

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

L 29



Wydanie polskie

Legislacja

Tom 56

30 stycznia 2013

Spis treści

II Akty o charakterze nieustawodawczym

ROZPORZĄDZENIA

★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych <sup>(1)</sup> ..... 1

Cena: 4 EUR

(<sup>1</sup>) Tekst mający znaczenie dla EOG

PL

Akty, których tytuły wydrukowano zwykłą czcionką, odnoszą się do bieżącego zarządzania sprawami rolnictwa i generalnie zachowują ważność przez określony czas.

Tytuły wszystkich innych aktów poprzedza gwiazdka, a drukuje się je czcionką pogrubioną.



## II

*(Akty o charakterze nieustawodawczym)*

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 68/2013

z dnia 16 stycznia 2013 r.

w sprawie katalogu materiałów paszowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylające dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 26 ust. 2 i 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 575/2011 z dnia 16 czerwca 2011 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych <sup>(2)</sup> (dalej: „katalog”) zastąpiono pierwszą wersję katalogu materiałów paszowych ustanowioną w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 242/2010 z dnia 19 marca 2010 r. w sprawie utworzenia katalogu materiałów paszowych <sup>(3)</sup>.
- (2) Właściwi przedstawiciele europejskich sektorów paszowych, po konsultacjach z innymi zainteresowanymi stronami, we współpracy z właściwymi organami krajowymi oraz przy uwzględnieniu odpowiedniego doświadczenia wynikającego z opinii wydanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz z rozwoju wiedzy naukowej i technicznej, przygotowali zmiany do rozporządzenia (UE) nr 575/2011.
- (3) Zmiany te obejmują dodanie nowych pozycji procesów obróbki i materiałów paszowych oraz poprawę istniejących pozycji, w szczególności dotyczących pochodnych olejów i tłuszczów.
- (4) Ponadto zmiany dotyczą maksymalnej zawartości zanieczyszczeń chemicznych wynikających z procesu produkcyjnego lub stosowania substancji pomocniczych w

przetwórstwie, którą należy ustanowić zgodnie z pkt 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. W odniesieniu do wycofanych środków spożywczych, takich jak nadwyżka produkcji, produkty zniekształcone lub żywność, której data przydatności do spożycia została przekroczona, które zostały wyprodukowane zgodnie z unijnym prawem żywnościowym, powinny obowiązywać przepisy szczególne.

- (5) Warunki ustanowione w art. 26 rozporządzenia (WE) nr 767/2009 są spełnione.
- (6) Ze względu na dużą liczbę zmian, które trzeba wprowadzić do rozporządzenia (UE) nr 575/2011, dla zachowania spójności i jasności oraz w celu uproszczenia rozporządzenie to należy uchylić i zastąpić.
- (7) Powinno się zmniejszyć obciążenie administracyjne podmiotów gospodarczych przez zapewnienie okresu czasu pozwalającego na płynną zmianę etykietowania, aby uniknąć niepotrzebnych zakłóceń w praktykach handlowych.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## Artykuł 1

Ustanawia się katalog materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 rozporządzenia (WE) nr 767/2009, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

## Artykuł 2

Rozporządzenie (UE) nr 575/2011 traci moc.

Odniesienia do uchylonego rozporządzenia traktuje się jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 229 z 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 159 z 17.6.2011, s. 25.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 77 z 24.3.2010, s. 17.

*Artykuł 3*

Materiały paszowe, które zostały opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 575/2011 przed dniem 19 sierpnia 2013 r., mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane do wyczerpania zapasów.

*Artykuł 4*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 stycznia 2013 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK

## KATALOG MATERIAŁÓW PASZOWYCH

## CZĘŚĆ A

## Przepisy ogólne

1. Stosowanie katalogu przez podmioty działające na rynku pasz jest dobrowolne. Nazwa materiału paszowego wymienionego w części C może być jednak stosowana wyłącznie w przypadku materiału paszowego spełniającego wymogi danej pozycji.
2. Wszystkie pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C są zgodne z ograniczeniami dotyczącymi stosowania materiałów paszowych zgodnie z odpowiednim prawodawstwem Unii. Podmioty działające na rynku pasz, stosujące materiał paszowy wpisany do katalogu, zapewniają zgodność tego materiału z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
3. „Wycofane środki spożywcze” oznaczają środki spożywcze inne niż odpady gastronomiczne, które zostały wyprodukowane zgodnie z unijnym prawem żywnościowym z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, ale które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi ze względów praktycznych lub logistycznych albo z powodu problemów spowodowanych błędami podczas wytwarzania, pakowania, lub innymi, i które nie stwarzają żadnego ryzyka dla zdrowia w przypadku stosowania jako pasza. Ustanowienie maksymalnej zawartości, o której mowa w pkt 1 załącznika I rozporządzenia (WE) nr 767/2009, nie ma zastosowania do wycofanych środków spożywczych i odpadów gastronomicznych. Ma zastosowanie w przypadku dalszego przetwarzania jako paszy.
4. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(1)</sup>, materiały paszowe są wolne od zanieczyszczeń chemicznych wynikających z ich procesu produkcyjnego i stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie, o ile w katalogu nie została ustalona określona maksymalna zawartość. Substancje zabronione do stosowania w paszy nie są obecne; dla tych substancji nie ustanawia się maksymalnej zawartości. W interesie przejrzystości materiały paszowe zawierające tolerowane pozostałości są opatrywane odpowiednimi informacjami dostarczonymi przez podmioty działające na rynku pasz w kontekście zwykłych transakcji handlowych.
5. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, zasadą ALARA <sup>(2)</sup> oraz bez uszczerbku dla stosowania rozporządzenia (WE) nr 183/2005, dyrektywy 2002/32/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 7 maja 2002 r. w sprawie niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych <sup>(3)</sup>, rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG <sup>(4)</sup>, a także rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt <sup>(5)</sup> wskazane jest szczegółowe określenie w katalogu materiałów paszowych maksymalnej zawartości zanieczyszczeń chemicznych wynikających z procesu produkcyjnego lub ze stosowania substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie, które są obecne na poziomie 0,1 % lub wyższym. W katalogu może także zostać ustanowiona maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie obecnych na poziomie niższym niż 0,1 %, jeżeli uważa się to za słuszne z punktu widzenia dobrej praktyki handlowej. O ile w części B lub C niniejszego załącznika nie określono inaczej, maksymalna zawartość wyrażona jest w stosunku wagowym.
6. Konkretna maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie jest ustanowiona albo w opisie procesu w części B, albo w opisie materiału paszowego w części C, albo na końcu kategorii w części C. O ile w części C nie jest ustanowiona konkretna maksymalna zawartość, maksymalna zawartość ustanowiona w części B dla danego procesu ma zastosowanie do każdego materiału paszowego wymienionego w części C, o ile opis tego materiału paszowego zawiera odniesienie do tego procesu oraz o ile dany proces jest zgodny z opisem w części B.
7. Czystość botaniczna materiału paszowego nie może być mniejsza niż 95 %. Jednakże ilość zanieczyszczeń botanicznych, takich jak pozostałości innych nasion oleistych lub owoców oleistych pochodzące z uprzedniego procesu produkcyjnego, nie może przekraczać 0,5 % dla każdego rodzaju nasion lub owoców oleistych. W drodze odstępstwa od powyższych zasad ogólnych szczególnie poziom ustanawia się w wykazie materiałów paszowych w części C.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 35 z 8.2.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> Najniższa wartość, jaką można realnie osiągnąć.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 140 z 30.5.2002, s. 10.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

8. Do nazwy materiału paszowego dodaje się <sup>(1)</sup> nazwę zwyczajową/kwalifikator jednego lub wielu procesów wymienionych w ostatniej kolumnie glosariusza procesów w części B w celu wskazania, że materiał ten poddano odpowiedniemu procesowi lub procesom. Materiał paszowy, którego nazwa jest połączeniem nazwy wymienionej w części C z nazwą zwyczajową/kwalifikatorem jednego lub wielu procesów wymienionych w części B, uważany jest za włączony do katalogu, a jego etykieta zawiera obowiązkowe deklaracje stosowane dla tego materiału paszowego, jak określono w ostatniej kolumnie w części B i C, zależnie od przypadku. Jeżeli w ostatniej kolumnie w części B ustanowiona jest szczególna metoda stosowana dla procesu, jest ona wymieniana w nazwie danego materiału paszowego.
9. Jeśli proces produkcyjny materiału paszowego różni się od opisu danego procesu zamieszczonego w glosariuszu procesów w części B, proces ten umieszcza się w opisie danego materiału paszowego.
10. W przypadku pewnej liczby materiałów paszowych można stosować synonimy. Synonimy te umieszcza się w nawiasach kwadratowych w kolumnie „nazwa” w pozycji dotyczącej danego materiału paszowego w wykazie materiałów paszowych w części C.
11. W opisie materiałów paszowych w wykazie materiałów paszowych w części C wyraz „produkt” stosuje się zamiast wyrazu „produkt uboczny”, aby odzwierciedlić sytuację na rynku oraz język stosowany w praktyce przez podmioty działające na rynku pasz w celu podkreślenia wartości handlowej materiałów paszowych.
12. Nazwa botaniczna rośliny podawana jest jedynie w opisie pierwszej pozycji dotyczącej tej rośliny w wykazie materiałów paszowych w części C.
13. Jako podstawową zasadę obowiązkowego etykietowania składników analitycznych danego materiału paszowego w katalogu przyjmuje się to, czy dany produkt zawiera wysokie stężenie określonego składnika, lub to, czy dany proces produkcyjny zmienił właściwości odżywcze produktu.
14. W art. 15 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 w związku z pkt 6 załącznika I do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do zawartości wilgoci. W art. 16 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia w związku z załącznikiem V do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do innych składników analitycznych. Ponadto pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009 zawiera wymóg zadeklarowania poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, jeśli poziom ten przekracza ogółem 2,2 % lub w przypadku pewnych materiałów paszowych, jeśli przekracza poziom określony w odpowiedniej sekcji załącznika V do tego rozporządzenia. Niektóre pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C odbiegają jednak od powyższych zasad pod następującymi względami:
- a) obowiązkowe deklaracje dotyczące składników analitycznych w wykazie materiałów paszowych w części C zastępują obowiązkowe deklaracje określone w odpowiedniej sekcji załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009;
  - b) jeśli kolumna dotycząca obowiązkowych deklaracji w wykazie materiałów paszowych w części C jest pusta w odniesieniu do składników analitycznych, które powinny być zadeklarowane zgodnie z odpowiednią sekcją załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, żaden z tych składników nie musi być etykietowany. Jeśli jednak w wykazie materiałów paszowych w części C nie określono poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, poziom ten należy zadeklarować, w przypadku gdy przekracza 2,2 %;
  - c) w przypadku gdy w kolumnie „obowiązkowe deklaracje” w wykazie materiałów paszowych w części C podano jeden lub więcej określonych poziomów wilgotności, poziomy te mają zastosowanie zamiast poziomów określonych w pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Jeśli jednak wilgotność wynosi poniżej 14 %, jej zadeklarowanie nie jest obowiązkowe. Jeśli w kolumnie tej nie podano określonego poziomu wilgotności, zastosowanie ma pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
15. Podmiot działający na rynku pasz, który twierdzi, że materiał paszowy posiada więcej właściwości niż określone w kolumnie „opis” wykazu materiałów paszowych w części C lub odnosi się do procesów wymienionych w części B, które mogą być włączone do oświadczenia (np. ochrona przed degradacją w żwacu), musi spełnić wymagania art. 13 rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Ponadto materiały paszowe mogą spełniać szczególne potrzeby żywieniowe zgodnie z art. 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

<sup>(1)</sup> W drodze odstępstwa od tego obowiązku dla procesu „suszenie” – można dodać.

## CZĘŚĆ B

## Glosariusz procesów

|    | Proces                           | Definicja                                                                                                                                                                                                                                                               | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator              |
|----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1  | <b>Frakcjonowanie powietrzem</b> | Separacja cząstek przy pomocy strumienia powietrza.                                                                                                                                                                                                                     | Frakcjonowany powietrzem                   |
| 2  | <b>Aspiracja</b>                 | Proces usuwania pyłu, drobnych cząstek i innych części zawierających zawieszone skrawki zbóż z masy ziarna podczas przenoszenia przy pomocy strumienia powietrza.                                                                                                       | Aspirowany                                 |
| 3  | <b>Blanszowanie</b>              | Proces polegający na obróbce cieplnej substancji organicznej w drodze gotowania lub obróbki parą w celu denaturacji naturalnych enzymów, zmiękczenia tkanki i usunięcia surowych aromatów, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie w celu zatrzymania procesu gotowania. | Blanszowany                                |
| 4  | <b>Bielenie</b>                  | Usunięcie naturalnego koloru.                                                                                                                                                                                                                                           | Bielony                                    |
| 5  | <b>Schładzanie</b>               | Obniżenie temperatury poniżej temperatury otoczenia, ale powyżej punktu zamarzania, w celu konserwacji.                                                                                                                                                                 | Schłodzony                                 |
| 6  | <b>Siekanie</b>                  | Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy noża lub noży.                                                                                                                                                                                                               | Siekany                                    |
| 7  | <b>Oczyszczanie</b>              | Usunięcie przedmiotów (zanieczyszczeń, np. kamieni) lub części wegetatywnych rośliny, np. luźnych cząstek źdźbła, albo łusek lub chwastów.                                                                                                                              | Oczyszczony/Sortowany                      |
| 8  | <b>Zatężanie <sup>(1)</sup></b>  | Zwiększenie zawartości niektórych składników przez usunięcie wody lub innych składników.                                                                                                                                                                                | Koncentrat                                 |
| 9  | <b>Kondensacja</b>               | Przeprowadzenie substancji ze stanu gazowego do stanu ciekłego.                                                                                                                                                                                                         | Skondensowany                              |
| 10 | <b>Gotowanie</b>                 | Zastosowanie ciepła do zmiany fizycznych i chemicznych właściwości materiałów paszowych.                                                                                                                                                                                | Gotowany                                   |
| 11 | <b>Rozdrabnianie</b>             | Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy rozdrabniarki.                                                                                                                                                                                                               | Rozdrobniony, rozdrabnianie rozdrabniarki. |
| 12 | <b>Krystalizacja</b>             | Oczyszczanie w drodze formowania stałych kryształów z ciekłego roztworu. Zanieczyszczenia w roztworze zwykle nie zostają włączone do struktury krystalicznej kryształu.                                                                                                 | Skrystalizowany                            |

|    | Proces                             | Definicja                                                                                                                                                                                     | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator                                                                       |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | <b>Obłuszczenie</b> <sup>(2)</sup> | Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych.                                                                                            | Obłuszczony, częściowo obłuszczony                                                                  |
| 14 | <b>Łuszczenie/obłuskiwanie</b>     | Usunięcie zewnętrznej skórki fasoli, ziarna i nasion, zwykle metodami fizycznymi.                                                                                                             | Łuszczony lub obłuskany <sup>(3)</sup>                                                              |
| 15 | <b>Depektynizacja</b>              | Ekstrakcja pektyn z materiału paszowego.                                                                                                                                                      | Poddany depektynizacji                                                                              |
| 16 | <b>Osuszanie</b>                   | Proces ekstrakcji wilgoci.                                                                                                                                                                    | Osuszony                                                                                            |
| 17 | <b>Odszlamianie</b>                | Proces usuwania warstwy szlamu na powierzchni.                                                                                                                                                | Odszlamiony                                                                                         |
| 18 | <b>Odcukrzanie</b>                 | Całkowite lub częściowe usunięcie mono- i disacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi.                                                  | Odcukrzony, częściowo odcukrzony                                                                    |
| 19 | <b>Detoksykacja</b>                | Proces niszczenia lub zmniejszania stężenia toksycznych zanieczyszczeń.                                                                                                                       | Poddany detoksykacji                                                                                |
| 20 | <b>Destylacja</b>                  | Frakcjonowanie cieczy w drodze gotowania i zbierania skondensowanej pary do osobnego pojemnika.                                                                                               | Destylowany                                                                                         |
| 21 | <b>Suszenie</b>                    | Odwodnienie w drodze procesów sztucznych lub naturalnych.                                                                                                                                     | Suszony (na słońcu lub sztucznie)                                                                   |
| 22 | <b>Kiszenie</b>                    | Przechowywanie materiałów paszowych w silosie, ewentualnie z dodatkiem środków konserwujących lub w warunkach beztlenowych, ewentualnie z dodatkami do kiszonek.                              | Zakiszony                                                                                           |
| 23 | <b>Odparowanie</b>                 | Zmniejszanie zawartości wody.                                                                                                                                                                 | Odparowany                                                                                          |
| 24 | <b>Ekspandowanie</b>               | Proces cieplny, podczas którego woda zawarta w produkcie gwałtownie przekształca się w parę powodując zwiększenie objętości (pęcznienie) lub rozerwanie produktu.                             | Ekspandowany lub spęczniony                                                                         |
| 25 | <b>Tłoczenie</b>                   | Usunięcie oleju/tłuszczu przez wyciskanie.                                                                                                                                                    | Wytłok/makuch oraz olej/tłuszcz                                                                     |
| 26 | <b>Ekstrakcja</b>                  | Usunięcie z niektórych materiałów tłuszczu lub oleju (rozpuszczalnikiem organicznym), lub cukru i innych rozpuszczalnych w wodzie składników (wodą).                                          | Ekstrahowany/mączka i tłuszcz/olej, melasy/pulpy i cukier lub inne rozpuszczalne w wodzie składniki |
| 27 | <b>Ekstruzja</b>                   | Proces cieplny, podczas którego nagłe odparowanie wody zawartej w produkcie prowadzi do rozpadu produktu, połączony ze specjalnym kształtowaniem produktu w drodze przeciskania przez otwory. | Ekstrudowany                                                                                        |



|    | Proces                    | Definicja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator    |
|----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 28 | <b>Fermentacja</b>        | Proces, podczas którego mikroorganizmy, takie jak bakterie, grzyby lub drożdże, są wytwarzane lub stosowane do oddziaływania na materiały, w celu wywołania zmian w ich składzie chemicznym lub właściwościach.                                                                                                                                                                              | Sfermentowany                    |
| 29 | <b>Filtracja</b>          | Rozdzielenie mieszaniny materiałów płynnych i stałych przez przepuszczanie płynu przez porowate medium lub membranę.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Filtrowany                       |
| 30 | <b>Płatkowanie</b>        | Walcowanie wilgotnego materiału poddanego obróbce cieplnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Płatki                           |
| 31 | <b>Mielenie na drobno</b> | Zmniejszenie wielkości cząstek suchego ziarna w celu ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby i śrutę).                                                                                                                                                                                                                                                             | Mąka, otręby, śruta (*), pasza   |
| 32 | <b>Frakcjonowanie</b>     | Rozdzielenie fragmentów materiałów paszowych przez przesiewanie lub obróbkę strumieniem powietrza, co usuwa lekkie części łupiny.                                                                                                                                                                                                                                                            | Frakcjonowany                    |
| 33 | <b>Kruszenie</b>          | Proces rozdrabniania materiału paszowego na kawałki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kruszony                         |
| 34 | <b>Smażenie</b>           | Proces ogrzewania materiału paszowego w oleju lub tłuszczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Smażony                          |
| 35 | <b>Żelowanie</b>          | Proces formowania żelu, stałego materiału o konsystencji galarety, który może być miękki albo twardy, zwykle przy pomocy czynników żelujących.                                                                                                                                                                                                                                               | Żelowany                         |
| 36 | <b>Granulacja</b>         | Obróbka materiału paszowego w celu otrzymania cząstek o określonej wielkości i konsystencji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Granulowany                      |
| 37 | <b>Mielenie</b>           | Zmniejszanie wielkości cząstek stałych materiałów paszowych w procesie na sucho lub mokro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mielony                          |
| 38 | <b>Ogrzewanie</b>         | Obróbka cieplna przeprowadzana w określonych warunkach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Poddany obróbce cieplnej         |
| 39 | <b>Uwodornianie</b>       | Proces katalityczny, którego celem jest nasycenie podwójnych wiązań olejów/tłuszczów/kwasów tłuszczowych, przeprowadzany w wysokiej temperaturze w atmosferze wodoru i pod ciśnieniem, aby otrzymać częściowo lub całkowicie nasycone trójglicerydy/kwasy tłuszczowe, albo którego celem jest uzyskanie polioli w drodze redukcji węglowodanowych grup karbonylowych do grup hydroksylowych. | Utwardzony, częściowo utwardzony |
| 40 | <b>Hydroliza</b>          | Zmniejszenie wielkości cząsteczek przez odpowiednią obróbkę wodą oraz albo temperaturą/ciśnieniem, enzymami, albo kwasami/zasadami.                                                                                                                                                                                                                                                          | Hydrolizowany                    |

|    | Proces                           | Definicja                                                                                                                                                                        | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator                                                                                                                    |
|----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41 | <b>Upłynnianie</b>               | Przeprowadzenie ze stanu stałego lub gazowego do stanu ciekłego.                                                                                                                 | Upłynniony                                                                                                                                       |
| 42 | <b>Maceracja</b>                 | Zmniejszenie wielkości cząstek materiałów paszowych metodami mechanicznymi, często w obecności wody lub innych cieczy.                                                           | Macerowany                                                                                                                                       |
| 43 | <b>Słodowanie</b>                | Umożliwienie kiełkowania ziarna w celu aktywowania naturalnie występujących enzymów, zdolnych do rozbicia skrobi na fermentowalne węglowodany, a białka na aminokwasy i peptydy. | Słodowany                                                                                                                                        |
| 44 | <b>Topienie</b>                  | Przeprowadzenie z fazy stałej do fazy ciekłej przez zastosowanie ciepła.                                                                                                         | Stopiony                                                                                                                                         |
| 45 | <b>Mikronizacja</b>              | Proces zmniejszania przeciętnej średnicy cząstek materiału stałego do wielkości mikrometrów.                                                                                     | Mikronizowany                                                                                                                                    |
| 46 | <b>Parzenie</b>                  | Proces moczenia w wodzie i poddawania obróbce cieplnej w celu żelowania skrobi, a następnie suszenia.                                                                            | Parzony                                                                                                                                          |
| 47 | <b>Pasteryzacja</b>              | Ogrzewanie do temperatury krytycznej przez określony czas w celu wyeliminowania szkodliwych mikroorganizmów, a następnie nagłe schłodzenie.                                      | Pasteryzowany                                                                                                                                    |
| 48 | <b>Obieranie</b>                 | Usuwanie skórki z owoców i warzyw.                                                                                                                                               | Obrany                                                                                                                                           |
| 49 | <b>Granulowanie</b>              | Kształtowanie w drodze przeciskania przez matrycę.                                                                                                                               | Granulat, granulowany                                                                                                                            |
| 50 | <b>Polerowanie ryżu</b>          | Usuwanie niemal wszystkich lub części otręb oraz zarodków z ryżu łuskanego.                                                                                                      | Polerowany                                                                                                                                       |
| 51 | <b>Wstępne żelowanie</b>         | Modyfikacja skrobi w celu znacznego poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie.                                                                                      | Wstępnie żelowany <sup>(5)</sup>                                                                                                                 |
| 52 | <b>Wyciskanie <sup>(6)</sup></b> | Fizyczne usunięcie cieczy, takich jak tłuszcze, oleje, woda lub sok, z materiałów stałych.                                                                                       | Wytłok/makuch (w przypadku materiałów zawierających olej)<br>Pulpa, miazga (w przypadku owoców itd.)<br>Wysłodki (w przypadku buraków cukrowych) |
| 53 | <b>Rafinacja</b>                 | Całkowite lub częściowe usunięcie zanieczyszczeń lub niepożądanych składników metodą obróbki chemicznej lub fizycznej.                                                           | Rafinowany, częściowo rafinowany                                                                                                                 |

|    | Proces                                   | Definicja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator                                               |
|----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 54 | <b>Prażenie</b>                          | Ogrzewanie suchego materiału paszowego w celu poprawy jego strawności, zintensyfikowania koloru lub zmniejszenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Prażony                                                                     |
| 55 | <b>Walcowanie</b>                        | Zmniejszenie wielkości cząstek w drodze przeciskania materiału paszowego, np. ziaren, między walcami.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Walcowany                                                                   |
| 56 | <b>Ochrona przed degradacją w żwaczu</b> | Proces, którego celem jest ochrona składników odżywczych przed degradacją w żwaczu, w drodze obróbki fizycznej przy zastosowaniu ciepła, ciśnienia, pary lub ich kombinacji, albo w drodze działania np. aldehydami, lignosulfonianami, wodorotlenkiem sodu lub kwasami organicznymi (takimi jako kwas propionowy lub taninowy).<br><br>Materiały paszowe chronione przed degradacją w żwaczu w drodze działania aldehydów mogą zawierać maksymalnie 0,12 % wolnych aldehydów. | Chroniony przed degradacją w żwaczu w drodze działania [uzupełnić właściwe] |
| 57 | <b>Przesiewanie</b>                      | Rozdzielanie cząstek o różnej wielkości przez przetrząsanie lub przelewanie materiału paszowego przez sito lub sita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Przesiany                                                                   |
| 58 | <b>Odłuszczenie</b>                      | Rozdzielanie górnej warstwy cieczy metodami mechanicznymi, np. tłuszczu mlecznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Odłuszczony                                                                 |
| 59 | <b>Krojenie</b>                          | Cięcie materiału paszowego na cienkie plastry.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Krojony                                                                     |
| 60 | <b>Moczenie/rozmiękanie</b>              | Zwilżenie i zmięczenie materiału paszowego, zwykle nasion, w celu skrócenia czasu gotowania, ułatwienia usuwania osłonki nasion i wchłaniania wody, w celu aktywacji kiełkowania lub zmniejszenia stężenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.                                                                                                                                                                                                              | Namoczony/rozmiękczony                                                      |
| 61 | <b>Suszenie rozpyłowe</b>                | Zmniejszenie zawartości wilgoci w cieczy przez rozpylenie w celu zwiększenia stosunku powierzchni do masy materiału paszowego, na który nawiewane jest ciepłe powietrze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Suszony rozpyłowo                                                           |
| 62 | <b>Parowanie</b>                         | Proces stosowania pary pod ciśnieniem do ogrzewania i gotowania w celu zwiększenia strawności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Parowany                                                                    |
| 63 | <b>Toastowanie</b>                       | Ogrzewanie, przy zastosowaniu suchego ciepła, zwykle nasion oleistych, np. w celu zmniejszenia lub usunięcia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Toastowany                                                                  |

|    | Proces                                                             | Definicja                                                                                                                                                                                                                                                                | Nazwa zwyczajowa/kwalifikator |
|----|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 64 | <b>Ultrafiltracja</b>                                              | Przesączanie cieczy przez membranę przepuszczającą tylko małe cząsteczki.                                                                                                                                                                                                | Poddany ultrafiltracji        |
| 65 | <b>Odkiełkowanie</b>                                               | Proces całkowitego lub częściowego usuwania zarodków z rozdrobnionych ziaren zbóż.                                                                                                                                                                                       | Odkiełkowany                  |
| 66 | <b>Mikronizacja w podczerwieni</b>                                 | Proces cieplny z zastosowaniem ogrzewania w podczerwieni w celu gotowania i prażenia zboża, korzeni, nasion lub bulw, albo ich produktów pochodnych, a następnie zwykłe płatkowania.                                                                                     | Mikronizowany w podczerwieni  |
| 67 | <b>Hydroliza olejów/tłuszczów i uwodornionych olejów/tłuszczów</b> | Proces chemiczny hydrolizy olejów/tłuszczów. Reakcja olejów/tłuszczów z wodą, przeprowadzana w wysokiej temperaturze i pod ciśnieniem, pozwala na uzyskanie surowych kwasów tłuszczowych w fazie hydrofobowej oraz słodkiej wody (surowy glicerol) w fazie hydrofilowej. | Poddany hydrolizie            |

(<sup>1</sup>) W języku niemieckim wyraz „konzentrieren” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „eindicken”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „eingedickt”.

(<sup>2</sup>) Wyraz „obłuszczenie” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „łuszczenie” lub „obłuskiwanie”; w takich przypadkach wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „wyluskany” lub „obłuszczony”.

(<sup>3</sup>) W przypadku ryżu proces ten określa się jako „łuskanie”, a kwalifikator zwyczajowy to „łuskany”.

(<sup>4</sup>) W języku francuskim można stosować wyraz „issues”.

(<sup>5</sup>) W języku niemieckim można stosować kwalifikator „aufgeschlossen” i nazwę „Quellwasser” (w odniesieniu do skrobi). W języku duńskim można stosować kwalifikator „Kvældning” i nazwę „Kvældet” (w odniesieniu do skrobi).

(<sup>6</sup>) W języku francuskim wyraz „pressage” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „extraction mécanique”.

## CZĘŚĆ C

### Wykaz materiałów paszowych

#### 1. Ziarna zbóż i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                      | Opis                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                                 |
|-------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1.1.1 | <b>Jęczmień</b>            | Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L. Może być chronione przed degradacją w żwacu.                                                                                                                        |                                                        |
| 1.1.2 | <b>Jęczmień spęczniony</b> | Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego jęczmienia metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.                                                                   | Skrobia                                                |
| 1.1.3 | <b>Jęczmień prażony</b>    | Produkt prażenia jęczmienia, który jest częściowo prażony, nabierając lekkiego zabarwienia.                                                                                                          | Skrobia, jeżeli > 10 %<br>Białko surowe, jeżeli > 15 % |
| 1.1.4 | <b>Płatki jęczmienne</b>   | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanego jęczmienia. Może zawierać niewielkie ilości łusek jęczmienia. Może być chroniony przed degradacją w żwacu. | Skrobia                                                |
| 1.1.5 | <b>Włókno jęczmienne</b>   | Produkt uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej. Zawiera cząstki bielma i głównie włókna.                                                                                                    | Włókno surowe<br>Białko surowe, jeżeli > 10 %          |
| 1.1.6 | <b>Łuski jęczmienne</b>    | Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu ze skrobi po zmieleniu na sucho, przesianiu i łuszczeniu ziaren jęczmienia.                                                                             | Włókno surowe<br>Białko surowe, jeżeli > 10 %          |

| Numer  | Nazwa                                                                | Opis                                                                                                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja                                                                            |
|--------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.7  | <b>Śruta jęczmienna</b>                                              | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuszczonego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania. | Włókno surowe<br>Skrobia                                                                          |
| 1.1.8  | <b>Białko jęczmienne</b>                                             | Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi i otrąb. Zawiera głównie białko.                                                                                                                           | Białko surowe                                                                                     |
| 1.1.9  | <b>Jęczmienne białko paszowe</b>                                     | Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi. Zawiera głównie białko i cząstki bielma.                                                                                                                  | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 %<br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>— Białko surowe<br>— Skrobia |
| 1.1.10 | <b>Rozpuszczalne części jęczmienia</b>                               | Produkt uzyskiwany z jęczmienia po ekstrakcji na mokro białka i skrobi.                                                                                                                                          | Białko surowe                                                                                     |
| 1.1.11 | <b>Otręby jęczmienne</b>                                             | Produkty uzyskiwany podczas produkcji mąki, z przesiewania ziaren łuszczonego jęczmienia. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.                 | Włókno surowe                                                                                     |
| 1.1.12 | <b>Płynna skrobia jęczmienna</b>                                     | Wtórna frakcja skrobi uzyskiwana podczas produkcji skrobi z jęczmienia.                                                                                                                                          | Jeżeli wilgotność < 50 %:<br>— Skrobia                                                            |
| 1.1.13 | <b>Przesiewy jęczmienia browarnego</b>                               | Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający niewymiarowe ziarna jęczmienia i frakcje ziaren jęczmienia, oddzielone przed procesem słodowania.                        | Włókno surowe<br>Popiół surowy, jeżeli > 2,2 %                                                    |
| 1.1.14 | <b>Pył słodowy i jęczmienny</b>                                      | Produkt zawierający frakcje ziaren jęczmienia i słodu, rozdzielone podczas produkcji słodu.                                                                                                                      | Włókno surowe                                                                                     |
| 1.1.15 | <b>Łuski jęczmienia browarnego</b>                                   | Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty jęczmienia.                                                                                              | Włókno surowe                                                                                     |
| 1.1.16 | <b>Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja stała</b>         | Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera stałą frakcję wywaru z destylacji.                                                                                                            | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe              |
| 1.1.17 | <b>Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja rozpuszczalna</b> | Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera rozpuszczalną frakcję wywaru z destylacji.                                                                                                    | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 %<br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>— Białko surowe              |
| 1.1.18 | <b>Słód <sup>(1)</sup></b>                                           | Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż, suszonych, grubo mielonych lub ekstrahowanych.                                                                                                                           |                                                                                                   |
| 1.1.19 | <b>Kielki słodowe <sup>(1)</sup></b>                                 | Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż browarnianych w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kielki, drobne fragmenty zboża, łuski i niewielkie łamane ziarna zbóż słodowanych. Może być grubo mielony.         |                                                                                                   |
| 1.2.1  | <b>Kukurydza <sup>(2)</sup></b>                                      | Ziarno <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Może być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                       |                                                                                                   |

| Numer  | Nazwa                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obowiązkowa deklaracja                                                                                               |
|--------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.2  | <b>Płatki kukurydziane</b>                       | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuszczonej kukurydzy. Może zawierać niewielkie ilości łuski kukurydzianej.                                                                                                                                                                                         | Skrobia                                                                                                              |
| 1.2.3  | <b>Śruta kukurydziana</b>                        | Produkt wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb kukurydzianych. Może zawierać fragmenty zarodków kukurydzianych.                                                                                                                       | Włókno surowe<br>Skrobia                                                                                             |
| 1.2.4  | <b>Otręby kukurydziane</b>                       | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków kukurydzianych oraz cząstek bielma.                                                                                                                                                                  | Włókno surowe                                                                                                        |
| 1.2.5  | <b>Kolby kukurydzy</b>                           | Środkowy rdzeń kolby kukurydzy. Zawiera nieoddzielone rdzenie kolby, ziarno i liście.                                                                                                                                                                                                                                                              | Włókno surowe<br>Skrobia                                                                                             |
| 1.2.6  | <b>Przesiewy kukurydzy</b>                       | Frakcja ziaren kukurydzy, oddzielonych w drodze przesiewania przy przyjmowaniu produktu.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |
| 1.2.7  | <b>Włókno kukurydziane</b>                       | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie włókno.                                                                                                                                                                                                                                                               | Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 70 %<br>Jeżeli wilgotność < 50 %:<br>— Włókno surowe                                 |
| 1.2.8  | <b>Gluten kukurydziany</b>                       | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi.                                                                                                                                                                                                                         | Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 90 %<br>Jeżeli wilgotność < 70 %:<br>— Białko surowe                                 |
| 1.2.9  | <b>Gluten paszowy kukurydziany</b>               | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera otręby kukurydziane i rozpuszczalne części kukurydzy. Produkt może także zawierać łamaną kukurydzę i pozostałości z ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzy. Można dodać do niego inne pochodne produkty skrobi i produkty z rafinowania lub fermentacji produktów skrobiowych. | Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 65 %<br>Jeżeli wilgotność < 40 %:<br>— Białko surowe<br>— Włókno surowe<br>— Skrobia |
| 1.2.10 | <b>Zarodki kukurydzy</b>                         | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania grysiku, mąki lub skrobi z kukurydzy. Zawiera głównie zarodki kukurydzy, łuskę zewnętrzną i części bielma.                                                                                                                                                                                                  | Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 60 %<br>Jeżeli wilgotność < 40 %:<br>— Białko surowe<br>— Tłuszcz surowy             |
| 1.2.11 | <b>Makuch z zarodków kukurydzy</b>               | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie przetworzonych zarodków kukurydzy, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.                                                                                                                                                                            | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                                                      |
| 1.2.12 | <b>Śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję przetworzonych zarodków kukurydzy.                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe                                                                                                        |
| 1.2.13 | <b>Surowy olej z zarodków kukurydzy</b>          | Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tłuszcz surowy                                                                                                       |

| Numer  | Nazwa                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                              | Obowiązkowa deklaracja                                                               |
|--------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.14 | <b>Kukurydza, spęczniona</b>                  | Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej kukurydzy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.                                                                                                                   | Skrobia                                                                              |
| 1.2.15 | <b>Roztwór z namoczonej kukurydzy [namok]</b> | Zagęszczona frakcja płynna z procesu rozmiękania kukurydzy.                                                                                                                                                                                       | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 65 %<br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>— Białko surowe |
| 1.2.16 | <b>Kiszonka z kukurydzy cukrowej</b>          | Produkt uboczny przetwarzania kukurydzy cukrowej, zawierający rdzenie kolb, łuski, podstawę ziarna, krojone i suszone lub wyciskane. Uzyskiwany przez krojenie kolb kukurydzy cukrowej, jej łusek i liści, z dodatkiem ziaren kukurydzy cukrowej. | Włókno surowe                                                                        |
| 1.2.17 | <b>Rozdrobniona kukurydza, odkiełkowana</b>   | Produkt uzyskiwany w drodze odkiełkowania rozdrobnionej kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty bielma; może zawierać zarodki kukurydzy i części łuski zewnętrznej.                                                                                  | Włókno surowe<br>Skrobia                                                             |
| 1.3.1  | <b>Proso</b>                                  | Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |
| 1.4.1  | <b>Owies zwyczajny</b>                        | Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa.                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| 1.4.2  | <b>Owies, łuskany</b>                         | Łuskane ziarna owsa. Mogą być poddawane obróbce parą.                                                                                                                                                                                             |                                                                                      |
| 1.4.3  | <b>Płatki owsiane</b>                         | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanego owsa. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej.                                                                                                   | Skrobia                                                                              |
| 1.4.4  | <b>Śruta owsiana</b>                          | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.                                                                                                  | Włókno surowe<br>Skrobia                                                             |
| 1.4.5  | <b>Otręby owsiane</b>                         | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianego ziarna łuskanego owsa. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i części ziarna, z których usunięto większą część bielma.                                                | Włókno surowe                                                                        |
| 1.4.6  | <b>Łuski owsiane</b>                          | Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren owsa.                                                                                                                                                                                                | Włókno surowe                                                                        |
| 1.4.7  | <b>Owies, spęczniony</b>                      | Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego owsa metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.                                                                                                                      | Skrobia                                                                              |
| 1.4.8  | <b>Kasza owsiana</b>                          | Owies oczyszczony z usuniętą łuską.                                                                                                                                                                                                               | Włókno surowe<br>Skrobia                                                             |
| 1.4.9  | <b>Mąka owsiana</b>                           | Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ziaren owsa.                                                                                                                                                                                                 | Włókno surowe<br>Skrobia                                                             |
| 1.4.10 | <b>Mączka z owsa pastewnego</b>               | Produkt owsiany z wysoką zawartością skrobi, po łuszczeniu.                                                                                                                                                                                       | Włókno surowe                                                                        |

| Numer  | Nazwa                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja         |
|--------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1.4.11 | <b>Pasza owsiana</b>                        | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.                                                                                                                                     | Włókno surowe                  |
| 1.5.1  | <b>Nasiona komosy ryżowej, ekstrahowane</b> | Oczyszczone całe nasiona komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z których usunięto saponiny zawarte w łusce zewnętrznej nasion.                                                                                                                                         |                                |
| 1.6.1  | <b>Ryż łamany</b>                           | Część ziarna ryżu <i>Oryza Sativa</i> L. o długości mniejszej niż trzy czwarte całego ziarna. Ryż może być parzony.                                                                                                                                                                  | Skrobia                        |
| 1.6.2  | <b>Ryż polerowany</b>                       | Łuskany ryż, z którego podczas polerowania usunięto niemal całe otręby i zarodki. Ryż może być parzony.                                                                                                                                                                              | Skrobia                        |
| 1.6.3  | <b>Ryż, wstępnie żelowany</b>               | Produkt uzyskiwany z polerowanego lub łamanego ryżu w drodze wstępnego żelowania.                                                                                                                                                                                                    | Skrobia                        |
| 1.6.4  | <b>Ryż ekstrudowany</b>                     | Produkt uzyskiwany przez ekstrudowanie mąki ryżowej.                                                                                                                                                                                                                                 | Skrobia                        |
| 1.6.5  | <b>Płatki ryżowe</b>                        | Produkt uzyskiwany przez płatkowanie wstępnie żelowanych lub łamanych ziaren ryżu.                                                                                                                                                                                                   | Skrobia                        |
| 1.6.6  | <b>Ryż, łuskany</b>                         | Ryż niełuskany ( <i>Oryza Sativa</i> L.), z którego usunięto tylko łuskę. Może być parzony. Proces łuskania i obróbki może prowadzić do nieznacznej utraty otrąb.                                                                                                                    | Skrobia<br>Włókno surowe       |
| 1.6.7  | <b>Grubo mielony ryż pastewny</b>           | Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ryżu pastewnego, zawierający albo zielone, kredowe lub niedojrzałe ziarna, oddzielone podczas mielenia ryżu łuskanego, albo zwykłe łuskane ziarno, które jest żółte lub ma plamy.                                                               | Skrobia                        |
| 1.6.8  | <b>Mąka ryżowa</b>                          | Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu polerowanego. Ryż może być parzony.                                                                                                                                                                                                           | Skrobia                        |
| 1.6.9  | <b>Mąka z łuskanego ryżu</b>                | Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu łuskanego. Ryż może być parzony.                                                                                                                                                                                                              | Skrobia<br>Włókno surowe       |
| 1.6.10 | <b>Otręby ryżowe</b>                        | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Ryż może być parzony lub ekstrudowany.                                                                                       | Włókno surowe                  |
| 1.6.11 | <b>Otręby ryżowe z węglanem wapnia</b>      | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony. | Włókno surowe<br>Węglan wapnia |



| Numer  | Nazwa                                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                               | Obowiązkowa deklaracja                                                                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6.12 | <b>Odtłuszczone otręby ryżowe</b>                           | Otręby ryżowe uzyskane z ekstrakcji oleju. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                           | Włókno surowe                                                                                           |
| 1.6.13 | <b>Olej z otrąb ryżowych</b>                                | Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych.                                                                                                                                                                                                               | Tłuszcz surowy                                                                                          |
| 1.6.14 | <b>Śruta ryżowa</b>                                         | Produkt wytwarzania mąki ryżowej i skrobi ryżowej, uzyskiwany w drodze mielenia na sucho lub mokro i przesiewania. Zawiera głównie skrobię, białko, tłuszcz i włókno. Ryż może być parzony. Może zawierać maksymalnie 0,25 % sodu i maksymalnie 0,25 % siarczanów. | Skrobia, jeżeli > 20 %<br>Białko surowe, jeżeli > 10 %<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %<br>Włókno surowe |
| 1.6.15 | <b>Śruta ryżowa z węglanem wapnia</b>                       | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie cząstki warstwy aleuronowej i bielma. Może zawierać maksymalnie 23 % węgla wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.                                  | Skrobia<br>Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe<br>Węglan wapnia                            |
| 1.6.17 | <b>Zarodki ryżowe</b>                                       | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zarodki.                                                                                                                                                                                          | Tłuszcz surowy<br>Białko surowe                                                                         |
| 1.6.18 | <b>Makuch z zarodków ryżowych</b>                           | Produkt pozostały po rozdrobnieniu zarodków ryżu w celu wytlóczenia oleju.                                                                                                                                                                                         | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe                                                        |
| 1.6.20 | <b>Białko ryżowe</b>                                        | Produkt wytwarzania skrobi ryżowej, uzyskiwany przez mielenie na mokro, przesiewanie, rozdzielanie, zatężanie i suszenie.                                                                                                                                          | Białko surowe                                                                                           |
| 1.6.21 | <b>Płynna pasza z ryżu</b>                                  | Zatężony płynny produkt mielenia na mokro i przesiewania ryżu.                                                                                                                                                                                                     | Skrobia                                                                                                 |
| 1.6.22 | <b>Ryż, spęczniony</b>                                      | Produkt uzyskiwany przez ekspandowanie ziaren ryżu lub łamanych ziaren ryżu.                                                                                                                                                                                       | Skrobia                                                                                                 |
| 1.6.23 | <b>Ryż, fermentowany</b>                                    | Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji ryżu.                                                                                                                                                                                                                      | Skrobia                                                                                                 |
| 1.6.24 | <b>Ryż niewymiarowy, polerowany/Ryż kredowy, polerowany</b> | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niewymiarowe lub kredowe, lub uszkodzone ziarna, całe lub łamane. Może być parzony.                                                                                                               | Skrobia                                                                                                 |
| 1.6.25 | <b>Ryż niedojrzały, polerowany</b>                          | Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niedojrzałe lub kredowe ziarna.                                                                                                                                                                   | Skrobia                                                                                                 |
| 1.7.1  | <b>Żyto</b>                                                 | Ziarno <i>Secale cereale</i> L.                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |
| 1.7.2  | <b>Śruta żytnia</b>                                         | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i różnymi częściami ziarna.                                                                                  | Skrobia<br>Włókno surowe                                                                                |

| Numer  | Nazwa                              | Opis                                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja   |
|--------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.7.3  | <b>Pasza żytnia</b>                | Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich.                                        | Skrobia<br>Włókno surowe |
| 1.7.4  | <b>Otręby żytnie</b>               | Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma.                                                    | Skrobia<br>Włókno surowe |
| 1.8.1  | <b>Sorgo [proso]</b>               | Ziarno/nasiona <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.                                                                                                                                                                   |                          |
| 1.8.2  | <b>Sorgo białe</b>                 | Ziarno sorga białego.                                                                                                                                                                                                |                          |
| 1.8.3  | <b>Gluten paszowy z sorga</b>      | Wysuszony produkt uzyskiwany podczas oddzielania skrobi sorga. Zawiera głównie otręby i niewielkie ilości glutenu. Produkt może także zawierać wysuszone pozostałości z wody do maceracji; może mieć dodane zarodki. | Białko surowe            |
| 1.9.1  | <b>Orkisz</b>                      | Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .                                                                                                             |                          |
| 1.9.2  | <b>Otręby orkiszowe</b>            | Produkt wytwarzania mąki orkiszowej. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków orkiszowych oraz bielma.                                                                               | Włókno surowe            |
| 1.9.3  | <b>Łuski orkiszowe</b>             | Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren orkiszu.                                                                                                                                                                | Włókno surowe            |
| 1.9.4  | <b>Śruta orkiszowa</b>             | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego orkiszu na mąkę orkiszową. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.                          | Włókno surowe<br>Skrobia |
| 1.10.1 | <b>Pszenżyto</b>                   | Ziarno <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid.                                                                                                                                                            |                          |
| 1.11.1 | <b>Pszenica</b>                    | Ziarno <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy. Może być chronione przed degradacją w zwaźcu.                                                                       |                          |
| 1.11.2 | <b>Kiełki pszenicy</b>             | Produkt uzyskiwany z kiełkującej pszenicy browarnej i w wyniku oczyszczania słoju, zawierający kiełki, drobne fragmenty zboża, łuskę i niewielkie łamane ziarna pszenicy browarnej.                                  |                          |
| 1.11.3 | <b>Pszenica, wstępnie żelowana</b> | Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej pszenicy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.                                                                                       | Skrobia                  |
| 1.11.4 | <b>Śruta pszenna</b>               | Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.                         | Włókno surowe<br>Skrobia |

| Numer   | Nazwa                                             | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Obowiązkowa deklaracja                                                                                |
|---------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.5  | <b>Płatki pszenne</b>                             | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanej pszenicy. Może zawierać niewielkie ilości łuski pszennej. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                        | Włókno surowe<br>Skrobia                                                                              |
| 1.11.6  | <b>Pasza pszenna</b>                              | Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb pszennych.                                                                                                                          | Włókno surowe                                                                                         |
| 1.11.7  | <b>Otręby pszenne <sup>(3)</sup></b>              | Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.                                                                                                                                        | Włókno surowe                                                                                         |
| 1.11.8  | <b>Cząstki fermentowanej, słodowanej pszenicy</b> | Produkt uzyskiwany w procesie łączącym słodowanie i fermentację pszenicy i otrąb pszennych. Produkt jest następnie suszony i grubo mielony.                                                                                                                                                                                                             | Skrobia<br>Włókno surowe                                                                              |
| 1.11.10 | <b>Włókno pszenne</b>                             | Włókno ekstrahowane podczas przetwarzania pszenicy. Zawiera głównie włókno.                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 %<br><br>Jeżeli wilgotność < 60 %:<br>— Włókno surowe              |
| 1.11.11 | <b>Zarodki pszenicy</b>                           | Produkt mielenia na drobno, zawierający głównie zarodki pszenicy, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                                       |
| 1.11.12 | <b>Zarodki pszenicy, fermentowane</b>             | Produkt fermentacji zarodków pszenicy, przy czym mikroorganizmy zostały inaktywowane.                                                                                                                                                                                                                                                                   | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                                       |
| 1.11.13 | <b>Makuch z zarodków pszenicy</b>                 | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze tłoczenia zarodków pszenicy ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy i łuskanego orkisz ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski. | Białko surowe                                                                                         |
| 1.11.15 | <b>Białko pszenne</b>                             | Białko pszenne ekstrahowane podczas wytwarzania skrobi lub etanolu; może być częściowo hydrolizowane.                                                                                                                                                                                                                                                   | Białko surowe                                                                                         |
| 1.11.16 | <b>Gluten paszowy pszenny</b>                     | Produkt wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera głównie otręby, z których zarodki mogły zostać częściowo usunięte. Można dodać rozpuszczalne części pszenicy, łamaną pszenicę i inne pochodne produkty skrobi i produkty pochodzące z rafinowania lub fermentacji produktów skrobi.                                                              | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 %<br><br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>— Białko surowe<br>— Skrobia |
| 1.11.18 | <b>Gluten pszenny vitalny</b>                     | Białko pszenicy charakteryzujące się wysoką wiskoelastycznością po uwodnieniu, przy minimalnej zawartości białka 80 % (N × 6,25) i maksymalnej zawartości popiołu w suchej masie 2 %.                                                                                                                                                                   | Białko surowe                                                                                         |

| Numer   | Nazwa                                                           | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja                                                               |
|---------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.19 | <b>Płynna skrobia pszenna</b>                                   | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi/glukozy oraz glutenu z pszenicy.                                                                                                                                                                                                   | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 85 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Skrobia       |
| 1.11.20 | <b>Skrobia pszenna zawierająca białko, częściowo odcukrzona</b> | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi pszennej, zawierający głównie odcukrzoną skrobię, rozpuszczalne białko i inne rozpuszczalne części bielma.                                                                                                                         | Białko surowe<br>Skrobia<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę             |
| 1.11.21 | <b>Rozpuszczalne części pszenicy</b>                            | Produkt uzyskiwany z pszenicy po ekstrakcji na mokro białka i skrobi. Może być hydrolizowany.                                                                                                                                                                                    | Wilgotność, jeżeli < 55 % lub > 85 %<br>Jeżeli wilgotność < 55 %:<br>— Białko surowe |
| 1.11.22 | <b>Koncentrat pszenny drożdżowy</b>                             | Wilgotny produkt uboczny, uwalniany po fermentacji skrobi pszennej podczas wytwarzania alkoholu.                                                                                                                                                                                 | Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 %<br>Jeżeli wilgotność < 60 %:<br>— Białko surowe |
| 1.11.23 | <b>Przesiewy pszenicy browarnej</b>                             | Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający małe ziarna pszenicy i frakcje ziaren pszenicy, oddzielone przed procesem słodowania.                                                                                                    | Włókno surowe                                                                        |
| 1.11.24 | <b>Pył słodowy i pszenny</b>                                    | Produkt zawierający frakcje ziaren pszenicy i słodu, oddzielone podczas produkcji słodu.                                                                                                                                                                                         | Włókno surowe                                                                        |
| 1.11.25 | <b>Łuski pszenicy słodowanej</b>                                | Produkt oczyszczania pszenicy słodowanej, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty pszenicy.                                                                                                                                                                               | Włókno surowe                                                                        |
| 1.12.2  | <b>Mąka z ziarna <sup>(4)</sup></b>                             | Mąka z mielenia ziarna.                                                                                                                                                                                                                                                          | Skrobia<br>Włókno surowe                                                             |
| 1.12.3  | <b>Koncentrat białka z ziarna <sup>(4)</sup></b>                | Koncentrat i suszony produkt uzyskiwany z ziarna po usunięciu skrobi w drodze fermentacji drożdżowej.                                                                                                                                                                            | Białko surowe                                                                        |
| 1.12.4  | <b>Przesiewy ziarna zbóż <sup>(4)</sup></b>                     | Produkty mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierające małe ziarna i frakcje ziaren zboża, także kielkujące, oddzielone przed dalszym przetwarzaniem ziarna. Produkty zawierają więcej włókna surowego (np. łuski) niż zboża niefrakcjonowane. | Włókno surowe                                                                        |
| 1.12.5  | <b>Zarodki ziarna <sup>(4)</sup></b>                            | Produkt mielenia na drobno i wytwarzania skrobi, zawierający głównie zarodki ziarna, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.                                                                                                | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                      |

| Numer   | Nazwa                                                                                                                                   | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obowiązkowa deklaracja                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.6  | <b>Sok surowy z ziaren</b> <sup>(4)</sup>                                                                                               | Produkt uzyskiwany z odparowania koncentratu soku surowego z fermentacji i destylacji ziarna wykorzystanego w produkcji alkoholu zbożowego.                                                                                                                                                                                                                                                | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 %<br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>— Białko surowe                |
| 1.12.7  | <b>Wywar gorzelniany zbożowy wilgotny</b> <sup>(4)</sup>                                                                                | Wilgotny produkt wytwarzany jako stała frakcja w drodze odwirowania lub filtrowania soku surowego z fermentowanych i destylowanych ziaren wykorzystanych w produkcji alkoholu zbożowego.                                                                                                                                                                                                   | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe                |
| 1.12.8  | <b>Zagęszczony wywar gorzelniany</b> <sup>(4)</sup>                                                                                     | Wilgotny produkt z wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z pszenicy i syropu cukrowego po uprzednim oddzieleniu otrąb i glutenu. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych.                                                                                                                                                         | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe, jeżeli > 10 % |
| 1.12.9  | <b>Wywar gorzelniany zbożowy</b> <sup>(4)</sup>                                                                                         | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych. Może zawierać 2 % siarczanów. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                       | Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 %<br>Jeżeli wilgotność < 60 %:<br>— Białko surowe                |
| 1.12.10 | <b>Wywar gorzelniany zbożowy suszony (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą)</b>                                            | Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna. Może być chronione przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                         | Białko surowe                                                                                       |
| 1.12.11 | <b>Wywar gorzelniany zbożowy ciemny</b> <sup>(4)</sup> (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS) <sup>(4)</sup> | Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna, do których dodano syrop ciemny piwny lub odparowany przefermentowany zacier. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                            | Białko surowe                                                                                       |
| 1.12.12 | <b>Młóto browarniane</b> <sup>(4)</sup>                                                                                                 | Produkt browarnictwa zawierający pozostałości słodowanych i niesłodowanych zbóż i innych produktów skrobiowych, które mogą zawierać chmiel. Zwykle wprowadzany do obrotu w stanie wilgotnym, ale może być sprzedawany także w postaci suchej. Może zawierać maksymalnie 0,3 % polisiloksanu dwumetylu, może zawierać maksymalnie 1,5 % enzymów, może zawierać maksymalnie 1,8 % bentonitu. | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe                |
| 1.12.13 | <b>Młóto</b> <sup>(4)</sup>                                                                                                             | Produkt stały uzyskiwany w procesie wytwarzania whisky zbożowej. Zawiera pozostałości po ekstrakcji zboża słodowanego gorącą wodą. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez grawitację.                                                                                                                                                               | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe                |

| Numer   | Nazwa                                | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                                                               |
|---------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.14 | <b>Przefiltrowane ziarna zacieru</b> | Produkt stały uzyskiwany podczas wytwarzania piwa, ekstraktu słodowego i whisky. Zawiera pozostałości po ekstrakcji gorącą wodą grubo mielonego siodu i ewentualnie inne dodatki bogate w cukry i skrobię. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez wyciskanie. | Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 %<br>Jeżeli wilgotność < 65 %:<br>— Białko surowe |
| 1.12.15 | <b>Syrop piwny</b>                   | Produkt pozostały w destylatorze po pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzożki słodowej.                                                                                                                                                                                            | Białko surowe, jeżeli > 10 %                                                         |
| 1.12.16 | <b>Syrop piwny ciemny</b>            | Produkt z pierwszej (sok surowy) destylacji siodu uzyskiwany przez odparowanie syropu piwnego pozostałego w destylatorze.                                                                                                                                                                            | Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 %<br>Jeżeli wilgotność < 45 %:<br>Białko surowe   |

(<sup>1</sup>) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami zboża.

(<sup>2</sup>) W języku angielskim kukurydza może być określana również mianem „corn”. Dotyczy to wszystkich produktów z kukurydzy.

(<sup>3</sup>) Jeśli ten produkt był poddany drobniejszemu mieleniu, do nazwy można dodać wyraz „miałki” lub nazwę można zastąpić przez odpowiednie określenie.

(<sup>4</sup>) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami ziarna.

## 2. Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                                                                  | Opis                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.1.1 | <b>Makuch z babassu</b>                                                | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie orzechów palmy Babassu, odmiany <i>Orbignya</i> .                                                  | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.2.1 | <b>Nasiona lnianki siewnej</b>                                         | Nasiona <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.                                                                                                                |                                                  |
| 2.2.2 | <b>Makuch z lnianki siewnej</b>                                        | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnianki siewnej.                                                                            | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.2.3 | <b>Śruta poekstrakcyjna z lnianki siewnej</b>                          | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion lnianki siewnej.                                   | Białko surowe                                    |
| 2.3.1 | <b>Łupiny kakaowca</b>                                                 | Łupiny suszonego i prażonego ziarna <i>Theobroma cacao</i> L.                                                                                            | Włókno surowe                                    |
| 2.3.2 | <b>Łuski kakaowe</b>                                                   | Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania ziarna kakaowego.                                                                                              | Włókno surowe<br>Białko surowe                   |
| 2.3.3 | <b>Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonego ziarna kakaowego</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., z którego usunięto część łuski. | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |

| Numer | Nazwa                                                                   | Opis                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                           |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.4.1 | <b>Makuch z kopry</b>                                                   | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.4.2 | <b>Hydrolizowany makuch z kopry</b>                                     | Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie i enzymatyczną hydrolizę suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.                                   | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.4.3 | <b>Poekstrakcyjna mączka z kopry</b>                                    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej.                                                                                 | Białko surowe                                    |
| 2.5.1 | <b>Nasiona bawełny</b>                                                  | Nasiona <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczku.                                                                                                                        |                                                  |
| 2.5.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion bawełny</b>    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion bawełny, z których usunięto włókno i część łuski. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 22,5 % w suchej masie). Może być chroniony przed degradacją w żwaczku.   | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.5.3 | <b>Makuch z nasion bawełny</b>                                          | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion bawełny, z których usunięto włókno.                                                                                                                                | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy |
| 2.6.1 | <b>Makuch z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych</b>               | Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea</i> L. i innych gatunków <i>Arachis</i> .<br><br>(Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie). | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.6.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makuchu z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie).                                                        | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.6.3 | <b>Makuch z obłuszczonych orzechów ziemnych</b>                         | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z tłoczenia obłuszczonych orzechów ziemnych.                                                                                                                                              | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.6.4 | <b>Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych orzechów ziemnych</b>           | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z obłuszczonych orzechów ziemnych.                                                                                                                               | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.7.1 | <b>Makuch z nasion drzewa kapokowego</b>                                | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion drzewa kapokowego ( <i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.).                                                                                                            | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |



| Numer  | Nazwa                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obowiązkowa deklaracja                           |
|--------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.8.1  | <b>Siemię lniane</b>                          | Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimalna czystość botaniczna: 93 %) w postaci całych, spłaszczonych lub grubo mielonych nasion. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
| 2.8.2  | <b>Makuch z siemienia lnianego</b>            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.8.3  | <b>Śruta poekstrakcyjna lniana</b>            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z siemienia lnianego. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Białko surowe                                    |
| 2.8.4  | <b>Makuch paszowy z siemienia lnianego</b>    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji.                                                         | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.8.5  | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa lniana</b>    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu. | Białko surowe                                    |
| 2.9.1  | <b>Otręby z nasion gorczycy</b>               | Produkt wytwarzania gorczycy ( <i>Brassica juncea</i> L.). Zawiera fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Włókno surowe                                    |
| 2.9.2  | <b>Śruta poekstrakcyjna z nasion gorczycy</b> | Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji lotnego oleju z nasion gorczycy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Białko surowe                                    |
| 2.10.1 | <b>Nasiona nigru</b>                          | Nasiona olejarki abisyńskiej <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                  |
| 2.10.2 | <b>Makuch z nasion nigru</b>                  | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion nigru (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.11.1 | <b>Pulpa z oliwek</b>                         | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję tłoczonych oliwek <i>Olea europea</i> L., oddzielonych na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy |



| Numer  | Nazwa                                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                           |
|--------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.11.2 | <b>Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna paszowa z oliwek</b> | Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.11.3 | <b>Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna z oliwek</b>         | Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.12.1 | <b>Makuch z rdzenia palmy</b>                             | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.                                                                                                                                                                                                 | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy |
| 2.12.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna palmowa</b>                       | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję rdzeni palmowych, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.13.1 | <b>Nasiona dyni i dyniowatych</b>                         | Nasiona <i>Cucurbita pepo</i> L. i roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |
| 2.13.2 | <b>Makuch z nasion dyni i dyniowatych</b>                 | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion <i>Cucurbita pepo</i> L. i nasion roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                  |
| 2.14.1 | <b>Nasiona rzepaku <sup>(1)</sup></b>                     | Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glaucia</i> (Roxb.) O. E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimalna czystość botaniczna: 94 %. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                        |                                                  |
| 2.14.2 | <b>Makuch z nasion rzepaku</b>                            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.14.3 | <b>Śruta poekstrakcyjna rzepakowa</b>                     | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Białko surowe                                    |
| 2.14.4 | <b>Nasiona rzepaku, ekstrudowane</b>                      | Produkt uzyskiwany z całego rzepaku metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększających żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                  |

| Numer  | Nazwa                                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                           |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.14.5 | <b>Białkowy koncentrat z nasion rzepaku</b>                           | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze oddzielenia frakcji białkowej makuchu z nasion rzepaku lub nasion rzepaku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Białko surowe                                    |
| 2.14.6 | <b>Makuch rzepakowy</b>                                               | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.14.7 | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku</b>                  | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu. | Białko surowe                                    |
| 2.15.1 | <b>Nasiona krokoszu barwierskiego</b>                                 | Nasiona krokoszu barwierskiego <i>Carthamus tinctorius</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                  |
| 2.15.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion krokoszu</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.15.3 | <b>Łuski nasion krokoszu</b>                                          | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion krokoszu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Włókno surowe                                    |
| 2.16.1 | <b>Ziarna sezamu</b>                                                  | Ziarno <i>Sesamum indicum</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                  |
| 2.17.1 | <b>Ziarno sezamu, częściowo łuszczone</b>                             | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez usunięcie części łuski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.17.2 | <b>Łuski ziarna sezamu</b>                                            | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia ziarna sezamu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Włókno surowe                                    |
| 2.17.3 | <b>Makuch z ziarna sezamu</b>                                         | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie ziarna sezamu (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy |
| 2.18.1 | <b>Nasiona soi toastowane</b>                                         | Nasiona soi ( <i>Glycine max</i> . L. Merr.) poddane odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                  |
| 2.18.2 | <b>Makuch z nasion soi</b>                                            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion soi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |

| Numer   | Nazwa                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obowiązkowa deklaracja                                        |
|---------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 2.18.3  | <b>Poekstrakcyjna śruta sojowa</b>                             | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.).<br>Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Jeżeli > 8 % w suchej masie |
| 2.18.4  | <b>Poekstrakcyjna śruta sojowa, z obłuszczonych nasion soi</b> | Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min.). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Białko surowe                                                 |
| 2.18.5  | <b>Łuski nasion soi</b>                                        | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Włókno surowe                                                 |
| 2.18.6  | <b>Nasiona soi, ekstrudowane</b>                               | Produkt uzyskiwany z nasion soi metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększającym żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                               |
| 2.18.7  | <b>Koncentrat białka sojowego</b>                              | Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych fermentacji lub powtórnej ekstrakcji w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Białko surowe                                                 |
| 2.18.8  | <b>Pulpa z nasion soi [pasta z nasion soi]</b>                 | Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji nasion soi do przygotowywania żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Białko surowe                                                 |
| 2.18.9  | <b>Nasiona soi melasowane</b>                                  | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                               |
| 2.18.10 | <b>Produkt uboczny przygotowywania nasion soi</b>              | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi w celu otrzymania przetworów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Białko surowe                                                 |
| 2.18.11 | <b>Nasiona soi</b>                                             | Nasiona soi ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Aktywność ureazy, jeżeli > 0,4 mg N/g × min.                  |
| 2.18.12 | <b>Płatki sojowe</b>                                           | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podcierwieni i walcowanie obłuskanej soi. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Białko surowe                                                 |
| 2.18.13 | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi</b>               | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwacu. | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Jeżeli > 8 % w suchej masie |

| Numer   | Nazwa                                                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.18.14 | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa sojowa, z obłuszczonych nasion soi</b>                | Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min.). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                      | Białko surowe                                    |
| 2.19.1  | <b>Nasiona słonecznika</b>                                                            | Nasiona <i>Helianthus annuus</i> L. Mogą być chronione przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                  |
| 2.19.2  | <b>Makuch z nasion słonecznika</b>                                                    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion słonecznika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.19.3  | <b>Śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika</b>                                      | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion słonecznika. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Białko surowe                                    |
| 2.19.4  | <b>Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika</b>         | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.19.5  | <b>Łuski nasion słonecznika</b>                                                       | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion słonecznika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Włókno surowe                                    |
| 2.19.6  | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika</b>                              | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.                                                                     | Białko surowe                                    |
| 2.19.7  | <b>Śruta poekstrakcyjna paszowa słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie. | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |

| Numer  | Nazwa                                           | Opis                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                           |
|--------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2.20.1 | <b>Oleje i tłuszcze roślinne <sup>(2)</sup></b> | Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (z wyjątkiem oleju rycynowego z ręcznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane lub utwardzone.                                                            | Wilgotność, jeżeli > 1 %                         |
| 2.21.1 | <b>Lecytyna surowa</b>                          | Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy lub wodorotlenek sodu. |                                                  |
| 2.22.1 | <b>Nasiona konopi</b>                           | Kontrolowane nasiona konopi <i>Cannabis sativa</i> L. o maksymalnej zawartości THC zgodnej z prawodawstwem UE.                                                                                           |                                                  |
| 2.22.2 | <b>Makuch z nasion konopi</b>                   | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion konopi.                                                                                                                                     | Białko surowe<br>Włókno surowe                   |
| 2.22.3 | <b>Olej z konopi</b>                            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rośliny i nasion konopi.                                                                                                                           | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 2.23.1 | <b>Nasiona maku</b>                             | Nasiona <i>Papaver somniferum</i> L.                                                                                                                                                                     |                                                  |
| 2.23.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna makowa</b>              | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z nasion maku.                                                                                                                            | Białko surowe                                    |

<sup>(1)</sup> W stosownych przypadkach można dodać wskazanie „niska zawartość glukozyzowanych” zgodnie z definicją w prawie wspólnotowym. Dotyczy to wszystkich produktów z nasion rzepaku.

<sup>(2)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

### 3. Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                                                                   | Opis                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 3.1.1 | <b>Fasola, toastowana</b>                                               | Nasiona <i>Phaseolus</i> spp. lub <i>Vigna</i> spp. poddane stosownej obróbce cieplnej. Mogą być chronione przed degradacją w żywcu. |                                                              |
| 3.1.2 | <b>Koncentrat białkowy fasoli</b>                                       | Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu fasoli, podczas wytwarzania skrobi.                                              | Białko surowe                                                |
| 3.2.1 | <b>Chleb świętojański, suszony</b>                                      | Suszone owoce szarańczyny strąkowego <i>Cerantia siliqua</i> L.                                                                      | Włókno surowe                                                |
| 3.2.3 | <b>Strąki szarańczyny strąkowego, suszone</b>                           | Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie suchych owoców (strąków) szarańczyny strąkowego, z których usunięto nasiona.                  | Włókno surowe                                                |
| 3.2.4 | <b>Mączka z suszonych strąków szarańczyny strąkowego, mikronizowana</b> | Produkt uzyskiwany przez mikronizację suszonych owoców szarańczyny strąkowego, z których usunięto nasiona.                           | Włókno surowe<br>Cukry całkowite w przeliczeniu na sacharozę |
| 3.2.5 | <b>Zarodki szarańczyny strąkowego</b>                                   | Zarodki nasion szarańczyny strąkowego.                                                                                               | Białko surowe                                                |

| Numer | Nazwa                                           | Opis                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja         |
|-------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 3.2.6 | <b>Makuch z zarodków szarańczynu strąkowego</b> | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków szarańczynu strąkowego.                                              | Białko surowe                  |
| 3.2.7 | <b>Nasiona szarańczynu strąkowego</b>           | Nasiona szarańczynu strąkowego.                                                                                                     | Włókno surowe                  |
| 3.3.1 | <b>Ciecierzycza</b>                             | Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.                                                                                                   |                                |
| 3.4.1 | <b>Wyka soczewicowata</b>                       | Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.                                                                                                     |                                |
| 3.5.1 | <b>Nasiona kozieradki</b>                       | Nasiona kozieradki pospolitej ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).                                                                 |                                |
| 3.6.1 | <b>Mączka z ekstrahowanych nasion guar</b>      | Produkt uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.                                | Białko surowe                  |
| 3.6.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna z zarodków guar</b>     | Produkt ekstrakcji kleju roślinnego z zarodków nasion guar.                                                                         | Białko surowe                  |
| 3.7.1 | <b>Bobik</b>                                    | Nasiona <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.                          |                                |
| 3.7.2 | <b>Płatki bobiku</b>                            | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonego bobiku.                               | Skrobia<br>Białko surowe       |
| 3.7.3 | <b>Łuski bobiku</b>                             | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion bobiku, zawierający głównie łuski zewnętrzne.                                        | Włókno surowe<br>Białko surowe |
| 3.7.4 | <b>Bobik, obłuszczony</b>                       | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion bobiku, zawierający głównie rdzenie nasion bobiku.                                   | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 3.7.5 | <b>Białko bobiku</b>                            | Produkt uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie powietrzem bobiku.                                                               | Białko surowe                  |
| 3.8.1 | <b>Soczewica</b>                                | Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.                                                                                           |                                |
| 3.8.2 | <b>Łuski soczewicy</b>                          | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion soczewicy.                                                                           | Włókno surowe                  |
| 3.9.1 | <b>Łubiny słodkie</b>                           | Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion.                                                                   |                                |
| 3.9.2 | <b>Łubiny słodkie, obłuszczone</b>              | Obłuszczone nasiona łubinu.                                                                                                         | Białko surowe                  |
| 3.9.3 | <b>Łuski łubinu</b>                             | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion łubinu, zawierający głównie łuski zewnętrzne.                                        | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 3.9.4 | <b>Pulpa z łubinu</b>                           | Produkt uzyskiwany po ekstrakcji składników łubinu.                                                                                 | Włókno surowe                  |
| 3.9.5 | <b>Śruta z łubinu</b>                           | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki z łubinu. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.                        | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 3.9.6 | <b>Białko łubinu</b>                            | Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu łubinu podczas wytwarzania skrobi lub po zmieleniu i frakcjonowaniu powietrzem. | Białko surowe                  |
| 3.9.7 | <b>Mączka białkowa z łubinu</b>                 | Produkt przetwarzania łubinu w celu wyprodukowania mączki o wysokiej zawartości białka.                                             | Białko surowe                  |

| Numer   | Nazwa                              | Opis                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                        |
|---------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.10.1  | <b>Fasola mung</b>                 | Nasiona <i>Vigna radiata</i> L.                                                                                                                                      |                                                                                                                                               |
| 3.11.1  | <b>Groch</b>                       | Nasiona <i>Pisum</i> ssp. Mogą być chronione przed degradacją w żywcu.                                                                                               |                                                                                                                                               |
| 3.11.2  | <b>Otręby grochowe</b>             | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu.                                  | Włókno surowe                                                                                                                                 |
| 3.11.3  | <b>Płatki grochowe</b>             | Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonych nasion grochu.                                                         | Skrobia                                                                                                                                       |
| 3.11.4  | <b>Mąka grochowa</b>               | Produkt uzyskiwany podczas mielenia grochu.                                                                                                                          | Białko surowe                                                                                                                                 |
| 3.11.5  | <b>Łuski grochowe</b>              | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu oraz małe ilości bielma.          | Włókno surowe                                                                                                                                 |
| 3.11.6  | <b>Groch, obłuszczony</b>          | Obłuszczone nasiona grochu.                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Włókno surowe                                                                                                                |
| 3.11.7  | <b>Śruta grochowa</b>              | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.                                                        | Białko surowe<br>Włókno surowe                                                                                                                |
| 3.11.8  | <b>Przesiewy grochu</b>            | Produkt mechanicznego przesiewania, zawierający frakcje ziaren grochu rozdzielone przed dalszym przetwarzaniem.                                                      | Włókno surowe                                                                                                                                 |
| 3.11.9  | <b>Białko grochu</b>               | Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu grochu podczas wytwarzania skrobi lub po mieleniu i frakcjonowaniu powietrzem, może być częściowo hydrolizowany. | Białko surowe                                                                                                                                 |
| 3.11.10 | <b>Pulpa grochowa</b>              | Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie włókno wewnętrzne i skrobię.                                                      | Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 85 %<br>Skrobia<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 3.11.11 | <b>Rozpuszczalne części grochu</b> | Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie rozpuszczalne białko i oligosacharydy.                                            | Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 85 %<br>Cukry ogółem<br>Białko surowe                                                                         |
| 3.11.12 | <b>Włókno grochu</b>               | Produkt uzyskiwany przez ekstrakcję po mieleniu i przesiewaniu obłuszczonego grochu.                                                                                 | Włókno surowe                                                                                                                                 |
| 3.12.1  | <b>Wyka siewna</b>                 | Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i inne odmiany.                                                                                                    |                                                                                                                                               |
| 3.13.1  | <b>Lędźwian siewny</b>             | Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane stosownej obróbce cieplnej.                                                                                               | Metoda obróbki cieplnej                                                                                                                       |
| 3.14.1  | <b>Wyka jednokwiatowa</b>          | Nasiona <i>Vicia monanthos</i> Desf.                                                                                                                                 |                                                                                                                                               |



## 4. Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                                                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                                                                                          |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.1 | <b>Burak cukrowy</b>                                                                  | Korzenie <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                 |
| 4.1.2 | <b>Liście i korzenie buraka cukrowego</b>                                             | Świeży produkt wytwarzania cukru zawierający głównie oczyszczone części buraka cukrowego z częściami liści lub bez.                                                                                                                                                                                                      | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 50 %            |
| 4.1.3 | <b>Cukier (z buraków cukrowych)</b><br>[sacharoza]                                    | Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych przy użyciu wody.                                                                                                                                                                                                                                                                | Sacharoza                                                                                                       |
| 4.1.4 | <b>Melasa buraczana (z buraków cukrowych)</b>                                         | Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z buraków cukrowych. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów. | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Wilgotność, jeżeli > 28 %                                       |
| 4.1.5 | <b>Melasa buraczana (z buraków cukrowych), częściowo pozbawiona cukru lub betainy</b> | Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy lub betainy z melasy buraczanej przy użyciu wody. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.                                                                                                                              | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Wilgotność, jeżeli > 28 %                                       |
| 4.1.6 | <b>Melasa zawierająca izomaltulozę</b>                                                | Niekrystaliczna frakcja z wytwarzania izomaltulozy w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.                                                                                                                                                                                                | Wilgotność, jeżeli > 40 %                                                                                       |
| 4.1.7 | <b>Wysłodki buraczane mokre (z buraków cukrowych)</b>                                 | Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier. Minimalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy).                                                                                                        | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 92 % |
| 4.1.8 | <b>Wysłodki buraczane prasowane (z buraków cukrowych)</b>                             | Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 % |
| 4.1.9 | <b>Wysłodki buraczane prasowane, melasowane (z buraków cukrowych)</b>                 | Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraka cukrowego, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany, z dodatkiem melasy. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru spada w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.                                       | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 % |



| Numer  | Nazwa                                                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.10 | <b>Wysłodki buraczane suszone (z buraków cukrowych)</b>             | Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów.                                                                                   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10,5 %                                                                                            |
| 4.1.11 | <b>Wysłodki buraczane suszone, melasowane (z buraków cukrowych)</b> | Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony, z dodatkiem melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                                                                             |
| 4.1.12 | <b>Syrop cukrowy</b>                                                | Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania cukru lub melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.                                                                                                                | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br><br>Wilgotność, jeżeli > 35 %                                                                                                                                                             |
| 4.1.13 | <b>Części buraków (cukrowych), gotowane</b>                         | Produkt wytwarzania spożywczego syropu z buraków cukrowych, który może być wyciskany lub suszony.                                                                                                                                                                   | Jeżeli suszone:<br><br>zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Jeżeli wyciskane:<br><br>zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie<br><br>Wilgotność, jeżeli < 50 % |
| 4.1.14 | <b>Fruktooligosacharydy</b>                                         | Produkt uzyskiwany z cukru z buraków cukrowych w drodze procesu enzymatycznego.                                                                                                                                                                                     | Wilgotność, jeżeli > 28 %                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.2.1  | <b>Sok z buraków</b>                                                | Sok wyciskany z czerwonych buraków ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ), następnie zagęszczany i pasteryzowany, zachowujący typowy warzywny smak i aromat.                                                                          | Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 %<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                                                                                                     |
| 4.3.1  | <b>Marchew</b>                                                      | Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi <i>Daucus carota</i> L.                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4.3.2  | <b>Obierki marchwi, parowane</b>                                    | Wilgotny produkt przetwarzania marchwi zawierający obierki usunięte z korzenia marchwi w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z marchwi. Maksymalna wilgotność: 97 %.                                                    | Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Wilgotność, jeżeli < 87 % lub > 97 %                                                                                 |
| 4.3.3  | <b>Skrawki marchwi</b>                                              | Wilgotny produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania marchwi, zawierający głównie suszoną marchew i pozostałości marchwi. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej. Maksymalna wilgotność: 97 %.                                  | Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Wilgotność, jeżeli < 87 % lub > 97 %                                                                                 |
| 4.3.4  | <b>Płatki marchwi</b>                                               | Produkt uzyskiwany w drodze płatkowania, a następnie suszenia, korzenia żółtej lub czerwonej marchwi.                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4.3.5  | <b>Marchew, suszona</b>                                             | Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi niezależnie od postaci, suszony.                                                                                                                                                                                                | Włókno surowe                                                                                                                                                                                                                             |
| 4.3.6  | <b>Marchew paszowa, suszona</b>                                     | Produkt zawierający wewnętrzny miąższ i skórkę zewnętrzną, poddane suszeniu.                                                                                                                                                                                        | Włókno surowe                                                                                                                                                                                                                             |
| 4.4.1  | <b>Korzenie cykorii</b>                                             | Korzenie <i>Cichorium intybus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                           |

| Numer  | Nazwa                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                             |
|--------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.4.2  | <b>Liście i korzenie cykorii</b>            | Świeży produkt przetwarzania cykorii. Zawiera głównie oczyszczone części cykorii i części liści.                                                                                                                                                                                                                | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 50 %                             |
| 4.4.3  | <b>Nasiona cykorii</b>                      | Nasiona <i>Cichorium intybus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                    |
| 4.4.4  | <b>Prasowana pulpa z cykorii</b>            | Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii i woda zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,2 % siarczynów.               | Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br>Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 % |
| 4.4.5  | <b>Suszona pulpa z cykorii</b>              | Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane, a następnie suszone plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczynów. | Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                         |
| 4.4.6  | <b>Sproszkowany susz z korzenia cykorii</b> | Produkt uzyskiwany w drodze krojenia, suszenia i mielenia korzeni cykorii. Może zawierać maksymalnie 1 % środków przeciwbrylających.                                                                                                                                                                            | Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                         |
| 4.4.7  | <b>Melasa z cykorii</b>                     | Produkt przetwarzania cykorii, uzyskiwany w drodze wytwarzania inuliny i oligofruktozy. Melasa z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących.                                                                             | Białko surowe<br>Popiół surowy<br>Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %                                                             |
| 4.4.8  | <b>Winaza z cykorii</b>                     | Produkt uboczny przetwarzania cykorii, uzyskiwany po rozdzieleniu inuliny i oligofruktozy oraz wymywaniu jonowymiennym. Winaza z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 1 % substancji przeciwpieniących.                                               | Białko surowe<br>Popiół surowy<br>Wilgotność, jeżeli < 30 % lub > 40 %                                                             |
| 4.4.9  | <b>Inulina z cykorii</b>                    | Inulina to fruktan ekstrahowany z korzenia <i>Cichorium intybus</i> L.; surowa inulina z cykorii może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i maksymalnie 0,5 % siarczynów.                                                                                                                                       |                                                                                                                                    |
| 4.4.10 | <b>Syrop oligofruktozowy</b>                | Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.; surowy syrop oligofruktozowy może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i maksymalnie 0,5 % siarczynów.                                                                                                                   | Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %                                                                                               |
| 4.4.11 | <b>Oligofruktoza, suszona</b>               | Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy, a następnie suszenia inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                    |
| 4.5.1  | <b>Czosnek, suszony</b>                     | Biały lub żółty proszek z czystego, mielonego czosnku <i>Allium sativum</i> L.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |
| 4.6.1  | <b>Maniok [tapioka] [kasawa]</b>            | Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci.                                                                                                                                                                                                                                               | Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 70 %                                                                                               |

| Numer | Nazwa                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                   | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                                    |
|-------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.6.2 | <b>Maniok, suszony</b>              | Korzenie manioku, niezależnie od postaci, suszone.                                                                                                                                                                                     | Skrobia<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                                                  |
| 4.7.1 | <b>Pulpa z cebuli</b>               | Wilgotny produkt uzyskiwany podczas przetwarzania cebuli (z rodzaju <i>Allium</i> ), zawierający zarówno łupiny, jak i całe cebule. Jeżeli z procesu wytwarzania oleju z cebuli, wówczas zawiera głównie gotowane pozostałości cebuli. | Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                                            |
| 4.7.2 | <b>Cebule smażone</b>               | Pozbawione łupin, zgniecione, a następnie smażone części cebuli.                                                                                                                                                                       | Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie<br><br>Tłuszcz surowy                                      |
| 4.7.3 | <b>Rozpuszczalne frakcje cebuli</b> | Suchy produkt uzyskiwany podczas przetwarzania świeżej cebuli. Uzyskiwany w drodze ekstrakcji alkoholem lub wodą, przy czym frakcja alkoholowa lub wodna są rozdzielane i suszone rozpyłowo. Zawiera głównie węglowodany.              | Włókno surowe                                                                                                                                             |
| 4.8.1 | <b>Ziemniaki</b>                    | Bulwy <i>Solanum tuberosum</i> L.                                                                                                                                                                                                      | Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 %                                                                                                                      |
| 4.8.2 | <b>Ziemniaki, obrane</b>            | Ziemniaki, z których usunięto skórkę w drodze obróbki parą.                                                                                                                                                                            | Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                             |
| 4.8.3 | <b>Obierki ziemniaków, parowane</b> | Wilgotny produkt przetwarzania ziemniaków zawierający obierki usunięte z bulwy ziemniaków w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z ziemniaków. Mogą być tłuczone.                           | Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 93 %<br><br>Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 4.8.4 | <b>Ziemniaki surowe, krojone</b>    | Produkt uzyskiwany z ziemniaków podczas przygotowywania produktów z ziemniaków do spożycia przez ludzi, także obrane ze skórki.                                                                                                        | Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 %<br><br>Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 4.8.5 | <b>Skrawki ziemniaków</b>           | Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania ziemniaków, zawierający głównie suszone ziemniaki i pozostałości ziemniaków. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej.                                   | Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 93 %<br><br>Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 4.8.6 | <b>Ziemniaki, tłuczone</b>          | Produkt z blanszowanych lub gotowanych, a następnie tłuczonych ziemniaków.                                                                                                                                                             | Skrobia<br><br>Włókno surowe<br><br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                             |

| Numer  | Nazwa                                            | Opis                                                                                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja                                                                                  |
|--------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.8.7  | <b>Płatki ziemniaczane</b>                       | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia bębnowego umytych, obranych lub nieobrzanych ziemniaków poddanych obróbce parą.                                                                                | Skrobia<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie   |
| 4.8.8  | <b>Pulpa ziemniaczana</b>                        | Produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.                                                                                                               | Wilgotność, jeżeli < 77 % lub > 88 %                                                                    |
| 4.8.9  | <b>Pulpa ziemniaczana, suszona</b>               | Suszony produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.                                                                                                       |                                                                                                         |
| 4.8.10 | <b>Białko ziemniaczane</b>                       | Produkt wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwany po oddzieleniu skrobi.                                                                                              | Białko surowe                                                                                           |
| 4.8.11 | <b>Białko ziemniaczane, hydrolizowane</b>        | Białko uzyskiwane w drodze kontrolowanej hydrolizy enzymatycznej białka ziemniaczanego.                                                                                                             | Białko surowe                                                                                           |
| 4.8.12 | <b>Białko ziemniaczane, fermentowane</b>         | Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji, a następnie suszenia rozpryskowego białka ziemniaczanego.                                                                                                  | Białko surowe                                                                                           |
| 4.8.13 | <b>Białko ziemniaczane, fermentowane, płynne</b> | Płynny produkt uzyskiwany w drodze fermentacji białka ziemniaczanego.                                                                                                                               | Białko surowe                                                                                           |
| 4.8.14 | <b>Sok ziemniaczany, koncentrat</b>              | Skoncentrowany produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający substancję pozostałą po częściowym usunięciu włókna, białka i skrobi z pulpy z całych ziemniaków oraz odparowaniu części wody. | Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 %<br>Jeżeli Wilgotność < 50 %:<br>— Białko surowe<br>— Popiół surowy |
| 4.8.15 | <b>Granulat ziemniaczany</b>                     | Suszone ziemniaki (po umyciu, obraniu, zmniejszeniu wielkości – przez krojenie, płatkowanie itd. oraz po usunięciu zawartości wody).                                                                |                                                                                                         |
| 4.9.1  | <b>Batat</b>                                     | Bulwy <i>Ipomoea batatas</i> L., niezależnie od postaci.                                                                                                                                            | Wilgotność, jeżeli < 57 % lub > 78 %                                                                    |
| 4.10.1 | <b>Słonecznik bulwiasty [topinambur]</b>         | Bulwy <i>Helianthus tuberosus</i> L., niezależnie od postaci.                                                                                                                                       | Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 80 %                                                                    |

#### 5. Inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                        | Opis                                                                                                                                                                               | Obowiązkowa deklaracja         |
|-------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 5.1.1 | <b>Żołędzie</b>              | Całe owoce dębu szypułkowego <i>Quercus robur</i> L., dębu bezszypułkowego <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dębu korkowego <i>Quercus suber</i> L. lub innych gatunków dębu. |                                |
| 5.1.2 | <b>Żołędzie, obłuszczone</b> | Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia żołędzi.                                                                                                                                   | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.2.1 | <b>Migdały</b>               | Całe lub łamane owoce <i>Prunus dulcis</i> , z łupinami lub bez.                                                                                                                   |                                |
| 5.2.2 | <b>Łupiny migdałów</b>       | Łupiny migdałów uzyskiwane z obłuszczonych nasion migdałów w drodze fizycznego oddzielenia od rdzenia i grubo mielone.                                                             | Włókno surowe                  |

| Numer  | Nazwa                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                              | Obowiązkowa deklaracja                                                   |
|--------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 5.2.3  | <b>Makuch z migdałów</b>                                      | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie migdałów.                                                                                                                                                   | Białko surowe<br>Włókno surowe                                           |
| 5.3.1  | <b>Nasiona anyżu</b>                                          | Nasiona <i>Pimpinella anisum</i> .                                                                                                                                                                                |                                                                          |
| 5.4.1  | <b>Pulpa jabłkowa, suszona [miazga jabłkowa, suszona]</b>     | Produkt uzyskiwany z produkcji soku z <i>Malus domestica</i> lub z produkcji jabłecznika. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane suszeniu. Mógł być poddany depektynizacji.               | Włókno surowe                                                            |
| 5.4.2  | <b>Pulpa jabłkowa, prasowana [miazga jabłkowa, prasowana]</b> | Produkt wilgotny uzyskiwany z produkcji soku jabłkowego lub jabłecznika. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane wyciskaniu. Mógł być poddany depektynizacji.                              | Włókno surowe                                                            |
| 5.4.3  | <b>Melasa jabłkowa</b>                                        | Produkt uzyskiwany po produkcji pektyny z pulpy jabłkowej. Mógł być poddany depektynizacji.                                                                                                                       | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Oleje i tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % |
| 5.5.1  | <b>Nasiona buraków cukrowych</b>                              | Nasiona buraka cukrowego.                                                                                                                                                                                         |                                                                          |
| 5.6.1  | <b>Gryka</b>                                                  | Nasiona <i>Fagopyrum esculentum</i> .                                                                                                                                                                             |                                                                          |
| 5.6.2  | <b>Łuski i otręby gryczane</b>                                | Produkt uzyskiwany podczas mielenia ziaren gryki.                                                                                                                                                                 | Włókno surowe                                                            |
| 5.6.3  | <b>Śruta gryczana</b>                                         | Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianej gryki. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami warstwy zewnętrznej i różnymi częściami ziarna. Nie może zawierać więcej niż 10 % włókna surowego. | Włókno surowe<br>Skrobia                                                 |
| 5.7.1  | <b>Nasiona kapusty czerwonej</b>                              | Nasiona <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .                                                                                                                                           |                                                                          |
| 5.8.1  | <b>Nasiona mozgi kanaryjskiej</b>                             | Nasiona <i>Phalaris canariensis</i> .                                                                                                                                                                             |                                                                          |
| 5.9.1  | <b>Nasiona kminku</b>                                         | Nasiona <i>Carum carvi</i> L.                                                                                                                                                                                     |                                                                          |
| 5.12.1 | <b>Kasztany, łamane</b>                                       | Produkt wytwarzania mąki kasztanowej, zawierający głównie cząstki bielma, z drobnymi fragmentami skórki i nielicznymi pozostałościami kasztanów ( <i>Castanea</i> spp.).                                          | Białko surowe<br>Włókno surowe                                           |
| 5.13.1 | <b>Pulpa cytrusowa</b>                                        | Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> (L.) spp. lub podczas produkcji soków cytrusowych. Mógł być poddany depektynizacji.                                                       | Włókno surowe                                                            |
| 5.13.2 | <b>Pulpa cytrusowa, suszona</b>                               | Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych lub podczas produkcji soków cytrusowych, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.                                                          | Włókno surowe                                                            |
| 5.14.1 | <b>Nasiona koniczyny łąkowej czerwonej</b>                    | Nasiona <i>Trifolium pratense</i> L.                                                                                                                                                                              |                                                                          |
| 5.14.2 | <b>Nasiona koniczyny białej</b>                               | Nasiona <i>Trifolium repens</i> L.                                                                                                                                                                                |                                                                          |
| 5.15.1 | <b>Łupiny kawy</b>                                            | Produkt uzyskiwany z obłuskanych nasion rośliny <i>Coffea</i> .                                                                                                                                                   | Włókno surowe                                                            |

| Numer  | Nazwa                                         | Opis                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja          |
|--------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 5.16.1 | <b>Nasiona chabry bławatka</b>                | Nasiona <i>Centaurea cyanus</i> L.                                                                                               |                                 |
| 5.17.1 | <b>Nasiona ogórka</b>                         | Nasiona <i>Cucumis sativus</i> L.                                                                                                |                                 |
| 5.18.1 | <b>Nasiona cyprysu</b>                        | Nasiona <i>Cupressus</i> L.                                                                                                      |                                 |
| 5.19.1 | <b>Owoce daktylowca</b>                       | Owoce <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogą być suszone.                                                                            |                                 |
| 5.19.2 | <b>Nasiona daktylowca</b>                     | Całe nasiona daktylowca.                                                                                                         | Włókno surowe                   |
| 5.20.1 | <b>Nasiona kopru włoskiego</b>                | Nasiona <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.                                                                                          |                                 |
| 5.21.1 | <b>Owoce figowca</b>                          | Owoce <i>Ficus carica</i> L. Mogą być suszone.                                                                                   |                                 |
| 5.22.1 | <b>Rdzenie owoców <sup>(1)</sup></b>          | Produkt zawierający wewnętrzne, jadalne nasiona orzechów lub pestki owoców.                                                      |                                 |
| 5.22.2 | <b>Pulpa owocowa <sup>(1)</sup></b>           | Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego. Mógł być poddany depektynizacji.                                | Włókno surowe                   |
| 5.22.3 | <b>Pulpa owocowa, suszona <sup>(1)</sup></b>  | Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.           | Włókno surowe                   |
| 5.23.1 | <b>Rzeżucha ogrodowa</b>                      | Nasiona <i>Lepidium sativum</i> L.                                                                                               | Włókno surowe                   |
| 5.24.1 | <b>Nasiona roślin trawiastych</b>             | Nasiona traw z rodziny <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> i <i>Juncaceae</i> .                                                   |                                 |
| 5.25.1 | <b>Pestki winogronowe</b>                     | Pestki <i>Vitis</i> L. oddzielone od pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju.                                           | Tłuszcz surowy<br>Włókno surowe |
| 5.25.2 | <b>Śruta poekstrakcyjna z pestek winogron</b> | Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogron.                                                                   | Włókno surowe                   |
| 5.25.3 | <b>Pulpa winogronowa [wytłok z winogron]</b>  | Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szypulek i pestek. | Włókno surowe                   |
| 5.25.4 | <b>Rozpuszczalne frakcje pestek winogron</b>  | Produkt uzyskiwany z pestek winogron po wytworzeniu soku z winogron. Zawiera głównie węglowodany. Może być zatężany.             | Włókno surowe                   |
| 5.26.1 | <b>Orzechy laskowe</b>                        | Całe lub łamane owoce <i>Corylus</i> (L.) spp., z łupinami lub bez.                                                              |                                 |
| 5.26.2 | <b>Makuch z orzechów laskowych</b>            | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie orzechów laskowych.                                                       | Białko surowe<br>Włókno surowe  |

| Numer  | Nazwa                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obowiązkowa deklaracja         |
|--------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 5.27.1 | <b>Pektyna</b>                              | Pektyna jest uzyskiwana w drodze ekstrakcji wodnej (naturalnych odmian) odpowiedniego materiału roślinnego, zwykle owoców cytrusowych lub jabłek. Nie stosuje się innych organicznych środków strącających niż metanol, etanol i 2-propanol. Może zawierać maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na substancję bezwodną. Pektyna składa się głównie z częściowych estrów metylowych kwasu poligalakuronowego oraz jego soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych. |                                |
| 5.28.1 | <b>Nasiona pachnotki zwyczajnej</b>         | Nasiona <i>Perilla frutescens</i> L. i produkty jej zmielenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |
| 5.29.1 | <b>Orzeszki sosnowe</b>                     | Nasiona <i>Pinus</i> (L.) spp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |
| 5.30.1 | <b>Pistacje</b>                             | Owoce <i>Pistacia vera</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                |
| 5.31.1 | <b>Nasiona babki</b>                        | Nasiona <i>Plantago</i> (L.) spp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |
| 5.32.1 | <b>Nasiona rzodkiewki</b>                   | Nasiona <i>Raphanus sativus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |
| 5.33.1 | <b>Nasiona szpinaku</b>                     | Nasiona <i>Spinacia oleracea</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |
| 5.34.1 | <b>Nasiona ostropestu plamistego</b>        | Nasiona <i>Carduus marianus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |
| 5.35.1 | <b>Pulpa pomidorowa [miazga pomidorowa]</b> | Produkt uzyskiwany przez wyciskanie pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> L. podczas produkcji soku pomidorowego. Zawiera głównie skórkę i nasiona pomidorów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Włókno surowe                  |
| 5.36.1 | <b>Nasiona krwawnika pospolitego</b>        | Nasiona <i>Achillea millefolium</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |
| 5.37.1 | <b>Makuch z pestek moreli</b>               | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytłaczanie pestek moreli ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Może zawierać kwas cyjanowodorowy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.38.1 | <b>Makuch z kminu czarnego</b>              | Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany przez wytłaczanie nasion kminu czarnego ( <i>Bunium persicum</i> L.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.39.1 | <b>Makuch z nasion ogórecznika</b>          | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytłaczanie nasion ogórecznika ( <i>Borago officinalis</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.40.1 | <b>Makuch z wiesiołka dwuletniego</b>       | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytłaczanie nasion wiesiołka dwuletniego ( <i>Oenothera</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.41.1 | <b>Makuch z owocu granatu</b>               | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytłaczanie nasion owocu granatu ( <i>Punica granatum</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Białko surowe<br>Włókno surowe |
| 5.42.1 | <b>Makuch z nasion orzecha włoskiego</b>    | Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytłaczanie nasion orzecha włoskiego ( <i>Juglans regia</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Białko surowe<br>Włókno surowe |

(1) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.



## 6. Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne

| Numer  | Nazwa                                                                                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                  | Obowiązkowa deklaracja                                                                                      |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1.1  | <b>Boćwina</b>                                                                                              | Liście <i>Beta</i> spp.                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |
| 6.2.1  | <b>Rośliny zbożowe</b> <sup>(1)</sup>                                                                       | Całe rośliny zbóż lub ich części. Mogą być suszone, świeże lub zakiszone.                                                                                                                                                                             |                                                                                                             |
| 6.3.1  | <b>Słoma zbóż</b> <sup>(1)</sup>                                                                            | Słoma zbóż.                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| 6.3.2  | <b>Słoma zbóż, poddana obróbce</b> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>                                            | Produkt uzyskiwany w drodze odpowiedniej obróbki słomy zbóż.                                                                                                                                                                                          | Sód, jeżeli do obróbki użyto NaOH                                                                           |
| 6.4.1  | <b>Mączka z koniczyny</b>                                                                                   | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia koniczyny <i>Trifolium</i> spp. Może zawierać do 20 % lucerny ( <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn) lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z koniczyną. | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 6.5.1  | <b>Mączka z roślin pastewnych [mączka z traw]</b> <sup>(3)</sup> [mączka z roślin zielonych] <sup>(3)</sup> | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia, a w niektórych przypadkach prasowania roślin pastewnych.                                                                                                                                             | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 6.6.1  | <b>Trawa, suszona na polu [siano]</b>                                                                       | Dowolne gatunki traw, suszone na polu.                                                                                                                                                                                                                | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                   |
| 6.6.2  | <b>Trawa, suszona w wysokiej temperaturze [sus z traw]</b>                                                  | Produkt uzyskiwany z trawy (dowolnej odmiany), która została sztucznie odwodniona (w dowolnej formie).                                                                                                                                                | Białko surowe<br>Włókno<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie        |
| 6.6.3  | <b>Trawa, zioła, rośliny strączkowe [zielonka]</b>                                                          | Świeże, zakiszone lub suszone rośliny uprawne obejmujące trawę, rośliny strączkowe lub zioła, powszechnie określane jako kiszonka, sianokiszonka, siano lub zielonka.                                                                                 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                   |
| 6.7.1  | <b>Mąka konopna</b>                                                                                         | Mąka grubo mielona z suszonych liści <i>Cannabis sativa</i> L.                                                                                                                                                                                        | Białko surowe                                                                                               |
| 6.7.2  | <b>Włókno konopne</b>                                                                                       | Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania konopi, zabarwiony na zielono, suszony, włóknisty.                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| 6.8.1  | <b>Słoma bobikowa</b>                                                                                       | Słoma bobiku.                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                             |
| 6.9.1  | <b>Słoma lniana</b>                                                                                         | Słoma lnu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| 6.10.1 | <b>Lucerna [alfalfa]</b>                                                                                    | <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn lub ich części.                                                                                                                                                                               | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                   |
| 6.10.2 | <b>Lucerna, suszona na polu [alfalfa, suszona na polu]</b>                                                  | Lucerna, suszona na polu.                                                                                                                                                                                                                             | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie                                   |



| Numer  | Nazwa                                                                                      | Opis                                                                                                                                                                         | Obowiązkowa deklaracja                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.10.3 | <b>Lucerna, suszona w wysokiej temperaturze [alfalfa, suszona w wysokiej temperaturze]</b> | Lucerna sztucznie odwodniona, w dowolnej formie.                                                                                                                             | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 6.10.4 | <b>Lucerna, ekstrudowana [alfalfa, ekstrudowana]</b>                                       | Granulat lucerny, ekstrudowany.                                                                                                                                              |                                                                                                             |
| 6.10.5 | <b>Mączka z lucerny<sup>(1)</sup> [alfalfa, mączka] <sup>(4)</sup></b>                     | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia lucerny. Może zawierać do 20 % koniczyny lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z lucerną.          | Białko surowe<br>Włókno surowe<br>Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie |
| 6.10.6 | <b>Miazga z lucerny [alfalfa, miazga]</b>                                                  | Suszony produkt uzyskiwany w drodze wyciskania soku z lucerny.                                                                                                               | Białko surowe<br>Włókno surowe                                                                              |
| 6.10.7 | <b>Koncentrat białkowy z lucerny [alfalfa, koncentrat białkowy]</b>                        | Produkt uzyskiwany w drodze sztucznego suszenia frakcji soku wyciśniętego z lucerny, które oddzielono przez odwirowanie i poddano obróbce cieplnej w celu wytrącenia białka. | Białko surowe<br>Karoten                                                                                    |
| 6.10.8 | <b>Rozpuszczalne części lucerny</b>                                                        | Produkt uzyskiwany po ekstrakcji białka z soku z lucerny, może być suszony.                                                                                                  | Białko surowe                                                                                               |
| 6.11.1 | <b>Kiszonka z kukurydzy</b>                                                                | Zakiszone rośliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> lub ich części.                                                                                                        |                                                                                                             |
| 6.12.1 | <b>Słoma grochowa</b>                                                                      | Słoma <i>Pisum</i> ssp.                                                                                                                                                      |                                                                                                             |

<sup>(1)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

<sup>(2)</sup> Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju przeprowadzanej obróbki.

<sup>(3)</sup> Do nazwy można dodać gatunek rośliny pastewnej.

<sup>(4)</sup> Wyraz „mączka” można zastąpić wyrazem „granulat”. Do nazwy może być dodana metoda suszenia.

## 7. Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                              | Opis                                                                                                                                                                      | Obowiązkowa deklaracja                           |
|-------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 7.1.1 | <b>Algi <sup>(1)</sup></b>         | Algi, żywe lub przetworzone, w tym algi świeże, chłodzone lub mrożone. Mogą zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.                                      | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy |
| 7.1.2 | <b>Algi suszone <sup>(1)</sup></b> | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia alg. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących. | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy |
| 7.1.3 | <b>Mączka z alg <sup>(1)</sup></b> | Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany przez ekstrakcję alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.                                           | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy |
| 7.1.4 | <b>Olej z alg <sup>(1)</sup></b>   | Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany w drodze ekstrakcji. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.                                            | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %       |

| Numer  | Nazwa                                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obowiązkowa deklaracja                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 7.1.5  | <b>Ekstrakt z alg</b> <sup>(1)</sup><br><b>[frakcja z alg]</b> <sup>(1)</sup> | Wodny lub alkoholowy ekstrakt z alg zawierający głównie węglowodany. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.                                                                                                                                                                                          |                                                                           |
| 7.2.6  | <b>Mączka z wodorostów morskich</b>                                           | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i rozdrabniania makroalg, w szczególności brunatnic. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.                                                                                                   | Popiół surowy                                                             |
| 7.3.1  | <b>Kora</b> <sup>(2)</sup>                                                    | Oczyszczona i suszona kora drzew lub krzewów.                                                                                                                                                                                                                                                                               | Włókno surowe                                                             |
| 7.4.1  | <b>Kwiaty</b> <sup>(2)</sup> , <b>suszone</b>                                 | Wszystkie części suszonych kwiatów roślin jadalnych i ich frakcje.                                                                                                                                                                                                                                                          | Włókno surowe                                                             |
| 7.5.1  | <b>Brokuły, suszone</b>                                                       | Produkt uzyskiwany przez suszenie rośliny <i>Brassica oleracea</i> L. po płukaniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itp.) i usunięciu zawartości wody.                                                                                                                                                   |                                                                           |
| 7.6.1  | <b>Melasa z trzciny cukrowej</b>                                              | Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z <i>Saccharum</i> L. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Może zawierać maksymalnie 3,5 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów. | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Wilgotność, jeżeli > 30 % |
| 7.6.2  | <b>Melasa z trzciny cukrowej, częściowo odcukrzona</b>                        | Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy z melasy z trzciny cukrowej przy użyciu wody.                                                                                                                                                                                                                            | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Wilgotność, jeżeli > 28 % |
| 7.6.3  | <b>Cukier z trzciny cukrowej [sacharoza]</b>                                  | Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej przy użyciu wody.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sacharoza                                                                 |
| 7.6.4  | <b>Bagassa [wytłoczyny] z trzciny cukrowej</b>                                | Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji cukru z trzciny cukrowej przy użyciu wody. Zawiera głównie włókno.                                                                                                                                                                                                                    | Włókno surowe                                                             |
| 7.7.1  | <b>Liście, suszone</b> <sup>(2)</sup>                                         | Suszone liście roślin jadalnych i ich frakcje.                                                                                                                                                                                                                                                                              | Włókno surowe                                                             |
| 7.8.1  | <b>Lignoceluloza</b> <sup>(2)</sup>                                           | Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego przetwarzania surowego naturalnie suszonego drewna, zawierający głównie lignocelulozę.                                                                                                                                                                                            | Włókno surowe                                                             |
| 7.9.1  | <b>Korzeń lukrecji</b>                                                        | Korzeń <i>Glycyrrhiza</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                           |
| 7.10.1 | <b>Mięta</b>                                                                  | Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia nadziemnych części roślin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> lub <i>Mentha viridis</i> (L.), niezależnie od postaci.                                                                                                                                                       |                                                                           |
| 7.11.1 | <b>Szpinak, suszony [susze szpinaku]</b>                                      | Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia rośliny <i>Spinacia oleracea</i> L., niezależnie od postaci.                                                                                                                                                                                                                           |                                                                           |

| Numer  | Nazwa                                   | Opis                                                                     | Obowiązkowa deklaracja |
|--------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 7.12.1 | <b>Jukka Mojave</b>                     | Sproszkowana <i>Yucca schidigera</i> Roesl.                              | Włókno surowe          |
| 7.13.1 | <b>Węgiel roślinny [węgiel drzewny]</b> | Produkt uzyskiwany przez karbonizację organicznego materiału roślinnego. | Włókno surowe          |
| 7.14.1 | <b>Drewno <sup>(2)</sup></b>            | Drewno dojrzałe lub włókna drzewne niepoddane obróbce chemicznej.        | Włókno surowe          |

<sup>(1)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

<sup>(2)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

#### 8. Przetwory mleczne i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                                                 |
|-------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.1.1 | <b>Masło i produkty z masła</b>                    | Masło i produkty uzyskiwane w drodze produkcji lub przetwarzania masła (np. serwatka maślana), o ile nie zostały wymienione osobno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Laktoza<br>Wilgotność, jeżeli > 6 % |
| 8.2.1 | <b>Maślanka, maślanka w proszku <sup>(1)</sup></b> | <p>Produkt uzyskiwany w wyniku oddzielenia masła ze śmietany lub podobny proces.</p> <p>Można stosować zateżanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul> | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Laktoza<br>Wilgotność, jeżeli > 6 % |

| Numer  | Nazwa                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obowiązkowa deklaracja                                                           |
|--------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 8.3.1  | <b>Kazeina</b>                              | Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 10 %                                       |
| 8.4.1  | <b>Kazeinian</b>                            | Produkt ekstrahowany ze skrzepu lub kazeiny poprzez zastosowanie substancji neutralizujących i suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 10 %                                       |
| 8.5.1  | <b>Ser i produkty z sera</b>                | Ser i produkty wytworzone z sera i produktów na bazie mleka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                  |
| 8.6.1  | <b>Siara/siara w proszku</b>                | Płyn wydzielany przez gruczoły mleczne ssaków do pięciu dni po porodzie. Można stosować zatężanie lub suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Białko surowe                                                                    |
| 8.7.1  | <b>Uboczne produkty mleczne</b>             | <p>Produkty uzyskiwane podczas wytwarzania przetworów mlecznych (między innymi: wycofane mleczne środki spożywcze, osad z wirówek lub separatorów, biała woda, minerały mleka).</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, mogą zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul> | <p>Wilgotność</p> <p>Białko surowe</p> <p>Tłuszcz surowy</p> <p>Cukry ogółem</p> |
| 8.8.1  | <b>Fermentowane przetwory mleczne</b>       | Produkty uzyskiwane w drodze fermentacji mleka (np. jogurt).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy                                                  |
| 8.9.1  | <b>Laktoza</b>                              | Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez oczyszczanie i suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Laktoza<br>Wilgotność, jeżeli > 5 %                                              |
| 8.10.1 | <b>Mleko/mleko w proszku <sup>(1)</sup></b> | Zwykła wydzielina gruczołów mlecznych uzyskiwana z jednego lub wielu dojeń. Można stosować zatężanie lub suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 5 %                      |

| Numer  | Nazwa                                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja                                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 8.11.1 | <b>Odtłuszczone mleko/<br/>odtłuszczone mleko<br/>w proszku <sup>(1)</sup></b> | Mleko o zawartości tłuszczu zmniejszonej przez rozdzielanie.<br><br>Można stosować zateżanie lub suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br><br>Wilgotność, jeżeli > 5 %                                     |
| 8.12.1 | <b>Tłuszcz mleczny</b>                                                         | Produkt uzyskany w drodze odtłuszczania mleka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Tłuszcz surowy                                                                    |
| 8.13.1 | <b>Białko mleka<br/>w proszku</b>                                              | Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka ekstrahowanych z mleka w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Białko surowe<br><br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                     |
| 8.14.1 | <b>Skondensowane i odpa-<br/>rowane mleko oraz<br/>jego produkty</b>           | Skondensowane i odparowane mleko oraz produkty uzyskiwane w wyniku produkcji lub przetwarzania tych produktów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Białko surowe<br><br>Tłuszcz surowy<br><br>Wilgotność, jeżeli > 5 %               |
| 8.15.1 | <b>Filtrat mleka/filtrat<br/>mleka w proszku <sup>(1)</sup></b>                | Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka (przechodzącego przez membranę), z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza.<br><br>Można stosować odwróconą osmozę oraz zateżanie lub suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Popiół surowy<br><br>Białko surowe<br><br>Laktoza<br><br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 8.16.1 | <b>Retentat mleka/retentat<br/>mleka w proszku <sup>(1)</sup></b>              | Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka (zatrzymywanego przez membranę).<br><br>Można stosować zateżanie lub suszenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Białko surowe<br><br>Popiół surowy<br><br>Laktoza<br><br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 8.17.1 | <b>Serwatka/serwatka<br/>w proszku <sup>(1)</sup></b>                          | Produkt uzyskiwany w wyniku wytwarzania sera, twarogu, kazeiny lub podobnych procesów.<br><br>Można stosować zateżanie lub suszenie.<br><br>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:<br><br>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,<br><br>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,<br><br>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,<br><br>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,<br><br>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). | Białko surowe<br><br>Laktoza<br><br>Wilgotność, jeżeli > 8 %<br><br>Popiół surowy |

| Numer  | Nazwa                                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.18.1 | <b>Serwatka odlaktozowana/serwatka odlaktozowana w proszku <sup>(1)</sup></b> | <p>Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę.</p> <p>Można stosować zateżanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. heksametafosforan sodu), difosforanów (np. tetrapirofosforan sodu), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul>                                                                                      | <p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> <p>Popiół surowy</p> |
| 8.19.1 | <b>Białko serwatki/białko serwatki w proszku <sup>(1)</sup></b>               | <p>Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka serwatki ekstrahowanych z serwatki w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej. Można stosować zateżanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul> | <p>Białko surowe</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p>                                     |

| Numer  | Nazwa                                                                                                             | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.20.1 | <b>Demineralizowana, odlaktozowana serwatka/demineralizowana, odlaktozowana serwatka w proszku <sup>(1)</sup></b> | <p>Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę i minerały.</p> <p>Można stosować zatężanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul>                                                                                                                  | <p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Popiół surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> |
| 8.21.1 | <b>Filtrat serwatki/filtrat serwatki w proszku <sup>(1)</sup></b>                                                 | <p>Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki (przechodzącej przez membranę), z której mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę oraz zatężanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości;</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul> | <p>Popiół surowy</p> <p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> |

| Numer  | Nazwa                                                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.22.1 | <b>Retentat serwatki/retentat serwatki w proszku</b> <sup>(1)</sup> | <p>Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki (zatrzymywanej przez membranę).</p> <p>Można stosować zateżanie lub suszenie.</p> <p>W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciowodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,</li> <li>— maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> <li>— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciowodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości,</li> <li>— maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).</li> </ul> | <p>Białko surowe</p> <p>Popiół surowy</p> <p>Laktoza</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> |

<sup>(1)</sup> Wyrażenia nie są synonimami: odnośne produkty różnią się głównie pod względem wilgotności, należy używać odpowiednich wyrażen stosownie do przypadku.

#### 9. Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych i ich produkty pochodne

| Numer | Nazwa                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obowiązkowa deklaracja                                                                             |
|-------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.1.1 | <b>Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego</b> <sup>(1)</sup> | Całe stałocielne zwierzęta lądowe lub ich części, świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.                                                                                                                                                                      | <p>Białko surowe</p> <p>Tłuszcz surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p>                      |
| 9.2.1 | <b>Tłuszcz zwierzęcy</b> <sup>(2)</sup>                        | Produkt zawierający tłuszcz stałocielnych zwierząt lądowych.<br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.                                                                                                                                   | <p>Tłuszcz surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 1 %</p>                                           |
| 9.3.1 | <b>Pszczele produkty uboczne</b>                               | Miód, воск pszczeli, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone.                                                                                                                                                                                             | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                       |
| 9.4.1 | <b>Przetworzone białko zwierzęce</b> <sup>(2)</sup>            | Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całych stałocielnych zwierząt lądowych lub ich części, z których tłuszcz mógł zostać częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie.<br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami. | <p>Białko surowe</p> <p>Tłuszcz surowy</p> <p>Popiół surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> |



| Numer  | Nazwa                                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obowiązkowa deklaracja                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 9.5.1  | <b>Białka pochodzące z produkcji żelatyny</b> <sup>(2)</sup> | Suszone białko zwierzęce jakości odpowiedniej dla żywności, pochodzące z produkcji żelatyny.                                                                                                                                                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 9.6.1  | <b>Białko zwierzęce, hydrolizowane</b> <sup>(2)</sup>        | Hydrolizowane białko uzyskiwane przez zastosowanie temperatury lub ciśnienia, albo w drodze chemicznej, mikrobiologicznej lub enzymatycznej hydrolizy białka zwierzęcego.                                                                                             | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.7.1  | <b>Mączka z krwi</b> <sup>(2)</sup>                          | Produkt pochodzący z obróbki cieplnej krwi stałocielnych zwierząt poddanych ubojowi.                                                                                                                                                                                  | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.8.1  | <b>Produkty z krwi</b> <sup>(1)</sup>                        | Produkty pochodzące z krwi lub frakcji krwi stałocielnych zwierząt poddanych ubojowi; obejmują osocze suszone/mrożone/płynne, suszoną pełną krew, krwinki czerwone suszone/mrożone/płynne lub ich frakcje i mieszaniny.                                               | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.9.1  | <b>Odpady gastronomiczne</b>                                 | Wszystkie odpady żywnościowe zawierające materiał pochodzenia zwierzęcego, w tym zużyty olej kuchenny, pochodzące z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi.                                                       | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 9.10.1 | <b>Kolagen</b> <sup>(2)</sup>                                | Produkt na bazie białka pochodzący z kości, skór, skórek oraz ścięgien zwierząt.                                                                                                                                                                                      | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.11.1 | <b>Mączka z piór</b>                                         | Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie piór zwierząt poddanych ubojowi, może być hydrolizowany.                                                                                                                                                                 | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.12.1 | <b>Żelatyna</b> <sup>(2)</sup>                               | Naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skór i skórek oraz ścięgien zwierząt.                                                                                                 | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                    |
| 9.13.1 | <b>Skwarki</b> <sup>(2)</sup>                                | Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łoju wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, świeży, mrożony lub suszony.<br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami. | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 9.14.1 | <b>Produkty pochodzenia zwierzęcego</b> <sup>(1)</sup>       | Wycofane środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.                                                                                                                                         | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                  |
| 9.15.1 | <b>Jaja</b>                                                  | Całe jaja <i>Gallus gallus</i> L., w skorupkach lub bez.                                                                                                                                                                                                              |                                                                              |

| Numer  | Nazwa                                   | Opis                                                                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja                                      |
|--------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 9.15.2 | <b>Białko jaj</b>                       | Produkt uzyskiwany z jaj po oddzieleniu skorupki i żółtka, pasteryzowany i ewentualnie denaturowany.                                                                             | Białko surowe<br>Metoda denaturacji, jeżeli dotyczy         |
| 9.15.3 | <b>Produkty jajeczne, suszone</b>       | Produkty składające się z pasteryzowanych suszonych jaj, bez skorupki, lub z mieszanki suszonego białka i suszonego żółtka jaja w różnych proporcjach.                           | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 5 % |
| 9.15.4 | <b>Proszek jajeczny, słodzony</b>       | Suszone całe jaja lub ich części, słodzone.                                                                                                                                      | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 5 % |
| 9.15.5 | <b>Skorupki jaj, suszone</b>            | Produkt uzyskiwany z jaj drobiowych po usunięciu zawartości (żółtka i białka). Skorupki są suszone.                                                                              | Popiół surowy                                               |
| 9.16.1 | <b>Bezkęgowce lądowe <sup>(1)</sup></b> | Całe bezkręgowce lądowe lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone. |                                                             |
| 9.17.1 | <b>Siarczan chondroityny</b>            | Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji ze ścięgien, kości i innych tkanek zwierzęcych zawierających chrząstki i miękkie tkanki łączne.                                           | Sód                                                         |

<sup>(1)</sup> Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII, rozdział III) (Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1), jeżeli katalog jest stosowany do celów etykietowania, nazwy są zastępowane, odpowiednio:

- nazwą gatunku zwierzęcia, oraz
  - nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
  - nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu), albo
- są uzupełniane, odpowiednio:
- nazwą gatunku zwierzęcia, lub
  - nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
  - nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego.

<sup>(2)</sup> Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII, rozdział III), jeżeli katalog jest stosowany do celów etykietowania, nazwy są uzupełniane, odpowiednio:

- nazwą gatunku przetwarzanego zwierzęcia (np. świnia, przeżuwacz, drób), lub
- nazwą przetwarzanego materiału (np. kości), lub
- nazwą stosowanego procesu (np. odtłuszczony, rafinowany), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia nieprzetwarzanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu).

## 10. Ryby, inne zwierzęta wodne i ich produkty pochodne

| Numer  | Nazwa                                                      | Opis                                                                                                                                                                                              | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.1.1 | <b>Bezkęgowce wodne <sup>(1)</sup></b>                     | Całe bezkręgowce morskie lub słodkowodne lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone. |                                                                                             |
| 10.2.1 | <b>Produkty uboczne ze zwierząt wodnych <sup>(1)</sup></b> | Pochodzące z zakładów lub wytwórni przygotowujących lub wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.                       | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy                                            |
| 10.3.1 | <b>Mączka ze skorupiaków</b>                               | Produkt wytwarzany w drodze ogrzewania, wyciskania i suszenia całych skorupiaków lub ich części, w tym krewetek dzikich i hodowlanych.                                                            | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |

| Numer  | Nazwa                                             | Opis                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.4.1 | <b>Ryby</b> <sup>(2)</sup>                        | Całe ryby lub ich części: świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.                                                                                                 | Białko surowe<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                                   |
| 10.4.2 | <b>Mączka rybna</b> <sup>(2)</sup>                | Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych ryb lub ich części, do którego przed suszeniem mogły zostać ponownie dodane rozpuszczalne frakcje ryb.                 | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 10.4.3 | <b>Rozpuszczalne frakcje ryb</b>                  | Skondensowany produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i był stabilizowany przez zakwaszanie lub suszenie.                                          | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 5 %                                 |
| 10.4.4 | <b>Białko rybne, hydrolizowane</b>                | Produkt uzyskiwany w wyniku kwasowej hydrolizy całych ryb lub ich części, często zatężany przez suszenie.                                                                                | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 10.4.5 | <b>Mączka z ości</b>                              | Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie części ryb. Zawiera głównie ości.                                                                                             | Popiół surowy                                                                               |
| 10.4.6 | <b>Olej z ryb</b>                                 | Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczególne charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza). | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                  |
| 10.4.7 | <b>Olej z ryb, utwardzony</b>                     | Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb.                                                                                                                                              | Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                                    |
| 10.5.1 | <b>Olej z kryła</b>                               | Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego planktonicznego kryła morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.                                                       | Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                                    |
| 10.5.2 | <b>Koncentrat białkowy z kryła, hydrolizowany</b> | Produkt uzyskiwany w wyniku enzymatycznej hydrolizy całego kryła lub jego części, często zatężany przez suszenie.                                                                        | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 10.6.1 | <b>Mączka z pierścienic morskich</b>              | Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych pierścienic morskich lub ich części, w tym <i>Nereis virens</i> M. Sars.                                                           | Tłuszcz<br>Popiół, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 %                                |
| 10.7.1 | <b>Mączka z zooplanktonu morskiego</b>            | Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie zooplanktonu morskiego, np. kryła.                                                                                            | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |

| Numer  | Nazwa                                | Opis                                                                                                                      | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|--------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.7.2 | <b>Olej z zooplanktonu morskiego</b> | Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego zooplanktonu morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody. | Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                                    |
| 10.8.1 | <b>Mączka z mięczaków</b>            | Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych mięczaków lub ich części, w tym kałamarnic i małży.                 | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |
| 10.9.1 | <b>Mączka z kałamarnic</b>           | Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych kałamarnic lub ich części.                              | Białko surowe<br>Tłuszcz surowy<br>Popiół surowy, jeżeli > 20 %<br>Wilgotność, jeżeli > 8 % |

(<sup>1</sup>) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

(<sup>2</sup>) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku w przypadku produktu wytwarzanego z ryb hodowlanych.

#### 11. Minerale i ich produkty pochodne

| Numer  | Nazwa                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obowiązkowa deklaracja                                    |
|--------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 11.1.1 | <b>Węglan wapnia (<sup>1</sup>) [wapień]</b>       | Produkt uzyskiwany w drodze mielenia materiałów będących źródłem węglanu wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ), takich jak wapień, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu.<br><br>Może zawierać maksymalnie 0,25 % glikolu propylenowego.<br><br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu. | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.2 | <b>Wapienne muszle morskie</b>                     | Produkt pochodzenia naturalnego, uzyskiwany z muszli morskich, mielonych lub poddanych granulacji, takich jak muszle ostryg lub muszle morskie.                                                                                                                                                                            | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.3 | <b>Węglan wapniowo-magnezowy</b>                   | Naturalna mieszanina węglanu wapnia ( $\text{CaCO}_3$ ) i węglanu magnezu ( $\text{MgCO}_3$ ). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.                                                                                                                                          | Wapń, magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 % |
| 11.1.4 | <b>Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (maerl)</b> | Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich, mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.                                                                                                                                                                                                       | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.5 | <b>Czerwone wapienne algi (lithothamne)</b>        | Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.                                                                                                                                                             | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.6 | <b>Chlorek wapnia</b>                              | Chlorek wapnia ( $\text{CaCl}_2$ ). Może zawierać maksymalnie 0,2 % siarczanu baru.                                                                                                                                                                                                                                        | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.7 | <b>Wodorotlenek wapnia</b>                         | Wodorotlenek wapnia ( $\text{Ca(OH)}_2$ ). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.                                                                                                                                                                                              | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |
| 11.1.8 | <b>Siarczan wapnia, bezwodny</b>                   | Siarczan wapnia, bezwodny ( $\text{CaSO}_4$ ), uzyskiwany przez mielenie bezwodnego siarczanu wapnia lub odwodnienie dwuwodnego siarczanu wapnia.                                                                                                                                                                          | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %         |

| Numer   | Nazwa                                                   | Opis                                                                                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja                                       |
|---------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 11.1.9  | <b>Siarczan wapnia półwodny</b>                         | Półwodny siarczan wapnia ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ) uzyskiwany przez częściowe odwodnienie dwuwodnego siarczanu wapnia.                                              | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.10 | <b>Siarczan wapnia dwuwodny</b>                         | Dwuwodny siarczan wapnia ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ) uzyskiwany przez mielenie dwuwodnego siarczanu wapnia lub uwodnienie półwodnego siarczanu wapnia.                           | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.11 | <b>Sole wapniowe kwasów organicznych <sup>(2)</sup></b> | Sole wapniowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.                                                                                                                          | Wapń, kwas organiczny                                        |
| 11.1.12 | <b>Tlenek wapnia</b>                                    | Tlenek wapnia ( $\text{CaO}$ ) uzyskiwany w wyniku kalcynacji występującego naturalnie wapienia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu.                   | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.13 | <b>Glukonian wapnia</b>                                 | Sól wapniowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ i jej postaci uwodnione.                                                                      | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.15 | <b>Siarczan/węglan wapnia</b>                           | Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania węglanu sodu.                                                                                                                                                | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.16 | <b>Pidolan wapnia</b>                                   | L-pidolan wapnia ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$ ). Może zawierać maksymalnie 1,5 % kwasu glutaminowego i substancji powiązanych.                                                             | Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %            |
| 11.1.17 | <b>Węglan wapnia-tlenek magnezu</b>                     | Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie występujących naturalnie substancji zawierających wapń i magnez, np. dolomitu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu. | Wapń, magnez                                                 |
| 11.2.1  | <b>Tlenek magnezu</b>                                   | Kalcynowany tlenek magnezu ( $\text{MgO}$ ), o zawartości $\text{MgO}$ co najmniej 70 %.                                                                                                            | Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %         |
| 11.2.2  | <b>Siarczan magnezu siedmiowodny</b>                    | Siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).                                                                                                                                   | Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 % |
| 11.2.3  | <b>Siarczan magnezu jednowodny</b>                      | Siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).                                                                                                                                     | Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 % |
| 11.2.4  | <b>Siarczan magnezu, bezwodny</b>                       | Bezwodny siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4$ ).                                                                                                                                                      | Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 % |
| 11.2.5  | <b>Propionian magnezu</b>                               | Propionian magnezu ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ ).                                                                                                                                       | Magnez                                                       |
| 11.2.6  | <b>Chlorek magnezu</b>                                  | Chlorek magnezu ( $\text{MgCl}_2$ ) lub roztwór uzyskiwany przez naturalne zateżanie wody morskiej po osadzeniu się chlorku sodu.                                                                   | Magnez, chlor, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %  |
| 11.2.7  | <b>Węglan magnezu</b>                                   | Naturalny węglan magnezu ( $\text{MgCO}_3$ ).                                                                                                                                                       | Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %         |

| Numer   | Nazwa                                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                       | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.2.8  | <b>Wodorotlenek magnezu</b>                                           | Wodorotlenek magnezu ( $\text{Mg(OH)}_2$ ).                                                                                                                                                                | Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %                                                                                |
| 11.2.9  | <b>Siarczan magnezowo-potasowy</b>                                    | Siarczan magnezowo-potasowy.                                                                                                                                                                               | Magnez, potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %                                                                         |
| 11.2.10 | <b>Sole magnezowe kwasów organicznych <sup>(2)</sup></b>              | Sole magnezowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.                                                                                                                                | Magnez, kwas organiczny                                                                                                             |
| 11.3.1  | <b>Fosforan dwuwapniowy <sup>(3)</sup> [wodorootofosforan wapnia]</b> | Wodorofosforan wapnia uzyskiwany z kości lub źródeł nieorganicznych ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).<br>$\text{Ca/P} > 1,2$<br>Może zawierać maksymalnie 3 % chlorku, wyrażonego jako NaCl. | Wapń, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %      |
| 11.3.2  | <b>Fosforan jedno-, dwuwapniowy</b>                                   | Produkt uzyskiwany chemicznie, złożony z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca(H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ )<br>$0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$           | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                                   |
| 11.3.3  | <b>Fosforan jednowapniowy [czterowodoro-dwuortofosforan wapnia]</b>   | Bis-dwuwodorofosforan wapnia ( $\text{Ca(H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ )<br>$\text{Ca/P} > 0,9$                                                                                            | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                                   |
| 11.3.4  | <b>Fosforan trójwapniowy [ortofosforan trójwapniowy]</b>              | Fosforan trójwapniowy z kości lub źródeł nieorganicznych ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ )<br>$\text{Ca/P} > 1,3$                                                                 | Wapń, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                                   |
| 11.3.5  | <b>Fosforan wapniowo-magnezowy</b>                                    | Fosforan wapniowo-magnezowy.                                                                                                                                                                               | Wapń, magnez, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                           |
| 11.3.6  | <b>Fosforan odfluorowany</b>                                          | Fosforan naturalny, kalcynowany i poddany obróbce cieplnej większej niż to konieczne do usunięcia zanieczyszczeń.                                                                                          | Fosfor całkowity, wapń, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 % |
| 11.3.7  | <b>Pirofosforan dwuwapniowy [dwufosforan dwuwapniowy]</b>             | Pirofosforan dwuwapniowy.                                                                                                                                                                                  | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                                   |
| 11.3.8  | <b>Fosforan magnezu</b>                                               | Produkt składający się z jedno-, dwu- lub trózasadowego fosforanu magnezu.                                                                                                                                 | Fosfor całkowity, magnez, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.3.9  | <b>Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy</b>                             | Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego.                                                                                                                                            | Fosfor całkowity, magnez, wapń, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %                                      |

| Numer   | Nazwa                                                           | Opis                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.10 | <b>Fosforan sodu</b><br>[dwuwodoroortofosforan sodu]            | Fosforan jednosodowy ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )             | Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %            |
| 11.3.11 | <b>Fosforan dwusodowy</b><br>[wodoroortofosforan dwusodowy]     | Fosforan dwusodowy ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).              | Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %            |
| 11.3.12 | <b>Fosforan trójsodowy</b><br>[ortofosforan trójsodowy]         | Fosforan trójsodowy ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).                                        | Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %            |
| 11.3.13 | <b>Pirofosforan czterosodowy</b><br>[dwufosforan czterosodowy]  | Pirofosforan czterosodowy ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ).                         | Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %            |
| 11.3.14 | <b>Fosforan jednopotasowy</b><br>[dwuwodoroortofosforan potasu] | Fosforan jednopotasowy ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).           | Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %          |
| 11.3.15 | <b>Fosforan dwupotasowy</b><br>[wodoroortofosforan dwupotasowy] | Fosforan dwupotasowy ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).             | Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %          |
| 11.3.16 | <b>Fosforan wapniowo-sodowy</b>                                 | Fosforan wapniowo-sodowy ( $\text{CaNaPO}_4$ ).                                          | Fosfor całkowity, wapń, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.17 | <b>Fosforan jednoamonowy</b><br>[dwuwodoroortofosforan amonu]   | Fosforan jednoamonowy ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).                            | Azot całkowity, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % |
| 11.3.18 | <b>Fosforan dwuamonowy</b><br>[wodoroortofosforan dwuamonowy]   | Fosforan dwuamonowy ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).                                   | Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %   |
| 11.3.19 | <b>Trójpolfosforan sodu</b><br>[trójfosforan pięciosodowy]      | Trójpolfosforan sodu ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$ ).                              | Fosfor całkowity sól P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %              |
| 11.3.20 | <b>Fosforan sodowo-magnezowy</b>                                | Fosforan sodowo-magnezowy ( $\text{MgNaPO}_4$ ).                                         | Fosfor całkowity, magnez, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %    |
| 11.3.21 | <b>Podfosforyn magnezu</b>                                      | Podfosforyn magnezu ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ). | Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %           |



| Numer   | Nazwa                                             | Opis                                                                                                                                                                                                                    | Obowiązkowa deklaracja                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.22 | <b>Odzielowana mączka kostna</b>                  | Odzielowane, sterylizowane i mielone kości, z których usunięto tłuszcz.                                                                                                                                                 | Fosfor całkowity, wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %                   |
| 11.3.23 | <b>Popiół kostny</b>                              | Mineralne pozostałości po spopielaniu, spalaniu lub gazyfikacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.                                                                                                            | Fosfor całkowity, wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %                   |
| 11.3.24 | <b>Polifosforan wapnia</b>                        | Niejednorodne mieszaniny soli wapnia skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ , gdzie „n” wynosi nie mniej niż 2                                                                   | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.25 | <b>Dwuwodorodwufosforan wapnia</b>                | Dwuwodoropirofosforan jednowapniowy ( $CaH_2P_2O_7$ ).                                                                                                                                                                  | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.26 | <b>Kwaśny pirofosforan magnezu</b>                | Kwaśny pirofosforan magnezu ( $MgH_2P_2O_7$ ). Wytwarzany z oczyszczonego kwasu fosforowego i oczyszczonego wodorotlenku magnezu lub tlenku magnezu przez odparowanie wody i kondensację ortofosforanu do dwufosforanu. | Fosfor całkowity, magnez, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %    |
| 11.3.27 | <b>Dwuwodorodwufosforan dwusodowy</b>             | Dwuwodorodwufosforan dwusodowy ( $Na_2H_2P_2O_7$ ).                                                                                                                                                                     | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.28 | <b>Dwufosforan trójsodowy</b>                     | Jednowodorodwufosforan trójsodowy (bezwodny: $Na_3HP_2O_7$ ; jednowodny: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ ).                                                                                                                   | Fosfor całkowity, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %       |
| 11.3.29 | <b>Polifosforan sodu [heksametafosforan sodu]</b> | Niejednorodna mieszanina soli sodowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ , gdzie „n” jest nie mniejsze niż 2.                                                       | Fosfor całkowity, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %       |
| 11.3.30 | <b>Fosforan trójpotasowy</b>                      | Jednofosforan trójpotasowy (bezwodny: $K_3PO_4$ ; uwodniony: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 lub 3)).                                                                                                                    | Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %     |
| 11.3.31 | <b>Dwufosforan czteropotasowy</b>                 | Pirofosforan czteropotasowy ( $K_4P_2O_7$ ).                                                                                                                                                                            | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.32 | <b>Trójfosforan pięciopotasowy</b>                | Trójpilifosforan pięciopotasowy ( $K_5P_3O_{10}$ ).                                                                                                                                                                     | Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %      |
| 11.3.33 | <b>Polifosforan potasu</b>                        | Niejednorodna mieszanina soli potasowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ , gdzie „n” jest nie mniejsze od 2.                                                      | Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %     |
| 11.3.34 | <b>Polifosforan sodowo-wapniowy</b>               | Polifosforan sodowo-wapniowy.                                                                                                                                                                                           | Fosfor całkowity, wapń, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % |
| 11.4.1  | <b>Chlorek sodu <sup>(1)</sup></b>                | Chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskiwany z solanki w wyniku krystalizacji przez odparowanie (sól próżniowa), odparowania wody morskiej (sól morską) lub mielenia soli kamiennej.                                      | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %                                      |



| Numer  | Nazwa                                                        | Opis                                                                                                                                                                | Obowiązkowa deklaracja                              |
|--------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 11.4.2 | <b>Dwuwęglan sodu</b><br>[wodorowęglan sodu]                 | Dwuwęglan sodu ( $\text{NaHCO}_3$ ).                                                                                                                                | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.4.3 | <b>(Dwu)węglan sodu/amonu</b><br>[(wodoro)węglan sodu/amonu] | Produkt uzyskiwany podczas produkcji węglanu sodu i dwuwęglanu sodu, ze śladowymi ilościami dwuwęglanu amonu (maksymalnie 5 % dwuwęglanu amonu).                    | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.4.4 | <b>Węglan sodu</b>                                           | Węglan sodu ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).                                                                                                                           | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.4.5 | <b>Półtorawęglan sodu</b>                                    | Półtorawęglan sodu ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).                                                                                                        | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.4.6 | <b>Siarczan sodu</b>                                         | Siarczan sodu ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ).<br>Może zawierać maksymalnie 0,3 % metioniny.                                                                           | Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %   |
| 11.4.7 | <b>Sole sodowe kwasów organicznych</b> <sup>(2)</sup>        | Sole sodowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.                                                                                            | Sód, kwas organiczny                                |
| 11.5.1 | <b>Chlorek potasu</b>                                        | Chlorek potasu (KCl) lub produkt uzyskiwany przez mielenie chlorku potasu ze źródeł naturalnych.                                                                    | Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 % |
| 11.5.2 | <b>Siarczan potasu</b>                                       | Siarczan potasu ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).                                                                                                                        | Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 % |
| 11.5.3 | <b>Węglan potasu</b>                                         | Węglan potasu ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).                                                                                                                          | Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 % |
| 11.5.4 | <b>Dwuwęglan potasu</b><br>[wodorowęglan potasu]             | Dwuwęglan potasu ( $\text{KHCO}_3$ ).                                                                                                                               | Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 % |
| 11.5.5 | <b>Sole potasowe kwasów organicznych</b> <sup>(2)</sup>      | Sole potasowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.                                                                                          | Potas, kwas organiczny                              |
| 11.6.1 | <b>Kwiat siarczany</b>                                       | Proszek uzyskiwany z naturalnych złóż tego minerału. Również produkt uzyskiwany w wyniku rafinacji ropy naftowej stosowanej przez producentów siarki.               | Siarka                                              |
| 11.7.1 | <b>Attapulgit [pałygorskit]</b>                              | Naturalny minerał zawierający magnez, glin i krzem.                                                                                                                 | Magnez                                              |
| 11.7.2 | <b>Kwarc</b>                                                 | Minerał występujący naturalnie, uzyskiwany przez mielenie źródeł kwarcu.<br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu.        |                                                     |
| 11.7.3 | <b>Krystobalit</b>                                           | Dwutlenek krzemu ( $\text{SiO}_2$ ) uzyskiwany z ponownej krystalizacji kwarcu.<br>Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu. |                                                     |

| Numer  | Nazwa                                                  | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obowiązkowa deklaracja                            |
|--------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 11.8.1 | <b>Siarczan amonu</b>                                  | Siarczan amonu $((\text{NH}_4)_2\text{SO}_4)$ uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Azot wyrażony jako surowe białko, siarka          |
| 11.8.2 | <b>Roztwór siarczanu amonu</b>                         | Siarczan amonu w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 35 % siarczanu amonu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Azot wyrażony jako białko surowe                  |
| 11.8.3 | <b>Sole amonowe kwasów organicznych <sup>(2)</sup></b> | Sole amonowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Azot wyrażony jako surowe białko, kwas organiczny |
| 11.8.4 | <b>Mleczan amonu</b>                                   | Mleczan amonu $(\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4)$ . Obejmuje mleczan amonu wytwarzany w drodze fermentacji przez <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. lub <i>Bifidobacterium</i> spp., zawierający co najmniej 44 % azotu, wyrażonego jako białko surowe.<br><br>Może zawierać maksymalnie 0,8 % fosforu, 0,9 % potasu, 0,7 % magnezu, 0,3 % sodu, 0,3 % siarczanów, 0,1 % chlorków, 5 % cukrów i 0,1 % krzemowych substancji przeciwpieniących. | Azot wyrażony jako surowe białko, popiół surowy   |
| 11.8.5 | <b>Octan amonu</b>                                     | Octan amonu $(\text{CH}_3\text{COONH}_4)$ w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 55 % octanu amonu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Azot wyrażony jako białko surowe                  |

<sup>(1)</sup> Rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy.

<sup>(2)</sup> Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.

<sup>(3)</sup> W nazwie może być zawarte określenie procesu produkcji.

## 12. Produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów

| Numer  | Nazwa                                                                                                                                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                           |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 12,1   | <b>Produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach</b>                                                      | Mogą zawierać maksymalnie 0,3 % substancji przeciwpieniących. Mogą zawierać maksymalnie 1,5 % substancji filtracyjnych/środków klarujących. Mogą zawierać maksymalnie 2,9 % kwasu propionowego.                                                                                                                                                                                                                                          | Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %                  |
| 12.1.1 | <b>Białko wyprodukowane przez <i>Methylophilus methylotrophus</i></b>                                                                                     | Białkowy produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB szczep 10.515) <sup>(1)</sup> na metanolu, zawartość białka surowego: co najmniej 68 %, współczynnik odbicia co najmniej 50.                                                                                                                                                                                                         | Białko surowe<br>Popiół surowy<br>Tłuszcz surowy |
| 12.1.2 | <b>Białko wyprodukowane przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i></b> | Białkowy produkt fermentacji przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB szczep 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB szczep 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB szczep 13288) i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB szczep 13280) <sup>(1)</sup> na gazie ziemnym (około 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu), amoniaku i solach mineralnych, zawartość białka surowego: co najmniej 65 %. | Białko surowe<br>Popiół surowy<br>Tłuszcz surowy |

| Numer  | Nazwa                                                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Obowiązkowa deklaracja                                                             |
|--------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.1.3 | <b>Białko wyprodukowane przez bakterie <i>Escherichia coli</i></b>           | Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> na podłożach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Białko surowe                                                                      |
| 12.1.4 | <b>Białko wyprodukowane przez bakterie <i>Corynebacterium glutamicum</i></b> | Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> na substratach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Białko surowe                                                                      |
| 12.1.5 | <b>Drożdże i ich części [drożdże piwne] [produkty drożdżowe]</b>             | Wszystkie drożdże i ich części uzyskiwane z <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne. | Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 %<br>Jeżeli Wilgotność < 75 %:<br>Białko surowe |
| 12.1.6 | <b>Kiszonka z grzybni po produkcji penicyliny</b>                            | Grzybnia (związki azotu), wilgotny produkt uboczny produkcji penicyliny przez <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) <sup>(1)</sup> , na różnych źródłach węglowodanów i ich hydrolizatów, poddana obróbce cieplnej i zakiszona przy użyciu <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny; azot wyrażony jako białko surowe: co najmniej 7 %.                                                                                                                                                                                                                                                               | Azot wyrażony jako białko surowe<br>Popiół surowy                                  |
| 12.1.7 | <b>Drożdże z procesu produkcji biodiesla</b>                                 | Wszystkie drożdże i ich części, uzyskiwane z <i>Yarrowia</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> hodowanych na olejach roślinnych i odszlamianych, przy czym frakcje glicerolu powstają podczas produkcji biopaliwa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 %<br>Jeżeli Wilgotność < 75 %:<br>Białko surowe |
| 12.2   | <b>Inne produkty uboczne fermentacji</b>                                     | Mogą zawierać maksymalnie 0,6 % substancji przeciwpieniących. Mogą zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Mogą zawierać maksymalnie 0,2 % siarczynów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                    |
| 12.2.1 | <b>Winaza [skondensowana rozpuszczalna melasa]</b>                           | Produkty uboczne pochodzące z przemysłowego przetwarzania moszczu/brzezki powstałych na skutek procesu fermentacji, np. podczas produkcji alkoholu, kwasów organicznych, drożdży. Składają się z frakcji płynu/pasty uzyskanej po oddzieleniu moszczu/brzezki z procesu fermentacji. Mogą również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części. Podłoża są głównie pochodzenia roślinnego, np. melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.             | Białko surowe<br>Substrat i nazwa procesu produkcji stosownie do przypadku         |

| Numer  | Nazwa                                                                                                | Opis                                                                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja         |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 12.2.2 | <b>Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego</b>                                            | Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium melassecola</i> <sup>(1)</sup> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.   | Białko surowe                  |
| 12.2.3 | <b>Produkty uboczne wytwarzania chlorowodoru L-lizyny przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b> | Produkty uboczne wytwarzania chlorowodoru L-lizyny w drodze fermentacji przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(1)</sup> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu. | Białko surowe                  |
| 12.2.4 | <b>Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>              | Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.                                                 | Białko surowe<br>Popiół surowy |
| 12.2.5 | <b>Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Escherichia coli</i> K12</b>                    | Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.                                                       | Białko surowe<br>Popiół surowy |
| 12.2.6 | <b>Produkt uboczny wytwarzania enzymów przez <i>Aspergillus niger</i></b>                            | Produkt uboczny fermentacji przez <i>Aspergillus niger</i> <sup>(1)</sup> na pszenicy i słodzie prowadzonej w celu produkcji enzymu.                                                                                                                     | Białko surowe                  |

<sup>(1)</sup> Komórki mikroorganizmów zostały inaktywowane lub zabite.

<sup>(2)</sup> Nazwa użytkowa szczepów drożdży może się różnić w zależności od taksonomii naukowej, dlatego można stosować również synonimy nazw wymienionych szczepów.

### 13. Różne

| Numer  | Nazwa                                                                      | Opis                                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                                                         |
|--------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.1 | <b>Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony</b> | Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone.                                                                                                                                  | Skrobia<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %                                                                                        |
| 13.1.2 | <b>Produkty przemysłu ciastkarskiego</b>                                   | Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania ciast cukierniczych i ciastek. Mogą być suszone.                                                                                                                                             | Skrobia<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %                                                                                        |
| 13.1.3 | <b>Produkty wytwarzania płatków śniadaniowych</b>                          | Substancje lub produkty przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone. | Białko surowe, jeżeli > 10 %<br>Włókno surowe<br>Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %<br>Skrobia, jeżeli > 30 %<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 % |

| Numer   | Nazwa                                                                                    | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                                                         |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.4  | <b>Produkty przemysłu cukierniczego</b>                                                  | Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania słodczy, w tym czekolady. Mogą być suszone.                                                                                                                                                                             | Skrobia<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                                                        |
| 13.1.5  | <b>Produkty zakładów wytwarzających lody</b>                                             | Produkty uzyskiwane podczas produkcji lodów. Mogą być suszone.                                                                                                                                                                                                             | Skrobia<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Tłuszcz surowy                                                                                                      |
| 13.1.6  | <b>Produkty i produkty uboczne przetwarzania świeżych owoców i warzyw <sup>(1)</sup></b> | Produkty uzyskiwane w procesie przetwarzania świeżych owoców i warzyw (w tym skórka, całe części owoców/warzyw i ich mieszanki). Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.                                                                                                  | Skrobia<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %<br>Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %                                                                      |
| 13.1.7  | <b>Produkty przetwarzania roślin <sup>(1)</sup></b>                                      | Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia całych roślin lub ich części.                                                                                                                                                                                           | Włókno surowe                                                                                                                                                                  |
| 13.1.8  | <b>Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych <sup>(1)</sup></b>             | Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia przypraw korzennych i ziołowych lub ich części.                                                                                                                                                                         | Białko surowe, jeżeli > 10 %<br>Włókno surowe<br>Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %<br>Skrobia, jeżeli > 30 %<br>Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 % |
| 13.1.9  | <b>Produkty przetwarzania ziół <sup>(1)</sup></b>                                        | Produkty uzyskiwane w wyniku rozdrabniania, mielenia, mrożenia lub suszenia ziół lub ich części.                                                                                                                                                                           | Włókno surowe                                                                                                                                                                  |
| 13.1.10 | <b>Produkty przetwórstwa ziemniaków</b>                                                  | Produkty uzyskiwane podczas przetwarzania ziemniaków. Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.                                                                                                                                                                             | Skrobia<br>Włókno surowe<br>Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %<br>Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %                                                                      |
| 13.1.11 | <b>Produkty i produkty uboczne produkcji sosów</b>                                       | Substancje pochodzące z produkcji sosów przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.            | Tłuszcz surowy                                                                                                                                                                 |
| 13.1.12 | <b>Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski</b>                    | Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski, uzyskiwane podczas i w wyniku produkcji przekąsek – chipsów ziemniaczanych, przekąsek na bazie ziemniaków lub zbóż (przekąsek bezpośrednio ekstrudowanych, na bazie ciasta i granulowanych) oraz orzechów. | Tłuszcz surowy                                                                                                                                                                 |
| 13.1.13 | <b>Produkty przemysłu wytwarzającego żywność gotową do spożycia</b>                      | Produkty uzyskiwane podczas produkcji żywności gotowej do spożycia. Mogą być suszone.                                                                                                                                                                                      | Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %                                                                                                                                                   |

| Numer   | Nazwa                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Obowiązkowa deklaracja                                                                                    |
|---------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.14 | <b>Roślinne produkty uboczne produkcji napojów spirytusowych</b> | Stałe produkty uzyskiwane z roślin (w tym jagód i nasion, takich jak anyż) po ich maceracji w roztworze alkoholowym lub po odparowaniu/destylacji alkoholowej, lub po obu tych procesach, podczas wydobywania aromatu w produkcji napojów spirytusowych. Produkty te muszą być destylowane w celu wyeliminowania pozostałości alkoholu. | Białko surowe, jeżeli > 10 %<br>Włókno surowe<br>Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %                     |
| 13.1.15 | <b>Piwo paszowe</b>                                              | Produkt browarniany, którego nie można sprzedawać jako napoju dla ludzi.                                                                                                                                                                                                                                                                | Zawartość alkoholu                                                                                        |
| 13.2.1  | <b>Cukier karmelizowany</b>                                      | Produkt uzyskiwany przez kontrolowane ogrzewanie dowolnego cukru.                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                              |
| 13.2.2  | <b>Dekstroza</b>                                                 | Dekstrozę uzyskuje się w wyniku hydrolizy skrobi; składa się z oczyszczonej, skrzystalizowanej glukozy, z wodą krystalizacyjną lub bez.                                                                                                                                                                                                 | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                              |
| 13.2.3  | <b>Fruktoza</b>                                                  | Fruktoza jako oczyszczony krystaliczny proszek. Uzyskuje się ją z glukozy w syropie glukozowym z wykorzystaniem izomerazy glukozy oraz w wyniku inwersji sacharozy.                                                                                                                                                                     | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę                                                              |
| 13.2.4  | <b>Syrop glukozowy</b>                                           | Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zatężonym wodnym roztworem sacharydów odżywczych uzyskiwanych w wyniku hydrolizy ze skrobi.                                                                                                                                                                                                         | Cukry ogółem<br>Wilgotność, jeżeli > 30 %                                                                 |
| 13.2.5  | <b>Melasa glukozowa</b>                                          | Produkt wytwarzany podczas procesu rafinowania syropów glukozowych.                                                                                                                                                                                                                                                                     | Cukry ogółem                                                                                              |
| 13.2.6  | <b>Ksyloza</b>                                                   | Cukier ekstrahowany z drewna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                           |
| 13.2.7  | <b>Laktuloza</b>                                                 | Półsyntetyczny dwucukier (4-O-D-galaktopiranozylo-D-fruktoza) uzyskiwany z laktozy poprzez izomeryzację glukozy do fruktozy. Występuje w poddanym obróbce termicznej mleku i przetworach mlecznych.                                                                                                                                     | Laktuloza                                                                                                 |
| 13.2.8  | <b>Glukozamina (chitozamina)</b>                                 | Aminocukier (monosacharyd) będący częścią struktury polisacharydów chitozanu i chityny. Wytwarzany w drodze hydrolizy szkieletów zewnętrznych skorupiaków i innych stawonogów lub fermentacji ziarna, np. kukurydzy czy pszenicy.                                                                                                       | Sód lub potas, zależnie od przypadku.<br>„Ze zwierząt wodnych” lub „z fermentacji”, zależnie od przypadku |
| 13.3.1  | <b>Skrobia <sup>(2)</sup></b>                                    | Skrobia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Skrobia                                                                                                   |
| 13.3.2  | <b>Skrobia <sup>(2)</sup>, wstępnie żelowana</b>                 | Produkt składający się ze skrobi ekspandowanej w wyniku obróbki cieplnej.                                                                                                                                                                                                                                                               | Skrobia                                                                                                   |
| 13.3.3  | <b>Mieszanek skrobi <sup>(2)</sup></b>                           | Produkt składający się z występującej naturalnie lub modyfikowanej skrobi spożywczej uzyskiwanej z różnych źródeł botanicznych.                                                                                                                                                                                                         | Skrobia                                                                                                   |

| Numer  | Nazwa                                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.3.4 | <b>Makuch z hydrolizatów skrobi</b> <sup>(2)</sup>                    | Produkt filtracji roztworu z hydrolizy skrobi, zawierający: białko, skrobię, polisacharydy, tłuszcze, oleje i pomocnicze materiały filtracyjne (np. ziemia krzemkowa, włókno drzewne).                                                                                                                                                                          | Wilgotność, jeżeli < 25 % lub > 45 %<br>Jeżeli Wilgotność < 25 %:<br>— Tłuszcz surowy<br>— Białko surowe |
| 13.3.5 | <b>Dekstryna</b>                                                      | Dekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie kwasowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |
| 13.3.6 | <b>Maltodekstryna</b>                                                 | Maltodekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                          |
| 13.4.1 | <b>Polidekstroza</b>                                                  | Przypadkowo powiązany polimer blokowy glukozy wytwarzany w wyniku termicznej polimeryzacji D-glukozy.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |
| 13.5.1 | <b>Alkohole polihydroksylowe [poliole]</b>                            | Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanych mono-, dwu- lub oligosacharydów, lub polisacharydów.                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                          |
| 13.5.2 | <b>Izomalt</b>                                                        | Alkohol cukrowy uzyskiwany z sacharozy po enzymatycznej konwersji i uwodornieniu.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                          |
| 13.5.3 | <b>Mannitol</b>                                                       | Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanej glukozy lub fruktozy.                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                          |
| 13.5.4 | <b>Ksylitol</b>                                                       | Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia i fermentacji ksylozy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                          |
| 13.5.5 | <b>Sorbitol</b>                                                       | Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia glukozy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                          |
| 13.6.1 | <b>Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej</b> <sup>(3)</sup>             | Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przy pomocy zasad, a następnie zakwaszania poprzez rozdzielanie fazy wodnej, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, lecytyna i włókno. | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                               |
| 13.6.2 | <b>Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem</b> <sup>(4)</sup>       | Glicerydy uzyskiwane w drodze estryfikacji glicerolu kwasami tłuszczowymi. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.                                                                                                                                                                                                                               | Wilgotność, jeżeli > 1 %<br>Tłuszcz surowy<br>Nikiel, jeżeli > 20 ppm                                    |
| 13.6.3 | <b>Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych</b> <sup>(4)</sup> | Produkt zawierający mieszaninę mono-, dwu- i trójgliceroli i kwasów tłuszczowych. Mogą zawierać niewielkie ilości wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.                                                                                                                                               | Tłuszcz surowy<br>Nikiel, jeżeli > 20 ppm                                                                |



| Numer   | Nazwa                                                                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                     |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.6.4  | <b>Sole kwasów tłuszczowych</b> <sup>(4)</sup>                                                                   | Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu.<br>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.                                                                                                           | Tłuszcz surowy (po hydrolizie)<br>Wilgotność<br>Ca lub Na lub K lub Mg (stosownie do przypadku)<br>Nikiel, jeżeli > 20 ppm |
| 13.6.5  | <b>Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej</b> <sup>(3)</sup>                                        | Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w drodze destylacji, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.                                       | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %                                                                                 |
| 13.6.6  | <b>Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy</b> <sup>(3)</sup>                                                        | Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C <sub>6</sub> –C <sub>24</sub> , alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.                                                                                     | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %<br>Nikiel, jeżeli > 20 ppm                                                      |
| 13.6.7  | <b>Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy</b> <sup>(3)</sup>                                           | Produkt uzyskiwany w drodze destylacji surowych kwasów tłuszczowych z hydrolizy olejów/tłuszczów, ewentualnie z uwodornianiem. Z definicji zawiera czyste, destylowane kwasy tłuszczowe C <sub>6</sub> –C <sub>24</sub> , alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania. | Tłuszcz surowy<br>Wilgotność, jeżeli > 1 %<br>Nikiel, jeżeli > 20 ppm                                                      |
| 13.6.8  | <b>Sopstok</b> <sup>(3)</sup>                                                                                    | Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów roślinnych przez zastosowanie wodnego roztworu wodorotlenku wapnia, magnezu, sodu lub potasu, zawierający sole kwasów tłuszczowych, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, lecytyna i włókno.      | Wilgotność, jeżeli < 40 oraz > 50 %<br>Ca lub Na lub K lub Mg, stosownie do przypadku                                      |
| 13.6.9  | <b>Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi</b> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> | Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.                                                                                                                                                                                                                       | Tłuszcz surowy                                                                                                             |
| 13.6.10 | <b>Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych</b> <sup>(4)</sup>                                                      | Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Tłuszcz surowy                                                             |
| 13.6.11 | <b>Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych</b> <sup>(4)</sup>                                                       | Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę<br>Tłuszcz surowy                                                             |



| Numer  | Nazwa                    | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obowiązkowa deklaracja                                                                                                                           |
|--------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.8.1 | <b>Gliceryna, surowa</b> | <p>Produkt uboczny uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zateżania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu lub transestryfikacji (może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu) naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i słodkiej wody, a następnie zateżania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu,</li> <li>— w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %).</li> </ul> <p>Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmującej estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— w drodze zmydlenia olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła.</li> </ul> <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p> | <p>Glicerol</p> <p>Potas, jeżeli &gt; 1,5 %</p> <p>Sód, jeżeli &gt; 1,5 %</p> <p>Nikiel, jeżeli &gt; 20 ppm</p>                                  |
| 13.8.2 | <b>Gliceryna</b>         | <p>Produkt uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zateżania słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów, pozycja 20) lub w procesie wymiany jonowej; b) transestryfikacji naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i surowej słodkiej wody, a następnie zateżania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej,</li> <li>— w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie,</li> <li>— w drodze zmydlenia olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji.</li> </ul> <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p>                                                                                                                                                                          | <p>Glicerol, jeżeli &lt; 99 % w suchej masie</p> <p>Sód, jeżeli &gt; 0,1 %</p> <p>Potas, jeżeli &gt; 0,1 %</p> <p>Nikiel, jeżeli &gt; 20 ppm</p> |
| 13.9.1 | <b>Dimetylosulfon</b>    | Organiczny związek siarki ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) uzyskiwany syntetycznie, identyczny z naturalnie występującym źródłem w roślinach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Siarka                                                                                                                                           |

| Numer   | Nazwa                                                                                   | Opis                                                                                                                                                                                                            | Obowiązkowa deklaracja               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 13.10.1 | <b>Torf</b>                                                                             | Produkt naturalnego rozkładu roślin (głównie torfowców) w środowisku beztlenowym i oligotroficznym.                                                                                                             | Włókno surowe                        |
| 13.10.2 | <b>Leonardyt</b>                                                                        | Produkt będący naturalnie występującym kompleksem mineralnym węglowodorów fenolitycznych, zwany również humatem, pochodzący z rozkładu materii organicznej na przestrzeni milionów lat.                         | Włókno surowe                        |
| 13.11.1 | <b>Glikol propylenowy<br/>[1,2-propanodiol]<br/>[propano-1,2,-diol]</b>                 | Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze $C_3H_8O_2$ . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu dwupropylenowego. | Glikol propylenowy                   |
| 13.11.2 | <b>Monoestry glikolu<br/>propylenowego<br/>i kwasów<br/>tłuszczowych <sup>(4)</sup></b> | Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z dyes-trami.                                                                                                                     | Glikol propylenowy<br>Tłuszcz surowy |

<sup>(1)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą owocu, warzywa, rośliny, przyprawy korzennej lub ziołowej stosownie do przypadku.

<sup>(2)</sup> Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego.

<sup>(3)</sup> Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego.

<sup>(4)</sup> Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych.

<sup>(5)</sup> Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego



**CENY PRENUMERATY w 2013 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)**

|                                                                                                  |                                            |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa                                    | w 22 językach urzędowych UE                | 1 300 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD               | w 22 językach urzędowych UE                | 1 420 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa                                        | w 22 językach urzędowych UE                | 910 EUR/rok   |
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)                    | w 22 językach urzędowych UE                | 100 EUR/rok   |
| Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu | wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE | 200 EUR/rok   |
| Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy                                                         | w językach, których dotyczy konkurs        | 50 EUR/rok    |

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

**Sprzedaż i prenumerata**

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_pl.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm)

**Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.**

**Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>**



Urząd Publikacji Unii Europejskiej  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

PL