burgonya</i>	
0212000	b) <i>trópusi gyökér és gumós zöldségek</i>	
0212010	Kasszava gyökér/manióka	
0212020	Édesburgonya/batáta	
0212030	Jamszgyökér	
0212040	Nyílgyökér	
0212990	Egyéb	
0213000	c) <i>egyéb gyökér- és gyökgumós zöldségek, a cukorrépa kivételével</i>	
0213010	Cékla	
0213020	Sárgarépa	
0213030	Gumós zeller	
0213040	Torma	
0213050	Csicsóka	
0213060	Pasztinák/paszternák	
0213070	Petrezselyemgyökér	
0213080	Retek	
0213090	Bakszakáll	
0213100	Karórépa	
0213110	Tarlórépa	
0213990	Egyéb	
0220000	Hagymafélék	0,01 (*)
0220010	Fokhagyma	
0220020	Vöröshagyma	
0220030	Salotta/mogyoróhagyma	
0220040	Újhagyma/zöldhagyma és téli sarjadékhagyma	
0220990	Egyéb	
0230000	Termésükért termesztett zöldségek	
0231000	a) <i>burgonyafélék</i>	
0231010	Paradicsom	0,2
0231020	Étkezési paprika	0,01 (*)
0231030	Padlizsán/tojásgyümölcs	0,2
0231040	Okra/bámia	0,01 (*)
0231990	Egyéb	0,01 (*)
0232000	b) <i>kabakosok – ehető héjúak</i>	0,1
0232010	Uborka	
0232020	Apró uborka	
0232030	Cukkini	
0232990	Egyéb	
0233000	c) <i>kabakosok – nem ehető héjúak</i>	
0233010	Dinnye	0,15
0233020	Sütőtök	0,01 (*)

(1)	(2)	(3)
0233030	Görögdinnye	0,01 (*)
0233990	Egyéb	0,01 (*)
0234000	d) <i>csemegekukorica</i>	0,01 (*)
0239000	e) <i>egyéb termésükért termesztett zöldségek</i>	0,01 (*)
0240000	Káposztafélék (nem tartalmazza a káposztafélék gyökereit és kis levelű termé- nyeit)	0,01 (*)
0241000	a) <i>virágukért termesztett káposztafélék</i>	
0241010	Brokkoli	
0241020	Karfiol	
0241990	Egyéb	
0242000	b) <i>fejképző káposztafélék</i>	
0242010	Kelbimbó	
0242020	Fejeskáposzta	
0242990	Egyéb	
0243000	c) <i>leveles káposzta</i>	
0243010	Kínai kel/pekingi káposzta/pe-tsai	
0243020	Kel	
0243990	Egyéb	
0244000	d) <i>karalábé</i>	
0250000	Levélzöldségek, fűszernövények és ehető virágok	
0251000	a) <i>saláta és egyéb salátafélék</i>	
0251010	Galambbegysaláta	0,01 (*)
0251020	Fejes salátafélék	0,3
0251030	Endívia/széles levelű batáviai endívia	0,01 (*)
0251040	Kerti zsázsa/közönséges borbálfű, valamint egyéb csírák és hajtások	0,01 (*)
0251050	Közönséges borbálfű/szárazföldi zsázsa	0,01 (*)
0251060	Borsmustár/rukkola	0,01 (*)
0251070	Vörös mustár	0,01 (*)
0251080	Kis levelű termények (a Brassica fajok is)	0,01 (*)
0251990	Egyéb	0,01 (*)
0252000	b) <i>spenót és hasonló levelek</i>	0,01 (*)
0252010	Spenótfélék	
0252020	Kövér porcsin	
0252030	Mangold	
0252990	Egyéb	
0253000	c) <i>szőlőlevél és hasonló fajok</i>	40
0254000	d) <i>vízitorma</i>	0,01 (*)
0255000	e) <i>cikóriasaláta</i>	0,01 (*)
0256000	f) <i>fűszernövények és ehető virágok</i>	0,02 (*)
0256010	Turbolya	
0256020	Metélőhagyma	
0256030	Zellerlevél	
0256040	Petrezselyemlevél/metélőpetrezselyem	
0256050	Zsályá	
0256060	Rozmaring	

(1)	(2)	(3)
0256070	Kakukkfű	
0256080	Bazsalikom, valamint ehető virágok	
0256090	Babérlevél	
0256100	Tárkony	
0256990	Egyéb	
0260000	Hüvelyes zöldségek	0,01 (*)
0260010	Bab (hüvelyben)	
0260020	Bab (hüvely nélkül)	
0260030	Borsó (hüvelyben)	
0260040	Borsó (hüvely nélkül)	
0260050	Lencse	
0260990	Egyéb	
0270000	Szárúkért termesztett zöldségek	0,01 (*)
0270010	Spárga	
0270020	Kardonna/szúrós articsóka	
0270030	Szárzeller	
0270040	Olasz édeskömény	
0270050	Articsóka	
0270060	Póréahagyma	
0270070	Rebarbara	
0270080	Bambuszrügy	
0270090	Pálmafa csúcsrügy	
0270990	Egyéb	
0280000	Gombák, mohák és zuzmók	0,01 (*)
0280010	Termesztett gomba	
0280020	Vadgomba	
0280990	Moha és zuzmó	
0290000	Algák és prokarióta szervezetek	0,01 (*)
0300000	HÜVELYESEK	0,01 (*)
0300010	Bab	
0300020	Lencse	
0300030	Borsó	
0300040	Csillagfürt/farkasbab	
0300990	Egyéb	
0400000	OLAJOS MAGVAK ÉS OLAJTARTALMÚ GYÜMÖLCSÖK	0,01 (*)
0401000	Olajos magvak	
0401010	Lenmag	
0401020	Földimogyoró/amerikai mogyoró	
0401030	Mák	
0401040	Szezámmag	
0401050	Napraforgómag	
0401060	Repcemag	
0401070	Szójabab	
0401080	Mustármag	
0401090	Gyapotmag	

(1)	(2)	(3)
0401100	Tökmag	
0401110	Pórsáfránymag	
0401120	Borágó magja	
0401130	Gomborkamag	
0401140	Kendermag	
0401150	Ricinusbab	
0401990	Egyéb	
0402000	Olajtartalmú gyümölcsök	
0402010	Olajbogyó olajkinyerésre	
0402020	Olajpálma magja	
0402030	Afrikai olajpálma gyümölcs	
0402040	Kapok	
0402990	Egyéb	
0500000	GABONAFÉLÉK	0,01 (*)
0500010	Árpa	
0500020	Hajdina és egyéb álgabonafélék	
0500030	Kukorica	
0500040	Köles	
0500050	Zab	
0500060	Rizs	
0500070	Rozs	
0500080	Cirok	
0500090	Búza	
0500990	Egyéb	
0600000	KÁVÉ, TEA, GYÓGYNÖVÉNYTEA, KAKAÓ ÉS SZENTJÁNOSKENYÉR	0,05 (*)
0610000	Tea	
0620000	Kávébab	
0630000	Gyógyteafőzet a következőből:	
0631000	a) <i>virág</i>	
0631010	Kamilla	
0631020	Rozella/szudáni hibiszkusz	
0631030	Rózsa	
0631040	Jázminvirág/fehér jázmin	
0631050	Kislevelű hárs	
0631990	Egyéb	
0632000	b) <i>levelek és fűszernövények</i>	
0632010	Kerti szamóca	
0632020	Vörös fokföldirekettye/rooibos	
0632030	Maté	
0632990	Egyéb	
0633000	c) <i>gyökér</i>	
0633010	Macskagyökér	
0633020	Ginszeng	
0633990	Egyéb	
0639000	d) <i>a növény bármely más részei</i>	

(1)	(2)	(3)
0640000	Kakaóbab	
0650000	Szentjánoskenyér	
0700000	KOMLÓ	0,05 (*)
0800000	FÚSZEREK	
0810000	Mag	0,05 (*)
0810010	Ánizsmag	
0810020	Fekete kömény	
0810030	Zeller	
0810040	Koriander/kerti koriander	
0810050	Kömény	
0810060	Kapor	
0810070	Édeskömény	
0810080	Görögszéna/lepkeszeg	
0810090	Szerecsendió	
0810990	Egyéb	
0820000	Termés	0,05 (*)
0820010	Szegfűbors	
0820020	Szecsuáni bors	
0820030	Kömény	
0820040	Kardamom	
0820050	Borókabogyó	
0820060	Bors-félék (fekete, zöld és fehér)	
0820070	Vanília	
0820080	Tamarind	
0820990	Egyéb	
0830000	Kéreg	0,05 (*)
0830010	Fahéj	
0830990	Egyéb	
0840000	Gyökér- és rizóma	
0840010	Édesgyökér	0,05 (*)
0840020	Gyömbér	0,05 (*)
0840030	Kurkuma/indiai sáfrány	0,05 (*)
0840040	Torma	(+)
0840990	Egyéb	0,05 (*)
0850000	Bimbó	0,05 (*)
0850010	Szegfűszeg	
0850020	Kapribogyó	
0850990	Egyéb	
0860000	Virágbibe	0,05 (*)
0860010	Sáfrány	
0860990	Egyéb	

(1)	(2)	(3)
0870000	Magköpeny	0,05 (*)
0870010	Szerecsendió-virág/mácisz	
0870990	Egyéb	
0900000	CUKORTERMŐ NÖVÉNYEK	0,01 (*)
0900010	Cukorrépagyökér	
0900020	Cukornád	
0900030	Cikóriagyökér	
0900990	Egyéb	
1000000	ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK – SZÁRAZFÖLDI ÁLLATOK	
1010000	Szövetek a következő állatokból	0,01 (*)
1011000	a) <i>sertés</i>	
1011010	Izom	
1011020	Zsírszövet	
1011030	Máj	
1011040	Vese	
1011050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1011990	Egyéb	
1012000	b) <i>szarvasmarha</i>	
1012010	Izom	
1012020	Zsírszövet	
1012030	Máj	
1012040	Vese	
1012050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1012990	Egyéb	
1013000	c) <i>juh</i>	
1013010	Izom	
1013020	Zsírszövet	
1013030	Máj	
1013040	Vese	
1013050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1013990	Egyéb	
1014000	d) <i>kecske</i>	
1014010	Izom	
1014020	Zsírszövet	
1014030	Máj	
1014040	Vese	
1014050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1014990	Egyéb	
1015000	e) <i>lófélék</i>	
1015010	Izom	
1015020	Zsírszövet	
1015030	Máj	
1015040	Vese	

(1)	(2)	(3)
1015050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1015990	Egyéb	
1016000	f) <i>baromfi</i>	
1016010	Izom	
1016020	Zsírszövet	
1016030	Máj	
1016040	Vese	
1016050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1016990	Egyéb	
1017000	g) <i>egyéb szárazföldi haszonállatok</i>	
1017010	Izom	
1017020	Zsírszövet	
1017030	Máj	
1017040	Vese	
1017050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	
1017990	Egyéb	
1020000	Tej	0,01 (*)
1020010	Szarvasmarha	
1020020	Juh	
1020030	Kecske	
1020040	Ló	
1020990	Egyéb	
1030000	Madártojás	0,01 (*)
1030010	Csirke	
1030020	Kacsa	
1030030	Liba	
1030040	Fürj	
1030990	Egyéb	
1040000	Méz és egyéb méhészeti termékek	0,05 (*)
1050000	Kéltűek és hüllők	0,01 (*)
1060000	Szárazföldi gerinctelen állatok	0,01 (*)
1070000	Vadon élő szárazföldi gerincesek	0,01 (*)

(*) Az analitikai kimutathatóság alsó határát mutatja

(**) Növényvédőszer-kód kombináció, amelyre a III. melléklet B. részében meghatározott MRL vonatkozik.

(†) Azon növényi és állati eredetű termékek teljes listája, amelyekre MRL-ek vonatkoznak, az I. mellékletben található.

Oxatiapiprolin

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

2. A III. melléklet A. részében a klorantraniliprolra, a pentiopirádra és a spirotetramátra vonatkozó oszlop helyébe a következő szöveg lép:

„Növényvédőszer-maradékok és megengedett szermaradék-határértékek (mg/kg)

Kódszám	Olyan csoportok és egyedi termékek, amelyekre MRL-ek alkalmazandók (*)	Klorantraniliprol (DPX E-2Y45) (F)	Pentiopirád	Spirotetramát és négy metabolitja (BY108330-enol, BY108330-ketohidroxi, BY108330-monohidroxi és BY108330 enol-glikozid), spirotetramátként kifejezve (R)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0100000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS; FÁN TERMŐ HÉJAS GYÜMÖLCSŰEK			
0110000	Citrusfélék	0,7	0,01 (*)	1
0110010	Grapefruitfélék			
0110020	Narancs			
0110030	Citrom			
0110040	Zöld citrom/lime			
0110050	Mandarin			
0110990	Egyéb			
0120000	Fán termő héjas gyümölcsűek	0,05	0,05	0,5
0120010	Mandula			
0120020	Paradió/brazil dió			
0120030	Kesu/kesudió			
0120040	Gesztenye			
0120050	Kókuszdió			
0120060	Mogyoró			
0120070	Ausztráliai mogyoró/makadám-dió			
0120080	Pekándió			
0120090	Fenyőmag			
0120100	Pisztácia			
0120110	Dió			
0120990	Egyéb			
0130000	Almatermésűek	0,5	0,5	1
0130010	Alma			
0130020	Körte			
0130030	Birsalma			
0130040	Naspolya			
0130050	Japán naspolya			
0130990	Egyéb			
0140000	Csonthéjasok	1		3
0140010	Sárgabarack/kajszi		4	
0140020	Cseresznye		4	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0140030	Őszibarack		4	
0140040	Szilva		1,5	
0140990	Egyéb		0,01 (*)	
0150000	Bogyógyümölcsűek			
0151000	a) Szőlő	1	0,01 (*)	2
0151010	Csemegeszőlő			
0151020	Borszőlő			
0152000	b) Szamóca	1	3	0,4
0153000	c) Vesszőn termő bogyógyümölcsűek	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0153010	Feketeszeder			
0153020	Hamvas szeder			
0153030	Málna (piros és sárga)			
0153990	Egyéb			
0154000	d) <i>Egyéb bogyógyümölcsűek</i>			
0154010	Fürtös áfonya	1,5	0,01 (*)	0,1 (*)
0154020	Tőzegáfonya	1	0,01 (*)	0,2
0154030	Ribiszke (fekete, piros és fehér)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154040	Köszméte/egres (zöld, piros és sárga)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154050	Csipkebogyó	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154060	Faeper (fekete és fehér)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154070	Azarógalagonya/franciagalagonya	0,01 (*)	0,4	0,1 (*)
0154080	Fekete bodza	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154990	Egyéb	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0160000	Egyéb gyümölcsök			
0161000	a) <i>ehető héjúak</i>	0,01 (*)		
0161010	Datolya		0,01 (*)	0,1 (*)
0161020	Füge		0,01 (*)	0,1 (*)
0161030	Étkezési olajbogyó		0,01 (*)	4
0161040	Kumkvat/japán törpemandarin		0,01 (*)	0,1 (*)
0161050	Karambola/uborkafa		0,01 (*)	0,1 (*)
0161060	Kakiszilva/datolyaszilva		0,4	0,3
0161070	Jávai szilva/dzsambolán		0,01 (*)	0,1 (*)
0161990	Egyéb		0,01 (*)	0,1 (*)
0162000	b) <i>kisebbek, nem ehető héjúak</i>	0,01 (*)	0,01 (*)	
0162010	Kivi (zöld, piros, sárga)			0,3
0162020	Liciszilva/kínai ikerszilva			15
0162030	Passiógyümölcs/marakuja			0,1 (*)
0162040	Fügekaktusz			0,1 (*)
0162050	Csillagalma			0,1 (*)
0162060	Amerikai datolyaszilva/virginiai szilva			0,1 (*)
0162990	Egyéb			0,1 (*)
0163000	c) <i>nagyobbak, nem ehető héjúak</i>		0,01 (*)	
0163010	Avokádó	0,01 (*)		0,7
0163020	Banán	0,01 (*)		0,6
0163030	Mangó	0,01 (*)		0,3
0163040	Papája	0,01 (*)		0,4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0163050	Gránátalma	0,4		0,5
0163060	Csirimojó/krémalma	0,01 (*)		0,1 (*)
0163070	Guáva/guajava	0,01 (*)		2
0163080	Ananász	0,01 (*)		0,3
0163090	Kenyérgyümölcs	0,01 (*)		0,1 (*)
0163100	Durián	0,01 (*)		0,1 (*)
0163110	Tüskés annóna	0,01 (*)		0,1 (*)
0163990	Egyéb	0,01 (*)		0,1 (*)
0200000	FRISS ÉS FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK			
0210000	Gyökér- és gyök gumós zöldségek			
0211000	a) <i>burgonya</i>	0,02	0,05	0,8
0212000	b) <i>trópusi gyökér és gumós zöldségek</i>	0,02	0,04	0,1 (*)
0212010	Kasszava gyökér/manióka			
0212020	Édesburgonya/batáta			
0212030	Jamszgyökér			
0212040	Nyílgyökér			
0212990	Egyéb			
0213000	c) <i>egyéb gyökér- és gyök gumós zöldségek, a cukorrépa kivételével</i>			0,1
0213010	Cékla	0,06	0,6	
0213020	Sárgarépa	0,08	0,6	
0213030	Gumós zeller	0,06	0,6	
0213040	Torma	0,06	0,6	
0213050	Csicsóka	0,06	0,6	
0213060	Pasztinák/paszternák	0,06	0,6	
0213070	Petrezselyemgyökér	0,06	0,6	
0213080	Retek	0,5	3	
0213090	Bakszakáll	0,06	0,6	
0213100	Karórépa	0,06	0,6	
0213110	Tarlórépa	0,06	0,6	
0213990	Egyéb	0,06	0,6	
0220000	Hagymafélék	0,01 (*)		
0220010	Fokhagyma		0,8	0,1 (*)
0220020	Vöröshagyma		0,8	0,4
0220030	Salotta/mogyoróhagyma		0,8	0,4
0220040	Újhagyma/zöldhagyma és téli sarjadékhagyma		4	0,1 (*)
0220990	Egyéb		0,8	0,1 (*)
0230000	Termésükért termesztett zöldségek			
0231000	a) <i>burgonyafélék</i>		2	
0231010	Paradicsom	0,6		2
0231020	Étkezési paprika	1		2
0231030	Padlizsán/tojásgyümölcs	0,6		2
0231040	Okra/bámia	0,6		1
0231990	Egyéb	0,6		1
0232000	b) <i>kabakosok – ehettő héjúak</i>	0,3	0,7	0,2
0232010	Uborka			
0232020	Apró uborka			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0232030	Cukkini			
0232990	Egyéb			
0233000	c) <i>kabakosok – nem ehető héjúak</i>	0,3	0,6	0,2
0233010	Dinnye			
0233020	Sütőtök			
0233030	Görögdinnye			
0233990	Egyéb			
0234000	d) <i>csemegekukorica</i>	0,2	0,02	1,5
0239000	e) <i>egyéb termésükért termesztett zöldségek</i>	0,2	0,01 (*)	0,1 (*)
0240000	Káposztafélék (nem tartalmazza a káposztafélék gyökereit és kis levelű terményeit)			
0241000	a) <i>virágukért termesztett káposztafélék</i>		4	1
0241010	Brokkoli	1		
0241020	Karfiol	0,6		
0241990	Egyéb	0,6		
0242000	b) <i>fejképző káposztafélék</i>			
0242010	Kelbimbó	0,01 (*)	0,01 (*)	0,3
0242020	Fejeskáposzta	2	4	2
0242990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0243000	c) <i>leveles káposzta</i>	20	0,01 (*)	7
0243010	Kínai kel/pekingi káposzta/pe-tsai			
0243020	Kel			
0243990	Egyéb			
0244000	d) <i>karalábé</i>	0,01 (*)	0,01 (*)	2
0250000	Levélzöldségek, fűszernövények és ehető virágok	20		
0251000	a) <i>saláta és egyéb salátafélék</i>			7
0251010	Galambbegysaláta		15	
0251020	Fejes salátafélék		15	
0251030	Endívia/széles levelű batáviai endívia		0,01 (*)	
0251040	Kerti zsázsa/közönséges borbálfű, valamint egyéb csírák és hajtások		15	
0251050	Közönséges borbálfű/szárzaföldi zsázsa		15	
0251060	Borsmustár/rukkola		15	
0251070	Vörös mustár		15	
0251080	Kis levelű termények (a Brassica fajok is)		50	
0251990	Egyéb		15	
0252000	b) <i>spenót és hasonló levelek</i>		30	7
0252010	Spenótfélék			
0252020	Kövér porcsin			
0252030	Mangold			
0252990	Egyéb			
0253000	c) <i>szőlőlevél és hasonló fajok</i>		0,01 (*)	0,1 (*)
0254000	d) <i>vízitorma</i>		0,01 (*)	7
0255000	e) <i>cikóriasaláta</i>		0,01 (*)	0,1 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0256000	f) <i>fűszernövények és ehető virágok</i>			4
0256010	Turbolya		20	
0256020	Metélőhagyma		0,01 (*)	
0256030	Zellerlevél		0,01 (*)	
0256040	Petrezselyemlevél/metélőpetrezselyem		20	
0256050	Zsálya		0,01 (*)	
0256060	Rozmaring		0,01 (*)	
0256070	Kakukkfű		0,01 (*)	
0256080	Bazsalikom, valamint ehető virágok		0,01 (*)	
0256090	Babérlevél		0,01 (*)	
0256100	Tárkony		0,01 (*)	
0256990	Egyéb		0,01 (*)	
0260000	Hüvelyes zöldségek			1,5
0260010	Bab (hüvelyben)	0,8	3	
0260020	Bab (hüvely nélkül)	0,01 (*)	0,4	
0260030	Borsó (hüvelyben)	2	4	
0260040	Borsó (hüvely nélkül)	0,01 (*)	0,3	
0260050	Lencse	0,01 (*)	0,01 (*)	
0260990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	
0270000	Szárukért termesztett zöldségek			
0270010	Spárga	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270020	Kardonna/szúrós articsóka	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270030	Szárzeller	10	15	4
0270040	Olasz édeskömény	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270050	Articsóka	2	0,01 (*)	1
0270060	Póréhagyma	0,01 (*)	3	0,1 (*)
0270070	Rebarbara	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270080	Bambuszrügy	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270090	Pálmafa csúcsrügy	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0280000	Gombák, mohák és zuzmók	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0280010	Termesztett gomba			
0280020	Vadgomba			
0280990	Moha és zuzmó			
0290000	Algák és prokarióta szervezetek	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0300000	HÜVELYESEK	0,01 (*)	0,3	2
0300010	Bab			
0300020	Lencse			
0300030	Borsó			
0300040	Csillagfűrt/farkasbab			
0300990	Egyéb			
0400000	OLAJOS MAGVAK ÉS OLAJTARTALMÚ GYÜMÖLCSÖK			
0401000	Olajos magvak			
0401010	Lenmag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401020	Földimogyoró/amerikai mogyoró	0,01 (*)	0,05	0,1 (*)
0401030	Mák	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401040	Szezám-mag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0401050	Napraforgómag	2	1,5	0,1 (*)
0401060	Repce	2	0,5	0,1 (*)
0401070	Szójabab	0,05	0,3	4
0401080	Mustármag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401090	Gyapotmag	0,3	0,5	0,4
0401100	Tökmag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401110	Pórsáfránymag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401120	Borágó magja	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401130	Gomborkamag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401140	Kendermag	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401150	Ricinusbab	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0402000	Olajtartalmú gyümölcsök	0,01 (*)	0,01 (*)	
0402010	Olajbogyó olajkinyerésre			4
0402020	Olajpálma magja			0,1 (*)
0402030	Afrikai olajpálma gyümölcs			0,1 (*)
0402040	Kapok			0,1 (*)
0402990	Egyéb			0,1 (*)
0500000	GABONAFÉLÉK			0,1 (*)
0500010	Árpa	0,02	0,3	
0500020	Hajdina és egyéb álgabonafélék	0,02	0,01 (*)	
0500030	Kukorica	0,02	0,01	
0500040	Köles	0,02	0,8	
0500050	Zab	0,02	0,3	
0500060	Rizs	0,4	0,01 (*)	
0500070	Rozs	0,02	0,1	
0500080	Cirok	0,02	0,8	
0500090	Búza	0,02	0,1	
0500990	Egyéb	0,02	0,01 (*)	
0600000	KÁVÉ, TEA, GYÓGYNÖVÉNYTEA, KAKAÓ ÉS SZENTJÁNOSKENYÉR	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0610000	Tea			
0620000	Kávébab			
0630000	Gyógyteafőzet a következőből:			
0631000	a) <i>virág</i>			
0631010	Kamilla			
0631020	Rozella/szudáni hibiszkusz			
0631030	Rózsa			
0631040	Jázminvirág/fehér jázmin			
0631050	Kislevelű hárs			
0631990	Egyéb			
0632000	b) <i>levelek és fűszernövények</i>			
0632010	Kerti szamóca			
0632020	Vörös fokföldirekettye/rooibos			
0632030	Maté			
0632990	Egyéb			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0633000	c) gyökér			
0633010	Macskagyökér			
0633020	Ginszeng			
0633990	Egyéb			
0639000	d) a növény bármely más részei			
0640000	Kakaóbab			
0650000	Szentjánoskenyér			
0700000	KOMLÓ	10 (+)	0,02 (*)	15
0800000	FŰSZEREK			
0810000	Mag	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0810010	Ánizsmag			
0810020	Fekete kömény			
0810030	Zeller			
0810040	Koriander/kerti koriander			
0810050	Kömény			
0810060	Kapor			
0810070	Édeskömény			
0810080	Görögszéna/lepkeszeg			
0810090	Szerecsendió			
0810990	Egyéb			
0820000	Termés	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0820010	Szegfűbors			
0820020	Szecsúáni bors			
0820030	Kömény			
0820040	Kardamom			
0820050	Borókabogyó			
0820060	Bors-félék (fekete, zöld és fehér)			
0820070	Vanília			
0820080	Tamarind			
0820990	Egyéb			
0830000	Kéreg	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0830010	Fahéj			
0830990	Egyéb			
0840000	Gyökér- és rizóma			
0840010	Édesgyökér	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0840020	Gyömbér	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0840030	Kurkuma/indiai sáfrány	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0840040	Torma	(+)	(+)	(+)
0840990	Egyéb	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0850000	Bimbó	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0850010	Szegfűszeg			
0850020	Kapribogyó			
0850990	Egyéb			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0860000	Virágbibe	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0860010	Sáfrány			
0860990	Egyéb			
0870000	Magköpeny	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0870010	Szerecsendió-virág/mácisz			
0870990	Egyéb			
0900000	CUKORTERMŐ NÖVÉNYEK			
0900010	Cukorrépagyökér	0,02	0,5	0,1 (*)
0900020	Cukornád	0,5	0,01 (*)	0,1 (*)
0900030	Cikóriagyökér	0,02	0,01 (*)	0,1
0900990	Egyéb	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
1000000	ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK – SZÁRAZFÖLDI ÁLLATOK			
1010000	Szövetek a következő állatokból		0,01 (*)	
1011000	a) <i>sertés</i>			
1011010	Izom	0,2		0,05
1011020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1011030	Máj	0,2		0,7
1011040	Vese	0,2		0,7
1011050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1011990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1012000	b) <i>szarvasmarha</i>			
1012010	Izom	0,2		0,05
1012020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1012030	Máj	0,2		0,7
1012040	Vese	0,2		0,7
1012050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1012990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1013000	c) <i>juh</i>			
1013010	Izom	0,2		0,05
1013020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1013030	Máj	0,2		0,7
1013040	Vese	0,2		0,7
1013050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1013990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1014000	d) <i>kecske</i>			
1014010	Izom	0,2		0,05
1014020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1014030	Máj	0,2		0,7
1014040	Vese	0,2		0,7
1014050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1014990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1015000	e) <i>lőfélék</i>			
1015010	Izom	0,2		0,05
1015020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1015030	Máj	0,2		0,7

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1015040	Vese	0,2		0,7
1015050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1015990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1016000	f) <i>baromfi</i>	0,01 (*)		0,01 (*)
1016010	Izom			
1016020	Zsírszövet			
1016030	Máj			
1016040	Vese			
1016050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)			
1016990	Egyéb			
1017000	g) <i>egyéb szárazföldi haszonállatok</i>			
1017010	Izom	0,2		0,05
1017020	Zsírszövet	0,2		0,01 (*)
1017030	Máj	0,2		0,7
1017040	Vese	0,2		0,7
1017050	Ehető belsőség (a máj és a vese kivételével)	0,2		0,7
1017990	Egyéb	0,01 (*)		0,01 (*)
1020000	Tej	0,05	0,01 (*)	0,005 (*)
1020010	Szarvasmarha			
1020020	Juh			
1020030	Kecske			
1020040	Ló			
1020990	Egyéb			
1030000	Madártojás	0,1	0,01 (*)	0,01 (*)
1030010	Csirke			
1030020	Kacsa			
1030030	Liba			
1030040	Fürj			
1030990	Egyéb			
1040000	Méz és egyéb méhészeti termékek	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
1050000	Kétlábúak és hüllők	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1060000	Szárazföldi gerinctelen állatok	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1070000	Vadon élő szárazföldi gerincesek	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)

(*) Az analitikai kimutathatóság alsó határát mutatja

(^a) Azon növényi és állati eredetű termékek teljes listája, amelyekre MRL-ek vonatkoznak, az I. mellékletben található.

Klorantraniliprol (DPX E-2Y45) (F)

(+) A szermaradék-határérték (MRL) 2020. december 31-éig érvényes, azt követően módosító rendelet híján értéke 0,02 (*) mg/kg lesz.

0700000 KOMLÓ

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

Pentiopirád

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

Spirotetramát és négy metabolitja (BYI08330-enol, BYI08330-ketohidroxid, BYI08330-monohidroxid és BYI08330 enol-glükózid), spirotramátként kifejezve (R)

(R) = a szermaradék meghatározása a következő növényvédőszer-kódszám kombinációk esetében különböző:

Spirotetramát – kód: 1000000, kivéve 1040000: Spirotetramát és BYI08330-enol metabolitja, spirotramátként kifejezve

(+) A fűszerek között feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0840040) ugyanaz a maradékanyag-határérték vonatkozik, mint a zöldségek kategóriájában, azon belül is a gyökér- és gumós zöldségek csoportjában feltüntetett tormára (*Armoracia rusticana*) (kód: 0213040), a 396/2005/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerint figyelembe véve azokat a változásokat, amelyek a feldolgozás (szárítás) miatt jelentkeznek a maradékanyagok szintjén.

0840040 Torma

3. A IV. melléklet a következő bejegyzésekkel egészül ki betűrend szerinti sorrendben: „Napralforgóolaj”, „Pepino mozaikvírus VC1 jelű hipovirulens izolátuma” és „Pepino mozaikvírus VX1 jelű hipovirulens izolátuma”.

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/1017 RENDELETE**(2017. június 15.)****a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmányok forgalomba hozataláról és felhasználásáról, az 1831/2003/EK 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 (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) 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 releváns tapasztalatokat, valamint a tudományos és technológiai fejlődést, módosításokat dolgoztak ki a takarmány-alapanyagoknak a 68/2013/EU rendeletben ⁽²⁾ foglalt jegyzékéhez. A szóban forgó módosítások az általános rendelkezések egyértelműbbé tételére, a kezelési eljárásokkal és a takarmány-alapanyagokkal kapcsolatos bejegyzések új bejegyzésekkel való kiegészítésére, valamint már létező bejegyzések pontosítására irányulnak. Ezenkívül értékeket állapítanak meg a vegyi szennyeződések maximális tartalmára, a botanikai tisztaság szintjeire, illetve a nedvességtartalom szintjeire vonatkozóan, és meghatározzák az adott takarmány-alapanyagok tekintetében kötelezően feltüntetendő információkat.
- (2) A 767/2009/EK rendelet 26. cikkének (4) bekezdésében foglalt feltételek teljesülnek.
- (3) Tekintettel a 68/2013/EU rendeletben végrehajtandó módosítások rendkívül nagy számára, a koherencia, az egyértelműség és az egyszerűsítés érdekében helyénvaló új melléklettel felváltani az említett rendelet mellékletét.
- (4) Helyénvaló csökkenteni a vállalkozókra háruló adminisztratív terhet egy olyan időszak biztosítása révén, amely – a kereskedelmi gyakorlatok szükségtelen megszakításának elkerülése érdekében – a címkézés tekintetében lehetővé teszi az új szabályozásra való zökkenőmentes átállást.
- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 68/2013/EU rendelet mellékletének helyébe e rendelet melléklete lép.

2. cikk

Azok a takarmány-alapanyagok, amelyeket 2018. január 11. előtt címkéztek fel a 68/2013/EU rendelet e rendelettel történő módosítása előtti változatának megfelelően, a készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók.

⁽¹⁾ HL L 229., 2009.9.1., 1. o.

⁽²⁾ A Bizottság 68/2013/EU rendelete (2013. január 16.) a takarmány-alapanyagok jegyzékéről (HL L 29., 2013.1.30., 1. o.).

3. cikk

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

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

Kelt Brüsszelben, 2017. június 15-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

„MELLÉKLET

TAKARMÁNY-ALAPANYAGOK JEGYZÉKE

A. RÉSZ

Általános rendelkezések

1. E 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 takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában szereplő valamennyi bejegyzésnek meg kell felelnie a takarmány-alapanyagok felhasználására vonatkozóan a releváns uniós jogszabályokban előírt korlátozásoknak; különös figyelmet kell fordítani az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ szabályainak a géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy ilyen szervezetekből előállított, illetve a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok jelenléte mellett végbemenő fermentációs folyamatból származó takarmány-alapanyagok tekintetében történő betartására. Az állati melléktermékből álló vagy azt tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ és a 142/2011/EU bizottsági rendelet ⁽³⁾ követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ értelmében korlátozható. 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 alkalmazandó a korábbi élelmiszerekre és az élelmiszer-hulladéokra. Takarmányként való további feldolgozás esetén azonban alkalmazandó.
4. A 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁵⁾ 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak megfelelően a takarmány-alapanyagoknak menteseknek kell lenniük az előállításuk folyamatából és a 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 ⁽⁶⁾ alkalmazásának megfelelően, valamint a 183/2005/EK rendelet, a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁷⁾, a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁸⁾ és az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁹⁾ 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 lévő

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról (HL L 268., 2003.10.18., 1. o.).

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.).

⁽³⁾ A Bizottság 142/2011/EU rendelete (2011. február 25.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról (HL L 54., 2011.2.26., 1. o.).

⁽⁴⁾ HL L 147., 2001.5.31., 1. o.

⁽⁵⁾ HL L 35., 2005.2.8., 1. o.

⁽⁶⁾ Az észszerűen elérhető legalacsonyabb szint (As Low As Reasonably Achievable) elve.

⁽⁷⁾ HL L 140., 2002.5.30., 10. o.

⁽⁸⁾ HL L 70., 2005.3.16., 1. o.

⁽⁹⁾ HL L 268., 2003.10.18., 29. o.

vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra is, amennyiben a helyes kereskedelmi gyakorlat szempontjából az célszerűnek tűnik. Ha e melléklet B. vagy a C. része másképpen nem rendelkezik, a maximális tartalom tömegszázalékban van kifejezve. ⁽¹⁾

A vegyi szennyeződésekre és a technológiai segédanyagokra vonatkozó egyedi maximális tartalmak a B. részben az eljárás leírásánál, a C. részben a takarmány-alapanyag leírásánál vagy a C. részben az adott kategória végén szerepelnek. 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 szóban forgó eljárás említésre kerül a takarmány-alapanyag leírásában, és amennyiben a szóban forgó eljárás megfelel a B. részben megadott leírásnak.

6. Azok a C. rész 12. fejezetében nem szereplő takarmány-alapanyagok, amelyek előállítása fermentálással történt és/vagy amelyek esetében mikroorganizmusok természetes jelenléte állapítható meg, forgalomba hozhatók élő mikroorganizmusokkal, amennyiben a takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek tervezett felhasználása

a) nem a mikroorganizmusok szaporítására irányul, és

b) nem kapcsolódik valamely, a mikroorganizmus(ok) által az 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében foglaltak szerint ellátott funkcióhoz.

A takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek nem láthatók el a mikroorganizmusok jelenlétére és az abból eredő bármely funkcióra vonatkozó állítással.

7. A takarmány-alapanyagok botanikai tisztasága legalább 95 %. Ugyanakkor az egyéb olajos magvak vagy olajtartalmú gyümölcsök valamely korábbi előállítási folyamatból származó 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 C. részben szereplő listájában.
8. A takarmány-alapanyag nevét ki kell egészíteni az eljárások közül egynek vagy többnek a B. részben, az eljárások glosszáriumának utolsó oszlopában feltüntetett közhasználatú nevével/minősítésével ⁽²⁾ annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávetették az adott eljárásnak vagy eljárásoknak. Az a takarmány-alapanyag, amelynek neve a C. részben felsorolt valamely névnek és a B. részben felsorolt eljárások közül egy vagy több közhasználatú nevének/minősítésének kombinációja, úgy tekintendő, hogy részét képezi a jegyzéknek, és címkéjén adott esetben szerepelniük kell az e takarmány-alapanyagra vonatkozó, a B. és a C. rész utolsó oszlopában 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 listájában, az érintett takarmány-alapanyagra vonatkozó bejegyzés »név« oszlopában, szögletes zárójelben jelennek meg.
11. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben szereplő listájában a takarmány-alapanyagok leírásában a »melléktermék« szó helyett a »termék« szó szerepel a piaci helyzet és a takarmányipari vállalkozók által a gyakorlatban a takarmány-alapanyagok kereskedelmi értékének kiemelésé céljából használt nyelvezet tükrözése érdekében.
12. A növények botanikai neve csak a C. rész takarmány-alapanyag-listájának az adott növényre vonatkozó első bejegyzéséhez tartozó leírásban 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. pontjával összefüggésben címkézési követelményeket állapít meg a nedvességtartalom tekintetében. Az említett rendelet 16. cikke (1) bekezdésének b) pontja a rendelet V. mellékletével összefüggésben címkézési követelményeket állapít meg az egyéb analitikai összetevők tekintetében. Ezenkívül a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 5. pontja előírja, hogy fel kell tüntetni a sósavban oldhatatlan hamu arányát, amennyiben az általában meghaladja a 2,2 %-ot, illetve ha

⁽¹⁾ E bekezdés vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra vonatkozó rendelkezései nem alkalmazandók a takarmány-alapanyagoknak a 767/2009/EK rendelet 24. cikkének (6) bekezdésében említett nyilvántartásában szereplő takarmány-alapanyagokra.

⁽²⁾ E kötelezettségtől eltérve a »szárítás« eljárás esetében a közhasználatú név/minősítés megadása opcionális.

bizonyos takarmány-alapanyagok esetében meghaladja az említett rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott szintet. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában azonban néhány bejegyzés eltér ezektől a szabályoktól a következők szerint:

- a) a 767/2009/EK rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott kötelezően feltüntetendő információk helyébe a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájában az analitikai összetevőkre vonatkozó, kötelezően feltüntetendő információk lépnek;
- b) ha a C. részben a takarmány-alapanyagok listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopa 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 hamu esetében azonban, ha a takarmány-alapanyagoknak a C. részben található listájában 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 listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopában 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 listájának »Leírás« oszlopában feltüntetettekhez képest egyéb tulajdonságokkal is rendelkezik, vagy valamely, a B. részben felsorolt eljárásra oly módon utal, hogy az állításként tekinthető (például bendővédetté 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.

B. RÉSZ

Eljárások glosszárúma

	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 részecskék gabonaszemokről való eltávolítására levegőáramoltatással	(Szeleléssel) tisztított
3.	Forrázás	Olyan eljárás, amelynek lényege egy szerves anyag hőkezelése forralással vagy gőzöléssel a természetes enzimek denaturálása, a szövetek puhítása és nyers ízadók eltávolítása céljából, ezt követően pedig hideg vízbe merítés a főzési folyamat megállítása érdekében	Forrázott
4.	Fehérités	A természetes szín eltávolítása kémiai vagy fizikai eljárással vagy derítőföld használatával	Fehéritett
5.	Hűtés	A hőmérséklet környezeti hőmérséklet alá – de fagypont fölé – történő csökkentése tartósítás céljából	Hűtött
6.	Aprítás	A szemcseméret csökkentése egy vagy több kés használatával	Aprított
7.	Tisztítás	Idegen anyagok (szennyező anyagok, például kövek) vagy a növény vegetatív részeinek (szalma, héj) vagy gyomok levált törmelékeinek eltávolítása	Tisztított

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
8.	Sűrítés ⁽¹⁾	Víz és/vagy más összetevők eltávolítása	Sűrítmény
9.	Kondenzálás	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
12.	Kristályosítás/kristályosodás	Tisztítás szilárd kristályok folyékony oldatból való kinyerésével. A folyadékban lévő szennyeződések általában nem tartalmazzák a kristályrács szerkezetét.	Kristályosodott/kristályosított
13.	Héjtalanítás ⁽²⁾	Gabonaszemek, magok, gyümölcsök, diófélék és egyéb termékek külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása	Hántolt, hámozott/Héjtalanított, részlegesen hántolt, hámozott/héjtalanított
14.	Hántolás	Babok, gabonaszemek és magok külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása	Hántolt ⁽³⁾
15.	Pektinkivonás	Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból	Csökkentett pektintartalmú
16.	Kiszáritás	A nedvesség kivonására szolgáló eljárás	Kiszáritott
17.	Nyálkátlanítás	A felületen lévő nyálkaréteg eltávolítására szolgáló eljárás	Nyálkátlanított
18.	Cukormentesítés	Mono- és diszacharidok kémiai vagy fizikai úton történő teljes vagy részleges eltávolítása melaszból vagy más, cukortartalmú anyagból	Cukormentes, alacsony cukortartalmú
19.	Méregtelenítés	A mérgező szennyező anyagok megsemmisítésére vagy koncentrációjuk csökkentésére szolgáló eljárás	Méregtelenített
20.	Desztillálás	Folyadékok szétválasztása forralással és a lecsapatott gőz külön tárolóba történő összegyűjtésével	Desztillált
21.	Száritás	Mesterséges vagy természetes eljárásokkal végzett vízelvonás	Természetes eljárással szárított vagy mesterséges eljárással szárított (az adott esetben megfelelően)
22.	Silózás	Takarmány-alapanyagok tárolása tartósítószer hozzáadásával vagy anélkül, vagy anaerob körülmények között szilázs-adalékanyagokkal vagy azok nélkül	Silózott
23.	Bepárlás	A víztartalom csökkentése	Bepárolt
24.	Expandálás	Olyan hőkezelési eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, ami a termék feltáródásához vezet	Expandált vagy puffasztott
25.	Sajtolás	Olaj/zsír kivonása sajtolással	Pogácsa/lepény és olaj/zsír

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
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	Olyan hőkezeléses eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen elpárolog, ami a termék szerkezetének lebontásához vezet, majd ezt az anyagot meghatározott formájú nyíláson történő átpréselés útján formázzák	Extrudált
28.	Fermentálás	Olyan eljárás, amelynek során mikroorganizmusokat (például baktériumokat, gombákat vagy élesztőket) állítanak elő vagy használnak fel az érintett anyagokban, hogy módosítsák azok kémiai összetételét vagy tulajdonságait	Fermentált
29.	Szűrés	Folyadék porózus közegen vagy membránon való átjuttatása a szilárd részecskék eltávolítása céljából	Szűrt
30.	Pelyhesítés	Nedves, hőkezelt anyag hengerlése vékony darabok kialakítása céljából	Pehely
31.	Lisztőrlés	Száraz gabonaszemek szemcseméretének csökkentése és az alkotórészekre (főleg liszt, korpa és takarmányliszt) történő szétválasztás elősegítése	Liszt, korpa, takarmányliszt (*) vagy takarmány (az adott esetben megfelelően)
32.	Dermesztéssel frakcionálás	Az olajak hűtése során azok telítetlenebb részei elkülönülnek a telítetlenebb részekről. Az olaj telítetlenebb részei a hűtés következtében megdermednek, míg a telítetlenebb részek folyékonyak maradnak, így például le lehet szűrni őket. A dermesztéssel frakcionált termék a megdermedt olaj.	Dermesztéssel frakcionált
33.	Tördelés	Olyan eljárás, amely során a takarmány-alapanyagot darabokra törik	Tördelt
34.	Olajban/zsírban sütés	Olyan eljárás, amely során valamely takarmány-alapanyagot olajban vagy zsírban sütnek	Sütött
35.	Zselésítés	Olyan eljárás, amely során általában zselésítő anyagok felhasználásával zselé, kocsonyaszerű, szilárd anyag képződik, amelynek állaga a puhától a keményig terjedhet	Zselésített
36.	Granulálás	Takarmány-alapanyagok kezelése adott granulátumméret és állag elérése céljából	Granulált
37.	Darálás/Őrlés	Szilárd takarmány-alapanyagok szemcseméretének csökkentése száraz vagy nedves eljárással	Darált vagy őrölt
38.	Hőkezelés	Speciális körülmények között – például a nyomásra vagy a nedvességtartalomra vonatkozóan előírt feltételek mellett – végrehajtott hőkezelés	Melegített/hőkezelt

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
39.	Hidrogénezés	Katalitikus eljárás, amelynek célja olajok/zsírok/zsírsvak kettős kötéseinek magas hőfokon, hidrogénnyomás alatt történő telítése, és ezáltal részlegesen vagy teljesen telített trigliceridek/zsírsvak nyerése, illetve polioloak nyerése szénhidrátok karbonilcsoportjainak hidroxilcsoportokká történő redukciója révén	Hidrogénezett, részlegesen hidrogénezett
40.	Hidrolízis	A molekulaméret csökkentése megfelelő, víz és hő/nyomás, enzimek vagy sav/lúg alkalmazásával végrehajtott kezeléssel	Hidrolizált
41.	Elfolyósítás/Cseppfolyósítás	Szilárd vagy 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	Gabonaszemek csírázásának elősegítése azon természetes enzimek aktiválása céljából, amelyek képesek arra, hogy a keményítőt fermentálható szénhidrátokká, a fehérjéket pedig aminosavakká és peptidekké bontsák	Malátázott
44.	Olvasztás	Szilárd halmazállapotú anyag átalakítása folyékony halmazállapotúvá hő alkalmazásával	Olvasztott
45.	Mikronizálás	Olyan eljárás, amely során valamely szilárd anyag szemcséinek átlagos átmérőjét mikrométeres nagyságrendűre csökkentik	Mikronizált
46.	Előfőzés	Vízben való áztatás során történő hőkezelés a keményítő teljes mértékű zselatinizálódása érdekében, majd ezt követően szárítás	Előfőzött
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 átpréseléssel	Pellet, pelletált
50.	Rizsörlés	A hántolt rizs korpájának és csírájának szinte teljes vagy részleges eltávolítása	Őrölt
51.	Előzselatinizálás	A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős mértékű javítása céljából	Előzselatinizált ⁽⁵⁾
52.	Préselés, sajtolás ⁽⁶⁾	Folyadékok (például 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	A takarmány-alapanyagok száraz állapotúvá tételét szolgáló hőkezelés a takarmány-alapanyagok emészthetőségének javítása, a színképződés fokozása és/vagy a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése céljából	Pörkölt
55.	Lapkázás	A szemcseméret csökkentése a takarmány-alapanyag, például gabonaszemek hengerpárok közötti átengedésével	Lapkázott
56.	Bendővédeztétel	Olyan eljárás, amelynek célja, hogy hő, nyomás, gőz, illetve ezek kombinációjának alkalmazásával végzett 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 lebomlástól. Az aldehidekkel bendővédeztett takarmány-alapanyagok legfeljebb 0,12 % szabad aldehidet tartalmazhatnak	[az alkalmazott módszer meghatározása] által bendővédeztett
57.	Szitálás/Rostálás	Különböző nagyságú szemcsék szétválasztása oly módon, hogy a takarmány-alapanyagot rostá(ko)n átszitálják vagy átöntik	Szitált, rostált
58.	Fölözés	Folyadék felső úszó rétegének leválasztása mechanikai úton, például tejsír esetében	Fölözött
59.	Szeletelés	Takarmány-alapanyagok lapos szeletekre vágása	Szeletelt
60.	Merítés/Áztatás	Takarmány-alapanyagok (általában magok) nedvesítése és puhítása a főzési idő csökkentése, a maghéj könnyebb eltávolítása és a csírázási folyamat aktiválásához szükséges vízfelvétel megkönnyítése, illetve a természetes eredetű antinutritív faktorok koncentrációjának csökkentése céljából	Áztatott
61.	Porlasztva szárítás	Folyadék nedvességtartalmának csökkentése, amely során a takarmány-alapanyagból a tömeghez viszonyított felületek arányának növelésére permetet vagy ködöt hoznak létre, amelyre meleg levegőt fúvatnak	Porlasztva szárított
62.	Gőzölés	Olyan eljárás, amely során túlnyomásos gőzt használnak hőkezelésre és főzésre az emészthetőség javítása céljából	Gőzölt
63.	Pirítás	Hevítés száraz hő felhasználásával, amely eljárást többnyire olajos magvak esetében, például a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése vagy eltávolítása céljából alkalmazzák	Pirított
64.	Ultraszűrés	Folyadékok szűrése csak kisméretű molekulákat átengedő vékony membránon keresztül	Ultraszűrt
65.	Csírátlanítás	A csíra teljes vagy részleges eltávolítása a zúzott gabonaszemből	Csírátlanított

	Eljárás	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
66.	Infravörös sugarakkal végzett mikronizálás	Infravörös sugarakkal végzett hőkezelés gabonák, gyökerek, magok vagy gumók, illetve azok társtermékeinek főzésére és pörkölésére, amelyet általában pelyhesítés követ	Infravörös sugarakkal mikronizált
67.	Olajok/zsírok és hidrogénezett olajok/zsírok hasítása	Zsírok/olajok hidrolízisének kémiai eljárása. A zsírok/olajok és a víz között magas hőmérséklet és nyomás mellett létrejövő reakció a hidrofób fázisban nyers zsírsavak, a hidrofil fázisban pedig vizes glicerindat (nyers glicerin) nyerését teszi lehetővé	Hasított
68.	Ultrahangos kezelés	Oldható vegyületek kioldása vízben nagy teljesítményű ultrahangot és hőt alkalmazó mechanikai eljárással	Ultrahanggal kezelt
69.	Az élelmiszer csomagolásának mechanikai úton történő eltávolítása	A csomagolóanyag mechanikai úton történő eltávolítása	Mechanikai úton kicsomagolt

(1) A német szövegben a »Konzentrieren« szó helyébe adott esetben az »Eindicken« szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés az »eingedickt«.

(2) A »héjtalánítás« szó helyébe adott esetben a »hántás« 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	Árpa pörkölés útján nyert termék, amely 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	Árpa keményítő előállításánál nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.6.	Árpahéj	Etil-keményítő előállításánál nyert termék. Etil-keményítő előállításánál nyert termék. Etil-keményítő előállításánál nyert termék. Etil-keményítő előállításánál nyert termék. Etil-keményítő előállításánál nyert termék.	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.7.	Árpatakarmányliszt	Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy lisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmeléssel	Nyersrost Keményítő
1.1.8.	Árpafehérje	A keményítő és a korpa különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll	Nyersfehérje
1.1.9.	Árpafehérje-takarmány	A keményítő különválasztása 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 fehérje és a keményítő nedves úton történő extrahálása után az árpából nyert termék	Nyersfehérje
1.1.11.	Árpa korpa	Az árpaliszt-előállítás terméke, amelyet hántolt árpa rostált magjaiból nyernek. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.1.12.	Folyékony árpakeményítő	Keményítő árpából való előállítása során nyert másodlagos keményítőfrakció	Ha a nedvesség < 50 %: — Keményítő
1.1.13.	Sörárpa törtszem	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt különválasztott, méretben aluli árpamagokat és árpamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost Nyershamu, ha > 2,2 %
1.1.14.	Sörárpa és maláta finomszemcse	Maláta-előállítás során különválasztott árpamagfrakciókból és malátából álló termék	Nyersrost
1.1.15.	Sörárpahéj	Malátaárpa tisztításából származó termék, amely 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 (*)	Csírátzatott gabonákból nyert termék, szárított, őrölt és/vagy extrahált	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.19.	Malátagyököcskék ⁽¹⁾	Malátagabona csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyököcskékből, gabona-finomszemcsékből, héjból és kisméretű, tört, malátázott gabonaszemekből áll. Lehet őrölt	
1.2.1.	Kukorica ⁽²⁾	A <i>Zea mays</i> L. spp. <i>mays</i> szemtermése. Bendővédett lehet	
1.2.2.	Kukoricapehely ⁽²⁾	Hántolt kukorica gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben kukoricahéjat tartalmazhat	Keményítő
1.2.3.	Kukorica-takarmányliszt ⁽²⁾	Kukorica darává vagy lisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból, valamint olyan magrészeszekékből áll, amelyekből a kukoricakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el. Tartalmazhat kukoricacsírafrakciót	Nyersrost Keményítő Nyerszsír, ha > 5 %
1.2.4.	Kukoricakorpa ⁽²⁾	Kukorica darává vagy lisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként külső héjből és némi kukoricacsíra-törmelékéből áll, némi endospermium-részesekével	Nyersrost
1.2.5.	Kukoricacsutka ⁽²⁾	A kukorica csutkája. Kis mennyiségben tartalmazhat a mechanikai úton végzett betakarítás során el nem távolított kukoricaszemeket és buroklevelet	Nyersrost Keményítő
1.2.6.	Kukoricadarabok ⁽²⁾	A termék érkezésénél a rostálási eljárás során különválasztott kukoricamag-frakció	
1.2.7.	Kukoricarost ⁽²⁾	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 50 %: — Nyersrost
1.2.8.	Kukoricaglutén ⁽²⁾	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban a keményítő különválasztása során nyert gluténból áll	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 90 % Ha a nedvesség < 70 %: — Nyersfehérje
1.2.9.	Kukoricaglutén-takarmány ⁽²⁾	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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.2.10.	Kukoricacsíra ⁽²⁾	Kukorica darává, lisztté vagy keményítővé történő feldolgozása során nyert termék. Elsődlegesen kukoricacsírából, külső héjből és endospermium-részekből áll	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyerszír
1.2.11.	Kukoricacsíra-pogácsa ⁽²⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje Nyerszír
1.2.12.	Kukoricacsíra-liszt ⁽²⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
1.2.13.	Nyers kukoricacsíra-olaj ⁽²⁾	Kukoricacsírából nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
1.2.14.	Kukorica, puffasztott ⁽²⁾	Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.2.15.	Kukoricalé ⁽²⁾	A kukorica áztatásából származó, koncentrált, folyékony frakció	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.2.16.	Csemegekukorica-szilázs ⁽²⁾	A csemegekukorica-gyártásból származó melléktermék, amely csutkából, héjből, magbélből áll, aprított és szárított vagy préselt. Előállítása a csemegekukorica csutkájának, csuhéjának és leveleinek aprításával történik, amelyekhez csemegekukorica-magbél is keveredhet	Nyersrost
1.2.17.	Zúzott, csíráatlanított kukorica ⁽²⁾	Zúzott kukorica csíráatlanításával nyert termék. Elsősorban endospermium-frakciókból áll, és tartalmazhat kukoricacsírat és külsőmaghéjrészecskéket	Nyersrost Keményítő
1.2.18.	Kukoricakövecsek ⁽²⁾	Korpát és csírat kis mennyiségben vagy egyáltalán nem tartalmazó, kemény, durva szemcsékből álló kukoricaőrlemény	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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.4.4.	Zabtakarmányliszt	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként zabkorpából és némi endospermiumból áll	Nyersrost Keményítő
1.4.5.	Zabkorpa	Zabliszt-előállításból származó termék, amelyet hántolt zab rostált magjaiból nyernek. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészcsekből áll, amelyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.4.6.	Zabhéj	Zabszemek 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	Zabszemek őrléséből nyert termék	Nyersrost Keményítő
1.4.10.	Előfőzött zabból készült liszt	Magas keményítőtartalommal rendelkező zabtermék, héjtalanítás után	Nyersrost
1.4.11.	Zabtakarmány	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként 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, amelynek hossza nem éri el egy egész rizsmag hosszának háromnegyedét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.2.	Őrölt rizs	Hántolt rizs, amelyből 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.6.	Hántolt rizs	Barna rizs (<i>Oryza Sativa</i> L.), amelyről 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, amely 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, amely 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, amely elsősorban 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
1.6.12.	Zsírtalanított rizskorpa	Olajkinyerésből származó rizskorpa. Bendővédtett lehet	Nyersrost
1.6.13.	Rizskorpaolaj	Stabilizált rizskorpából extrahált olaj	
1.6.14.	Rizstakarmányliszt	Rizsliszt és -keményítő előállításából származó, száraz vagy nedves őrléssel és szitálással nyert termék. Elsősorban keményítőből, 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.	Rizstakarmányliszt 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.16.	Rizs	Az <i>Oryza sativa</i> L. szemtermése. Bendővédett lehet	
1.6.17.	Rizscsíra	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban csírákat tartalmaz	Nyerszír Nyersfehérje
1.6.18.	Rizscsírapiogácsa	A rizscsíra olajeltávolítás céljából való összejajtolása után fennmaradó termék	Nyersfehérje Nyerszír Nyersrost
1.6.20.	Rizsfehérje	Rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szítalással, szétválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék	Nyersfehérje
1.6.21.	Rizsből készült folyékony takarmány	Rizs nedves őrlésével és szítalásával 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, amely elsősorban amorf és/vagy gipszes és/vagy sérült és/vagy természetes módon elszíneződött (zöld, piros, sárga) és/vagy szokványos hántolt 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
1.7.3.	Rozstakarmány	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészekkékből áll, amelyekből a rozskorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Keményítő Nyersrost
1.7.4.	Rozskorpa	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészekkékből áll, amelyekből az endospermium túlnyomó részét eltávolították.	Keményítő Nyersrost
1.8.1.	Cirok; [Tarka cirok]	A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench szemtermése/magjai	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.8.2.	Cirok, fehér	Meghatározott cirokfajták fehér maghéjú szemtermése	
1.8.3.	Ciroktakarmány	Cirokkeményítő különválasztása során nyert szárított termék. Elsősorban korpából áll. A termék tartalmazhatja az áztatóvíz megszáritott maradékanyagait, és csírák is adhatók hozzá	Nyersfehérje
1.9.1.	Tönkölybúza	A <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, illetve <i>Triticum monococcum</i> tönkölybúza szemtermése	
1.9.2.	Tönkölybúzakorpa	A tönkölybúzaliszt előállításából származó termék. Elsősorban külső héjből és némi tönkölybúzacsíra-frakcióból áll, kevés endospermium-részecskével	Nyersrost
1.9.3.	Tönkölybúzahéj	Tönkölybúzaszemek 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 szentörmeléssel	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 búzafajták szemtermése. Bendővédett lehet	
1.11.2.	Búzagyököcskék	Malátabúza csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjből és kis, tört, malátázott búzaszemekből áll	
1.11.3.	Búza, előzslatinizált	Őrölt vagy tört búzából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.11.4.	Búzatakarmányliszt	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert lisztgyártási termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szentörmeléssel	Nyersrost Keményítő
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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.11.6.	Búzatakarmány	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből a búzakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Nyersrost
1.11.7.	Búzakorpa ⁽³⁾	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.11.8.	Malátázott, fermentált búzarészecskék	Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszáritják és darálják	Keményítő Nyersrost
1.11.10.	Búzarost	Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersrost
1.11.11.	Búzacsíra	Búzalisztőrlelésből származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából álló termék, amely a búzacsírhoz tapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.12.	Búzacsíra, fermentált	Búzacsíra fermentálásából származó termék	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.13.	Búzacsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet búzacsíra (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf., valamint egyéb búzafajták és hántolt tönkölybúza (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) sajtolásával nyernek, és amelyhez még endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje
1.11.15.	Búzafehérje	Keményítő- vagy etanol-előállítás során nyert búzafehérje, amely részlegesen hidrolizált lehet	Nyersfehérje
1.11.16.	Búzaglutén-takarmány	Búzakeményítő- és gluténgyártásból származó termék. Korpából áll, amelyből részlegesen eltávolíthatták a csírat. Hozzáadhatók búza oldható maradékai, tört búza, valamint keményítőtől 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, valamint glutén búzából történő előállítás 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 előállítás során nyert termék	Nyersfehérje Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva
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.	Élesztős búzakoncentrátum	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 különválasztott, méretben aluli búzmagokat és búzamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
1.11.24.	Malátabúza és malátabúza-törmelék	Maláta-előállítás során különválasztott búzamagfrakciókból és malátából álló termék	Nyersrost
1.11.25.	Malátabúzahéj	Malátabúza tisztításából származó termék, amely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz	Nyersrost
1.12.2.	Gabonaliszt ⁽¹⁾	Gabonaőrleésből nyert liszt	Keményítő Nyersrost
1.12.3.	Gabonafehérje-koncentrátum ⁽¹⁾	Élesztő fermentációja útján történő keményítőteltávolítás során gabonából nyert koncentrátum és szárított termék	Nyersfehérje
1.12.4.	Gabonamag-törmelék ⁽¹⁾	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a mag további feldolgozása előtt különválasztott kis – esetleg csiráztatott – magokból és magfrakciókból áll. A termékek több nyersrostot (például héjat) tartalmaznak, mint a nem frakcionált gabonák	Nyersrost
1.12.5.	Gabonacsíra ⁽¹⁾	Lisztőrleésből és keményítőgyártásból származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb gabonacsírákból álló termék, amely a gabonacsírákhoz tapadt endospermium- és külsőhéjfrakciókat is tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.12.6.	Gabonamoslék-szirup ⁽¹⁾	Gabonaszesz előállításához használt gabona fermentálásakor és desztillálásakor keletkező szeszmoslék-koncentrátum párologtatása útján nyert gabonatermék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.12.7.	Centrifugált szeszgyári gabonamoslék ⁽¹⁾	Gabonaszesz előállításához használt fermentált és desztillált gabonából származó szeszmoslék centrifugálása és/vagy szűrése során keletkezett szilárd frakcióból álló nedves termék	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.8.	Koncentrált szeszgyári oldható maradékok ⁽¹⁾	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 azok részeit is tartalmazhatja	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.9.	Szeszgyári gabonamoslék és oldható maradékok ⁽¹⁾	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 azok részeit is tartalmazhatja. Tartalmazhat 2 % szulfátot. Bendővédett lehet	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje
1.12.10.	Szeszgyári szárított gabonamoslék	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
1.12.11.	Szeszgyári sötét gabonamoslék ⁽¹⁾ ; [Szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok] ⁽¹⁾	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek, és amelyhez üstmaradékot vagy bepárolt szeszmoslékot adnak hozzá. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
1.12.12.	Sörtörköly ⁽¹⁾	Sörgyártásból származó termék, amely malátázott és nem malátázott gabona maradékai-ból és keményítőt tartalmazó egyéb olyan termékekből áll, amelyek 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 ⁽¹⁾	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	Sör-, malátakivonat- és whiskygyártás során nyert szilárd termék. Darált maláta forró vizes kinyerése után visszamaradt anyagokból, valamint esetlegesen cukorban vagy keményítőben gazdag egyéb adalékokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot préseléssel eltávolították	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.15.	Üstmaradék	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstben maradó termék	Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.16.	Üstmaradék, szirup	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően keletkező üstmaradék párologtatásából származó termék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: Nyersfehérje

(¹) A név kiegészíthető a gabonafajta nevével.

(²) Az angol nyelvi változatban a kukoricára való utaláshoz a »maize« kifejezés mellett a »corn« szó is használható.

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

2. Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.1.1.	Babassupogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet (az <i>Orbignya</i> fajtához tartozó) Babassu pálmadió sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.1.	Sárgarepcemag	A <i>Camelina sativa</i> L. Crantz magja	
2.2.2.	Sárgarepce, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepcemag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.3.	Sárgarepceliszt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje
2.3.1.	Kakaótok	A <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak külső burka	Nyersrost
2.3.2.	Kakaóhéj	A <i>Theobroma cacao</i> L. kakaóbabjainak feldolgozása során nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje
2.3.3.	Kakaóbabliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak extrahálásával nyernek, miután a babokról a héjat részlegesen eltávolították	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.4.1.	Koprapogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet 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, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával és enzimatis hidrolizálásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.4.3.	Kopraliszt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
2.5.1.	Gyapotmag	A <i>Gossypium</i> ssp. magja, amelyről a szálakat eltávolították. Bendővédett lehet	
2.5.2.	Gyapotmagdara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag extrahálásával nyernek, amelyről a szálakat és a héj egy részét eltávolították. (Maximális nyersrosttartalom: 22,5 % a szárazanyagban.) Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost
2.5.3.	Gyapotmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag sajtolásával nyernek, amelyről a szálakat eltávolították	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.6.1.	Földimogyoró-pogácsa, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet az <i>Arachis hypogaea</i> L. fajhoz és egyéb <i>Arachis</i> -fajokhoz tartozó, részlegesen hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.6.2.	Földimogyoró-dara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet részlegesen hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyersrost
2.6.3.	Földimogyoró-pogácsa, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.6.4.	Földimogyoró-dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.7.1.	Kapokpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a kapok (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.8.1.	Lenmag	A <i>Linum usitatissimum</i> L. len magja (minimális botanikai tisztaság: 93 %), egész, hengerelt vagy darált lenmag formájában. Bendővédett lehet	
2.8.2.	Lenmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.3.	Lenmagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.8.4.	Lenmagpogácsa-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.5.	Lenmagliszt-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.9.1.	Mustármagkorpa	Mustár (<i>Brassica juncea</i> L.) előállításából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészcsekből áll	Nyersrost
2.9.2.	Mustármagdara	Illékony mustárolaj mustármagokból való extrahálásával nyert termék	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.10.1.	Nigermag	A <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass. nigernövény magjai	
2.10.2.	Nigermagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a nigernövény magjainak sajtolásával nyernek (Só-savban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.11.1.	Olajbogyópép	Olajgyártásból származó termék, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott, sajtolt olajbogyó (<i>Olea europea</i> L.) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.11.2.	Zsírtalanított olajbogyódara-takarmány	Az olivaoaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyersrost
2.11.3.	Zsírtalanított olajbogyódara	Az olivaoaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.12.1.	Pálmamagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet az <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., illetve a <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) fajhoz tartozó pálma magbelének sajtolásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.12.2.	Pálmamagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a pálma magbelének extrahálásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost
2.13.1.	Tökmag	A <i>Cucurbita pepo</i> L. fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magjai	
2.13.2.	Tökmag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cucurbita pepo</i> fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.14.1.	Repcemag ⁽¹⁾	A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repce, a <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repce magjai Minimális botanikai tisztaság: 94 %. Bendővédett lehet	
2.14.2.	Repcemag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagok sajtolásával nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.3.	Repcemagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.14.4.	Repcemag, extrudált	Egész repceből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír
2.14.5.	Repcemagból készült fehérjekoncentrátum	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek	Nyersfehérje
2.14.6.	Repcemagpogácsa-takaromány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagok sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségben belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.7.	Repcemagdara-takaromány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségben belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.15.1.	Sáfránymag	A <i>Carthamus tinctorius</i> L. sáfrány magjai	
2.15.2.	Sáfránymagliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet 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. magjai	
2.17.1.	Szezám-mag, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet 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, amelyet a szezám-növény magjainak sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 5 %)	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.18.1.	Pírított szója(bab)	Megfelelő hőkezelésnek alávetett szójabab (<i>Glycine max</i> L. Merr.). (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	
2.18.2.	Szója(bab)pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a szójamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.18.3.	Szója(bab)dara	Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban
2.18.4.	Szója(bab)dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Bendővédett 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. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.18.7.	Szója(bab)fehérje-koncentrátum	Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet második extrahálásnak vagy enzimatikus kezelésnek is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. Inaktivált enzimeket tartalmazhat	Nyersfehérje
2.18.8.	Szójababpép; [Szójababpaszta]	Szójabab extrahálása során nyert, élelmiszerkészítménynek szánt termék	Nyersfehérje
2.18.9.	Szójababmelasz	A szójabab feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.10.	Szójabab-feldolgozás mellékterméke	Szójabab élelmiszer-készítménnyé történő feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje
2.18.11.	Szója(bab)	Szójabab (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Ureázaktivitás, 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 (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)	Nyersfehérje
2.18.13.	Szója(bab)dara-takaromány	Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 1,5 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban
2.18.14.	Szója(bab)dara-takaromány, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 1,5 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	
2.18.15.	Fermentált szója(bab)fehérje (koncentrátum)	Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet mikrobiális fermentálásnak is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja	Nyersfehérje
2.19.1.	Napraforgómag	A napraforgó (<i>Helianthus annuus</i> L.) magja. Bendővédett lehet	
2.19.2.	Napraforgómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.19.3.	Napraforgódara	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.4.	Napraforgódara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.5.	Napraforgómaghéj	Napraforgómag hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.19.6.	Napraforgódara-takaromány	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.19.7.	Napraforgódara-takaromány, hántolt	<p>Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> — a teljes mennyiségben belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. <p>Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban. Bendővédett lehet</p>	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.8.	Napraforgódara magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója	<p>Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő.</p> <p>Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Maximális nyersrosttartalom: 8 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Bendővédett lehet</p>	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.9.	Napraforgódara magas cellulóztartalmú frakciója	<p>Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő.</p> <p>Minimális nyersrosttartalom: 38 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Bendővédett lehet</p>	Nyersfehérje Nyersrost
2.20.1.	Növényi olaj és zsír (?)	<p>Olajos magvakból vagy olajtartalmú gyümölcsökből nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat), lehet nyálkátlanított, finomított és/vagy hidrogénezett</p>	Nedvesség, ha > 1 %
2.20.2.	Élelmiszergyártó üzemből származó használt növényi olajok	<p>Élelmiszer-vállalkozók által a 852/2004/EK rendeletnek megfelelően, főzési célra használt növényi olajok, amelyek nem kerültek kapcsolatba hússal, állati zsírral, halakkal vagy vízi állatokkal</p>	Nedvesség, ha > 1 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.21.1.	Nyers lecitinek	Olajos magvakból és olajtartalmú gyümölcsökből származó nyersolaj vízzel történő nyálkátlanítása során nyert termék. Citromsav, foszforsav, nátrium-hidroxid vagy enzimek hozzáadhatók a nyersolaj nyálkátlanítása során	
2.22.1.	Kendermag	A <i>Cannabis sativa</i> L. kenderfajták ellenőrzött magja az 1782/2003/EK rendeletnek megfelelő maximális tetrahidrokannabinol-tartalommal	
2.22.2.	Kenderpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet kendermag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.22.3.	Kenderolaj	Kendernövény és -mag sajtolásával nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
2.23.1.	Mák	A <i>Papaver somniferum</i> L. magjai	
2.23.2.	Mákdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a mákpogácsa extrahálásával nyernek	Nyersfehérje

(¹) Adott esetben az uniós jogszabályokban meghatározott »alacsony glükoszínolát-tartalmú« jelzéssel egészülhet ki. Ez a repcemagból készült összes termékre vonatkozik.

(²) A »növényi olaj és zsír« név helyébe az adott esetnek megfelelően a »növényi olaj«, illetve a »növényi zsír« kifejezés léphet. A kifejezést ki kell egészíteni a növényfajnak és adott esetben a növény részének a megnevezésével. Fel kell tüntetni, hogy az olaj(ok) és/vagy a zsír(ok) nyers(ek) vagy finomított(ak).

3. Hüvelyesek magjai és azokból nyert termékek

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.1.1.	Bab, pirított	A <i>Phaseolus</i> spp. vagy a <i>Vigna</i> spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magjai. Bendővédtett lehet	
3.1.2.	Babfehérje-koncentrátum	A bab terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során nyert termék	Nyersfehérje
3.2.1.	Szentjánoskenyér-hüvely	A <i>Ceratonia siliqua</i> L. szentjánoskenyérfa szentjánoskenyérmagot tartalmazó szárított termése	Nyersrost
3.2.3.	Durván őrölt szentjánoskenyér	A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő összezúzásával nyert termék	Nyersrost
3.2.4.	Szentjánoskenyérpor; [Szentjánoskenyérliszt]	A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő mikronizálásával nyert termék	Nyersrost Összes cukor, szacharózban számítva
3.2.5.	Szentjánoskenyér-csíra	A szentjánoskenyérfa magjainak csírája	Nyersfehérje
3.2.6.	Szentjánoskenyér-csíra, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.2.7.	Szentjánoskenyérmag	A szentjánoskenyér hüvelyéből kinyert mag (magbél), amely endospermiumból, héjból és csírából áll	Nyersrost
3.2.8.	A szentjánoskenyérmag héja	A szentjánoskenyérfa magtermésének héjtalanítása során nyert szentjánoskenyérmag-héj	Nyersrost
3.3.1.	Csicseriborsó	A <i>Cicer arietinum</i> L. magja	
3.4.1.	Ervil (Cicorlencse)	Az <i>Ervum ervilia</i> L. magja	
3.5.1.	Görögszénamag	A görögszéna (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) magja	
3.6.1.	Guarliszt	A <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guarbab magjaiból nyert nyák extrahálása után nyert termék	Nyersfehérje
3.6.2.	Guarcsíraliszt	A guarbab magjainak 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.) <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, amely elsősorban külső héjából áll	Nyersrost Nyersfehérje
3.7.4.	Lóbab, hántolt	Lóbabmag hántolása során nyert termék, amely 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.	Csillagfürthéj; [Csillagfürthéj]	Csillagfürtmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban külső héjából áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.4.	Csillagfürtpép	Csillagfürt-összetevők extrahálása után nyert termék	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.9.5.	Csillagfürt-takarmányliszt	Csillagfürtből csillagfürtliszt előállítása során nyert termék. Főként sziklevel(cotyledon)-, kisebb mértékben héjrészekből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.6.	Csillagfürtfehérje	A csillagfürt terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után nyert termék	Nyersfehérje
3.9.7.	Csillagfürtfehérje-liszt	Magas fehérjetartalmú liszt előállítására irányuló csillagfürt-feldolgozásból származó termék	Nyersfehérje
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	Borsódara előállítása során nyert termék. Főként 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.	Borsóliszt	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.	Borsótakarmányliszt	Borsóliszt előállítása során nyert termék. Főként sziklevel(cotyledon)-, kisebb mértékben héjrészekből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.8.	Borsótörmelék	Mechanikai úton történő rostálásból származó termék, amely a további feldolgozás előtt különválasztott borsómagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
3.11.9.	Borsófehérje	A borsó terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.11.11.	Borsó oldható maradékai	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, szacharózban számítva 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 -fark	Cukorgyártásból származó friss termék, amely elsősorban leveles vagy levélrészek nélküli, megtisztított cukorrépadarabokból áll	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.3.	(Répa)cukor; [Szacharóz]	Cukorrépából víz felhasználásával extrahált cukor	
4.1.4.	(Cukor)répamelasz	Cukorrépából történő cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 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 és 0,25 % szulfidot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.6.	Izomaltulóz pép	A cukorrépában található szacharóz enzimatiskus 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 közelít a cukortartalom.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 82 % vagy > 92 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 közelít 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 %
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 és 2 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor, szacharózban számítva
4.1.12.	Cukorszirup	Cukor és/vagy melasz feldolgozása során nyert termék. Legfeljebb 0,5 % szulfátot és 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, amely 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 enzimatis eljárással történő cukor-előállítás során nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %
4.1.15.	(Cukor)répa melasz, betainban gazdag, folyékony/szárított ⁽¹⁾	Cukor víz felhasználásával történő extrahálásával és a cukornádmelasz további szűrésével nyert termék. Az így előállított termék tartalmazza a melasz összetevőit, ugyanakkor a melaszban szokásosan előforduló, természetes eredetű betainmennyiségnél nagyobb mennyiségű betain található benne. Lehet szárított. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 0,25 % szulfítot tartalmazhat	Betaintartalom Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 14 %
4.1.16.	Izomaltulóz	Kristályos monohidrát vegyület formájában előállított izomaltulóz. A cukorrépából származó szacharóz enzimatis átalakításával nyerik	

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.2.1.	Cékla	Cékla (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) préseléséből, majd koncentrációjából és pasztörizálásából nyert lé, amely megőrzi a tipikus zöldségízt 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, amely a répagyökérről gőzkezeléssel eltávolított héjából áll és amelyhez további zselés répakeményítő hozzáadható. Maximális nedvességtartalom: 97 %	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha > 97 %
4.3.3.	Sárgarépa-reszelék	A répa- és répamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert nedves termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávetették. Maximális nedvességtartalom: 97 %	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha > 97 %
4.3.4.	Sárgarépagehely	Sárga- vagy vörösrépagyökér pelyhesítésével nyert termék, amelyet aztán megszáritanak	
4.3.5.	Sárgarépa, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül sárga- vagy vörösrépa gyökere, amelyet 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	
4.4.2.	Cikóriafej és -farok	Cikória-feldolgozásból nyert friss termék. Először tisztított cikóriadarabokból és levélrészekből 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 történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat és a vizet részben eltávolították. Legfeljebb 1 % szulfátot és 0,2 % szulfidot 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 történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt, majd kiszáritott cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat részben eltávolították. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,5 % szulfidot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.4.6.	Cikóriagyökér-por	Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék. Legfeljebb 1 % csomósodást gátló anyagot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.7.	Cikóriamelasz	Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikóriafeldolgozás 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	Cikóriafeldolgozás során, az inulin és az oligofruktóz különválasztása 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.	Inulin (?)	Az inulin például a <i>Cichorium intybus</i> L., az <i>Inula helenium</i> vagy a <i>Helianthus tuberosus</i> gyökereiből extrahált fruktán; a nyers inulin legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfidot 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 % szulfidot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.11.	Oligofruktóz, szárított	Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise és az azt követő szárítás útján nyert termék	
4.5.1.	Fokhagyma, szárított	Tiszta, darált fokhagymából (<i>Allium sativum</i> L.) készült, sárgától fehérig terjedő színárnyalatú por	
4.6.1.	Manióka; [Tápióka]; [Kasszava]	A <i>Manihot esculenta</i> Crantz gyökerei, megjelenési formára való tekintet nélkül	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 70 %
4.6.2.	Manióka, szárított; [Tápióka, szárított]	Szárított maniókagyökerek, megjelenési formára való tekintet nélkül	Keményítő Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.1.	Vöröshagymapép	A vöröshagyma (<i>Allium nemzetség</i>) feldolgozása során nyert 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, majd olajban/zsírban megsült vöröshagymadarabok	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.7.3.	Vöröshagyma oldható maradékai, szárított	Friss vöröshagyma feldolgozása során nyert száraz termék. Alkohol és/vagy víz extrahálásával nyerik, a víz- vagy alkoholfrakciót különválasztják 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, amelyről 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, amely a burgonyagumóról gőzkezeléssel eltávolított héjából áll és amelyhez további zselés burgonyakeményítő hozzáadható. Lehet pépesített	Nedvesség, ha > 93 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.4.	Vágott burgonyadarakok, nyers	Emberi fogyasztásra szánt burgonyatermékek előállítása során nyert termék, amely lehet hámozott	Nedvesség, ha > 88 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.5.	Burgonyareszelék	A burgonya- és burgonyamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávetették.	Nedvesség, ha > 93 % 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
4.8.7.	Burgonyapehely	Mosott, hámozott vagy hámozatlan, gőzölt burgonyából forgatva szárítással nyert termék	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.8.	Burgonyapép	Burgonyakeményítő előállítása során nyert termék, amely extrahált, darált burgonyából áll	Nedvesség, ha < 77 % vagy > 88 %
4.8.9.	Burgonyapép, szárított	Burgonyakeményítő előállítása során nyert szárított termék, amely extrahált, darált burgonyából áll	
4.8.10.	Burgonyafehérje	Keményítő előállítása során létrejött termék, amely elsősorban a keményítőleválasztás után nyert fehérjeanyagokból áll	Nyersfehérje
4.8.11.	Burgonyafehérje, hidrolizált	Burgonyafehérje ellenőrzött enzimatis hidrolízise útján nyert fehérje	Nyersfehérje

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 előállításánál nyert koncentrált termék, amely 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	A burgonya mosása, hámozása, méretének csökkentése (vágás, pelyhesítés stb.) és szárítása útján nyert termék	
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 %

(¹) A kifejezések elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböző termékeket jelölnek és értelemszerűen alkalmazandóak

(²) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

5. Egyéb magok 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 leválasztásával nyert és ledarált mandulahéj	Nyersrost
5.2.3.	Mandulamag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet 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 domesticából</i> származó lé vagy alma-bor előállításánál nyert termék. Elsősorban belső pépből és szárított külső héjből áll. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.4.2.	Almapép, préselt; [Almatörköly, préselt]	Az almale vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjből áll. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.4.3.	Almamelasz	Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersfehérje Nyersrost Nyersolajok és -sírok, ha > 10 %
5.5.1.	Cukorrépa mag	A cukorrépa magja	
5.6.1.	Hajdina	A <i>Fagopyrum esculentum</i> magja	
5.6.2.	Hajdinahéj és -korpa	A hajdinamagok őrléséből származó termék	Nyersrost
5.6.3.	Hajdina-takarmányliszt	A hajdinaliszt-előállításból származó termék, amelyet rostált hajdinából nyernek. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső maghéjak finom frakcióival és némi maghulladékkal. Legfeljebb 10 % nyersrostot tartalmazhat	Nyersrost Keményítő
5.7.1.	Vöröskáposztamag	A <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> magja	
5.8.1.	Kanáríkőlesmag	A <i>Phalaris canariensis</i> magja	
5.9.1.	Köménymag	A <i>Carum carvi</i> L. magja	
5.12.1.	Tört gesztenye	Gesztenyeliszt előállítása során nyert termék, amely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye- (<i>Castanea</i> spp.) maradékokból áll	Nyersfehérje Nyersrost
5.13.1.	Citruspép ⁽¹⁾	A <i>Citrus</i> (L.) spp. fajokhoz tartozó citrusfélék gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, szárazanyagra vonatkoztatva	Nyersrost
5.13.2.	Citruspép, szárított ⁽¹⁾	Citrusfélék gyümölcsének préselése vagy citruslé előállítása során nyert, majd megszártott termék. Lehet csökkentett pektintartalmú. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, szárazanyagra vonatkoztatva	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 magjaiból nyert termék	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.16.1.	Búzavirágmag	A <i>Centaurea cyanus</i> L. magja	
5.17.1.	Uborkamag	A <i>Cucumis sativus</i> L. magja	
5.18.1.	Ciprusmag	A <i>Cupressus</i> L. magja	
5.19.1.	Datolya	A <i>Phoenix dactylifera</i> L. termése. Lehet szárított	
5.19.2.	Datolyamag	A <i>Phoenix dactylifera</i> L. egész magja	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 ^(?)	Dió vagy gyümölcs belső, ehető magjaiból álló termék	
5.22.2.	Gyümölcspép ^(?)	Gyümölcslé és -püré előállításánál nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.22.3.	Gyümölcspép, szárított ^(?)	Gyümölcslé és -püré előállításánál nyert, majd megszártított termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.23.1.	Kerti zsázsa	A <i>Lepidium sativum</i> L. magja	Nyersrost
5.24.1.	Pázsitfűmag	A Poaceae, a Cyperaceae és a Juncaceae családból származó pázsitfűfélék magja	
5.25.1.	Szőlőmag	A <i>Vitis</i> L. szőlőpépből leválasztott magja, amelyből az olajat nem távolították el	Nyerszír Nyersrost
5.25.2.	Szőlőmagliszt	Olaj szőlőmagból történő extrahálása során nyert termék	Nyersrost
5.25.3.	Szőlőpép; [Szőlőtörköly]	Alkohol extrahálása után gyorsan beszárított szőlőpép, amelyből a lehető legnagyobb mértékben eltávolították a szár- és magrészeket	Nyersrost
5.25.4.	Szőlőmag, oldható	Szőlőmagból szőlőlé előállításánál 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, amelyet mogyoró préselésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.27.1.	Pektin	A pektint a megfelelő – általában citrusgyümölcsökből vagy almából származó – növényi anyag (természetes törzseinek) vizes extrahálásával állítják elő. Metanolon, etanolon és propán-2-olon kívül más szerves kicsapószer nem használható. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, 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.	Bogánccsma	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, amelyet a sárgabarack (<i>Prunus armeniaca</i> L.) magjának préselésével nyernek. Tartalmazhat hidrocianosavat	Nyersfehérje Nyersrost
5.38.1.	Feketekömény-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a feketekömény (<i>Bunium persicum</i> L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.39.1.	Borágómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a borágó (<i>Borago officinalis</i> L.) magjainak sajtolásával nyertnek	Nyersfehérje Nyersrost
5.40.1.	Ligetszépe-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a ligetszépe (<i>Oenothera</i> L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.41.1.	Gránátalmamag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a gránátalma (<i>Punica granatum</i> L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.42.1.	Diópogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a dió (<i>Juglans regia</i> L.) magjának préselésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

(¹) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a »csökkentett pektintartalmú« szavakkal.

(²) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

6. Zöldtakarmány és szalastakarmány, valamint 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. Lehetnek szárítottak, frissek vagy silózottak	
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 őrölt lucernát (<i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) vagy más zöldtakarmányt	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
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, amelyet (bármilyen formában) mesterségesen dehidraltak	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, amelyek 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 őrölt liszt	Nyersfehérje
6.7.2.	Kenderrost	Kender feldolgozásából nyert termék, zöld színű, szárított, rostos	
6.8.1.	Lóbabszalma	A lóbab (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. és var. <i>minuta</i> (Alef.) Mans.) szalmája	
6.9.1.	Lenszalma	A len (<i>Linum usitatissimum</i> L.) szalmája	
6.10.1.	Lucerna; [Alfalfa]	A <i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> növény vagy annak részei	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.2.	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, amelyet extrudáltak	
6.10.5.	Lucernaliszt ⁽¹⁾ ; [Alfalfaliszt] ⁽²⁾	Lucerna szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat a lucernával egy időben szárított és őrölt 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 fehérjekicsapatás céljából hőkezelt lucernaprésle frakcióinak mesterséges szárításával nyert termék	Nyersfehérje Karotin
6.10.8.	Lucerna oldható maradékai	Lucernaléből fehérjeextrahálás 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	
6.13.1.	Repceszalma	A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., a <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) repce szalmája	

⁽¹⁾ A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

⁽²⁾ A nevet ki kell egészíteni az elvégzett kezelés jellegének feltüntetésével.

⁽³⁾ A név kiegészülhet a takarmánynövény fajának megnevezésével.

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

7. Egyéb növények, algák, valamint 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; az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.3.	Algaliszt (*)	Algaolaj-előállításból származó termék, amelyet alga extrahálásával nyernek. Az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.4.	Algaolaj (*)	Algából, extrahálás útján nyert olaj. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 %
7.1.5.	Algakivonat (*); [Algafrakció] (*)	Vizes vagy alkoholos algakivonat, amely elsősorban szénhidrátokat tartalmaz. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	
7.1.6.	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 (*)	Fák és bokrok tisztított és szárított kérgé	Nyersrost
7.4.1.	Virág (*), 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 szárításával nyert termék	
7.6.1.	(Cukor)nádmelasz	<i>Saccharum</i> L. növényből cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 3,5 % szulfátot és 0,25 % szulfidot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
7.6.2.	(Cukor)nádmelasz, alacsony cukortartalmú	Cukornádmelaszból víz felhasználásával történő további szacharózextrahálás után nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
7.6.3.	(Nád)cukor; [Szacharóz]	Víz felhasználásával cukornádból extrahált cukor	
7.6.4.	Nádbagassz	Cukornádból víz felhasználásával történő cukorextrahálás során nyert termék. Elsősorban rostokból áll	Nyersrost
7.7.1.	Levél, szárított (*)	Fogyasztható növények szárított levelei és azok frakciói	Nyersrost
7.8.1.	Lignocellulóz	Természetes, szárított nyersfa mechanikai feldolgozása útján nyert termék, amely elsősorban lignocellulózból áll. A természetes nyomelemtartalom figyelembe veendő.	Nyersrost

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.8.2.	Porcellulóz	Kezeletlen fa növényi rostjából lebontással, ligninleválasztással és a cellulóz további tisztításával nyert, kizárólag mechanikai úton történő feldolgozással módosított termék A neutrális detergens rostok (NDF) aránya: minimum 87 %.	Nyersrost
7.9.1.	Édesgyökér	A <i>Glycyrrhiza</i> L. gyökere	
7.10.1.	Menta	Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> vagy <i>Mentha viridis</i> (L.) növények föld feletti részeinek szárítása során nyert termék	
7.11.1.	Spenót, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Spinacia oleracea</i> L. növény szárítása során nyert termék	
7.12.1.	Mojave jukka	A <i>Yucca schidigera</i> Roetzl. por formában	Nyersrost
7.12.2.	<i>Yucca schidigera</i> lé	A <i>Yucca schidigera</i> törzsének darabolása és préselése útján nyert termék, amely elsősorban szénhidrátokból áll	
7.13.1.	Növényi szén; [Faszén]	Szerves növényi anyag elszenesítésével nyert termék	Nyersrost
7.14.1.	Fa (*)	Kémiaileg kezeletlen fa vagy farostok	Nyersrost
7.15.1.	Dél-amerikai csucsból készült dara	A <i>Solanum glaucophyllum</i> leveleinek szárítása és darálása útján nyert termék	Nyersrost D ₃ -vitamin

(*) A nevet ki kell egészíteni a növény- vagy alfaj nevével.

8. Tejtermékek és azokból nyert termékek

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.1.1.	Vaj és vajtermékek	Vaj előállítás vagy feldolgozása során nyert vaj és vajtermékek (például vajszerű), hacsak nincs külön felsorolva	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %
8.2.1.	Író/Írópor (*)	Tejszínből történő vajköpülés vagy hasonló eljárások útján nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására;	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		<ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	
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/Kolosztrumpor ⁽¹⁾	Tejtermelő állatok ellése után legfeljebb 5 napig 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 szeparátorszap, fehérvíz, tejásványok).</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	Nedvesség Nyersfehérje Nyerszsír Összes cukor, szacharózban számítva

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.8.1.	Fermentált tejtermékek	Tej fermentálása útján nyert termékek (például joghurt stb.)	Nyersfehérje Nyerszsír
8.9.1.	Laktóz	Tejből vagy tejsavóból tisztítással és szárítással elkülönített cukor	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 %
8.11.1.	Sovány tej/Sovány tejpor ⁽¹⁾	Tej, amelynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 5 %
8.12.1.	Tejzsír	Tej fölözése során nyert termék	Nyerszsír
8.13.1.	Tejfehérjepor	Tejből kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont fehérjealkotók szárításával nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
8.14.1.	Kondenzált és bepárolt tej és abból készült termékek	Kondenzált és bepárolt tej és az annak előállítása és feldolgozása során nyert termékek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
8.15.1.	Tejpermeátum/Tejpermeátumpor ⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis, sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.16.1.	Tejretentátum/Tejretentátumpor ⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.17.1.	Tejsavó/Tejsavópor ⁽¹⁾	Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására;	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		<ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	
8.18.1.	Laktózmentesített tejsavó/Laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁾	<p>Tejsavó, amelyből a laktózt részben eltávolították.</p> <p>Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	<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 kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; 	<p>Nyersfehérje</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		<ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	
8.20.1.	Demineralizált, laktózmentesített tejsavó/Demineralizált, laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁾	<p>Tejsavó, amelyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították.</p> <p>Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	<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 a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis és sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható.</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; 	<p>Nyershamu</p> <p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha > 8 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		<ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	
8.22.1.	Tejsavó-retentátum/Tejsavóretentátum-por ⁽¹⁾	<p>Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	<p>Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %</p>

⁽¹⁾ A kifejezések nem egymás szinonimái, az általuk jelölt termékek elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböznek egymástól; értelemszerűen használandó a megfelelő kifejezés.

9. Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

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 Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %</p>
9.2.1.	Állati zsír ⁽²⁾	Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatokból – az emberekre és állatokra patogén fajoktól eltérő fajokhoz tartozó gerinctelen állatokat is beleértve – nyert zsírból álló termék. Oldószerrel való extrahálásakor 0,1 % hexánt tartalmazhat	<p>Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %</p>

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.3.1.	Méhészeti melléktermékek	Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan	Összes cukor, szacharózban számítva
9.4.1.	Feldolgozott állati fehérje ⁽²⁾	Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatok – az emberekre és állatokra patogén fajoktól eltérő fajokhoz tartozó gerinctelen állatokat is beleértve – egész testéből vagy annak részeiből hőkezeléssel, szárítással és darálással nyert termék, amelyből a zsírt esetlegesen extrahálással vagy fizikai úton részlegesen eltávolították. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.5.1.	Zselatin-előállításból származó fehérje ⁽²⁾	A 853/2004/EK rendelet szerinti alapanyagokból nyert zselatin előállításából származó szárított állati fehérjék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.6.1.	Hidrolizált állati fehérje ⁽²⁾	Állati melléktermékek hidrolízisével nyert polipeptidok, peptidok és aminosavak, valamint ezek keverékei, amelyeket sűrítethetnek szárítással	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 véréből vagy vérfrakcióiból származó termékek; ide tartozik a szárított/fagyasztott/folyékony plazma, a szárított teljes vér, a szárított/fagyasztott/folyékony vörösvérsejtek vagy ezek frakciói és keverékei	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.9.1.	Élelmiszer-hulladék; [Élelmiszer-újrahasznosítás]	Éttermekből, vendéglátóipari egységekből és konyhákról – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – származó, állati eredetű alapanyagot tartalmazó összes élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat is	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.10.1.	Kollagén ⁽²⁾	Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínból 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, amely állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és szalagokból kinyert kollagén részleges hidrolízise során keletkezik	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.13.1.	Töporpörtyű ⁽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 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.14.1.	Állati eredetű termékek ⁽¹⁾	Állati termékeket tartalmazó, kezeletlen vagy kezelt, például 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	
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 egész tojás vagy annak részei	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 % Összes cukor, szacharózból számítva
9.15.5.	Tojáshéj, szárított	Baromfitojásból a tartalom (tojássárgája és -fehérje) eltávolítása után nyert termék. A héjak szárítottak	Nyershamu
9.16.1.	Szárazföldi gerinctelen állatok, élő ⁽¹⁾	Élő szárazföldi gerinctelen állatok bármely fejlődési szakaszban, a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével	
9.16.2.	Szárazföldi gerinctelen állatok, élettelen ⁽¹⁾	Kezeletlen vagy kezelt, de az 1069/2009/EK rendeletben foglaltak szerint fel nem dolgozott élettelen szárazföldi gerinctelen állatok a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével, bármely fejlődési szakaszban	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu

⁽¹⁾ A 142/2011/EU bizottsági 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 nevet adott esetben fel kell váltani a következőkkel:

- az állatfaj és
 - az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
 - a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
 - azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasonosítási tilalom értelmében (például baromfimentes)
- vagy adott esetben ki kell egészíteni a következőkkel:
- az állatfaj és/vagy
 - az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
 - a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
 - azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasonosítási 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 nevet adott esetben ki kell egészíteni a következőkkel:

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

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

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.1.1.	Vízi gerinctelenek ⁽¹⁾	Tengeri vagy édesvízi gerinctelenek egész teste vagy annak részei, bármely fejlődési szakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
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 ⁽²⁾	Egész rákokból – beleértve a vadon élő és a tenyésztett garnélarákokat is – vagy azok részeitől hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
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 halakból vagy azok részeitől hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék, amelyhez a szárítást megelőzően haleredetű oldható anyagokat (hallét) újból hozzáadhattak	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.3.	Haleredetű oldható anyagok (hallé)	Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, amelyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
10.4.4.	Halfehérje, hidrolizált	Egész halakból vagy azok részeitől savas hidrolízis útján nyert termék, amelyet sűrítetnek 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 halakból vagy azok részeitől nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából (fajspecifikus részletek is megadhatók, például csukamájolaj)	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
10.4.7.	Halolaj, hidrogénezett	Hidrogénezett halolajból nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.4.8.	Halolajsztearin; [Dermesztéssel frakcionált halolaj]	Magas telítettzsír-tartalmú halolajfrakció, amelyet nyers halolaj finomított halolajjá alakítása folyamán állítanak elő dermesztéses frakcionálással, amely során a telített zsírsavakat megdermesztik, majd összegyűjtik	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
10.5.1.	Krillolaj	Főzött és préselt tengeri plankton-krillből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából	Nedvesség, ha > 1 %
10.5.2.	Krillfehérje-koncentrátum, hidrolizált	Egész krill vagy annak részei enzimatis hidrolízise során nyert termék, amelyet gyakran sűrítenek szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.6.1.	Tengeri gyűrűsféregből készült liszt	Egész tengeri gyűrűsférgek (beleértve a <i>Nereis virens</i> M. Sars.-t is) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása útján nyert termék	Nyerszsír Hamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.1.	Tengeri zooplanktonból készült liszt	Tengeri zooplankton (például krill) hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.2.	Tengeri zooplanktonból nyert olaj	Főzött és préselt tengeri zooplanktonból nyert olaj, amelyet centrifugálnak a 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 útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.9.1.	Tintahalliszt	Egész tintahalak vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.10.1.	Tengericsillagból készült liszt	Az <i>Asteroidae</i> osztályba tartozó egész tengeri csillagok vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

(1) A nevet ki kell egészíteni a faj megnevezésével.

(2) Ha a terméket tenyésztett halakból/rákfélékből nyerik, a nevet ki kell egészíteni a faj megnevezésével.

11. Ásványi anyagok és azokból nyert termékek

Az e fejezetben felsorolt, állati terméket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.1.	Kalcium-karbonát ⁽¹⁾ ; [Mészkeő]	Kalcium-karbonát (CaCO ₃) tartalmú anyagok, például mészkeő darálásával vagy savas oldatokból való kicsapatással nyert termék. Legfeljebb 0,25 % propilénglikolt tartalmazhat. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.2.	Tengeri állatok mész-tartalmú héja	Természetes eredetű, tengeri állatok héjából (például osztriga- vagy kagylóhéjból) nyert 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.	Mész-tartalmú tengeri alga (maërl)	Természetes eredetű, mész-tartalmú tengeri algákból nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.5.	Litotamnium	Természetes eredetű, mész-tartalmú tengeri algákból (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) nyert termék, 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), amelyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.9.	Kalcium-szulfát-hemihidrát	Kalcium-szulfát-hemihidrát (CaSO ₄ × ½ H ₂ O), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát részleges dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.10.	Kalcium-szulfát-dihidrát	Kalcium-szulfát-dihidrát (CaSO ₄ × 2H ₂ O), amelyet 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

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.12.	Kalcium-oxid	Kalcium-oxid (CaO), amelyet 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 előállításánál nyert termék	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.16.	Kalcium-pidolát	Kalcium L-pidolát ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat 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 % Vastartalom (Fe_2O_3), ha > 5 %
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, amelyet tengervíz természetes sűrítésével nyernek ki a nátrium-klorid leülepedése után	Magnézium Klór Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.7.	Magnézium-karbonát	Természetes magnézium-karbonát (MgCO_3)	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.8.	Magnézium-hidroxid	Magnézium-hidroxid ($\text{Mg}(\text{OH})_2$)	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.2.9.	Magnézium-kálium-szulfát	Magnézium-kálium-szulfát ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 4,6$)	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
11.2.11.	Magnézium-glükonát	Glükonsav magnéziumsója (általában $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ -ként kifejezve) és annak hidratált formái	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.2.13.	Magnézium-pidolát	Magnézium-L-pidolát ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.1.	Dikalcium-foszfát ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ; [Kalcium-hidrogén-ortofoszfát]	Csontokból vagy szervesen forrásból nyert kalcium-monohidrogén-foszfát ($CaHPO_4 \times nH_2O$, $n = 0$ vagy 2) Ca/P > 1,2 Legfeljebb 3 %, NaCl-ban kifejezett kloridot tartalmazhat	Kalcium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcium-foszfát	Dikalcium-foszfátból és monokalcium-foszfátból álló termék ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 0$ vagy 1) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.3.	Monokalcium-foszfát; [Kalcium-tetrahidrogén-diortofoszfát]	Kalcium-biszdihidrogén-foszfát ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 0$ vagy 1) Ca/P > 0,9	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.4.	Trikalcium-foszfát ⁽⁴⁾ ; [Trikalcium-ortofoszfát]	Trikalcium-foszfát csontból vagy szervesen forrásból ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) vagy hidroxilapatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalcium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.5.	Kalcium-magnézium-foszfát	Kalcium-magnézium-foszfát ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$)	Kalcium Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.6.	Fluortalanított foszfát	Szervesen forrásból nyert, kalcinált és további hőkezelésnek alávetett termék	Összes foszfor Kalcium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.7.	Dikalcium-pirofoszfát; [Dikalcium-difoszfát]	Dikalcium-pirofoszfát ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	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 %
11.3.10.	Mononátrium-foszfát; [Nátrium-dihidrogén-ortofoszfát]	Mononátrium-foszfát ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ vagy 2)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.11.	Dinátrium-foszfát; [Dinátrium-hidrogén-ortofoszfát]	Dinátrium-foszfát ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ vagy 12)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.12.	Trinátrium-foszfát; [Trinátrium-ortofoszfát]	Trinátrium-foszfát ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ vagy 12)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.13.	Nátrium-pirofoszfát; [Tetranátrium-difoszfát]	Nátrium-pirofoszfát ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ vagy 10)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.14.	Monokálium-foszfát; [Kálium-dihidrogén-ortofoszfát]	Monokálium-foszfát (KH_2PO_4)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.15.	Dikálium-foszfát; [Dikálium-hidrogén-ortofoszfát]	Dikálium-foszfát ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ vagy 6)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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 ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0 vagy 6)	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-hipofoszfít	Magnézium-hipofoszfít ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.22.	Enyvtelenített csontliszt	Enyvtelenített, sterilizált és darált csontok, amelyekből 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	Olyan kondenzált polifoszforsavak kalciumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, ahol »n« legalább 2.	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.25.	Kalcium-dihidrogén-difoszfát	Monokalcium-dihidrogén-pirofoszfát ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.26.	Magnéziumsav-pirofoszfát	Magnéziumsav-pirofoszfát ($MgH_2P_2O_7$). Tisztított foszforsavból és tisztított magnézium-hidroxidból vagy magnézium-oxidból készül 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 ($Na_2H_2P_2O_7$)	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.28.	Trinátrium-difoszfát	Trinátrium-monohidrogén-difoszfát (vízmentes: $Na_3HP_2O_7$; monohidrát: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vagy 9)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.29.	Nátrium-polifoszfát; [Nátrium-hexametafoszfát]	Olyan 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 ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 vagy 9)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.31.	Tetrakálium-difoszfát	Tetrakálium-pirofoszfát ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vagy 3)	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	Olyan 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 (egy másik eljárás során telített vagy depletált) sóoldatból történő párologtató kristályosítással (vákuumsó) vagy tengervízből való párologtatással (tengeri só és napenergiával nyert só) 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 előállítása során nyert termék, amely 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-szulfát	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-hidrogénkarbonát]	Kálium-bikarbonát (KHCO_3)	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.5.	Szerves savak káliumsói (?)	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak káliumsói	Kálium Szerves sav
11.5.6.	Kálium-pidolát	Kálium-L-pidolát ($\text{C}_5\text{H}_6\text{KNO}_3$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.6.1.	Kénvirág	Az ásvány természetes lelőhelyén kinyert por. A kéngyártásban alkalmazott olajfinomítás során nyert termék is lehet	Kén

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
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	
11.8.1.	Ammónium-szulfát	Kémiai szintézis útján nyert ammónium-szulfát ((NH ₄) ₂ SO ₄). Vizes oldat formájában is kiserelhető	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Kén
11.8.3.	Szerves savak ammóniumsói (?)	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak ammóniumsói	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 fermentálás révén előállított ammónium-laktátot, valamint legalább 44 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogént tartalmaz. Legfeljebb 2 % foszfort, 2 % káliumot, 0,7 % magnéziumot, 2 % nátriumot, 2 % szulfátot, 0,5 % kloridot, 5 % cukrot és 0,1 % szilikon habzástáplót tartalmazhat	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu Kálium, ha > 1,5 % Magnézium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 %
11.8.5.	Ammónium-acetát	Ammónium-acetát (CH ₃ COONH ₄) vizes oldatban, amely legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén
11.9.1.	Zúzakavics (madarak zúzógyomrába); [Grit]	Kavics formájában előforduló természetes ásványok összeűzése útján nyert termék	Részecskeméret
11.9.2.	Cserépkő (madarak zúzógyomrába); [Redstone]	Agyagégetésből származó termékek összeűzése és őrlése útján nyert termék	Részecskeméret Nedvesség, ha > 2 %

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

(2) A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a szerves sav megnevezésével.

(3) A név kiegészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.

(4) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a »csontból« szóval.

12. Mikroorganizmusokkal végzett fermentáció útján előállított termékek és melléktermékek, minden élő mikroorganizmust előző eljárás után

Az e fejezetben felsorolt, géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy ilyen szervezetekből előállított, illetve géntechnológiával módosított mikroorganizmusok jelenléte mellett végbemenő fermentációs folyamatból származó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló 1829/2003/EK rendelet követelményeinek.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.1.	<i>Methylophilus methylotrophus</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB 10.515 törzs) metanolon történő tenyésztésével nyert fermentációs termék, amelynek esetében a nyersfehérje-tartalom legalább 68 %, a reflexiós index pedig legalább 50	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír Propionsav, ha 0,5 %
12.1.2.	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> és <i>Bacillus firmus</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB 11132 törzs), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB 13287 törzs), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB 13288 törzs) és <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB 13289 törzs) természetes gázon (közel 91 % metán, 5 % etán, 2 % propán, 0,5 % izobután, 0,5 % n-bután), ammónián és ásványi sókon történő tenyésztésével nyert fermentációs termék; a nyersfehérje-tartalom legalább 65 %	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír Propionsav, ha 0,5 %
12.1.3.	<i>Escherichia coli</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Escherichia coli</i> K12 növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon történő tenyésztése útján végbemenő aminosav-előállítás fermentációs mellékterméke; lehet hidrolizált	Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.4.	<i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Corynebacterium glutamicum</i> növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon történő tenyésztése útján végbemenő aminosav-előállítás fermentációs mellékterméke; lehet hidrolizált	Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.5.	Élesztő; [Sörélesztő] ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulapora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽⁴⁾ felhasználásával főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók) kinyert bármely élesztő	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.6.	Penicillin-előállításból származó micélium szilázs ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Micélium (nitrogéntartalmú vegyületek), különböző szénhidrátforrásokon és azok hidrolizátumain <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) felhasználásával történő penicillin-előállításból származó nedves melléktermék, hőkezelt és a penicillin inaktiválása céljából <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> és <i>Streptococcus lactis</i> felhasználásával silózott; legalább 7 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogén	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.7.	Biodízel-előállításból nyert élesztő ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Bioüzemanyag előállítása során keletkező, a <i>Yarrowia lipolytica</i> -ból ⁽⁴⁾ növényi olajokon és nyálkátlanításából származó frakciókon és glicerinfrakciókon képződött bármely élesztő és annak részei ⁽⁶⁾	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.8.	<i>Lactobacillus</i> fajok felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Lactobacillus</i> baktériumok főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.9.	<i>Trichoderma viride</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Trichoderma viride</i> főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.10.	<i>Bacillus subtilis</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Bacillus subtilis</i> főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.11.	<i>Aspergillus oryzae</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Aspergillus oryzae</i> főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.12.	Élesztőtermékek ⁽¹⁾ ⁽²⁾	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulapor delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽⁴⁾ felhasználásával főleg növényi eredetű táptalajon (például 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 élesztőrész ⁽⁶⁾	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.2.1.	Vinasz; [Kondenzált melasz, oldható] ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Must/cefre ipari feldolgozásából származó melléktermék, amelyet mikrobiális fermentációs eljárások (például 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 azok részeit ⁽⁶⁾ is tartalmazhatja. A táptalaj többnyire növényi eredetű, például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók	Nyersfehérje Táptalaj és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben
12.2.2.	L-glutaminsav előállításából származó melléktermékek ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Melléktermékek, amelyeket L-glutaminsav <i>Corynebacterium melassecola</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje
12.2.3.	<i>Brevibacterium lactofermentum</i> felhasználásával történő L-lizin-monohidroklorid-előállításból származó melléktermékek ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Melléktermékek, amelyeket L-lizin-monohidroklorid <i>Brevibacterium lactofermentum</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje
12.2.4.	<i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Melléktermékek, amelyeket aminosavak <i>Corynebacterium glutamicum</i> felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.5.	<i>Escherichia coli</i> K12 felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Melléktermékek, amelyeket aminosavak <i>Escherichia coli</i> K12 felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.6.	<i>Aspergillus niger</i> felhasználásával történő enzim-előállításból származó melléktermék ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Az <i>Aspergillus niger</i> – búzán és malátán, enzim-előállítás céljából történő – fermentálásából nyert melléktermék	Nyersfehérje
12.2.7.	<i>Ralstonia eutropha</i> felhasználásával történő fermentálással előállított polihidroxibutirát ⁽²⁾	<i>Ralstonia eutropha</i> által fermentálással előállított 3-hidroxi-butirátot és 3-hidroxi-valerátot, valamint a baktériumokból és a fermentációs léből származó, nem életképes baktérium-fehérjelisztet tartalmazó termék	

⁽¹⁾ Bizonyos táptalajokon kifejlődött specifikus mikroorganizmusok biomaszájából nyert termékek. Legfeljebb 0,3 % habzásgátló szert, 1,5 % szűrő-/derítésszert és 2,9 % propionsavat tartalmazhatnak.

⁽²⁾ A fermentálás során használt mikroorganizmusokat előzőleg inaktiválták, aminek eredményeként a takarmány-alapanyagban ezek a mikroorganizmusok nem életképesek.

⁽³⁾ Az n-alkánokon történő tenyésztés tilos (568/2010/EU rendelet).

⁽⁴⁾ Az élesztőtörzsek használt neve eltérhet a tudományos osztályozástól. Ezért a felsorolt élesztőtörzsek esetében szinonimák is használhatók.

⁽⁵⁾ Egyéb fermentációs melléktermékek. Legfeljebb 0,6 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert és 0,2 % szulfidot tartalmazhatnak.

⁽⁶⁾ A részek az élesztő bármely oldható és nem oldható frakcióját jelentik, beleértve a sejtthártyából vagy a sejt belsejéből származó részeket is.

13. Egyebek

Az e fejezetben felsorolt, állati terméket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

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, szacharózban számítva Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.2.	Süteménygyártásból származó termékek	Cukrászsütemény- és süteménygyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.3.	Müzligabona-gyártásból származó termékek	Olyan anyagok vagy termékek, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél észszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor, szacharózban számítva, ha > 10 %
13.1.4.	Édesipari termékek	Édességek (beleértve a csokoládékészítményeket) gyártása során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Nyerszsír, ha > 5 % Összes cukor, szacharózban számítva
13.1.5.	Fagylaltipari termékek	Fagylaltgyártás során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.1.6.	Friss gyümölcs és zöldség feldolgozásából származó termékek és melléktermékek ⁽¹⁾	Friss gyümölcs és zöldség (beleértve a héjat, az 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, szacharózban számítva, ha > 10 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.1.9.	Fűszernövények feldolgozásából származó termékek (*)	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 Nyerszsir, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.11.	Mártások gyártásából származó termékek és melléktermékek	Mártás-előállításból nyert anyagok, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél észszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak	Nyerszsir
13.1.12.	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek, amelyeket sós sütemények – burgonyaszirum, burgonya- és/vagy gabonaalapú (közvetlenül extrudált, téztaalapú és pelletált) falatkák (»snacks«) és diót tartalmazó sós termékek – gyártása során vagy a gyártásból nyernek	Nyerszsir
13.1.13.	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártásából származó termékek	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Nyerszsir, ha > 5 %
13.1.14.	Alkoholgyártásból származó növényi melléktermékek	Növényekből (beleértve a bogyós gyümölcsöket és a magokat, például az ánizsmagokat) származó szilárd termékek, amelyeket e növények alkoholos oldatban való mállasztása után vagy alkoholos párologtatás/desztillálás vagy mindkettő után nyernek ki az alkoholgyártáshoz szükséges ízesítők előállításában. E termékeket desztillálni kell az alkoholos maradékanyagok eltávolítása céljából	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %
13.1.15.	Takarmánysör	Sörgyártásból származó termék, amely nem értékesíthető emberi fogyasztásra	Alkoholtartalom Nedvesség, ha < 75 %
13.1.16.	Édesített ital	Az üdítőital-ipar termékei, amelyeket édesített üdítőitalok gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető édesített üdítőitalokból állítanak elő. Lehetnek koncentráltak vagy szárítottak	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.17.	Gyümölcszsirup	A gyümölcszsirupipar emberi fogyasztásra szánt gyümölcszsirup gyártása során nyert termékei	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.18.	Édesített szirup	Az édesített szirup gyártásával foglalkozó ipar termékei, amelyeket szirup gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető szirupból állítanak elő. Lehetnek koncentráltak vagy szárítottak	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.2.1.	Karamellizált cukor	Bármilyen cukor ellenőrzött hőkezelése során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.2.	Dextróz	Keményítőhidrolízis után nyert termék, amely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül	
13.2.3.	Fruktóz	Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükózszirupban lévő glükózból nyerik glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval	
13.2.4.	Glükózszirup	A glükózszirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, amelyet keményítő hidrolízise útján nyernek. Lehet szárított	Nedvesség, ha > 30 %
13.2.5.	Glükózmelasz	Glükózszirup finomítása során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.6.	Xilóz	Fából kivont cukor	
13.2.7.	Laktulóz	Félszintetikus diszacharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktóz), amelyet a glükóz fruktózzá történő izomerizálása során laktózból nyernek. Jelen van hőkezelt tejben és tejtermékekben	
13.2.8.	Glükózamin (Kitozamin) ⁽⁶⁾	Aminocukor (monoszacharid), amely a kitozán és a kitin poliszacharidok struktúrájának részét képezi. Rákfélék és más ízeltlábúak külső vázának hidrolízisével vagy gabona, például kukorica vagy búza fermentálásával készül	Nátrium vagy kálium, az adott esetnek megfelelően
13.2.9.	Xilo-oligoszacharid	β 1–4 kötésekkel kapcsolódó xilózmolekulákból álló láncok, amelyeknél a polimerizáció értéke 2-től 10-ig terjed, és amelyet különféle, hemicellulózban gazdag nyersanyagok enzimatis hidrolízisével állítanak elő	Nedvesség, ha > 5 %
13.2.10.	Glüko-oligoszacharid	Glükózpolicimerek, glükóz, szacharóz és maltóz fermentálásával vagy hidrolízisével és/vagy fizikai hőkezelésével nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %
13.3.1.	Keményítő ⁽²⁾	Keményítő	Keményítő
13.3.2.	Keményítő ⁽²⁾ , előzselatinizált	Hőkezeléssel expandált keményítőből álló termék	Keményítő
13.3.3.	Keményítő ⁽²⁾ , keverék	Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőből álló termék, amelyet különböző botanikai forrásokból nyernek	Keményítő

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.3.4.	Keményítő ⁽²⁾ –hidrolizátum-pogácsa	Keményítőhidrolízisből folyadékszűréssel nyert termék, amely a következőkből áll: fehérje, keményítő, poliszacharidok, zsír, olaj és szűrési segédanyag (például kovaföld, farost)	Nedvesség, ha < 25 % vagy > 45 % Ha a nedvesség < 25 %: — Nyerszsír — Nyersfehérje
13.3.5.	Dextrin	A dextrin részleges savas hidrolízisnek alávetett keményítő	
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, amely redukált mono-, di- vagy oligoszacharidokból vagy poliszacharidokból áll	
13.5.2.	Izomalt	Cukoralkohol, amelyet szacharózból nyernek enzimatisz átalakítás és hidrogénezés útján	
13.5.3.	Mannit	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely 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, nyers lecitint és rostokat tartalmaz	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.2.	Glicerinnel észterezett zsírsavak ⁽⁴⁾	Zsírsavak glicerinnel történő észterezésével nyert gliceridek. A termék legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 % Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.3.	Zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei ⁽⁴⁾	Glicerin mono-, di- és triésztereinek és zsírsavaknak a keverékét tartalmazó termék. Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és glicerint is 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, például mono- és diglicerideket, szterineket és tokoferolokat tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.6.	Hasításból nyert nyers zsírsavak ⁽³⁾	Olaj/zsír hasításából nyert termék. Meghatározása szerint nyers alifás, lineáris, telített és telítetlen C ₆ -C ₂₄ _m onokarboxil-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. Meghatározása szerint tiszta desztillált alifás, lineáris, telített és telítetlen C ₆ -C ₂₄ _m onokarboxil-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, például mono- és diglicerideket, nyers 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 szacharózészterei ⁽⁴⁾	Szacharóz és zsírsavak észterei	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.11.	Zsírsavak cukorgliceridjei ⁽⁴⁾	Szacharóz észtereknek és zsírsavak mono- és digliceridjeinek keveréke	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.12.	Palmitoil-glükózamin	Számos növény, különösen a legtöbb hüvelyes növény gyökerében jelen lévő szerves lipidvegyület. D-glükózamin palmitinsavval való acilálásával állítják elő. Legfeljebb 0,5 % acetont tartalmazhat	Nedvesség, ha > 2 %, Nyerszsír

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.6.13.	Zsírsavak laktilátjainak sói	Zsírsavak nem glicerides észtere. A termék tejsavval észterezett zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy káliumsója lehet. A szabad zsírsavak és a tejsav sóit is tartalmazhatja	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelmszerűen)
13.8.1.	Glicerin, nyers	Az alábbiak során nyert melléktermék: — az olaj/zsír hasításának olajkémiai eljárása zsírsavak és vizes glicerinoldat nyerése céljából, amit vagy a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ, vagy a természetes olajoknak/zsíroknak zsírsav-metilészterek és vizes glicerinoldat nyerése érdekében végzett transz-észterezése (legfeljebb 0,5 % metanoltartalommal), amit a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ; — biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével. A glicerinben maradhatnak ásványi és szerves sók (legfeljebb 7,5 %). Legfeljebb 0,5 % metanolt és legfeljebb 4 %, zsírsav-metilészterekből, zsírsav-etilészterekből, szabad zsírsavakból és gliceridekből álló nem glicerines szerves anyagot (Matter Organic Non Glycerol, MONG) tartalmazhat; — növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszeres esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Glicerin Kálium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.8.2.	Glicerin	Az alábbiak során nyert termék: — olajkémiai eljárás, amely vagy a) olaj/zsír hasítása révén megy végbe, amit a vizes glicerinoldat 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 glicerinoldat nyerése céljából, amit a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin 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 glicerin finomítása követ. Minimális glicerintartalom: a szárazanyag 99 %-a;	Glicerin, ha < 99 % a szárazanyagban. Nátrium, ha > 0,1 % Kálium, ha > 0,1 % Nikkel, ha > 20 ppm

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendes esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából, amit a nyers glicerin finomítása és desztillálás követ. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	
13.9.1.	Metil-szulfonil-metán	Szerves kénvegyület ((CH ₃) ₂ SO ₂), amelyet kémiai szintézis útján nyernek, és amely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással	Kén
13.10.1.	Tőzeg	Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék	Nyersrost
13.10.2.	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.	Propilén-glikol; [1,2-propándiol]; [Propán-1,2-diol]	Szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: C ₃ H ₈ O ₂ . Viskózus folyadék, enyhén édes ízű, higroszkópos, és vízzel, acetonnal és kloroformmal keverhető. Legfeljebb 0,3 % dipropilén-glikolt tartalmazhat	
13.11.2.	A propilén-glikol és zsírsavak monoészterei ⁽⁴⁾	A propilén-glikol és zsírsavak monoészterei önállóan vagy diészterekkel keverve	Propilén-glikol Nyerszsír
13.12.1.	Hialuronsav	Egy aminocukorból (N-acetil-D-glükózamin) és D-glükuronsavból álló ismétlődő egységekből felépülő glükózamin-glükán (poliszacharid); bőrben, ízületi nedvben és köldökzsinórban lelhető fel, és többek között állati szövetekből vagy bakteriális fermentációval állítják elő	Nátrium vagy kálium, az adott esetnek megfelelően
13.12.2.	Kondroitin-szulfát	Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján nyert termék	Nátrium
13.12.3.	Glükonsav	A glükonsav (C ₆ H ₁₂ O ₇) vízben oldódó szerves sav, pKa-értéke 3,7, színe az áttetszőtől a barnáig változik. Folyékony formában a minimális glükontartalom 50 %. Glükózsirup mikrobiális fermentálása útján vagy élelmiszer-minőségű glükono-delta-lakton gyártásából származó társterméként állítják elő	Glükonsav

⁽¹⁾ A nevet az adott esetnek megfelelően ki kell egészíteni a gyümölcs, a zöldség, a növény, a fűszer, illetve a fűszernövény megnevezésével.

⁽²⁾ A nevet ki kell egészíteni a botanikai eredet feltüntetésével.

⁽³⁾ A nevet ki kell egészíteni a botanikai vagy állati eredet feltüntetésével.

⁽⁴⁾ A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a felhasznált zsírsavak megnevezésével.

⁽⁵⁾ A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a szerves sav megnevezésével.

⁽⁶⁾ A nevet az adott esetnek megfelelően ki kell egészíteni az »állati szövetekből« vagy a »fermentálásból« szavakkal.”

ISSN 1977-0731 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-5090 (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU