



#### Spis treści

#### II Akty o charakterze nieustawodawczym

##### ROZPORZĄDZENIA

- ★ **Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1016 z dnia 14 czerwca 2017 r. zmieniające załączniki II, III i IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości benzowyndiflupiry, chlorantraniliprolu, deltametryny, etofumezatu, haloksyfopu, łagodnego izolatu VC1 wirusa mozaiki pepino, łagodnego izolatu VX1 wirusa mozaiki pepino, oksatiapiproliny, pentiopiradu, pyraklostrobiny, spirotetramatu, oleju słonecznikowego, tolklofosu metylowego i trineksapaku w określonych produktach lub na ich powierzchni<sup>(1)</sup> ..... 1**
- ★ **Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1017 z dnia 15 czerwca 2017 r. zmieniające rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 w sprawie katalogu materiałów paszowych<sup>(1)</sup> ..... 48**

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



## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

### ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/1016

z dnia 14 czerwca 2017 r.

**zmieniające załączniki II, III i IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości benzowindiflupyru, chlorantraniliprolu, deltametryny, etofumezatu, haloksyfopu, łagodnego izolatu VC1 wirusa mozaiki pepino, łagodnego izolatu VX1 wirusa mozaiki pepino, oksatiapiproliny, pentiopiradu, pyraklostrobiny, spirotetramatu, oleju słonecznikowego, tolklofosu metylowego i trineksapaku w określonych produktach lub na ich powierzchni**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (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, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 5 ust. 1 oraz art. 14 ust. 1 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) benzowindiflupyru, deltametryny, etofumezatu, haloksyfopu, pyraklostrobiny, tolklofosu metylowego i trineksapaku określono w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 396/2005. Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości chlorantraniliprolu, pentiopiradu i spirotetramatu określono w części A załącznika III do wspomnianego rozporządzenia. W przypadku łagodnego izolatu VC1 wirusa mozaiki pepino, łagodnego izolatu VX1 wirusa mozaiki pepino, oksatiapiproliny i oleju słonecznikowego nie określono NDP ani nie włączono tych substancji do załącznika IV do tego rozporządzenia, wobec czego stosuje się do nich wartość wzorcową wynoszącą 0,01 mg/kg, określoną w art. 18 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia.
- (2) W ramach procedury udzielania zezwoleń na stosowanie środków ochrony roślin zawierających substancję czynną deltametryna na powierzchni selera, kopru włoskiego i rabarbaru złożono wniosek zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005 w sprawie zmiany obecnych NDP.
- (3) W przypadku haloksyfopu wniosek taki złożono w odniesieniu do korzenia pietruszki zwyczajnej i porów. W przypadku pentiopiradu wniosek taki złożono w odniesieniu do moreli, brzoskwiń, jęczmienia i owsa zwyczajnego. W przypadku pyraklostrobiny wniosek taki złożono w odniesieniu do selera zwyczajnego, szpinaku, boćwiny, cykorii warzywnej, fasoli i grochu w strąkach, grochu bez strąków, selera i kopru włoskiego. W przypadku spirotetramatu wniosek taki złożono w odniesieniu do granatów, „pozostałych warzyw korzeniowych i bulwiastych” oraz cykorii podróżnik (korzenie). W przypadku tolklofosu metylowego wniosek taki złożono w odniesieniu do ziemniaków.
- (4) Zgodnie z art. 6 ust. 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 396/2005 złożono wniosek dotyczący benzowindiflupyru stosowanego na owocach ziarnkowych, winogronach do produkcji wina, ziemniakach, tropikalnych warzywach korzeniowych i bulwiastych, słoneczniku bulwiastym, roślinach psiankowatych, dyniowatych, nasionach roślin strączkowych, siemieniu lnianym, nasionach maku, ziarnach rzepaku, nasionach gorczycy, nasionach bawełny, nasionach lnicznika siewnego, ziarnach jęczmienia, kukurydzy, owsa zwyczajnego, żyta zwyczajnego, pszenicy

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

zwyczajnej, na imbirze i kurkumie oraz występującego w wątrobie przeżuwaczy, a także dotyczący trineksapaku stosowanego na nasionach maku. Wnioskodawcy twierdzą, że dozwolone zastosowania tych substancji na wspomnianych uprawach w Ameryce Północnej i Australii skutkują pozostałościami przekraczającymi NDP dozwolone na podstawie rozporządzenia (WE) nr 396/2005 oraz że konieczne jest ustanowienie wyższych NDP, aby uniknąć barier handlowych w odniesieniu do przywozu tych upraw.

- (5) Zgodnie z art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 <sup>(1)</sup> w dniu 27 czerwca 2016 r. Zjednoczone Królestwo poinformowało Komisję, że – z powodu niespodziewanej epidemii łuskoskrzydłych – zezwoliło na wprowadzanie do obrotu środka ochrony roślin zawierającego substancję czynną chlorantraniliprol, przeznaczonego do stosowania na chmielu. Zezwolenie takie było niezbędnym środkiem, ponieważ epidemii łuskoskrzydłych nie dało się opanować za pomocą innych rozsądnych działań. Zjednoczone Królestwo zgłosiło również to zezwolenie pozostałym państwom członkowskim, Komisji i Urzędowi zgodnie z art. 18 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 396/2005 w celu określenia tymczasowego NDP w odniesieniu do chmielu.
- (6) Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 396/2005 wnioski te zostały poddane ocenie przez państwa członkowskie, których dotyczyły, a sprawozdania z oceny przekazano Komisji.
- (7) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) dokonał oceny wniosków i sprawozdań z oceny, analizując w szczególności ryzyko dla konsumentów oraz w odpowiednich przypadkach dla zwierząt, i wydał uzasadnione opinie dotyczące proponowanych NDP <sup>(2)</sup>. Urząd przekazał te opinie wnioskodawcom, Komisji i państwom członkowskim oraz podał je do publicznej wiadomości.
- (8) W swojej uzasadnionej opinii dotyczącej benzowindiflupiry Urząd stwierdził, że w odniesieniu do stosowania go na powierzchni dyniowatych z niejadalną skórką przedłożone dane nie są wystarczające jako podstawa określenia nowych NDP. Należy zatem utrzymać obecne NDP.
- (9) Jeśli chodzi o stosowanie chlorantraniliprolu na powierzchni chmielu, Urząd zaproponował osobom zarządzającym ryzykiem trzy różne NDP dla tego produktu. Ponieważ konsumenci nie są narażeni na ryzyko, NDP dotyczący tego produktu należy określić w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 na poziomie 10 mg/kg, który otrzymano przez podzielenie wyników badań pozostałości przez 3 z uwagi na to, że zakładały one zawyżoną liczbę i wysokość stosowanych dawek. Wspomniany NDP powinien zostać ustalony tymczasowo i obowiązywać do dnia 31 grudnia 2020 r.
- (10) W odniesieniu do wszystkich pozostałych wniosków Urząd stwierdził, że spełniono wszystkie wymogi dotyczące danych oraz że zmiany NDP, o które wystąpili wnioskodawcy, są dopuszczalne z punktu widzenia bezpieczeństwa konsumentów na podstawie oceny narażenia konsumentów przeprowadzonej dla 27 określonych grup konsumentów europejskich. Urząd wziął pod uwagę najnowsze informacje na temat właściwości toksykologicznych wymienionych substancji. Ani w przypadku długotrwałego narażenia na przedmiotowe substancje w wyniku spożywania wszystkich produktów spożywczych mogących je zawierać, ani w przypadku narażenia krótkoterminowego w wyniku dużej konsumpcji odnośnych produktów nie wykazano istnienia ryzyka przekroczenia dopuszczalnego dziennego spożycia ani ostrej dawki referencyjnej.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r. dotyczące wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i uchylające dyrektywy Rady 79/117/EWG i 91/414/EWG (Dz.U. L 309 z 24.11.2009, s. 1).

<sup>(2)</sup> Sprawozdania naukowe EFSA są dostępne na stronie internetowej: <http://www.efsa.europa.eu>:

„Reasoned opinion on the setting of import tolerances for benzovindiflupyr in various plant and animal origin commodities” (Uzasadniona opinia dotycząca określenia tolerancji importowych w odniesieniu do benzowindiflupiry w różnych produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego). Dziennik EFSA 2016;14(12):4644 [30 s.].

„Reasoned opinion on the setting of a temporary maximum residue level for chlorantraniliprole in hops” (Uzasadniona opinia dotycząca określenia tymczasowego najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości chlorantraniliprolu w chmielu). Dziennik EFSA 2016;14(11):4638 [16 s.].

„Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for deltamethrin in celery, Florence fennel and rhubarb” (Uzasadniona opinia dotycząca zmiany obecnych najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości deltametryny w selerze, koprze włoskim i rabarbarze). Dziennik EFSA 2017;15(1):4683 [24 s.].

„Reasoned opinion on the modification of MRLs for haloxyfop-P in parsley root and leek” (Uzasadniona opinia dotycząca zmiany obecnych NDP haloxyfopu-P w korzeniu pietruszki zwyczajnej i porach). Dziennik EFSA 2016;14(10):4608 [13 s.].

„Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for penthiopyrad in stone fruits and cereals” (Uzasadniona opinia dotycząca zmiany obecnych najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pentiopyradu w owocach pestkowych i zbożach). Dziennik EFSA 2016;14(12):4648 [19 s.].

„Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue levels for pyraclostrobin in various crops” (Uzasadniona opinia dotycząca zmiany obecnych najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pyraklostrobiny w różnych uprawach). Dziennik EFSA 2017;15(1):4686 [22 s.].

„Reasoned opinion on the modification of the existing maximum residue level for tolclofos-methyl in potatoes” (Uzasadniona opinia dotycząca zmiany obecnego najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości tolklofosu metylowego w ziemniakach). Dziennik EFSA 2017;15(2):4730 [25 s.].

„Reasoned opinion on the setting of import tolerance for trinexapac in poppy seed” (Uzasadniona opinia dotycząca określenia tolerancji importowej w odniesieniu do trineksapaku w nasionach maku). Dziennik EFSA 2016;14(11):4636 [15 s.].

„Reasoned opinion on the setting of maximum residue levels for spirotriamat in pomegranates and various vegetables” (Uzasadniona opinia dotycząca określenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości spirotriamatu w granatach i różnych warzywach). Dziennik EFSA 2017;15(1):4684. [22 s.].

- (11) W przypadku etofumezatu, łagodnego izolatu VC1 wirusa mozaiki pepino, łagodnego izolatu VX1 wirusa mozaiki pepino i oksatiapiproliny Urząd przedstawił wnioski z wzajemnej weryfikacji oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy, dotyczącej tych substancji czynnych <sup>(1)</sup>.
- (12) W odniesieniu do etofumezatu Urząd zalecił ustanowienie NDP dla buraka, korzeni buraka cukrowego i boćwiny. W odniesieniu do łagodnego izolatu VC1 wirusa mozaiki pepino i łagodnego izolatu VX1 wirusa mozaiki pepino zalecił włączenie tych substancji do załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005. W odniesieniu do oksatiapiproliny Urząd zalecił ustanowienie NDP dla winogron stołowych, ziemniaków, pomidorów, bakłażanów/oberżyn, dyniowatych z jadalną skórką, melonów, sałat i liści winorośli. Zgodnie z obowiązującymi unijnymi wytycznymi w zakresie ekstrapolacji NDP należy ustanowić NDP dla winogron do produkcji wina na takim samym poziomie co NDP dla winogron stołowych.
- (13) Komisja zasięgnęła opinii laboratoriów referencyjnych Unii Europejskiej w sprawie odpowiednich granic oznaczalności. W odniesieniu do oksatiapiproliny laboratoria te stwierdziły, że w przypadku niektórych towarów w wyniku rozwoju technicznego konieczne jest ustalenie określonych granic oznaczalności.
- (14) Olej słonecznikowy zatwierdzono jako substancję podstawową rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2016/1978 <sup>(2)</sup>. Komisja jest zdania, że właściwe jest włączenie tej substancji do załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005.
- (15) Na podstawie uzasadnionych opinii i wniosków Urzędu oraz po uwzględnieniu czynników istotnych dla rozpatrywanej kwestii stwierdzono, że odnośne zmiany NDP spełniają wymogi art. 14 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.
- (16) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 396/2005.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

W załącznikach II, III i IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

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

<sup>(1)</sup> „Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance ethofumesate” (Wnioski z wzajemnej weryfikacji oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy dotyczącej substancji czynnej etofumezat). Dziennik EFSA 2016;14(1):4374 [141 s.].

„Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance Mild Pepino mosaic virus isolate VC1” (Wnioski z wzajemnej weryfikacji oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy dotyczącej substancji czynnej łagodny izolat VC1 wirusa mozaiki pepino). Dziennik EFSA 2016;14(12):4651 [23 s.].

„Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance Mild Pepino mosaic virus isolate VX1” (Wnioski z wzajemnej weryfikacji oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy dotyczącej substancji czynnej łagodny izolat VX1 wirusa mozaiki pepino). Dziennik EFSA 2016;14(12):4650 [22 s.].

„Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance oxathiapiprolin” (Wnioski z wzajemnej weryfikacji oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy dotyczącej substancji czynnej oksatiapiprolina). Dziennik EFSA 2016;14(7):4504 [89 s.].

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/1978 z dnia 11 listopada 2016 r. w sprawie zatwierdzenia substancji podstawowej olej słonecznikowy, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 dotyczącym wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin, oraz w sprawie zmiany załącznika do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 540/2011 (Dz.U. L 305 z 12.11.2016, s. 23).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 14 czerwca 2017 r.

*W imieniu Komisji*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

W załącznikach II, III i IV do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) kolumny dotyczące benzowindiflupyr, deltametryny, etofumezatu, haloksyfopu, pyraklostrobiny, tolklofosu metylowego i trineksapaku otrzymują brzmienie:

**„Pozostałości pestycydów i najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (mg/kg)**

Numer kodu	Grupy i przykłady poszczególnych produktów, do których odnoszą się najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) (*)	Benzowindiflupyr	Deltametryna (cis-deltametryna) (F)	Etofumezat (suma etofumezatu, 2-keto-etofumezatu z otwartym pierścieniem i jego koniugatu, wyrażona jako etofumezat)	Haloksyfop (suma haloksyfopu, jego estrów, soli i koniugatów, wyrażona jako haloksyfop (suma izomerów R i S w dowolnej proporcji)) (F) (R)	Pyraklostrobina (F)	Tolklofos metylowy (F)	Trineksapak (suma trineksapaku (w postaci kwasu) i jego soli wyrażona jako trineksapak)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0100000	<b>OWOCE, ŚWIEŻE lub MROŻONE; ORZECHY Z DRZEW ORZECHOWYCH</b>			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0110000	<b>Owoce cytrusowe</b>	0,01 (*)	0,04					
0110010	Grejpfruty		(+)			1		
0110020	Pomarańcze		(+)			2		
0110030	Cytryny		(+)			1		
0110040	Limy/limonki		(+)			1		
0110050	Mandarynki		(+)			1		
0110990	Pozostałe					1		
0120000	<b>Orzechy z drzew orzechowych</b>	0,01 (*)	0,02 (*)					
0120010	Migdały		(+)			0,02 (*)		
0120020	Orzechy brazylijskie		(+)			0,02 (*)		
0120030	Orzechy nerkowca		(+)			0,02 (*)		
0120040	Kasztany jadalne		(+)			0,02 (*)		
0120050	Orzechy kokosowe		(+)			0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0120060	Orzechy laskowe/Orzechy leszczyny pospolitej		(+)			0,02 (*)		
0120070	Orzechy makadamiowe/Orzechy makadamii trójlistnej		(+)			0,02 (*)		
0120080	Orzechy pekan		(+)			0,02 (*)		
0120090	Orzeszki piniowe		(+)			0,02 (*)		
0120100	Orzeszki pistacjowe		(+)			1		
0120110	Orzechy włoskie		(+)			0,02 (*)		
0120990	Pozostałe					0,02 (*)		
0130000	<b>Owoce ziarnkowe</b>	<b>0,2</b>				0,5		
0130010	Jabłka		0,2 (+)					
0130020	Gruszki		0,1 (+)					
0130030	Pigwy		0,1 (+)					
0130040	Owoce nieszpuki zwyczajnej		0,1 (+)					
0130050	Owoc nieśpika japońskiego/Owoc miszpelnika japońskiego		0,1 (+)					
0130990	Pozostałe		0,1					
0140000	<b>Owoce pestkowe</b>	<b>0,01 (*)</b>						
0140010	Morele		0,15 (+)			1		
0140020	Czereśnie		0,1 (+)			3		
0140030	Brzoskwinie		0,15 (+)			0,3		
0140040	Śliwki		0,07 (+)			0,8		
0140990	Pozostałe		0,01 (*)			0,02 (*)		
0150000	<b>Owoce jagodowe i drobne owoce</b>							
0151000	a) winogrona		0,2					
0151010	Winogrona stołowe	0,01 (*)	(+)			1 (+)		
0151020	Winogrona do produkcji wina	<b>1</b>	(+)			2		
0152000	b) truskawki	0,01 (*)	0,2 (+)			1,5		
0153000	c) owoce leśne	0,01 (*)	0,1					
0153010	Jeżyny		(+)			3		
0153020	Jeżyny popielice		(+)			2		
0153030	Maliny (czerwone i żółte)		(+)			3		
0153990	Pozostałe					2		
0154000	d) pozostałe drobne owoce i jagody	0,01 (*)	0,6					
0154010	Borówki amerykańskie		(+)			4		
0154020	Żurawiny		(+)			3		



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0154030	Porzeczki (czarne, czerwone i białe)		(+)			3		
0154040	Agrest (zielony, czerwony i żółty)		(+)			3		
0154050	Róża dzika		(+)			3		
0154060	Morwy (czarne i białe)		(+)			3		
0154070	Głóg włoski		(+)			3		
0154080	Bez czarny		(+)			3		
0154990	Pozostałe					3		
0160000	<b>Owoce różne z</b>	0,01 (*)						
0161000	a) <i>jadalną skórką</i>					0,02 (*)		
0161010	Daktyle		0,01 (*)					
0161020	Figi		0,01 (*)					
0161030	Oliwki stołowe		1 (+)					
0161040	Kumkwat		0,01 (*)					
0161050	Karambola		0,01 (*)					
0161060	Szaron/Persymona/Kaki/Huma wschodnia		0,01 (*)					
0161070	Czapetka kuminowa		0,01 (*)					
0161990	Pozostałe		0,01 (*)					
0162000	b) <i>niejadalną skórką, małe</i>					0,02 (*)		
0162010	Kiwi (zielone, czerwone, żółte)		0,15 (+)					
0162020	Liczi chińskie/Śliwka chińska		0,01 (*)					
0162030	Marakuja/Męczennica jadalna		0,01 (*)					
0162040	Owoc opuncji figowej/Figa indyjska		0,01 (*)					
0162050	Caimito		0,01 (*)					
0162060	Owoc hebanowca wirginijskiego/Owoc hurmy wirginijskiej		0,01 (*)					
0162990	Pozostałe		0,01 (*)					
0163000	c) <i>niejadalną skórką, duże</i>		0,01 (*)					
0163010	Awokado					0,02 (*)		
0163020	Banany					0,02 (*)		
0163030	Mango					0,05		
0163040	Papaja					0,07		
0163050	Granaty/Jabłka granatu					0,02 (*)		
0163060	Czerymoja					0,02 (*)		
0163070	Gujawa/Gruszka					0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0163080	Ananasy					0,02 (*)		
0163090	Owoce chlebowca					0,02 (*)		
0163100	Owoce duriana właściwego					0,02 (*)		
0163110	Owoce flaszowca miękkościernistego/Owoce guanabany					0,02 (*)		
0163990	Pozostałe					0,02 (*)		
0200000	<b>WARZYWA, ŚWIEŻE lub MROŻONE</b>							
0210000	<b>Warzywa korzeniowe i bulwiaste</b>							0,01 (*)
0211000	a) ziemniaki	<b>0,02</b>	0,3 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	<b>0,2</b>	
0212000	b) tropikalne warzywa korzeniowe i bulwiaste	<b>0,02</b>	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	
0212010	Maniok jadalny/Podpłomycz najużyteczniejszy							
0212020	Kartofel słodki/Batat							
0212030	Pochrzyn							
0212040	Maranta trzcinowata							
0212990	Pozostałe							
0213000	c) pozostałe warzywa korzeniowe i bulwiaste oprócz buraka cukrowego		0,02 (*)					
0213010	Buraki	0,01 (*)	(+)	<b>0,2</b>	0,01 (*)	0,1	0,01 (*)	
0213020	Marchew	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,09 (+)	0,5	0,01 (*)	
0213030	Seler zwyczajny	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	<b>0,5</b>	0,01 (*)	
0213040	Chrzan pospolity	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3	0,01 (*)	
0213050	Słonecznik bulwiasty	<b>0,02</b>	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,06	0,01 (*)	
0213060	Pasternak	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3	0,01 (*)	
0213070	Korzeń pietruszki zwyczajnej	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	<b>0,09</b>	0,1	0,01 (*)	
0213080	Rzodkiew	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,5	0,1 (+)	
0213090	Kozibród porolistny/Salsefia	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,1	0,01 (*)	
0213100	Brukiew/Karpiel	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,09	0,01 (*)	
0213110	Rzepa biała/Rzepa jadalna	0,01 (*)	(+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,09	0,01 (*)	
0213990	Pozostałe	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	
0220000	<b>Warzywa cebulowe</b>	0,01 (*)		0,03 (*)			0,01 (*)	0,01 (*)
0220010	Czosnek		0,06 (+)		0,01 (*)	0,3		
0220020	Cebula		0,06 (+)		0,2 (+)	1,5		
0220030	Szalotka		0,06 (+)		0,01 (*)	0,3		
0220040	Dymka/Cebula szczypiorowa i cebula siedmiolatka		0,3 (+)		0,01 (*)	1,5		
0220990	Pozostałe		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0230000	<b>Warzywa owocowe</b>			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0231000	a) <i>rośliny psiankowate</i>							
0231010	Pomidory	<b>0,7</b>	0,07 (+)			0,3		
0231020	Papryka roczna	<b>1</b>	0,2 (+)			0,5		
0231030	Oberżyny/Bakłażany	<b>0,7</b>	0,4 (+)			0,3		
0231040	Piżmian jadalny/Ketmia jadalna/Okra	<b>1</b>	0,01 (*)			0,02 (*)		
0231990	Pozostałe	<b>1</b>	0,01 (*)			0,02 (*)		
0232000	b) <i>dyniowate z jadalną skórką</i>	<b>0,08</b>	0,2			0,5		
0232010	Ogórki		(+)					
0232020	Korniszony		(+)					
0232030	Cukinie		(+)					
0232990	Pozostałe							
0233000	c) <i>dyniowate z niejadalną skórką</i>	0,01 (*)				0,5		
0233010	Melony		0,02 (*) (+)					
0233020	Dynie olbrzymie		0,2 (+)					
0233030	Arbuzy		0,02 (*) (+)					
0233990	Pozostałe		0,02 (*)					
0234000	d) <i>kukurydza cukrowa</i>	0,01 (*)	0,02 (*) (+)			0,02 (*)		
0239000	e) <i>pozostałe warzywa owocowe</i>	0,01 (*)	0,01 (*)			0,02 (*)		
0240000	<b>Warzywa kapustne (oprócz korzeni warzyw kapustnych oraz oprócz kapustnych o młodych/drobnych liściach)</b>	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0241000	a) <i>kapustne kwitnące</i>		0,1			0,1		
0241010	Brokuły		(+)				(+)	
0241020	Kalafiory		(+)				(+)	
0241990	Pozostałe							
0242000	b) <i>kapustne głowiaste</i>							
0242010	Brukselka/Kapusta brukselska		0,01 (*) (+)			0,3	(+)	
0242020	Kapusta głowiasta		0,1 (+)			0,2	(+)	
0242990	Pozostałe		0,01 (*)			0,02 (*)		
0243000	c) <i>kapustne liściowe</i>					1,5		
0243010	Kapusta pekińska/Kapusta petsai		0,2 (+)					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0243020	Jarmuż		0,01 (*) (+)					
0243990	Pozostałe		0,01 (*)					
0244000	d) <i>kalarepa</i>		0,01 (*) (+)			0,02 (*)		
0250000	<b>Warzywa liściowe, zioła, kwiaty jadalne</b>							
0251000	a) <i>sałaty i warzywa sałatowe</i>	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)		(+)	0,01 (*)
0251010	Rozzpunka warzywna		2 (+)			10	0,9	
0251020	Sałaty		0,5 (+)			2	2	
0251030	Endywia o liściach szerokich		0,1 (+)			0,4	0,9	
0251040	Rzeżucha i inne kielki i pędy		2 (+)			10	0,9	
0251050	Gorzycznik wiosenny		2 (+)			10	0,9	
0251060	Rokietta siewna/rukola		2 (+)			10	0,9	
0251070	Gorczyca sarepska		2 (+)			10	0,9	
0251080	Warzywa o młodych/drobnych liściach (w tym gatunki warzyw kapustnych)		2 (+)			10	0,9	
0251990	Pozostałe		0,01 (*)			10	0,9	
0252000	b) <i>szpinak i podobne liście</i>	0,01 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0252010	Szpinak		(+)	0,1 (*) (+)		<b>0,6</b>		
0252020	Portulaka pospolita		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0252030	Boćwina		(+)	<b>0,3</b>		1,5		
0252990	Pozostałe			0,03 (*)		0,02 (*)		
0253000	c) <i>liście winorośli lub podobne gatunki</i>	0,01 (*)	2 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0254000	d) <i>rukiew wodna</i>	0,01 (*)	2 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0255000	e) <i>cykoria warzywna/cykoria liściasta/cykoria brukselska</i>	0,01 (*)	0,02 (*) (+)	0,03 (*) (+)	0,01 (*)	<b>0,09</b>	0,01 (*)	0,01 (*)
0256000	f) <i>zioła, kwiaty jadalne</i>	0,02 (*)	2		0,02 (*)	2	0,02 (*)	0,02 (*)
0256010	Trybula		(+)	0,05 (*)				
0256020	Szczypiorek		(+)	0,05 (*)				
0256030	Liście selera		(+)	0,05 (*)				
0256040	Pietruszka – nać		(+)	1,5 (+)				
0256050	Szałwia lekarska		(+)	1,5 (+)				
0256060	Rozmaryn lekarski		(+)	1,5 (+)				
0256070	Tymianek pospolity/Macierzanka tymianek		(+)	1,5 (+)				
0256080	Bazylia pospolita i kwiaty jadalne		(+)	1 (+)				
0256090	Liście laurowe/Wawrzyn szlachetny/Laur szlachetny		(+)	0,05 (*)				
0256100	Estragon		(+)	0,05 (*)				
0256990	Pozostałe			0,05 (*)				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0260000	<b>Warzywa strączkowe</b>	0,01 (*)	0,2		0,01 (*)		0,01 (*)	0,01 (*)
0260010	Fasola (w strąkach)		(+)	0,1 (*) (+)		<b>0,6</b>		
0260020	Fasola (bez strąków)		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0260030	Groch (w strąkach)		(+)	0,1 (*) (+)		<b>0,6</b>		
0260040	Groch (bez strąków)		(+)	0,03 (*)		<b>0,15</b>		
0260050	Soczewica		(+)	0,03 (*)		0,02 (*)		
0260990	Pozostałe			0,03 (*)		0,02 (*)		
0270000	<b>Warzywa łodygowe</b>	0,01 (*)		0,03 (*)			0,01 (*)	0,01 (*)
0270010	Szparagi		0,01 (*) (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270020	Karczochy hiszpańskie		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270030	Seler		<b>0,3</b>		0,01 (*)	<b>1,5</b>		
0270040	Fenkuł włoski/Koper włoski		<b>0,3</b>		0,01 (*)	<b>1,5</b>		
0270050	Karczochy zwyczajne		0,2 (+)		0,01 (*)	2		
0270060	Pory		0,3 (+)		<b>0,09</b>	0,7		
0270070	Rabarbar		<b>0,3</b>		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270080	Pędy bambusa		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270090	Rdzenie palmowe		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0270990	Pozostałe		0,01 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		
0280000	<b>Grzyby, mchy i porosty</b>	0,01 (*)		0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0280010	Grzyby uprawne		0,05 (+)					
0280020	Grzyby dzikie		0,01 (*)					
0280990	Mchy i porosty		0,01 (*)					
0290000	<b>Algi i organizmy prokariotyczne</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
0300000	<b>JADALNE NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH</b>						0,01 (*)	
0300010	Fasola	<b>0,2</b>	0,6 (+)	0,03 (*)	0,15 (+)	0,3		10 (+)
0300020	Soczewica	<b>0,2</b>	1 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,5		0,02 (*)
0300030	Groch	<b>0,08</b>	1 (+)	0,1 (*) (+)	0,15 (+)	0,3		0,02 (*)
0300040	Łubin biały	<b>0,2</b>	1 (+)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05		0,02 (*)
0300990	Pozostałe	<b>0,2</b>	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,3		0,02 (*)
0400000	<b>NASIONA I OWOCE OLEISTE</b>			0,03 (*)			0,01 (*)	
0401000	<b>Nasiona oleiste</b>							
0401010	Siemię lniane	<b>0,15</b>	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401020	Orzeszki ziemne/Orzechy arachidowe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)	0,04		0,01 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0401030	Nasiona maku	<b>0,15</b>	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		7
0401040	Ziarna sezamu	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401050	Ziarna słonecznika	0,01 (*)	0,05 (*) (+)		0,4 (+)	0,3		0,01 (*)
0401060	Ziarna rzepaku	<b>0,15</b>	0,07 (*) (+)		0,2 (+)	0,2		2
0401070	Ziarna soi zwyczajnej	0,04	0,02 (*)		0,5	0,05		0,01 (*)
0401080	Nasiona gorczycy	<b>0,15</b>	0,07 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401090	Nasiona bawełny	<b>0,15</b>	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,3		0,01 (*)
0401100	Nasiona dyni	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0401110	Nasiona krokoszu barwierskiego	0,01 (*)	0,02 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401120	Nasiona ogórecznika lekarskiego	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401130	Nasiona lnicznika siewnego	<b>0,15</b>	0,07 (*) (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401140	Nasiona konopi siewnych	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0401150	Rącznik pospolity	0,01 (*)	0,2 (+)		0,01 (*)	0,2		0,01 (*)
0401990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0402000	<b>Owoce oleiste</b>	0,01 (*)			0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
0402010	Oliwki do produkcji oliwy		0,6 (+)					
0402020	Nasiona palm olejowych		0,02 (*)					
0402030	Owoce palm olejowych		0,02 (*)					
0402040	Puchowiec pięciopręcikowy/Drzewo kapokowe		0,02 (*)					
0402990	Pozostałe		0,02 (*)					
0500000	<b>ZBOŻA</b>			0,03 (*)	0,01 (*)		0,01 (*)	
0500010	Jęczmień	<b>1,5</b>	2 (+)			1		3
0500020	Gryka zwyczajna i pozostałe zboża rzekome	0,01 (*)	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500030	Kukurydza	<b>0,02</b>	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500040	Proso zwyczajne	0,01 (*)	2 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500050	Owies zwyczajny	<b>1,5</b>	2 (+)			1		3
0500060	Ryż siewny	0,01 (*)	1 (+)			0,02 (*)		0,02 (*)
0500070	Żyto zwyczajne	<b>0,1</b>	2 (+)			0,2		0,5
0500080	Sorgo japońskie	0,01 (*)	2 (+)			0,5		0,02 (*)
0500090	Pszenica zwyczajna	<b>0,1</b>	1 (+)			0,2		3
0500990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)			0,02 (*)		0,02 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0600000	<b>HERBATY, KAWA, NAPARY ZIOŁOWE, KAKAO I SZARAŃCZYN STRĄKOWY</b>	0,05 (*)			0,05 (*)		0,05 (*)	0,05 (*)
0610000	<b>Herbaty</b>		5 (+)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0620000	<b>Ziarna kawy</b>		0,1 (*)	0,1 (*)		0,3 (+)		
0630000	<b>Napary ziołowe z</b>					0,1 (*)		
0631000	a) <i>kwiatów</i>		15	15 (+)				
0631010	Rumian szlachetny/Rumianek rzymski		(+)					
0631020	Ketmia szczawiowa		(+)					
0631030	Róża		(+)					
0631040	Jaśmin		(+)					
0631050	Lipa		(+)					
0631990	Pozostałe							
0632000	b) <i>liści i ziół</i>		15	15 (+)				
0632010	Truskawka		(+)					
0632020	Aspalat prosty		(+)					
0632030	Ostrokrzew paragwajski		(+)					
0632990	Pozostałe							
0633000	c) <i>korzeni</i>		0,3	0,1 (*)				
0633010	Kozłek lekarski		(+)					
0633020	Żeń-szeń		(+)					
0633990	Pozostałe							
0639000	d) <i>wszelkich pozostałych części rośliny</i>		0,1 (*)	0,1 (*)				
0640000	<b>Ziarna kakaowe</b>		0,1 (*)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0650000	<b>Szarańczyn strąkowy/Chleb świętojański</b>		0,1 (*)	0,1 (*)		0,1 (*)		
0700000	<b>CHMIEL</b>	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	15	0,05 (*)	0,05 (*)
0800000	<b>PRZYPRAWY</b>							
0810000	<b>Przyprawy nasienne</b>	0,05 (*)	0,1 (*)	0,6 (+)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0810010	Anyż/Anyżek/Biedrzynek anyż							
0810020	Kminek czarny/Czarny kmin							
0810030	Seler							
0810040	Kolendra siewna							
0810050	Kmin rzymski							
0810060	Koper ogrodowy							

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0810070	Koper włoski/Fenuł włoski							
0810080	Kozieradka pospolita							
0810090	Gałka muszkatołowa							
0810990	Pozostałe							
0820000	<b>Przyprawy owocowe</b>	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0820010	Ziele angielskie/pieprz angielski		(+)					
0820020	Pieprz syczuański		(+)					
0820030	Kminek zwyczajny		(+)					
0820040	Kardamon malabarski		(+)					
0820050	Jagody jałowca		(+)					
0820060	Ziarna pieprzu (czarnego, zielonego i białego)		(+)					
0820070	Wanilia		(+)					
0820080	Tamarynd		(+)					
0820990	Pozostałe							
0830000	<b>Przyprawy korowe</b>	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0830010	Cynamon							
0830990	Pozostałe							
0840000	<b>Przyprawy korzeniowe lub kłączowe</b>			0,1 (*)				
0840010	Lukrecja	0,05 (*)	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840020	Imbir	<b>0,15</b>	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840030	Kurkuma	<b>0,15</b>	0,5 (+)		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0840040	Chrzan pospolity	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)
0840990	Pozostałe	0,05 (*)	0,5		0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0850000	<b>Przyprawy pączkowe</b>	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0850010	Goździki		(+)					
0850020	Kapary		(+)					
0850990	Pozostałe							
0860000	<b>Przyprawy ze słupków kwiatowych</b>	0,05 (*)	15	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0860010	Szafran		(+)					
0860990	Pozostałe							
0870000	<b>Przyprawy z osnówki nasiona</b>	0,05 (*)	0,1 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,1 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
0870010	Kwiat muszkatołowy							
0870990	Pozostałe							



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
0900000	<b>ROŚLINY CUKRODAJNE</b>						0,01 (*)	
0900010	Korzenie buraka cukrowego	0,01 (*)	0,02 (*) (+)	<b>0,2</b>	0,2 (+)	0,2		0,01 (*)
0900020	Trzcina cukrowa	0,04	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)		0,5
0900030	Cykoria podróżnik, korzenie	0,01 (*)	0,04 (+)	0,1 (*) (+)	0,01 (*)	0,08		0,01 (*)
0900990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)
1000000	<b>PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO – ZWIERZĘTA ŁĄDOWE</b>							
1010000	<b>Tkanki z</b>			0,03 (*)		0,05 (*)	0,01 (*)	
1011000	a) <i>świń</i>	0,01 (*)						
1011010	Mięśnie		0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1011020	Tkanka tłuszczowa		0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1011030	Wątroba		0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1011040	Nerka		0,03 (*) (+)	(+)	0,06 (+)			0,05
1011050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)		0,5 (+)		0,06			0,01 (*)
1011990	Pozostałe		0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1012000	b) <i>bydła</i>							
1012010	Mięśnie	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1012020	Tkanka tłuszczowa	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1012030	Wątroba	<b>0,06</b>	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1012040	Nerka	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05
1012050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1012990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1013000	c) <i>owiec</i>							
1013010	Mięśnie	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1013020	Tkanka tłuszczowa	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1013030	Wątroba	<b>0,06</b>	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1013040	Nerka	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05
1013050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1013990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1014000	d) <i>kóz</i>							
1014010	Mięśnie	0,01 (*)	0,03 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1014020	Tkanka tłuszczowa	0,02	0,5 (+)	(+)	0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1014030	Wątroba	<b>0,06</b>	0,03 (*) (+)	(+)	0,03 (+)			0,01 (*)
1014040	Nerka	0,01 (*)	0,03 (*) (+)	(+)	0,07 (+)			0,05

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1014050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,01 (*)	0,5 (+)		0,07			0,01 (*)
1014990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1015000	e) <i>koniowatych</i>							
1015010	Mięśnie	0,01 (*)	0,03		0,01 (*)			0,01 (*)
1015020	Tkanka tłuszczowa	0,02	0,5		0,01 (*)			0,01 (*)
1015030	Wątroba	<b>0,06</b>	0,03 (*)		0,03			0,01 (*)
1015040	Nerka	0,01 (*)	0,03 (*)		0,07			0,05
1015050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,01 (*)	0,5		0,07			0,01 (*)
1015990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1016000	f) <i>drobiu</i>	0,01 (*)						
1016010	Mięśnie		0,02 (*) (+)		0,01 (*) (+)			0,01 (*)
1016020	Tkanka tłuszczowa		0,1 (+)		0,015 (+)			0,01 (*)
1016030	Wątroba		0,02 (*) (+)		0,03 (+)			0,05
1016040	Nerka		0,02 (*) (+)		0,01 (*)			0,05
1016050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)		0,02 (*) (+)		0,03			0,05
1016990	Pozostałe		0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1017000	g) <i>pozostałych zwierząt lądowych utrzymywanych w warunkach fermowych</i>							
1017010	Mięśnie	0,01 (*)	0,03		0,01 (*)			0,01 (*)
1017020	Tkanka tłuszczowa	0,02	0,5		0,01 (*)			0,01 (*)
1017030	Wątroba	<b>0,06</b>	0,03 (*)		0,03			0,01 (*)
1017040	Nerka	0,01 (*)	0,03 (*)		0,07			0,05
1017050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,01 (*)	0,5		0,07			0,01 (*)
1017990	Pozostałe	0,01 (*)	0,02 (*)		0,01 (*)			0,01 (*)
1020000	<b>Mleko</b>	0,01 (*)	0,05	0,03 (*)	0,015	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01
1020010	Bydło		(+)	(+)	(+)			
1020020	Owce		(+)	(+)	(+)			
1020030	Kozy		(+)	(+)	(+)			
1020040	Konie							
1020990	Pozostałe							
1030000	<b>Jaja ptasie</b>	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*) (+)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1030010	Kury		(+)					
1030020	Kaczki		(+)					
1030030	Gęsi		(+)					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1030040 1030990	Przepiórki Pozostałe		(+)					
1040000	<b>Miód i pozostałe produkty pszczele</b>	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
1050000	<b>Płazy i gady</b>	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1060000	<b>Bezkręgowce zwierzęta lądowe</b>	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1070000	<b>Dziki kręgowce zwierzęta lądowe</b>	0,01 (*)	0,02 (*)	0,03 (*)	0,01 (*)	0,05 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)

(\*) Wskazuje granicę oznaczalności.

(\*\*) Kombinacja pestycydu-numeru kodu, dla której stosuje się NDP określony w załączniku III część B.

(e) Pełny wykaz produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, do których stosują się NDP, można znaleźć w załączniku I.

(F) = Rozpuszczalny w tłuszczach.

#### **Benzowyndiflupyr**

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

#### **0840040 Chrzan pospolity**

#### **Deltametryna (cis-deltametryna) (F)**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0110010 Grejpfruty**

**0110020 Pomarańcze**

**0110030 Cytryny**

**0110040 Limy/limonki**

**0110050 Mandarynki**

**0120010 Migdały**

**0120020 Orzechy brazylijskie**

**0120030 Orzechy nerkowca**

**0120040 Kasztany jadalne**

**0120050 Orzechy kokosowe**

**0120060 Orzechy laskowe/Orzechy leszczyny pospolitej**

**0120070 Orzechy makadamiowe/Orzechy makadamii trójlistnej**

**0120080 Orzechy pekan**

**0120090 Orzeszki piniowe**

**0120100 Orzeszki pistacjowe**

- 0120110 Orzechy włoskie
- 0130010 Jabłka
- 0130020 Gruszki
- 0130030 Pigwy
- 0130040 Owoce nieszpuki zwyczajnej
- 0130050 Owoc nieśpika japońskiego/Owoc miszpelnika japońskiego
- 0140010 Morele
- 0140020 Czereśnie
- 0140030 Brzoskwinie
- 0140040 Śliwki
- 0151010 Winogrona stołowe
- 0151020 Winogrona do produkcji wina
- 0152000 b) truskawki
- 0153010 Jeżyny
- 0153020 Jeżyny popielice
- 0153030 Maliny (czerwone i żółte)
- 0154010 Borówki amerykańskie
- 0154020 Żurawiny
- 0154030 Porzeczki (czarne, czerwone i białe)
- 0154040 Agrest (zielony, czerwony i żółty)
- 0154050 Róża dzika
- 0154060 Morwy (czarne i białe)
- 0154070 Głóg włoski
- 0154080 Bez czarny
- 0161030 Oliwki stołowe
- 0162010 Kiwi (zielone, czerwone, żółte)

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, badania wpływu przetwarzania na poziom pozostałości oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0211000 a) ziemniaki**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0213010 Buraki**

**0213020 Marchew**

0213030	Seler zwyczajny
0213040	Chrzan pospolity
0213050	Słonecznik bulwiasty
0213060	Pasternak
0213070	Korzeń pietruszki zwyczajnej
0213080	Rzodkiew
0213090	Kozibród porolistny/Salsefia
0213100	Brukiew/Karpiel
0213110	Rzepa biała/Rzepa jadalna
0220010	Czosnek
0220020	Cebula
0220030	Szalotka
0220040	Dymka/Cebula szczypiorowa i cebula siedmiolatka
0231010	Pomidory
0231020	Papryka roczna
0231030	Oberżyny/Bakłazany
0232010	Ogórki
0232020	Korniszony
0232030	Cukinie
0233010	Melony
0233020	Dynie olbrzymie
0233030	Arbuzy
0234000	d) kukurydza cukrowa
0241010	Brokuły
0241020	Kalafiory
0242010	Brukselka/Kapusta brukselska
0242020	Kapusta głowiasta
0243010	Kapusta pekińska/Kapusta petsai
0243020	Jarmuż
0244000	d) kalarepa
0251010	Rozpunka warzywna
0251020	Salaty
0251030	Endywia o liściach szerokich
0251040	Rzeżucha i inne kielki i pędy

- 0251050 Gorczycznik wiosenny
- 0251060 Rokietta siewna/rukola
- 0251070 Gorczyca sarepska
- 0251080 Warzywa o młodych/drobnych liściach (w tym gatunki warzyw kapustnych)
- 0252010 Szpinak
- 0252020 Portulaka pospolita
- 0252030 Boćwina
- 0253000 c) liście winorośli lub podobne gatunki
- 0254000 d) rukiew wodna
- 0255000 e) cykoria warzywna/cykoria liściasta/cykoria brukselska
- 0256010 Trybula
- 0256020 Szczypiorek
- 0256030 Liście selera
- 0256040 Pietruszka – nać
- 0256050 Szałwia lekarska
- 0256060 Rozmaryn lekarski
- 0256070 Tymianek pospolity/Macierzanka tymianek
- 0256080 Bazylia pospolita i kwiaty jadalne
- 0256090 Liście laurowe/Wawrzyn szlachetny/Laur szlachetny
- 0256100 Estragon
- 0260010 Fasola (w strąkach)
- 0260020 Fasola (bez strąków)
- 0260030 Groch (w strąkach)
- 0260040 Groch (bez strąków)
- 0260050 Soczewica

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0270010 Szparagi**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0270050 Karczochy zwyczajne**

**0270060 Pory**

**0280010 Grzyby uprawne**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, warunków przechowywania próbek oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0300010 Fasola**

**0300020 Soczewica**

**0300030 Groch**

**0300040 Łubin biały**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0401010 Siemię lniane**

**0401030 Nasiona maku**

**0401040 Ziarna sezamu**

**0401050 Ziarna słonecznika**

**0401060 Ziarna rzepaku**

**0401080 Nasiona gorczycy**

**0401090 Nasiona bawełny**

**0401100 Nasiona dyni**

**0401110 Nasiona krokoszu barwierskiego**

**0401120 Nasiona ogórecznika lekarskiego**

**0401130 Nasiona lnicznika siewnego**

**0401140 Nasiona konopi siewnych**

**0401150 Rącznik pospolity**

**0402010 Oliwki do produkcji oliwy**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, warunków przechowywania próbek oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0500010 Jęczmień**

**0500020 Gryka zwyczajna i pozostałe zboża rzekome**

**0500030 Kukurydza**

**0500040 Proso zwyczajne**

**0500050 Owies zwyczajny**

**0500060 Ryż siewny**

**0500070 Żyto zwyczajne**

**0500080 Sorgo japońskie**

**0500090 Pszenica zwyczajna**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0610000 Herbaty**

**0631010 Rumian szlachetny/Rumianek rzymski**

**0631020 Ketmia szczawiowa**

**0631030 Róża**

**0631040 Jaśmin**

**0631050 Lipa**

**0632010 Truskawka**

**0632020 Aspalat prosty**

**0632030 Ostrokrzew paragwajski**

**0633010 Kozłek lekarski**

**0633020 Żeń-szeń**

**0820010 Ziele angielskie/pieprz angielski**

**0820020 Pieprz syczański**

**0820030 Kminek zwyczajny**

**0820040 Kardamon malabarski**

**0820050 Jagody jałowca**

**0820060 Ziarna pieprzu (czarnego, zielonego i białego)**

**0820070 Wanilia**

**0820080 Tamarynd**

**0840010 Lukrecja**

**0840020 Imbir**

**0840030 Kurkuma**

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0850010 Goździki**

**0850020 Kapary**

**0860010 Szafran**



**0900010 Korzenie buraka cukrowego**

**0900030 Cykoria podróżnik, korzenie**

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych oraz metabolizmu zwierząt gospodarskich są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**1011010 Mięśnie**

**1011020 Tkanka tłuszczowa**

**1011030 Wątroba**

**1011040 Nerka**

**1011050 Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)**

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, metabolizmu zwierząt gospodarskich oraz badań żywienia zwierząt gospodarskich są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 18 października 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**1012010 Mięśnie**

**1012020 Tkanka tłuszczowa**

**1012030 Wątroba**

**1012040 Nerka**

**1012050 Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)**

**1013010 Mięśnie**

**1013020 Tkanka tłuszczowa**

**1013030 Wątroba**

**1013040 Nerka**

**1013050 Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)**

**1014010 Mięśnie**

**1014020 Tkanka tłuszczowa**

**1014030 Wątroba**

**1014040 Nerka**

**1014050 Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)**

**1016010 Mięśnie**

**1016020 Tkanka tłuszczowa**

**1016030 Wątroba**

**1016040 Nerka**

**1016050 Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)**

**1020010 Bydło**

**1020020 Owce**

- 1020030 Kozy
- 1030010 Kury
- 1030020 Kaczki
- 1030030 Gęsi
- 1030040 Przepiórki

**Etofumezat (suma etofumezatu, 2-keto-etofumezatu, 2-keto-etofumezatu z otwartym pierścieniem i jego koniugatu, wyrażona jako etofumezat)**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, metabolizmu, badań pozostałości i stabilności przy przechowywaniu są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 29 czerwca 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

- 0252010 Szpinak
- 0255000 e) cykoria warzywna/cykoria liściasta/cykoria brukselska
- 0256040 Pietruszka – nać
- 0256050 Szałwia lekarska
- 0256060 Rozmarn lekarski
- 0256070 Tymianek pospolity/Macierzanka tymianek
- 0256080 Bazylia pospolita i kwiaty jadalne
- 0260010 Fasola (w strąkach)
- 0260030 Groch (w strąkach)
- 0300030 Groch
- 0631000 a) kwiatów
- 0631010 Rumian szlachetny/Rumianek rzymski
- 0631020 Ketmia szczawiowa
- 0631030 Róża
- 0631040 Jaśmin
- 0631050 Lipa
- 0631990 Pozostałe
- 0632000 b) liści i ziół
- 0632010 Truskawka
- 0632020 Aspalat prosty
- 0632030 Ostrokrzew paragwajski
- 0632990 Pozostałe
- 0810000 Przyprawy nasienne
- 0810010 Anyż/Anyżek/Biedrzeńec anyż
- 0810020 Kminek czarny/Czarny kmin

- 0810030 Seler**
- 0810040 Kolendra siewna**
- 0810050 Kmin rzymski**
- 0810060 Koper ogrodowy**
- 0810070 Koper włoski/Fenkuł włoski**
- 0810080 Kozieradka pospolita**
- 0810090 Gałka muszkatołowa**
- 0810990 Pozostałe**

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetworzenia (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, metabolizmu, badań pozostałości i stabilności przy przechowywaniu są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 29 czerwca 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0900030 Cykoria podróżnik, korzenie**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, metabolizmu i badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 29 czerwca 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

- 1011010 Mięśnie**
- 1011020 Tkanka tłuszczowa**
- 1011030 Wątroba**
- 1011040 Nerka**
- 1012010 Mięśnie**
- 1012020 Tkanka tłuszczowa**
- 1012030 Wątroba**
- 1012040 Nerka**
- 1013010 Mięśnie**
- 1013020 Tkanka tłuszczowa**
- 1013030 Wątroba**
- 1013040 Nerka**
- 1014010 Mięśnie**
- 1014020 Tkanka tłuszczowa**
- 1014030 Wątroba**
- 1014040 Nerka**
- 1020010 Bydło**

**1020020 Owce**

**1020030 Kozy**

**Haloksyfop (suma haloksyfopu, jego estrów, soli i koniugatów, wyrażona jako haloksyfop (suma izomerów R i S w dowolnej proporcji)) (F) (R)**

(R) = Definicja pozostałości różni się dla następujących kombinacji pestycydu-numeru kodu:

Haloksyfop — kod 1000000, oprócz 1040000: suma haloksyfopu oraz jego soli i koniugatów, wyrażona jako haloksyfop (suma izomerów R i S w dowolnej proporcji)

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, warunków przechowywania stosowanych w badaniach pozostałości, metod analitycznych stosowanych w badaniach pozostałości i metod analitycznych stosowanych w badaniach stabilności przy przechowywaniu są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0213020 Marchew**

**0220020 Cebula**

**0300010 Fasola**

**0300030 Groch**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, rodzaju pozostałości w przetworzonych towarach, warunków przechowywania stosowanych w badaniach pozostałości, metod analitycznych stosowanych w badaniach pozostałości i metod analitycznych stosowanych w badaniach stabilności przy przechowywaniu są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0401050 Ziarna słonecznika**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, rodzaju pozostałości w przetworzonych towarach, badań pozostałości, warunków przechowywania stosowanych w badaniach pozostałości, metod analitycznych stosowanych w badaniach pozostałości, metod analitycznych stosowanych w badaniach stabilności przy przechowywaniu oraz północnej dobrej praktyki rolniczej są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0401060 Ziarna rzepaku**

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych, rodzaju pozostałości w przetworzonych towarach, badań pozostałości, warunków przechowywania stosowanych w badaniach pozostałości, metod analitycznych stosowanych w badaniach pozostałości i metod analitycznych stosowanych w badaniach stabilności przy przechowywaniu są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0900010 Korzenie buraka cukrowego**

(+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące stabilności przy przechowywaniu i metod analitycznych są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**1011010 Mięśnie**

**1011020 Tkanka tłuszczowa**

**1011030 Wątroba**

**1011040 Nerka**

**1012010 Mięśnie**

**1012020 Tkanka tłuszczowa**

1012030 Wątroba  
1012040 Nerka  
1013010 Mięśnie  
1013020 Tkanka tłuszczowa  
1013030 Wątroba  
1013040 Nerka  
1014010 Mięśnie  
1014020 Tkanka tłuszczowa  
1014030 Wątroba  
1014040 Nerka  
1016010 Mięśnie  
1016020 Tkanka tłuszczowa  
1016030 Wątroba

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące stabilności przy przechowywaniu, rodzaju pozostałości w przetworzonych towarach i metod analitycznych są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

1020010 Bydło  
1020020 Owce  
1020030 Kozy

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące stabilności przy przechowywaniu i metod analitycznych są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 19 listopada 2017 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

1030000 Jaja ptasie  
1030010 Kury  
1030020 Kaczki  
1030030 Gęsi  
1030040 Przepiórki  
1030990 Pozostałe

#### Pyraklostrobina (F)

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 13 lipca 2015 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

0151010 Winogrona stołowe

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metod analitycznych są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 13 lipca 2015 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

0620000 Ziarna kawy

- (+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity**

**Tolkłofos metylowy (F)**

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące metabolizmu upraw są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 6 lutego 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0213080 Rzodkiew**

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące badań pozostałości, danych toksykologicznych odnoszących się do koniugatów cukrowych metabolitów ph-CH<sub>3</sub> i TM-CH<sub>2</sub>OH oraz dotyczące badań pozostałości obejmujących analizę koniugatów cukrowych metabolitów ph-CH<sub>3</sub> i TM-CH<sub>2</sub>OH są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 6 lutego 2018 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0241010 Brokuły**

**0241020 Kalafiory**

**0242010 Brukselka/Kapusta brukselska**

**0242020 Kapusta głowiasta**

**0251000 a) sałaty i warzywa sałatowe**

**0251010 Roszpunka warzywna**

**0251020 Sałaty**

**0251030 Endywia o liściach szerokich**

**0251040 Rzeżucha i inne kielki i pędy**

**0251050 Gorczycznik wiosenny**

**0251060 Rokietta siewna/rukola**

**0251070 Gorczyca sarepska**

**0251080 Warzywa o młodych/drobnych liściach (w tym gatunki warzyw kapustnych)**

**0251990 Pozostałe**

- (+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity**

**Trineksapak (suma trineksapaku (w postaci kwasu) i jego soli wyrażona jako trineksapak)**

- (+) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził, że pewne informacje dotyczące badań pozostałości są niedostępne. Dokonując przeglądu NDP, Komisja uwzględni informacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeśli zostaną one przedłożone do dnia 5 lutego 2016 r., lub, jeśli informacje te nie zostaną przedłożone w tym terminie, uwzględni ich brak.

**0300010 Fasola**

- (+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity”**

b) dodaje się kolumnę dotyczącą oksatiapiproliny w brzmieniu:

**„Pozostałości pestycydów i najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (mg/kg)**

Numer kodu	Grupy i przykłady poszczególnych produktów, do których odnoszą się najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) (e)	Oksatiapiprolina
(1)	(2)	(3)
0100000	<b>OWOCE, ŚWIEŻE lub MROŻONE; ORZECHY Z DRZEW ORZECHOWYCH</b>	
0110000	<b>Owoce cytrusowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0110010	Grejpfruty	
0110020	Pomarańcze	
0110030	Cytryny	
0110040	Limy/limonki	
0110050	Mandarynki	
0110990	Pozostałe	
0120000	<b>Orzechy z drzew orzechowych</b>	<b>0,01 (*)</b>
0120010	Migdały	
0120020	Orzechy brazylijskie	
0120030	Orzechy nerkowca	
0120040	Kasztany jadalne	
0120050	Orzechy kokosowe	
0120060	Orzechy laskowe/Orzechy leszczyny pospolitej	
0120070	Orzechy makadamiowe/Orzechy makadamii trójlistnej	
0120080	Orzechy pekan	
0120090	Orzeszki piniowe	
0120100	Orzeszki pistacjowe	
0120110	Orzechy włoskie	
0120990	Pozostałe	
0130000	<b>Owoce ziarnkowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0130010	Jabłka	
0130020	Gruszki	
0130030	Pigwy	
0130040	Owoce nieszpuki zwyczajnej	
0130050	Owoc nieśpika japońskiego/Owoc miszpelnika japońskiego	
0130990	Pozostałe	
0140000	<b>Owoce pestkowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0140010	Morele	
0140020	Czereśnie	
0140030	Brzoskwinie	
0140040	Śliwki	
0140990	Pozostałe	
0150000	<b>Owoce jagodowe i drobne owoce</b>	
0151000	a) <i>winogrona</i>	<b>0,7</b>
0151010	Winogrona stołowe	
0151020	Winogrona do produkcji wina	

(1)	(2)	(3)
0152000	b) <i>truskawki</i>	<b>0,01 (*)</b>
0153000	c) <i>owoce leśne</i>	<b>0,01 (*)</b>
0153010	Jeżyny	
0153020	Jeżyny popielice	
0153030	Maliny (czerwone i żółte)	
0153990	Pozostałe	
0154000	d) <i>pozostałe drobne owoce i jagody</i>	<b>0,01 (*)</b>
0154010	Borówki amerykańskie	
0154020	Żurawiny	
0154030	Porzeczki (czarne, czerwone i białe)	
0154040	Agrest (zielony, czerwony i żółty)	
0154050	Róża dzika	
0154060	Morwy (czarne i białe)	
0154070	Głóg włoski	
0154080	Bez czarny	
0154990	Pozostałe	
0160000	<b>Owoce różne z</b>	<b>0,01 (*)</b>
0161000	a) <i>jadalną skórką</i>	
0161010	Daktyle	
0161020	Figi	
0161030	Oliwki stołowe	
0161040	Kumkwat	
0161050	Karambola	
0161060	Szaron/Persymona/Kaki/Huma wschodnia	
0161070	Czapetka kuminowa	
0161990	Pozostałe	
0162000	b) <i>niejadalną skórką, małe</i>	
0162010	Kiwi (zielone, czerwone, żółte)	
0162020	Liczi chińskie/Śliwka chińska	
0162030	Marakuja/Męczennica jadalna	
0162040	Owoc opuncji figowej/Figa indyjska	
0162050	Caimito	
0162060	Owoc hebanowca wirginijskiego/Owoc hurmy wirginijskiej	
0162990	Pozostałe	
0163000	c) <i>niejadalną skórką, duże</i>	
0163010	Awokado	
0163020	Banany	
0163030	Mango	
0163040	Papaja	
0163050	Granaty/Jablka granatu	
0163060	Czerymoja	
0163070	Gujawa/Gruszla	
0163080	Ananasy	
0163090	Owoce chlebowca	



(1)	(2)	(3)
0163100	Owoce duriana właściwego	
0163110	Owoce flaszowca miękkościernistego/Owoce guanabany	
0163990	Pozostałe	
0200000	<b>WARZYWA, ŚWIEŻE lub MROŻONE</b>	
0210000	<b>Warzywa korzeniowe i bulwiaste</b>	<b>0,01 (*)</b>
0211000	a) ziemniaki	
0212000	b) tropikalne warzywa korzeniowe i bulwiaste	
0212010	Maniok jadalny/Podpłomycz najużyteczniejszy	
0212020	Kartofel słodki/Batat	
0212030	Pochrzym	
0212040	Maranta trzcinowata	
0212990	Pozostałe	
0213000	c) pozostałe warzywa korzeniowe i bulwiaste oprócz buraka cukrowego	
0213010	Buraki	
0213020	Marchew	
0213030	Seler zwyczajny	
0213040	Chrzan pospolity	
0213050	Słonecznik bulwiasty	
0213060	Pasternak	
0213070	Korzeń pietruszki zwyczajnej	
0213080	Rzodkiew	
0213090	Kozibród porolistny/Salsefia	
0213100	Brukiew/Karpiel	
0213110	Rzepa biała/Rzepa jadalna	
0213990	Pozostałe	
0220000	<b>Warzywa cebulowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0220010	Czosnek	
0220020	Cebula	
0220030	Szalotka	
0220040	Dymka/Cebula szczypiorowa i cebula siedmiolatka	
0220990	Pozostałe	
0230000	<b>Warzywa owocowe</b>	
0231000	a) rośliny psiankowate	
0231010	Pomidory	<b>0,2</b>
0231020	Papryka roczna	<b>0,01 (*)</b>
0231030	Oberżyny/Bakłazany	<b>0,2</b>
0231040	Piżmian jadalny/Ketmia jadalna/Okra	<b>0,01 (*)</b>
0231990	Pozostałe	<b>0,01 (*)</b>
0232000	b) dyniowate z jadalną skórką	<b>0,1</b>
0232010	Ogórki	
0232020	Korniszony	
0232030	Cukinie	
0232990	Pozostałe	
0233000	c) dyniowate z niejadalną skórką	
0233010	Melony	<b>0,15</b>
0233020	Dynie olbrzymie	<b>0,01 (*)</b>

(1)	(2)	(3)
0233030	Arbuzy	<b>0,01</b> (*)
0233990	Pozostałe	<b>0,01</b> (*)
0234000	d) <i>kukurydza cukrowa</i>	<b>0,01</b> (*)
0239000	e) <i>pozostałe warzywa owocowe</i>	<b>0,01</b> (*)
0240000	<b>Warzywa kapustne (oprócz korzeni warzyw kapustnych oraz oprócz kapustnych o młodych/drobnych liściach)</b>	<b>0,01</b> (*)
0241000	a) <i>kapustne kwitnące</i>	
0241010	Brokuły	
0241020	Kalafiory	
0241990	Pozostałe	
0242000	b) <i>kapustne głowiaste</i>	
0242010	Brukselka/Kapusta brukselska	
0242020	Kapusta głowiasta	
0242990	Pozostałe	
0243000	c) <i>kapustne liściowe</i>	
0243010	Kapusta pekińska/Kapusta petsai	
0243020	Jarmuż	
0243990	Pozostałe	
0244000	d) <i>kalarepa</i>	
0250000	<b>Warzywa liściowe, zioła, kwiaty jadalne</b>	
0251000	a) <i>sałaty i warzywa sałatowe</i>	
0251010	Rozpunka warzywna	<b>0,01</b> (*)
0251020	Sałaty	<b>0,3</b>
0251030	Endywia o liściach szerokich	<b>0,01</b> (*)
0251040	Rzeżucha i inne kielki i pędy	<b>0,01</b> (*)
0251050	Gorzycznik wiosenny	<b>0,01</b> (*)
0251060	Rokietta siewna/rukola	<b>0,01</b> (*)
0251070	Gorzycza sarepska	<b>0,01</b> (*)
0251080	Warzywa o młodych/drobnych liściach (w tym gatunki warzyw kapustnych)	<b>0,01</b> (*)
0251990	Pozostałe	<b>0,01</b> (*)
0252000	b) <i>szpinak i podobne liście</i>	<b>0,01</b> (*)
0252010	Szpinak	
0252020	Portulaka pospolita	
0252030	Boćwina	
0252990	Pozostałe	
0253000	c) <i>liście winorośli lub podobne gatunki</i>	<b>40</b>
0254000	d) <i>rukiew wodna</i>	<b>0,01</b> (*)
0255000	e) <i>cykoria warzywna/cykoria liściasta/cykoria brukselska</i>	<b>0,01</b> (*)
0256000	f) <i>zioła, kwiaty jadalne</i>	<b>0,02</b> (*)
0256010	Trybula	
0256020	Szczypiorek	
0256030	Liście selera	
0256040	Pietruszka – nać	
0256050	Szałwia lekarska	
0256060	Rozmaryn lekarski	

(1)	(2)	(3)
0256070	Tymianek pospolity/Macierzanka tymianek	
0256080	Bazylija pospolita i kwiaty jadalne	
0256090	Liście laurowe/Wawrzyn szlachetny/Laur szlachetny	
0256100	Estragon	
0256990	Pozostałe	
0260000	<b>Warzywa strączkowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0260010	Fasola (w strąkach)	
0260020	Fasola (bez strąków)	
0260030	Groch (w strąkach)	
0260040	Groch (bez strąków)	
0260050	Soczewica	
0260990	Pozostałe	
0270000	<b>Warzywa łodygowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
0270010	Szparagi	
0270020	Karczochy hiszpańskie	
0270030	Seler	
0270040	Fenkuł włoski/Koper włoski	
0270050	Karczochy zwyczajne	
0270060	Pory	
0270070	Rabarbar	
0270080	Pędy bambusa	
0270090	Rdzenie palmowe	
0270990	Pozostałe	
0280000	<b>Grzyby, mchy i porosty</b>	<b>0,01 (*)</b>
0280010	Grzyby uprawne	
0280020	Grzyby dzikie	
0280990	Mchy i porosty	
0290000	<b>Algi i organizmy prokariotyczne</b>	<b>0,01 (*)</b>
0300000	<b>JADALNE NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH</b>	<b>0,01 (*)</b>
0300010	Fasola	
0300020	Soczewica	
0300030	Groch	
0300040	Łubin biały	
0300990	Pozostałe	
0400000	<b>NASIONA I OWOCE OLEISTE</b>	<b>0,01 (*)</b>
0401000	<b>Nasiona oleiste</b>	
0401010	Siemię lniane	
0401020	Orzeszki ziemne/Orzechy arachidowe	
0401030	Nasiona maku	
0401040	Ziarna sezamu	
0401050	Ziarna słonecznika	
0401060	Ziarna rzepaku	
0401070	Ziarna soi zwyczajnej	
0401080	Nasiona gorczycy	
0401090	Nasiona bawełny	

(1)	(2)	(3)
0401100	Nasiona dyni	
0401110	Nasiona krokoszu barwierskiego	
0401120	Nasiona ogórecznika lekarskiego	
0401130	Nasiona lnicznika siewnego	
0401140	Nasiona konopi siewnych	
0401150	Rącznik pospolity	
0401990	Pozostałe	
0402000	<b>Owoce oleiste</b>	
0402010	Oliwki do produkcji oliwy	
0402020	Nasiona palm olejowych	
0402030	Owoce palm olejowych	
0402040	Puchowiec pięciopęcikowy/Drzewo kapokowe	
0402990	Pozostałe	
0500000	<b>ZBOŻA</b>	<b>0,01 (*)</b>
0500010	Jęczmień	
0500020	Gryka zwyczajna i pozostałe zboża rzekome	
0500030	Kukurydza	
0500040	Proso zwyczajne	
0500050	Owies zwyczajny	
0500060	Ryż siewny	
0500070	Żyto zwyczajne	
0500080	Sorgo japońskie	
0500090	Pszenica zwyczajna	
0500990	Pozostałe	
0600000	<b>HERBATY, KAWA, NAPARY ZIOŁOWE, KAKAO I SZARAŃCZYN STRĄKOWY</b>	<b>0,05 (*)</b>
0610000	<b>Herbaty</b>	
0620000	<b>Ziarna kawy</b>	
0630000	<b>Napary ziołowe z</b>	
0631000	a) <i>kwiatów</i>	
0631010	Rumian szlachetny/Rumianek rzymski	
0631020	Ketmia szczawiowa	
0631030	Róża	
0631040	Jaśmin	
0631050	Lipa	
0631990	Pozostałe	
0632000	b) <i>liści i ziół</i>	
0632010	Truskawka	
0632020	Aspalat prosty	
0632030	Ostrokrzew paragwajski	
0632990	Pozostałe	
0633000	c) <i>korzeni</i>	
0633010	Kozłek lekarski	
0633020	Żeń-szeń	
0633990	Pozostałe	
0639000	d) <i>wszelkich pozostałych części rośliny</i>	

(1)	(2)	(3)
0640000	<b>Ziarna kakaowe</b>	
0650000	<b>Szarańczyn strąkowy/Chleb świętojański</b>	
0700000	<b>CHMIEL</b>	<b>0,05 (*)</b>
0800000	<b>PRZYPRAWY</b>	
0810000	<b>Przyprawy nasienne</b>	<b>0,05 (*)</b>
0810010	Anyż/Anyżek/Biedrzyk anyż	
0810020	Kminek czarny/Czarny kmin	
0810030	Seler	
0810040	Kolendra siewna	
0810050	Kmin rzymski	
0810060	Koper ogrodowy	
0810070	Koper włoski/Fenkuł włoski	
0810080	Kozieradka pospolita	
0810090	Gałka muszkatołowa	
0810990	Pozostałe	
0820000	<b>Przyprawy owocowe</b>	<b>0,05 (*)</b>
0820010	Ziele angielskie/pieprz angielski	
0820020	Pieprz syczański	
0820030	Kminek zwyczajny	
0820040	Kardamon malabarski	
0820050	Jagody jałowca	
0820060	Ziarna pieprzu (czarnego, zielonego i białego)	
0820070	Wanilia	
0820080	Tamarynd	
0820990	Pozostałe	
0830000	<b>Przyprawy korowe</b>	<b>0,05 (*)</b>
0830010	Cynamon	
0830990	Pozostałe	
0840000	<b>Przyprawy korzeniowe lub kłączone</b>	
0840010	Lukrecja	<b>0,05 (*)</b>
0840020	Imbir	<b>0,05 (*)</b>
0840030	Kurkuma	<b>0,05 (*)</b>
0840040	Chrzan pospolity	(+)
0840990	Pozostałe	<b>0,05 (*)</b>
0850000	<b>Przyprawy pączkowe</b>	<b>0,05 (*)</b>
0850010	Goździki	
0850020	Kapary	
0850990	Pozostałe	
0860000	<b>Przyprawy ze słupków kwiatowych</b>	<b>0,05 (*)</b>
0860010	Szafran	
0860990	Pozostałe	

(1)	(2)	(3)
0870000	<b>Przyprawy z osnówki nasiona</b>	<b>0,05 (*)</b>
0870010	Kwiat muszkatołowy	
0870990	Pozostałe	
0900000	<b>ROŚLINY CUKRODAJNE</b>	<b>0,01 (*)</b>
0900010	Korzenie buraka cukrowego	
0900020	Trzcina cukrowa	
0900030	Cykoria podróżnik, korzenie	
0900990	Pozostałe	
1000000	<b>PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO – ZWIERZĘTA ŁĄDOWE</b>	
1010000	<b>Tkanki z</b>	<b>0,01 (*)</b>
1011000	a) <i>świń</i>	
1011010	Mięśnie	
1011020	Tkanka tłuszczowa	
1011030	Wątroba	
1011040	Nerka	
1011050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1011990	Pozostałe	
1012000	b) <i>bydła</i>	
1012010	Mięśnie	
1012020	Tkanka tłuszczowa	
1012030	Wątroba	
1012040	Nerka	
1012050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1012990	Pozostałe	
1013000	c) <i>owiec</i>	
1013010	Mięśnie	
1013020	Tkanka tłuszczowa	
1013030	Wątroba	
1013040	Nerka	
1013050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1013990	Pozostałe	
1014000	d) <i>kóz</i>	
1014010	Mięśnie	
1014020	Tkanka tłuszczowa	
1014030	Wątroba	
1014040	Nerka	
1014050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1014990	Pozostałe	
1015000	e) <i>koniowatych</i>	
1015010	Mięśnie	
1015020	Tkanka tłuszczowa	
1015030	Wątroba	
1015040	Nerka	

(1)	(2)	(3)
1015050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1015990	Pozostałe	
1016000	f) <i>drobiu</i>	
1016010	Mięśnie	
1016020	Tkanka tłuszczowa	
1016030	Wątroba	
1016040	Nerka	
1016050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1016990	Pozostałe	
1017000	g) <i>pozostałych zwierząt lądowych utrzymywanych w warunkach fermowych</i>	
1017010	Mięśnie	
1017020	Tkanka tłuszczowa	
1017030	Wątroba	
1017040	Nerka	
1017050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	
1017990	Pozostałe	
1020000	<b>Mleko</b>	<b>0,01 (*)</b>
1020010	Bydło	
1020020	Owce	
1020030	Kozy	
1020040	Konie	
1020990	Pozostałe	
1030000	<b>Jaja ptasie</b>	<b>0,01 (*)</b>
1030010	Kury	
1030020	Kaczki	
1030030	Gęsi	
1030040	Przepiórki	
1030990	Pozostałe	
1040000	<b>Miód i pozostałe produkty pszczele</b>	<b>0,05 (*)</b>
1050000	<b>Płazy i gady</b>	<b>0,01 (*)</b>
1060000	<b>Bezkęłowe zwierzęta lądowe</b>	<b>0,01 (*)</b>
1070000	<b>Dziki kęłowe zwierzęta lądowe</b>	<b>0,01 (*)</b>

(\*) Wskazuje granicę oznaczalności.

(\*\*) Kombinacja pestycydu-numeru kodu, dla której stosuje się NDP określony w załączniku III część B.

(e) Pełny wykaz produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, do których stosują się NDP, można znaleźć w załączniku I.

#### Oksatiapirolina

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

#### 0840040 Chrzan pospolity

2) w części A załącznika III kolumny dotyczące chlorantraniliprolu, pentiopiradu i spirotetramatu otrzymują brzmienie:

**„Pozostałości pestycydów i najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (mg/kg)**

Numer kodu	Grupy i przykłady poszczególnych produktów, do których odnoszą się najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) <sup>(4)</sup>	Chlorantraniliprol (DPX E-2Y45) (F)	Pentiopirad	Spirotetramat i jego cztery metabolity: BYI08330-enoI, BYI08330-ketohydroksy, BYI08330-mono hydroksy i BYI08330 enoI-gluukozyd wyrażone jako spirotetramat (R)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0100000	<b>OWOCE, ŚWIEŻE lub MROŻONE; ORZECHY Z DRZEW ORZECHOWYCH</b>			
0110000	<b>Owoce cytrusowe</b>	0,7	0,01 (*)	1
0110010	Grejpfruty			
0110020	Pomarańcze			
0110030	Cytryny			
0110040	Limy/limonki			
0110050	Mandarynki			
0110990	Pozostałe			
0120000	<b>Orzechy z drzew orzechowych</b>	0,05	0,05	0,5
0120010	Migdały			
0120020	Orzechy brazylijskie			
0120030	Orzechy nerkowca			
0120040	Kasztany jadalne			
0120050	Orzechy kokosowe			
0120060	Orzechy laskowe/Orzechy leszczyny pospolitej			
0120070	Orzechy makadamiowe/Orzechy makadamii trójlistnej			
0120080	Orzechy pekan			
0120090	Orzeszki piniowe			
0120100	Orzeszki pistacjowe			
0120110	Orzechy włoskie			
0120990	Pozostałe			
0130000	<b>Owoce ziarnkowe</b>	0,5	0,5	1
0130010	Jabłka			
0130020	Gruszki			
0130030	Pigwy			
0130040	Owoce nieszpulki zwyczajnej			
0130050	Owoc nieśpłika japońskiego/Owoc miszpełnika japońskiego			
0130990	Pozostałe			
0140000	<b>Owoce pestkowe</b>	1		3
0140010	Morele		4	
0140020	Czereśnie		4	



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0140030	Brzoskwinie		4	
0140040	Śliwki		1,5	
0140990	Pozostałe		0,01 (*)	
0150000	<b>Owoce jagodowe i drobne owoce</b>			
0151000	a) <i>winogrona</i>	1	0,01 (*)	2
0151010	Winogrona stołowe			
0151020	Winogrona do produkcji wina			
0152000	b) <i>truskawki</i>	1	3	0,4
0153000	c) <i>owoce leśne</i>	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0153010	Jeżyny			
0153020	Jeżyny popielice			
0153030	Maliny (czerwone i żółte)			
0153990	Pozostałe			
0154000	d) <i>pozostałe drobne owoce i jagody</i>			
0154010	Borówki amerykańskie	1,5	0,01 (*)	0,1 (*)
0154020	Żurawiny	1	0,01 (*)	0,2
0154030	Porzeczki (czarne, czerwone i białe)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154040	Agrest (zielony, czerwony i żółty)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154050	Róża dzika	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154060	Morwy (czarne i białe)	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154070	Głóg włoski	0,01 (*)	0,4	0,1 (*)
0154080	Bez czarny	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0154990	Pozostałe	1	0,01 (*)	0,1 (*)
0160000	<b>Owoce różne z</b>			
0161000	a) <i>jadalną skórką</i>	0,01 (*)		
0161010	Daktyle		0,01 (*)	0,1 (*)
0161020	Figi		0,01 (*)	0,1 (*)
0161030	Oliwki stołowe		0,01 (*)	4
0161040	Kumkwat		0,01 (*)	0,1 (*)
0161050	Karambola		0,01 (*)	0,1 (*)
0161060	Szaron/Persymona/Kaki/Huma wschodnia		0,4	0,3
0161070	Czapetka kuminowa		0,01 (*)	0,1 (*)
0161990	Pozostałe		0,01 (*)	0,1 (*)
0162000	b) <i>niejadalną skórką, małe</i>	0,01 (*)	0,01 (*)	
0162010	Kiwi (zielone, czerwone, żółte)			0,3
0162020	Liczi chińskie/Śliwka chińska			15
0162030	Marakuja/Męczennica jadalna			0,1 (*)
0162040	Owoc opuncji figowej/Figa indyjska			0,1 (*)
0162050	Caimito			0,1 (*)
0162060	Owoc hebanowca wirginijskiego/Owoc hurmy wirginijskiej			0,1 (*)
0162990	Pozostałe			0,1 (*)
0163000	c) <i>niejadalną skórką, duże</i>		0,01 (*)	
0163010	Awokado	0,01 (*)		0,7
0163020	Banany	0,01 (*)		0,6
0163030	Mango	0,01 (*)		0,3
0163040	Papaja	0,01 (*)		0,4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0163050	Granaty/Jabłka granatu	0,4		<b>0,5</b>
0163060	Czerymoja	0,01 (*)		0,1 (*)
0163070	Gujawa/Gruszka	0,01 (*)		2
0163080	Ananasy	0,01 (*)		0,3
0163090	Owoce chlebowca	0,01 (*)		0,1 (*)
0163100	Owoce duriana właściwego	0,01 (*)		0,1 (*)
0163110	Owoce flaszowca miękkościernistego/Owoce guanabany	0,01 (*)		0,1 (*)
0163990	Pozostałe	0,01 (*)		0,1 (*)
0200000	<b>WARZYWA, ŚWIEŻE lub MROŻONE</b>			
0210000	<b>Warzywa korzeniowe i bulwiaste</b>			
0211000	a) ziemniaki	0,02	0,05	0,8
0212000	b) tropikalne warzywa korzeniowe i bulwiaste	0,02	0,04	0,1 (*)
0212010	Maniok jadalny/Podpłomycz najużyteczniejszy			
0212020	Kartofel słodki/Batat			
0212030	Pochrzym			
0212040	Maranta trzcinowata			
0212990	Pozostałe			
0213000	c) pozostałe warzywa korzeniowe i bulwiaste oprócz buraka cukrowego			<b>0,1</b>
0213010	Buraki	0,06	0,6	
0213020	Marchew	0,08	0,6	
0213030	Seler zwyczajny	0,06	0,6	
0213040	Chrzan pospolity	0,06	0,6	
0213050	Słonecznik bulwiasty	0,06	0,6	
0213060	Pasternak	0,06	0,6	
0213070	Korzeń pietruszki zwyczajnej	0,06	0,6	
0213080	Rzodkiew	0,5	3	
0213090	Kozibród porolistny/Salsefia	0,06	0,6	
0213100	Brukiew/Karpień	0,06	0,6	
0213110	Rzepa biała/Rzepa jadalna	0,06	0,6	
0213990	Pozostałe	0,06	0,6	
0220000	<b>Warzywa cebulowe</b>	0,01 (*)		
0220010	Czosnek		0,8	0,1 (*)
0220020	Cebula		0,8	0,4
0220030	Szalotka		0,8	0,4
0220040	Dymka/Cebula szczypiorowa i cebula siedmiolatka		4	0,1 (*)
0220990	Pozostałe		0,8	0,1 (*)
0230000	<b>Warzywa owocowe</b>			
0231000	a) rośliny psiankowate		2	
0231010	Pomidory	0,6		2
0231020	Papryka roczna	1		2
0231030	Oberżyny/Bakłażany	0,6		2
0231040	Piżmian jadalny/Ketmia jadalna/Okra	0,6		1
0231990	Pozostałe	0,6		1
0232000	b) dyniowate z jadalną skórką	0,3	0,7	0,2
0232010	Ogórki			
0232020	Korniszony			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0232030	Cukinie			
0232990	Pozostałe			
0233000	c) <i>dyniowate z niejadalną skórką</i>	0,3	0,6	0,2
0233010	Melony			
0233020	Dynie olbrzymie			
0233030	Arbuzy			
0233990	Pozostałe			
0234000	d) <i>kukurydza cukrowa</i>	0,2	0,02	1,5
0239000	e) <i>pozostałe warzywa owocowe</i>	0,2	0,01 (*)	0,1 (*)
0240000	<b>Warzywa kapustne (oprócz korzeni warzyw kapustnych oraz oprócz kapustnych o młodych/drobnych liściach)</b>			
0241000	a) <i>kapustne kwitnące</i>		4	1
0241010	Brokuły	1		
0241020	Kalafiory	0,6		
0241990	Pozostałe	0,6		
0242000	b) <i>kapustne głowiaste</i>			
0242010	Brukselka/Kapusta brukselska	0,01 (*)	0,01 (*)	0,3
0242020	Kapusta głowiasta	2	4	2
0242990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0243000	c) <i>kapustne liściowe</i>	20	0,01 (*)	7
0243010	Kapusta pekińska/Kapusta petsai			
0243020	Jarmuż			
0243990	Pozostałe			
0244000	d) <i>kalarepa</i>	0,01 (*)	0,01 (*)	2
0250000	<b>Warzywa liściowe, zioła, kwiaty jadalne</b>	20		
0251000	a) <i>sałaty i warzywa sałatowe</i>			7
0251010	Rozzpunka warzywna		15	
0251020	Sałaty		15	
0251030	Endywia o liściach szerokich		0,01 (*)	
0251040	Rzeżucha i inne kielki i pędy		15	
0251050	Gorzycznik wiosenny		15	
0251060	Rokietta siewna/rukola		15	
0251070	Gorzycza sarepska		15	
0251080	Warzywa o młodych/drobnych liściach (w tym gatunki warzyw kapustnych)		50	
0251990	Pozostałe		15	
0252000	b) <i>szpinak i podobne liście</i>		30	7
0252010	Szpinak			
0252020	Portulaka pospolita			
0252030	Boćwina			
0252990	Pozostałe			
0253000	c) <i>liście winorośli lub podobne gatunki</i>		0,01 (*)	0,1 (*)
0254000	d) <i>rukiew wodna</i>		0,01 (*)	7
0255000	e) <i>cykoria warzywna/cykoria liściasta/cykoria brukselska</i>		0,01 (*)	0,1 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0256000	f) <i>ziola, kwiaty jadalne</i>			4
0256010	Trybula		20	
0256020	Szczypiorek		0,01 (*)	
0256030	Liście selera		0,01 (*)	
0256040	Pietruszka – nać		20	
0256050	Szałwia lekarska		0,01 (*)	
0256060	Rozmaryn lekarski		0,01 (*)	
0256070	Tymianek pospolity/Macierzanka tymianek		0,01 (*)	
0256080	Bazylia pospolita i kwiaty jadalne		0,01 (*)	
0256090	Liście laurowe/Wawrzyn szlachetny/Laur szlachetny		0,01 (*)	
0256100	Estragon		0,01 (*)	
0256990	Pozostałe		0,01 (*)	
0260000	<b>Warzywa strączkowe</b>			1,5
0260010	Fasola (w strąkach)	0,8	3	
0260020	Fasola (bez strąków)	0,01 (*)	0,4	
0260030	Groch (w strąkach)	2	4	
0260040	Groch (bez strąków)	0,01 (*)	0,3	
0260050	Soczewica	0,01 (*)	0,01 (*)	
0260990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	
0270000	<b>Warzywa łodygowe</b>			
0270010	Szparagi	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270020	Karczochy hiszpańskie	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270030	Seler	10	15	4
0270040	Fenkuł włoski/Koper włoski	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270050	Karczochy zwyczajne	2	0,01 (*)	1
0270060	Pory	0,01 (*)	3	0,1 (*)
0270070	Rabarbar	0,01 (*)	15	0,1 (*)
0270080	Pędy bambusa	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270090	Rdzenie palmowe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0270990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0280000	<b>Grzyby, mchy i porosty</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0280010	Grzyby uprawne			
0280020	Grzyby dzikie			
0280990	Mchy i porosty			
0290000	<b>Algi i organizmy prokariotyczne</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0300000	<b>JADALNE NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH</b>	0,01 (*)	0,3	2
0300010	Fasola			
0300020	Soczewica			
0300030	Groch			
0300040	Łubin biały			
0300990	Pozostałe			
0400000	<b>NASIONA I OWOCE OLEISTE</b>			
0401000	<b>Nasiona oleiste</b>			
0401010	Siemię lniane	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401020	Orzeszki ziemne/Orzechy arachidowe	0,01 (*)	0,05	0,1 (*)
0401030	Nasiona maku	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401040	Ziarna sezamu	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0401050	Ziarna słonecznika	2	1,5	0,1 (*)
0401060	Ziarna rzepaku	2	0,5	0,1 (*)
0401070	Ziarna soi zwyczajnej	0,05	0,3	4
0401080	Nasiona gorczycy	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401090	Nasiona bawełny	0,3	0,5	0,4
0401100	Nasiona dyni	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401110	Nasiona krokoszu barwierskiego	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401120	Nasiona ogórecznika lekarskiego	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401130	Nasiona lnicznika siewnego	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401140	Nasiona konopi siewnych	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401150	Rącznik pospolity	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0401990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
0402000	<b>Owoce oleiste</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	
0402010	Oliwki do produkcji oliwy			4
0402020	Nasiona palm olejowych			0,1 (*)
0402030	Owoce palm olejowych			0,1 (*)
0402040	Puchowiec pięciopęcikowy/Drzewo kapokowe			0,1 (*)
0402990	Pozostałe			0,1 (*)
0500000	<b>ZBOŻA</b>			0,1 (*)
0500010	Jęczmień	0,02	<b>0,3</b>	
0500020	Gryka zwyczajna i pozostałe zboża rzekome	0,02	0,01 (*)	
0500030	Kukurydza	0,02	0,01	
0500040	Proso zwyczajne	0,02	0,8	
0500050	Owies zwyczajny	0,02	<b>0,3</b>	
0500060	Ryż siewny	0,4	0,01 (*)	
0500070	Żyto zwyczajne	0,02	0,1	
0500080	Sorgo japońskie	0,02	0,8	
0500090	Pszenica zwyczajna	0,02	0,1	
0500990	Pozostałe	0,02	0,01 (*)	
0600000	<b>HERBATY, KAWA, NAPARY ZIOŁOWE, KAKAO I SZARANŃCZYN STRĄKOWY</b>	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0610000	<b>Herbaty</b>			
0620000	<b>Ziarna kawy</b>			
0630000	<b>Napary ziołowe z</b>			
0631000	a) <i>kwiatów</i>			
0631010	Rumian szlachetny/Rumianek rzymski			
0631020	Ketmia szczawiowa			
0631030	Róża			
0631040	Jaśmin			
0631050	Lipa			
0631990	Pozostałe			
0632000	b) <i>liści i ziół</i>			
0632010	Truskawka			
0632020	Aspalat prosty			
0632030	Ostrokrzew paragwajski			
0632990	Pozostałe			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0633000	c) <i>korzeni</i>			
0633010	Kozłek lekarski			
0633020	Żeń-szeń			
0633990	Pozostałe			
0639000	d) <i>wszelkich pozostałych części rośliny</i>			
0640000	<b>Ziarna kakaowe</b>			
0650000	<b>Szarańczyn strąkowy/Chleb świętojański</b>			
0700000	<b>CHMIEL</b>	<b>10 (+)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>15</b>
0800000	<b>PRZYPRAWY</b>			
0810000	<b>Przyprawy nasienne</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0810010	Anyż/Anyżek/Biedrzeniec anyż			
0810020	Kminek czarny/Czarny kmin			
0810030	Seler			
0810040	Kolendra siewna			
0810050	Kmin rzymski			
0810060	Koper ogrodowy			
0810070	Koper włoski/Fenkuł włoski			
0810080	Kozieradka pospolita			
0810090	Gałka muszkatołowa			
0810990	Pozostałe			
0820000	<b>Przyprawy owocowe</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0820010	Ziele angielskie/pieprz angielski			
0820020	Pieprz syczuański			
0820030	Kminek zwyczajny			
0820040	Kardamon malabarski			
0820050	Jagody jałowca			
0820060	Ziarna pieprzu (czarnego, zielonego i białego)			
0820070	Wanilia			
0820080	Tamarynd			
0820990	Pozostałe			
0830000	<b>Przyprawy korowe</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0830010	Cynamon			
0830990	Pozostałe			
0840000	<b>Przyprawy korzeniowe lub kłączowe</b>			
0840010	Lukrecja	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0840020	Imbir	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0840030	Kurkuma	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0840040	Chrzan pospolity	<b>(+)</b>	<b>(+)</b>	<b>(+)</b>
0840990	Pozostałe	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0850000	<b>Przyprawy pączkowe</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,02 (*)</b>	<b>0,1 (*)</b>
0850010	Goździki			
0850020	Kapary			
0850990	Pozostałe			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
0860000	<b>Przyprawy ze słupków kwiatowych</b>	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0860010	Szafran			
0860990	Pozostałe			
0870000	<b>Przyprawy z osnówki nasiona</b>	0,02 (*)	0,02 (*)	0,1 (*)
0870010	Kwiat muszkatołowy			
0870990	Pozostałe			
0900000	<b>ROŚLINY CUKRODAJNE</b>			
0900010	Korzenie buraka cukrowego	0,02	0,5	0,1 (*)
0900020	Trzcina cukrowa	0,5	0,01 (*)	0,1 (*)
0900030	Cykoria podróżnik, korzenie	0,02	0,01 (*)	<b>0,1</b>
0900990	Pozostałe	0,01 (*)	0,01 (*)	0,1 (*)
1000000	<b>PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO – ZWIERZĘTA LĄDOWE</b>			
1010000	<b>Tkanki z</b>		0,01 (*)	
1011000	a) <i>świń</i>			
1011010	Mięśnie	0,2		0,05
1011020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1011030	Wątroba	0,2		0,7
1011040	Nerka	0,2		0,7
1011050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1011990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1012000	b) <i>bydła</i>			
1012010	Mięśnie	0,2		0,05
1012020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1012030	Wątroba	0,2		0,7
1012040	Nerka	0,2		0,7
1012050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1012990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1013000	c) <i>owiec</i>			
1013010	Mięśnie	0,2		0,05
1013020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1013030	Wątroba	0,2		0,7
1013040	Nerka	0,2		0,7
1013050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1013990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1014000	d) <i>kóz</i>			
1014010	Mięśnie	0,2		0,05
1014020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1014030	Wątroba	0,2		0,7
1014040	Nerka	0,2		0,7
1014050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1014990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1015000	e) <i>koniowatych</i>			
1015010	Mięśnie	0,2		0,05
1015020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1015030	Wątroba	0,2		0,7

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1015040	Nerka	0,2		0,7
1015050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1015990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1016000	f) <i>drobiu</i>	0,01 (*)		0,01 (*)
1016010	Mięśnie			
1016020	Tkanka tłuszczowa			
1016030	Wątroba			
1016040	Nerka			
1016050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)			
1016990	Pozostałe			
1017000	g) <i>pozostałych zwierząt lądowych utrzymywanych w warunkach fermowych</i>			
1017010	Mięśnie	0,2		0,05
1017020	Tkanka tłuszczowa	0,2		0,01 (*)
1017030	Wątroba	0,2		0,7
1017040	Nerka	0,2		0,7
1017050	Podroby jadalne (inne niż wątroba i nerki)	0,2		0,7
1017990	Pozostałe	0,01 (*)		0,01 (*)
1020000	<b>Mleko</b>	0,05	0,01 (*)	0,005 (*)
1020010	Bydło			
1020020	Owce			
1020030	Kozy			
1020040	Konie			
1020990	Pozostałe			
1030000	<b>Jaja ptasie</b>	0,1	0,01 (*)	0,01 (*)
1030010	Kury			
1030020	Kaczki			
1030030	Gęsi			
1030040	Przepiórki			
1030990	Pozostałe			
1040000	<b>Miód i pozostałe produkty pszczele</b>	0,05 (*)	0,05 (*)	0,05 (*)
1050000	<b>Płazy i gady</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1060000	<b>Bezkłęgowe zwierzęta lądowe</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)
1070000	<b>Dzikie kłęgowe zwierzęta lądowe</b>	0,01 (*)	0,01 (*)	0,01 (*)

(\*) Wskazuje granicę oznaczalności.

(e) Pełny wykaz produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, do których stosują się NDP, można znaleźć w załączniku I.

#### Chlorantraniliprol (DPX E-2Y45) (F)

(+) NDP obowiązujący do 31 grudnia 2020 r. Po upływie tej daty obowiązywać będzie poziom 0,02 (\*) mg/kg, chyba że zostanie on zmieniony rozporządzeniem.

#### 0700000 CHMIEL

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

#### 0840040 Chrzan pospolity

#### Penthiopirad

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

#### 0840040 Chrzan pospolity



**Spirotetramat i jego cztery metabolity: BY108330-enol, BY108330-ketohydroksy, BY108330-monohydroksy i BY108330 enol-glukozyd wyrażone jako spirotetramat (R)**

(R) = Definicja pozostałości różni się dla następujących kombinacji pestycydu-numeru kodu:

Spirotetramat – kod 1000000 oprócz 1040000: Spirotetramat i jego metabolit BY108330-enol wyrażone jako spirotetramat

(+) Najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości mającym zastosowanie dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w grupie przypraw (kod 0840040) jest poziom określony dla chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*) w kategorii warzyw, w grupie warzyw korzeniowych i bulwiastych (kod 0213040), przy uwzględnieniu zmian w poziomach w wyniku przetwarzania (suszenia) zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

**0840040 Chrzan pospolity”**

---

3) w załączniku IV dodaje się następujące pozycje, zachowując porządek alfabetyczny: „Łagodny izolat VC1 wirusa mozaiki pepino”, „Łagodny izolat VX1 wirusa mozaiki pepino” i „Olej słonecznikowy”.

---

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/1017**  
**z dnia 15 czerwca 2017 r.**  
**zmieniające rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 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. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Odpowiedni 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 katalogu materiałów paszowych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 68/2013<sup>(2)</sup>. Zmiany te polegają na wyjaśnieniu przepisów ogólnych, dodaniu nowych pozycji do procesów obróbki i materiałów paszowych oraz poprawie istniejących pozycji. W ich ramach określono także maksymalne zawartości zanieczyszczeń chemicznych, poziomy czystości botanicznej i poziomy zawartości wilgoci oraz ustanowiono obowiązkowe deklaracje dotyczące materiałów paszowych.
- (2) Warunki ustanowione w art. 26 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 767/2009 są spełnione.
- (3) Ze względu na dużą liczbę zmian, które trzeba wprowadzić do rozporządzenia (UE) nr 68/2013, dla zachowania spójności i jasności oraz w celu uproszczenia należy zastąpić załącznik do wspomnianego rozporządzenia.
- (4) Powinno się zmniejszyć obciążenie administracyjne podmiotów gospodarczych przez zapewnienie okresu czasu pozwalającego na płynną zmianę etykietowania, aby uniknąć niepotrzebnych zakłóceń w praktykach handlowych.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik do rozporządzenia (UE) nr 68/2013 zastępuje się załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Materiały paszowe, które zostały opatrzone etykietą przed dniem 11 stycznia 2018 r. zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 68/2013 w brzmieniu przed zmianami wprowadzonymi niniejszym rozporządzeniem mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane do wyczerpania zapasów.

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

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych (Dz.U. L 29 z 30.1.2013, s. 1).

*Artykuł 3*

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 15 czerwca 2017 r.

*W imieniu Komisji*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

## „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 muszą być zgodne z ograniczeniami dotyczącymi stosowania materiałów paszowych zgodnie z odpowiednim prawodawstwem Unii; szczególną uwagę należy zwrócić na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(1)</sup> w przypadku materiałów paszowych, które są organizmami zmodyfikowanymi genetycznie, zostały wytworzone z takich organizmów lub powstały w wyniku fermentacji z udziałem mikroorganizmów zmodyfikowanych genetycznie. Materiały paszowe składające się z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub zawierające takie produkty muszą spełniać wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 <sup>(2)</sup> i rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011 <sup>(3)</sup>, a ich stosowanie może podlegać ograniczeniom na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 <sup>(4)</sup>. 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 do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, nie ma zastosowania do wycofanych środków spożywczych i odpadów gastronomicznych. Ma ono 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>(5)</sup>, materiały paszowe muszą być wolne od zanieczyszczeń chemicznych wynikających z ich procesu produkcyjnego i od substancji pomocniczych w przetwórstwie, chyba że w katalogu 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>(6)</sup> oraz bez uszczerbku dla stosowania rozporządzenia (WE) nr 183/2005, dyrektywy 2002/32/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(7)</sup>, rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(8)</sup> oraz rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(9)</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

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1).

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1).

<sup>(3)</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1).

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 35 z 8.2.2005, s. 1.

<sup>(6)</sup> Najniższa wartość, jaką można realnie osiągnąć.

<sup>(7)</sup> Dz.U. L 140 z 30.5.2002, s. 10.

<sup>(8)</sup> Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1.

<sup>(9)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

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 <sup>(1)</sup>.

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.

6. Materiały paszowe niewymienione w części C rozdział 12, które zostały wyprodukowane w drodze fermentacji lub w których naturalnie występują mikroorganizmy, mogą być wprowadzane do obrotu z żywymi mikroorganizmami, o ile przeznaczeniem tych materiałów paszowych i zawierających je mieszanek paszowych:

a) nie jest rozmnażanie tych mikroorganizmów ani

b) nie jest zastosowanie związane z oddziaływaniem mikroorganizmów zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

W odniesieniu do materiałów paszowych i mieszanek paszowych zawierających mikroorganizmy nie stosuje się oświadczeń dotyczących obecności mikroorganizmów ani oddziaływania wynikającego z tej obecności.

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 poprzedniego procesu produkcyjnego, nie może przekraczać 0,5 % dla każdego rodzaju nasion lub owoców oleistych. Na zasadzie odstępstwa od powyższych zasad ogólnych szczególnie poziom ustanawia się w wykazie materiałów paszowych w części C.

8. Do nazwy materiału paszowego dodaje się <sup>(2)</sup> nazwę zwyczajową/kwalifikator jednego lub wielu procesów wymienionych w ostatniej kolumnie glosariusza procesów w części B w celu wskazania, że materiał ten poddano danemu 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,

<sup>(1)</sup> Przepisy dotyczące zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych w przetwórstwie ustanowione w niniejszym akapicie nie mają zastosowania do materiałów paszowych wymienionych w rejestrze materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

<sup>(2)</sup> Na zasadzie odstępstwa od tego obowiązku dla procesu „suszenie” nazwę zwyczajową/kwalifikator można dodać.

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 procesu wymienionego w części B, który można przyrównać do oświadczenia (np. ochrona przed degradacją w żwaczu), 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.

#### CZĘŚĆ B

#### Glosariusz procesów

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
1	Frakcjonowanie powietrzem	Separacja cząstek przy pomocy strumienia powietrza.	Frakcjonowany powietrzem
2	Aspiracja	Proces usuwania pyłu, drobnych cząstek i innych części zawierających zawieszone skrawki zbóż z masy ziarna podczas przenoszenia przy pomocy strumienia powietrza.	Aspirowany
3	Blanszowanie	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 zatrzymaniu procesu gotowania.	Blanszowany
4	Bielenie	Usunięcie naturalnego koloru w procesie chemicznym lub fizycznym lub w wyniku zastosowania ziemi bielącej.	Bielony
5	Schładzanie	Obniżenie temperatury poniżej temperatury otoczenia, ale powyżej punktu zamarzania, w celu konserwacji.	Schłodzony
6	Siekanie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy noża lub noży.	Siekany
7	Oczyszczanie	Usunięcie przedmiotów (zanieczyszczeń, np. kamieni) lub części roślinnych (np. luźnych cząstek źdźbła, łusek lub chwastów).	Oczyszczony/Sortowany

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
8	Zatężanie <sup>(1)</sup>	Usunięcie wody lub innych składników.	Koncentrat
9	Kondensacja	Przeprowadzenie substancji ze stanu gazowego do stanu ciekłego.	Skondensowany
10	Gotowanie	Zastosowanie ciepła do zmiany fizycznych i chemicznych właściwości materiałów paszowych.	Gotowany
11	Rozdrabnianie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy rozdrabniarki.	Rozdrobniony
12	Kryształizacja	Oczyszczanie w drodze formowania stałych kryształów z ciekłego roztworu. Zanieczyszczenia w roztworze zwykle nie zostają włączone do struktury krystalicznej kryształu.	Skrystalizowany
13	Obłuszczenie <sup>(2)</sup>	Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych.	Obłuszczony, częściowo obłuszczony
14	Łuszczenie/obłuskiwanie	Usunięcie zewnętrznej skórki fasoli, ziarna i nasion, zwykle metodami fizycznymi.	Łuszczony lub obłuskany <sup>(3)</sup>
15	Depektynizacja	Ekstrakcja pektyn z materiału paszowego.	Poddany depektynizacji
16	Osuszanie	Proces ekstrakcji wilgoci.	Osuszony
17	Odszlamianie	Proces usuwania warstwy szlamu na powierzchni.	Odszlamiony
18	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usunięcie mono- i disacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi.	Odcukrzony, częściowo odcukrzony
19	Detoksykacja	Proces niszczenia lub zmniejszania stężenia toksycznych zanieczyszczeń.	Poddany detoksykacji
20	Destylacja	Fracjonowanie cieczy w drodze gotowania i zbierania skondensowanej pary do osobnego pojemnika.	Destylowany
21	Suszenie	Odwodnienie w drodze procesów sztucznych lub naturalnych.	Suszony naturalnie lub sztucznie, w zależności od przypadku
22	Kiszenie	Przechowywanie materiałów paszowych z dodatkiem środków konserwujących lub bez, lub w warunkach beztlenowych z dodatkami do kiszonek lub bez.	Zakiszony
23	Odparowanie	Zmniejszanie zawartości wody.	Odparowany
24	Ekspandowanie	Proces cieplny, podczas którego woda zawarta w produkcie gwałtownie przekształca się w parę powodując zwiększenie objętości (pęcznienie) lub rozerwanie produktu.	Ekspandowany lub spęczniony
25	Tłoczenie	Usunięcie oleju/tłuszczu przez wyciskanie.	Wytłok/makuch oraz olej/tłuszcz

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
26	Ekstrakcja	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	Ekstruzja	Proces cieplny, podczas którego nagłe odparowanie wody zawartej w produkcie prowadzi do rozpadu produktu, połączony ze specjalnym kształtowaniem produktu w drodze przeciskania przez otwory o określonym kształcie.	Ekstrudowany
28	Fermentacja	Proces, podczas którego mikroorganizmy, takie jak bakterie, grzyby lub drożdże, są wytwarzane albo stosowane w materiałach w celu zmiany ich składu chemicznego lub właściwości.	Sfermentowany
29	Filtracja	Proces polegający na przepuszczaniu płynu przez porowate medium lub filtr membranowy w celu usunięcia cząstek stałych.	Filtrowany
30	Płatkowanie	Walcowanie wilgotnego materiału poddanego obróbce cieplnej w celu uzyskania cienkich kawałków.	Płatki
31	Mielenie na drobno	Zmniejszenie wielkości cząstek suchego ziarna w celu ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby i śrutę).	Mąka, otręby, śruta (*) lub pasza, w zależności od przypadku
32	Winteryzacja	W wyniku chłodzenia rozdzielają się od siebie bardziej nasycone i bardziej nienasycone cząstki olejów. Bardziej nasycone cząstki zestalają się w wyniku ochładzania, a bardziej nienasycone cząstki pozostają płynne i mogą zostać np. zdekantowane. Produkt po winteryzacji to olej zestalony.	Winteryzowany
33	Kruszenie	Proces rozdrabniania materiału paszowego na kawałki.	Kruszony
34	Smażenie	Proces ogrzewania materiału paszowego w oleju lub tłuszczu.	Smażony
35	Żelowanie	Proces formowania żelu, stałego materiału o konsystencji galarety, który może być miękki albo twardy, zwykle przy pomocy czynników żelujących.	Żelowany
36	Granulacja	Obróbka materiału paszowego w celu otrzymania cząstek o określonej wielkości i konsystencji.	Granulowany
37	Mielenie	Zmniejszanie wielkości cząstek stałych materiałów paszowych w procesie na sucho lub mokro.	Mielony
38	Ogrzewanie	Obróbka cieplna przeprowadzana w określonych warunkach, takich jak ciśnienie i wilgotność.	Ogrzewany/poddany obróbce cieplnej



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

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
54	Prażenie	Ogrzewanie materiału paszowego w celu wysuszenia i poprawy jego strawności, zintensyfikowania koloru lub zmniejszenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Prażony
55	Walcowanie	Zmniejszenie wielkości cząstek w drodze przeciskania materiału, np. ziaren, między walcami.	Walcowany
56	Ochrona przed degradacją w żwaczu	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 jak kwas propionowy lub taninowy). 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 właściwie]
57	Przesiewanie	Rozdzielanie cząstek o różnej wielkości przez przetrząsanie lub przelewanie materiału paszowego przez sito lub sita.	Przesiany
58	Odtłuszczanie	Rozdzielanie górnej warstwy cieczy metodami mechanicznymi, np. tłuszczu mlecznego.	Odtłuszczony
59	Krojenie	Cięcie materiału paszowego na cienkie plastry.	Krojony
60	Moczenie/rozmięczenie	Zwilżenie i zmięczenie materiału paszowego, zwykle nasion, w celu skrócenia czasu gotowania, ułatwienia usuwania osłonek nasion i wchłaniania wody, w celu aktywacji kiełkowania lub zmniejszenia stężenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Namoczony/rozmięczony
61	Suszenie rozpyłowe	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	Parowanie	Proces stosowania pary pod ciśnieniem do ogrzewania i gotowania w celu zwiększenia strawności.	Parowany
63	Toastowanie	Ogrzewanie, przy zastosowaniu suchego ciepła, zwykle nasion oleistych, np. w celu zmniejszenia lub usunięcia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Toastowany
64	Ultrafiltracja	Przesączanie cieczy przez cienką membranę przepuszczającą tylko małe cząsteczki.	Poddany ultrafiltracji
65	Odkiełkowanie	Proces całkowitego lub częściowego usuwania zarodków z rozdrobnionych ziaren zbóż.	Odkiełkowany

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
66	Mikronizacja w podczerwieni	Proces cieplny z zastosowaniem ogrzewania w podczerwieni w celu gotowania i prażenia zboża, korzeni, nasion lub bulw, albo ich produktów pochodnych, po którym następuje zwykle płatkowanie.	Mikronizowany w podczerwieni
67	Hydroliza olejów/tłuszczów i uwodornionych olejów/tłuszczów	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
68	Sonikacja ultradźwiękami	Uwalnianie rozpuszczalnych związków w drodze przetwarzania mechanicznego z użyciem silnych ultradźwięków i ciepła w wodzie.	Poddany sonikacji
69	Mechaniczne usunięcie opakowania z żywności	Mechaniczne usunięcie materiału opakowaniowego	Odpakowany mechanicznie

- (1) W języku niemieckim wyraz „konzentrieren” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „eindicken”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „eingedickt”.
- (2) Wyraz „obłuszczenie” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „łuszczenie” lub „obłuskiwanie”; w takich przypadkach wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „wyłuskany” lub „obłuszczone”.
- (3) W przypadku ryżu proces ten określa się jako „łuskanie”, a kwalifikator zwyczajowy to „łuskany”.
- (4) W języku francuskim można stosować wyraz „issues”.
- (5) 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).
- (6) W języku francuskim wyraz „pressage” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazami „extraction mécanique”.

## CZĘŚĆ C

## Wykaz materiałów paszowych

## 1. Ziarna zbóż i ich produkty pochodne

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.7	Śruta jęczmienna	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 Skrobia
1.1.8	Białko jęczmienne	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi i otrąb. Zawiera głównie białko.	Białko surowe
1.1.9	Jęczmienne białko paszowe	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi. Zawiera głównie białko i cząstki bielma.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.1.10	Rozpuszczalne części jęczmienia	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po ekstrakcji na mokro białka i skrobi.	Białko surowe
1.1.11	Otręby jęczmienne	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanych ziaren łuszczonego jęczmienia. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.1.12	Płynna skrobia jęczmienna	Wtórna frakcja skrobi uzyskiwana podczas produkcji skrobi z jęczmienia.	Jeżeli wilgotność < 50 %: — Skrobia
1.1.13	Przesiewy jęczmienia browarnego	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający niewymiarowe ziarna jęczmienia i frakcje ziaren jęczmienia, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe Popiół surowy, jeżeli > 2,2 %
1.1.14	Pył słodowy i jęczmienny	Produkt zawierający frakcje ziaren jęczmienia i słodu, rozdzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.1.15	Łuski jęczmienia browarnego	Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty jęczmienia.	Włókno surowe
1.1.16	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja stała	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera stałą frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.1.17	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja rozpuszczalna	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera rozpuszczalną frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.1.18	Słód <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż, suszonych, grubo mielonych lub ekstrahowanych.	

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.19	Kiełki słodowe <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z kiełkujących zbóż browarnianych w wyniku oczyszczania siodu, zawierający kiełki, drobne fragmenty zboża, łuski i niewielkie łamane ziarna zbóż słodowanych. Może być grubo mielony.	
1.2.1	Kukurydza <sup>(2)</sup>	Ziarno <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	
1.2.2	Płatki kukurydziane <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuszczonej kukurydzy. Może zawierać niewielkie ilości łuski kukurydzianej.	Skrobia
1.2.3	Śruta kukurydziana <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas 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 Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
1.2.4	Otręby kukurydziane <sup>(2)</sup>	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	Kolby kukurydzy <sup>(2)</sup>	Środkowy rdzeń kolby kukurydzy. Może zawierać niewielką ilość kukurydzy i liści przykwiatowych, których nie usunięto podczas zbioru mechanicznego.	Włókno surowe Skrobia
1.2.6	Przesiewy kukurydzy <sup>(2)</sup>	Fracja ziaren kukurydzy, oddzielonych w drodze przesiewania przy przyjmowaniu produktu.	
1.2.7	Włókno kukurydziane <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Włókno surowe
1.2.8	Gluten kukurydziany <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 90 % Jeżeli wilgotność < 70 %: — Białko surowe
1.2.9	Gluten paszowy kukurydziany <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera otręby kukurydziane i rozpuszczalne części kukurydzy. Produkt może także zawierać łamaną kukurydżę 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 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Włókno surowe — Skrobia

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.2.10	Zarodki kukurydzy <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania grysiku, mąki lub skrobi z kukurydzy. Zawiera głównie zarodki kukurydzy, łuskę zewnętrzną i części bielma.	Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Tłuszcz surowy
1.2.11	Makuch z zarodków kukurydzy <sup>(2)</sup>	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie przetworzonych zarodków kukurydzy, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.2.12	Śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy <sup>(2)</sup>	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję przetworzonych zarodków kukurydzy.	Białko surowe
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
1.2.14	Kukurydza, spęczniona <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej kukurydzy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.2.15	Roztwór z namoczonej kukurydzy [namok] <sup>(2)</sup>	Zagęszczona frakcja płynna z procesu rozmiękania kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 65 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.2.16	Kiszonka z kukurydzy cukrowej <sup>(2)</sup>	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	Rozdrobniona kukurydza, odkielkowana <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze odkielkowania rozdrobnionej kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty bielma; może zawierać zarodki kukurydzy i części łuski zewnętrznej.	Włókno surowe Skrobia
1.2.18	Grys kukurydziany <sup>(2)</sup>	Twarde części mielonej kukurydzy, ewentualnie z niewielką ilością otrębów lub zarodków.	Włókno surowe Skrobia
1.3.1	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Owies zwyczajny	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa.	
1.4.2	Owies, łuskany	Łuskane ziarna owsa. Mogą być poddawane obróbce parą.	
1.4.3	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanego owsa. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej.	Skrobia

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.4.4	Śruta owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe Skrobia
1.4.5	Otręby owsiane	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna łuskanego owsa. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.4.6	Łuski owsiane	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren owsa.	Włókno surowe
1.4.7	Owies, spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego owsa metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.4.8	Kasza owsiana	Owies oczyszczony z usuniętą łuską.	Włókno surowe Skrobia
1.4.9	Mąka owsiana	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ziaren owsa.	Włókno surowe Skrobia
1.4.10	Mączka z owsa pastewnego	Produkt owsiany z wysoką zawartością skrobi, po łuszczeniu.	Włókno surowe
1.4.11	Pasza owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe
1.5.1	Nasiona komosy ryżowej, ekstrahowane	Oczyszczone całe nasiona komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z których usunięto saponiny zawarte w łusce zewnętrznej nasion.	
1.6.1	Ryż łamany	Część ziarna ryżu <i>Oryza sativa</i> L. o długości mniejszej niż trzy czwarte całego ziarna. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.2	Ryż polerowany	Łuskany ryż, z którego podczas polerowania usunięto niemal całe otręby i zarodki. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.3	Ryż, wstępnie żelowany	Produkt uzyskiwany z polerowanego lub łamanego ryżu w drodze wstępnego żelowania.	Skrobia
1.6.4	Ryż ekstrudowany	Produkt uzyskiwany przez ekstrudowanie mąki ryżowej.	Skrobia
1.6.5	Płatki ryżowe	Produkt uzyskiwany przez płatkowanie wstępne żelowanych lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.6	Ryż, łuskany	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 Włókno surowe
1.6.7	Grubo mielony ryż pastewny	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	Mąka ryżowa	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu polerowanego. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.9	Mąka z łuskanego ryżu	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu łuskanego. Ryż może być parzony.	Skrobia Włókno surowe
1.6.10	Otręby ryżowe	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	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	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 Węglan wapnia
1.6.12	Odtłuszczone otręby ryżowe	Otręby ryżowe uzyskane z ekstrakcji oleju. Mogą być chronione przed degradacją w zwaźcu.	Włókno surowe
1.6.13	Olej z otrąb ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych.	
1.6.14	Śruta ryżowa	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 % Białko surowe, jeżeli > 10 % Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Włókno surowe
1.6.15	Śruta ryżowa z węglanem wapnia	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie cząstki warstwy aleuronowej i bielma. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.	Skrobia Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe Węglan wapnia



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.16	Ryż	Ziarno <i>Oryza sativa</i> L. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.6.17	Zarodki ryżowe	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zarodki.	Tłuszcz surowy Białko surowe
1.6.18	Makuch z zarodków ryżowych	Produkt pozostały po rozdrobnieniu zarodków ryżu w celu wyłoczenia oleju.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
1.6.20	Białko ryżowe	Produkt wytwarzania skrobi ryżowej, uzyskiwany przez mielenie na mokro i przesiewanie, rozdzielanie, zatężanie i suszenie.	Białko surowe
1.6.21	Płynna pasza z ryżu	Zatężony płynny produkt mielenia na mokro i przesiewania ryżu.	Skrobia
1.6.22	Ryż, spęczniony	Produkt uzyskiwany przez ekspandowanie ziaren ryżu lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.23	Ryż, fermentowany	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji ryżu.	Skrobia
1.6.24	Ryż niewymiarowy, polerowany/Ryż kredowy, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie ziarna niewymiarowe, kredowe, uszkodzone, naturalnie zabarwione (zielone, czerwone, żółte) lub zwykle łuskane ziarno, całe lub łamane. Może być parzony.	Skrobia
1.6.25	Ryż niedojrzały, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niedojrzałe lub kredowe ziarna.	Skrobia
1.7.1	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Śruta żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i różnymi częściami ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.7.3	Pasza żytnia	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 Włókno surowe
1.7.4	Otręby żytnie	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma.	Skrobia Włókno surowe
1.8.1	Sorgo [proso]	Ziarno/nasiona <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.8.2	Sorgo białe	Ziarno szczególnych uprawnych odmian sorga z białą łupiną nasienną.	
1.8.3	Sorgo paszowe	Wysuszony produkt uzyskiwany podczas oddzielania skrobi sorga. Zawiera głównie otręby. Produkt może także zawierać wysuszone pozostałości z wody do maceracji; może mieć dodane zarodki.	Białko surowe
1.9.1	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Otręby orkiszowe	Produkt wytwarzania mąki orkiszowej. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków orkiszowych oraz bielma.	Włókno surowe
1.9.3	Łuski orkiszowe	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren orkiszu.	Włókno surowe
1.9.4	Śruta orkiszowa	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 Skrobia
1.10.1	Pszenżyto	Ziarno <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.11.2	Kielki pszenicy	Produkt uzyskiwany z kielkującej pszenicy słodowanej i w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kielki, drobne fragmenty zboża, łuskę i niewielkie łamane ziarna pszenicy browarnej.	
1.11.3	Pszenica, wstępnie zelowana	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej pszenicy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.11.4	Śruta pszenna	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 Skrobia
1.11.5	Płatki pszenne	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanej pszenicy. Może zawierać niewielkie ilości łuski pszennej. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe Skrobia

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.11.6	Pasza pszenna	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb pszennych.	Włókno surowe
1.11.7	Otręby pszenne (?)	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.11.8	Cząstki fermentowanej, słodowanej pszenicy	Produkt uzyskiwany w połączonych procesach słodowania i fermentacji pszenicy i otrąb pszennych. Produkt jest następnie suszony i grubo mielony.	Skrobia Włókno surowe
1.11.10	Włókno pszenne	Włókno ekstrahowane podczas przetwarzania pszenicy. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Włókno surowe
1.11.11	Zarodki pszenicy	Produkt mielenia na drobno, zawierający głównie zarodki pszenicy, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.12	Zarodki pszenicy, fermentowane	Produkt fermentacji zarodków pszenicy.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.13	Makuch z zarodków pszenicy	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 orkiszu ( <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	Białko pszenne	Białko pszenne ekstrahowane podczas wytwarzania skrobi lub etanolu; może być częściowo hydrolizowane.	Białko surowe
1.11.16	Gluten paszowy pszenny	Produkt wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera 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 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.11.18	Gluten pszenny witalny	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	Płynna skrobia pszenna	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi/glukozy oraz glutenu z pszenicy.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Skrobia
1.11.20	Skrobia pszenna zawierająca białko, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi pszennej, zawierający głównie częściowo słodzoną skrobię, rozpuszczalne białko i inne rozpuszczalne części bielma.	Białko surowe Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
1.11.21	Rozpuszczalne części pszenicy	Produkt uzyskiwany z pszenicy po ekstrakcji na mokro białka i skrobi. Może być hydrolizowany.	Wilgotność, jeżeli < 55 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 55 %: — Białko surowe
1.11.22	Koncentrat pszeniczny drożdżowy	Wilgotny produkt uboczny, uwalniany po fermentacji skrobi pszennej podczas wytwarzania alkoholu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe
1.11.23	Przesiewy pszenicy słodowanej	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający małe ziarna pszenicy i frakcje ziaren pszenicy, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe
1.11.24	Pył słodowy i pszeniczny	Produkt zawierający frakcje ziaren pszenicy i słodu, oddzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.11.25	Łuski pszenicy słodowanej	Produkt oczyszczania pszenicy słodowanej, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty pszenicy.	Włókno surowe
1.12.2	Mąka z ziarna <sup>(1)</sup>	Mąka z mielenia ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.12.3	Koncentrat białka z ziarna <sup>(1)</sup>	Koncentrat i suszony produkt uzyskiwany z ziarna po usunięciu skrobi w drodze fermentacji drożdżowej.	Białko surowe
1.12.4	Przesiewy ziarna zbóż <sup>(1)</sup>	Produkty mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierające małe ziarna i frakcje ziaren zboża, także kielkującego, oddzielone przed dalszym przetwarzaniem ziarna. Produkty zawierają więcej włókna surowego (np. łuski) niż zboża niefrakcjonowane.	Włókno surowe
1.12.5	Zarodki ziarna <sup>(1)</sup>	Produkt mielenia na drobno i wytwarzania skrobi, zawierający głównie zarodki ziarna, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.12.6	Sok surowy z ziaren <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z odparowania koncentratu soku surowego z fermentacji i destylacji ziarna wykorzystanego w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.12.7	Wywar gorzelniany zbożowy wilgotny <sup>(1)</sup>	Wilgotny produkt zawierający stałą frakcję uzyskaną w drodze odwirowania lub filtrowania soku surowego z fermentowanych i destylowanych ziaren wykorzystanych w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.8	Zagęszczony wywar gorzelniany <sup>(1)</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 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.9	Wywar gorzelniany zbożowy <sup>(1)</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 żwaczu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe
1.12.10	Wywar gorzelniany zbożowy suszony (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą)	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
1.12.11	Wywar gorzelniany zbożowy ciemny <sup>(1)</sup> (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS) <sup>(1)</sup>	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna, do których dodano syrop ciemny piwny lub odparowany sok surowy. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
1.12.12	Młóto browarniane <sup>(1)</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 dimetylu, może zawierać maksymalnie 1,5 % enzymów, może zawierać maksymalnie 1,8 % bentonitu.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.13	Młóto <sup>(1)</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 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.12.14	Przefiltrowane ziarna zacieru	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 lub skrobię. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez wyciskanie.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.15	Syrop piwny	Produkt pozostały w destylatorze po pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzezki słodowej.	Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.16	Syrop piwny ciemny	Produkt z pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzezki słodowej, uzyskiwany przez odparowanie syropu piwnego pozostałego w destylatorze.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: Białko surowe

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

<sup>(2)</sup> W języku angielskim kukurydza może być określana również mianem „corn”.

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

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

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

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.7.1	Makuch z nasion drzewa kapokowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion drzewa kapokowego ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Białko surowe Włókno surowe
2.8.1	Siemię lniane	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 zważcu.	
2.8.2	Makuch z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.3	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Może być chroniony przed degradacją w zważcu.	Białko surowe
2.8.4	Makuch paszowy z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.5	Śruta poekstrakcyjna paszowa lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w zważcu.	Białko surowe
2.9.1	Otręby z nasion gorczycy	Produkt wytwarzania gorczycy ( <i>Brassica juncea</i> L.). Zawiera fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna.	Włókno surowe
2.9.2	Śruta poekstrakcyjna z nasion gorczycy	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji lotnego oleju z nasion gorczycy.	Białko surowe



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.10.1	Nasiona nigru	Nasiona olejarki abisyńskiej <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Makuch z nasion nigru	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion nigru (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.11.1	Pulpa z oliwek	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 Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.11.2	Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna paszowa z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z pulpy z oliwek, oddzielnego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopsoków.	Białko surowe Włókno surowe
2.11.3	Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z pulpy z oliwek, oddzielnego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe
2.12.1	Makuch z rdzenia palmy	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 Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.12.2	Śruta poekstrakcyjna palmowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję rdzeni palmowych, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe
2.13.1	Nasiona dyni i dyniowatych	Nasiona <i>Cucurbita pepo</i> L. i roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Makuch z nasion dyni i dyniowatych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion <i>Cucurbita pepo</i> L. i nasion roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	Białko surowe Tłuszcz surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.14.1	Nasiona rzepaku <sup>(1)</sup>	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz oraz <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimalna czystość botaniczna: 94 %. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.14.2	Makuch z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.14.3	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.14.4	Nasiona rzepaku, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z całego rzepaku metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, co zwiększa żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.5	Białkowy koncentrat z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze oddzielenia frakcji białkowej makucha z nasion rzepaku lub nasion rzepaku.	Białko surowe
2.14.6	Makuch paszowy z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopsoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.14.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion rzepaku. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopsoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.15.1	Nasiona krokoszu barwierskiego	Nasiona krokoszu barwierskiego <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion krokoszu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu.	Białko surowe Włókno surowe
2.15.3	Łuski nasion krokoszu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion krokoszu.	Włókno surowe
2.16.1	Ziarna sezamu	Ziarno <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Ziarno sezamu, częściowo łuszczone	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez usunięcie części łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.17.2	Łuski ziarna sezamu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia ziarna sezamu.	Włókno surowe
2.17.3	Makuch z ziarna sezamu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie ziarna sezamu (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %).	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.18.1	Nasiona soi toastowane	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	Makuch z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.18.3	Poekstrakcyjna śruta sojowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min). Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli > 8 % w suchej masie
2.18.4	Poekstrakcyjna śruta sojowa, z obłuszczonych nasion soi	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 żwaczu.	Białko surowe
2.18.5	Łuski nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soi.	Włókno surowe
2.18.6	Nasiona soi, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z nasion soi metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, co zwiększa żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.18.7	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych powtórnej ekstrakcji lub obróbce enzymatycznej w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu. Może zawierać inaktywowane enzymy.	Białko surowe
2.18.8	Pulpa z nasion soi [pasta z nasion soi]	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji nasion soi do przygotowywania żywności.	Białko surowe
2.18.9	Nasiona soi melasowane	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.18.10	Produkt uboczny przygotowywania nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi w celu otrzymania przetworów żywnościowych.	Białko surowe
2.18.11	Nasiona soi	Nasiona soi ( <i>Glycine max</i> L. Merr.)	Aktywność ureazy, jeżeli $> 0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$
2.18.12	Płatki sojowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podcierwieni i walcowanie obłuszkanej soi. (Aktywność ureazy: maksymalnie $0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$ ).	Białko surowe
2.18.13	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie $0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$ ). Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 1,5 % sopsoków. Może być chroniony przed degradacją w zważcu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli $> 8 \%$ w suchej masie
2.18.14	Śruta poekstrakcyjna paszowa sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie $0,5 \text{ mg N/g} \times \text{min}$ ). Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne),	Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— 1,3 % surowych lecytyn,</li> <li>— 1,5 % sopsoków.</li> </ul> Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	
2.18.15	Fermentowane białko sojowe (koncentrat)	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych fermentacji mikrobiologicznej w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu. Może również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części.	Białko surowe
2.19.1	Nasiona słonecznika	Nasiona <i>Helianthus annuus</i> L. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.19.2	Makuch z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion słonecznika.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.19.3	Śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.4	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.5	Łuski nasion słonecznika	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion słonecznika.	Włókno surowe
2.19.6	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne),</li> <li>— 1,3 % surowych lecytyn,</li> <li>— 2 % sopsoków.</li> </ul> Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.19.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	<p>Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucho z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia krzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne),</li> <li>— 1,3 % surowych lecytyn,</li> <li>— 2 % sopstoków.</li> </ul> <p>Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.</p> <p>Może być chroniony przed degradacją w zważcu.</p>	<p>Białko surowe</p> <p>Włókno surowe</p>
2.19.8	Wysokobiałkowa, uboga w celulozę frakcja śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej	<p>Produkt przetwarzania śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej, uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie (przesiewanie i frakcjonowanie powietrzem) śruty poekstrakcyjnej z obłuszczonych nasion słonecznika.</p> <p>Minimalna zawartość białka surowego: 45 % przy wilgotności 8 %.</p> <p>Maksymalna zawartość włókna surowego: 8 % przy wilgotności 8 %.</p> <p>Może być chroniony przed degradacją w zważcu.</p>	<p>Białko surowe</p> <p>Włókno surowe</p>
2.19.9	Bogata w celulozę frakcja śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej	<p>Produkt przetwarzania śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej, uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie (przesiewanie i frakcjonowanie powietrzem) śruty poekstrakcyjnej z obłuszczonych nasion słonecznika.</p> <p>Minimalna zawartość włókna surowego: 38 % przy wilgotności 8 %.</p> <p>Minimalna zawartość białka surowego: 17 % przy wilgotności 8 %.</p> <p>Może być chroniony przed degradacją w zważcu.</p>	<p>Białko surowe</p> <p>Włókno surowe</p>
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne (?)	<p>Oleje i tłuszcze uzyskiwane z nasion oleistych lub owoców oleistych (z wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane lub utwardzone.</p>	<p>Wilgotność, jeżeli &gt; 1 %</p>
2.20.2	Zużyte oleje roślinne pochodzące z przemysłu spożywczego	<p>Oleje roślinne, które zostały zużyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 do gotowania i które nie miały kontaktu z mięsem, tłuszczami zwierzęcymi, rybami ani zwierzętami wodnymi.</p>	<p>Wilgotność, jeżeli &gt; 1 %</p>

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.21.1	Lecytyna surowa	Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy, wodorotlenek sodu lub enzymy.	
2.22.1	Nasiona konopi	Kontrolowane nasiona odmian <i>Cannabis sativa</i> L. o maksymalnej zawartości tetrahydrokannabinolu zgodnej z rozporządzeniem (WE) nr 1782/2003.	
2.22.2	Makuch z nasion konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion konopi.	Białko surowe Włókno surowe
2.22.3	Olej z konopi	Olej uzyskiwany przez tłoczenie roślin i nasion konopi.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.23.1	Nasiona maku	Nasiona <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Śruta poekstrakcyjna makowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z nasion maku.	Białko surowe

(1) W stosownych przypadkach można dodać wskazanie „niska zawartość glukozyzolanów” zgodnie z definicją w prawie Unii. Dotyczy to wszystkich produktów z nasion rzepaku.

(2) W stosownych przypadkach nazwę „olej i tłuszcz roślinny” można zastąpić nazwą „olej roślinny” lub „tłuszcz roślinny”. Należy ją uzupełnić nazwą gatunku rośliny oraz, w stosownych przypadkach, nazwą części rośliny. Należy określić, czy dany olej lub tłuszcz jest surowy czy rafinowany.

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.1.1	Fasola, toastowana	Nasiona <i>Phaseolus</i> spp. lub <i>Vigna</i> spp. poddane stosownej obróbce cieplnej. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
3.1.2	Koncentrat białkowy fasoli	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu fasoli, podczas wytwarzania skrobi.	Białko surowe
3.2.1	Strąki szarańczynu strąkowego	Suszone owoce szarańczynu strąkowego <i>Ceratonia siliqua</i> L. zawierające nasiona.	Włókno surowe
3.2.3	Śrutowane strąki szarańczynu strąkowego	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie suszonych owoców (strąków) szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe
3.2.4	Sproszkowane strąki szarańczynu strąkowego [mączka ze strąków szarańczynu strąkowego]	Produkt uzyskiwany przez mikronizację suszonych owoców (strąków) szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
3.2.5	Zarodki szarańczynu strąkowego	Zarodki nasion szarańczynu strąkowego.	Białko surowe
3.2.6	Makuch z zarodków szarańczynu strąkowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków szarańczynu strąkowego.	Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.2.7	Nasiona szarańczynu strąkowego	Nasiona uzyskane ze strąków szarańczynu strąkowego zawierające bielmo, łuski i zarodki.	Włókno surowe
3.2.8	Łuski nasion szarańczynu strąkowego	Łuski nasion szarańczynu strąkowego, uzyskiwane przez obłuszczenie nasion szarańczynu strąkowego.	Włókno surowe
3.3.1	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Wyka soczewicowata	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Nasiona kozieradki	Nasiona kozieradki pospolitej ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	Mączka z ekstrahowanych nasion guar	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Białko surowe
3.6.2	Śruta poekstrakcyjna z zarodków guar	Produkt ekstrakcji kleju roślinnego z zarodków nasion guar.	Białko surowe
3.7.1	Bobik	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	Płatki bobiku	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podcierwieni i walcowanie obłuszczonego bobiku.	Skrobia Białko surowe
3.7.3	Łuski bobiku	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion bobiku, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Włókno surowe Białko surowe
3.7.4	Bobik, obłuszczony	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion bobiku, zawierający głównie rdzenie nasion bobiku.	Białko surowe Włókno surowe
3.7.5	Białko bobiku	Produkt uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie powietrzem bobiku.	Białko surowe
3.8.1	Soczewica	Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Łuski soczewicy	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soczewicy.	Włókno surowe
3.9.1	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion.	
3.9.2	Łubiny słodkie, obłuszczone	Obłuszczone nasiona łubiny.	Białko surowe
3.9.3	Łuski łubiny	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion łubiny, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.4	Pulpa z łubiny	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji składników łubiny.	Włókno surowe



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.9.5	Śruta z łubinu	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki z łubinu. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.6	Białko łubinu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu łubinu podczas wytwarzania skrobi lub po zmieleniu i frakcjonowaniu powietrzem.	Białko surowe
3.9.7	Mączka białkowa z łubinu	Produkt przetwarzania łubinu w celu wyprodukowania mączki o wysokiej zawartości białka.	Białko surowe
3.10.1	Fasola mung	Nasiona <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Groch	Nasiona <i>Pisum</i> ssp. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
3.11.2	Otręby grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu.	Włókno surowe
3.11.3	Płatki grochowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonych nasion grochu.	Skrobia
3.11.4	Mąka grochowa	Produkt uzyskiwany podczas mielenia grochu.	Białko surowe
3.11.5	Łuski grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu oraz małe ilości bielma.	Włókno surowe
3.11.6	Groch, obłuszczony	Obłuszczone nasiona grochu.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.7	Śruta grochowa	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.8	Przesiewy grochu	Produkt mechanicznego przesiewania, zawierający frakcje ziaren grochu rozdzielone przed dalszym przetwarzaniem.	Włókno surowe
3.11.9	Białko grochu	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	Pulpa grochowa	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie włókno wewnętrzne i skrobię.	Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 85 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.11.11	Rozpuszczalne części grochu	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie rozpuszczalne białko i oligosacharydy.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 85 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Białko surowe
3.11.12	Włókno grochu	Produkt uzyskiwany przez ekstrakcję po mieleniu i przesiewaniu obłuszczonego grochu.	Włókno surowe
3.12.1	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i inne odmiany.	
3.13.1	Lędźwian siewny	Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane stosownej obróbce cieplnej.	Metoda obróbki cieplnej
3.14.1	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.1	Burak cukrowy	Korzenie <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Liście i korzenie buraka cukrowego	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 Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.3	Cukier (z buraków cukrowych) [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych przy użyciu wody.	
4.1.4	Melasa buraczana (z buraków cukrowych)	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z buraków cukrowych. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.5	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), częściowo pozbawiona cukru lub pozbawiona betainy	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy lub betainy z melasy buraczanej przy użyciu wody. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.6	Melasa zawierająca izomaltulozę	Niekryształiczna frakcja z wytwarzania izomaltulozy w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	Wilgotność, jeżeli > 40 %
4.1.7	Wysłodki buraczane mokre (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający kranję 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 Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 92 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.8	Wysłodki buraczane prasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający kranję 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 Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.9	Wysłodki buraczane prasowane, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający kranję 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 Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.10	Wysłodki buraczane suszone (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający kranję 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 Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10,5 %
4.1.11	Wysłodki buraczane suszone, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający kranję buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony, z dodatkiem melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących i 2 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
4.1.12	Syrop cukrowy	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania cukru lub melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 35 %
4.1.13	Części buraków (cukrowych), gotowane	Produkt wytwarzania spożywczego syropu z buraków cukrowych, który może być wyciskany lub suszony.	Jeżeli suszone: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Jeżeli wyciskane: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharydy	Produkt uzyskiwany z cukru z buraków cukrowych w drodze procesu enzymatycznego.	Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.15	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), o wysokiej zawartości betainy, płynna lub suszona (1)	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji cukru przy użyciu wody i dalszej filtracji melasy buraczanej. Uzyskany produkt zawiera części składowe melasy i większą ilość naturalnie występującej betainy niż w przypadku standardowej melasy. Może być suszony. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Zawartość betainy Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 14 %
4.1.16	Izomaltuloza	Izomaltuloza jako jednowodna substancja krystaliczna. Uzyskiwana w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.2.1	Sok z buraków	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 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.3.1	Marchew	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Obierki marchwi, parowane	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 %.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli > 97 %
4.3.3	Skrawki marchwi	Wilgotny produkt uzyskiwany w wyniku mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania marchwi i pozostałości marchwi. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej. Maksymalna wilgotność: 97 %.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli > 97 %
4.3.4	Płatki marchwi	Produkt uzyskiwany w drodze płatkowania, a następnie suszenia korzenia żółtej lub czerwonej marchwi.	
4.3.5	Marchew, suszona	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi niezależnie od postaci, suszony.	Włókno surowe
4.3.6	Marchew paszowa, suszona	Produkt zawierający wewnętrzny miąższ i skórkę zewnętrzną poddane suszeniu.	Włókno surowe
4.4.1	Korzenie cykorii	Korzenie <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Liście i korzenie cykorii	Świeży produkt przetwarzania cykorii. Zawiera głównie oczyszczone części cykorii i części liści.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.4.3	Nasiona cykorii	Nasiona <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Prasowana pulpa z cykorii	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 i 0,2 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.4.5	Suszona pulpa z cykorii	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 i 0,5 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.4.6	Sproszkowany susz z korzenia cykorii	Produkt uzyskiwany w drodze krojenia, suszenia i mielenia korzeni cykorii. Może zawierać maksymalnie 1 % środków przeciwzbrylających.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.4.7	Melasa z cykorii	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 Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %
4.4.8	Winaza z cykorii	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 Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 30 % lub > 40 %
4.4.9	Inulina (?)	Inulina to fruktan ekstrahowany np. z korzenia <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> lub <i>Helianthus tuberosus</i> ; surowa inulina może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i 0,5 % siarczynów.	
4.4.10	Syrop oligofruktozowy	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.; surowy syrop oligofruktozowy może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i 0,5 % siarczynów.	Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %
4.4.11	Oligofruktoza, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy, a następnie suszenia inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.5.1	Czosnek, suszony	Biały lub żółty proszek z czystego, mielonego czosnku <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kassawa]	Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 70 %
4.6.2	Maniok, suszony [tapioka, suszona]	Korzenie manioku, niezależnie od postaci, suszone.	Skrobia Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.1	Pulpa z cebuli	Wilgotny produkt uzyskiwany podczas przetwarzania cebuli (z rodzaju <i>Allium</i> ), zawierający zarówno łupiny, jak i całe cebule. Jeżeli uzyskiwany jest z procesu wytwarzania oleju z cebuli, wówczas zawiera głównie gotowane pozostałości cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.2	Cebule smażone	Pozbawione łupin, zgniecione, a następnie smażone części cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Tłuszcz surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.7.3	Rozpuszczalne frakcje cebuli, suszone	Suchy produkt uzyskiwany w wyniku 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	Ziemniaki	Bulwy <i>Solanum tuberosum</i> L.	Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 %
4.8.2	Ziemniaki, obrane	Ziemniaki, z których usunięto skórkę w drodze obróbki parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.3	Obierki ziemniaków, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania ziemniaków zawierający obierki usunięte z bulw ziemniaków w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z ziemniaków. Mogą być tłuczone.	Wilgotność, jeżeli > 93 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.4	Ziemniaki surowe, krojone	Produkt uzyskiwany z ziemniaków podczas przygotowywania produktów z ziemniaków do spożycia przez ludzi, także obranych ze skórki.	Wilgotność, jeżeli > 88 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.5	Skrawki ziemniaków	Produkt uzyskiwany w wyniku mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania ziemniaków i pozostałości ziemniaków. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej.	Wilgotność, jeżeli > 93 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.6	Ziemniaki, tłuczone	Produkt z blanszowanych lub gotowanych, a następnie tłuczonych ziemniaków.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.7	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia bębnowego umytych, obranych lub nieobrzanych ziemniaków poddanych obróbce parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.8	Pulpa ziemniaczana	Produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	Wilgotność, jeżeli < 77 % lub > 88 %
4.8.9	Pulpa ziemniaczana, suszona	Suszony produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	
4.8.10	Białko ziemniaczane	Produkt wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwany po oddzieleniu skrobi.	Białko surowe
4.8.11	Białko ziemniaczane, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w drodze kontrolowanej hydrolizy enzymatycznej białka ziemniaczanego.	Białko surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.8.12	Białko ziemniaczane, fermentowane	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji, a następnie suszenia rozpyłowego białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.13	Białko ziemniaczane, fermentowane, płynne	Płynny produkt uzyskiwany w drodze fermentacji białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.14	Sok ziemniaczany, koncentrat	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 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Białko surowe — Popiół surowy
4.8.15	Granulat ziemniaczany	Ziemniaki po umyciu, obraniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itd.) i wysuszeniu.	
4.9.1	Batat	Bulwy <i>Ipomoea batatas</i> L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 57 % lub > 78 %
4.10.1	Słonecznik bulwiasty [topinambur]	Bulwy <i>Helianthus tuberosus</i> L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 80 %

(<sup>1</sup>) Wyrażenia różnią się głównie pod względem wilgotności, należy używać odpowiednich wyrażen stosownie do przypadku.

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

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.1.1	Żołędzie	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	Żołędzie, obłuszczone	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia żołędzi.	Białko surowe Włókno surowe
5.2.1	Migdały	Całe lub łamane owoce <i>Prunus dulcis</i> , z łupinami lub bez.	
5.2.2	Łupiny migdałów	Łupiny migdałów uzyskiwane z obłuszczonych nasion migdałów w drodze fizycznego oddzielenia od rdzenia i grubo mielone.	Włókno surowe
5.2.3	Makuch z migdałów	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie migdałów.	Białko surowe Włókno surowe
5.3.1	Nasiona anyżu	Nasiona <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpa jabłkowa, suszona [miazga jabłkowa, suszona]	Produkt uzyskiwany z produkcji soku z <i>Malus domestica</i> lub z produkcji jabłeczniaka. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane suszeniu. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.4.2	Pulpa jabłkowa, prasowana [miazga jabłkowa, prasowana]	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	Melasa jabłkowa	Produkt uzyskiwany po produkcji pektyny z pulpy jabłkowej. Mógł być poddany depektynizacji.	Białko surowe Włókno surowe Oleje i tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
5.5.1	Nasiona buraków cukrowych	Nasiona buraka cukrowego.	
5.6.1	Gryka	Nasiona <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Łuski i otręby gryczane	Produkt uzyskiwany podczas mielenia ziaren gryki.	Włókno surowe
5.6.3	Śruta gryczana	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanej gryki. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami warstwy zewnętrznej i różnymi częściami ziarna. Nie może zawierać więcej niż 10 % włókna surowego.	Włókno surowe Skrobia
5.7.1	Nasiona kapusty czerwonej	Nasiona <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Nasiona mozgi kanaryjskiej	Nasiona <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Nasiona kminku	Nasiona <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Kasztany, łamane	Produkt wytwarzania mąki kasztanowej, zawierający głównie cząstki bielma, z drobnymi fragmentami skórki i nielicznymi pozostałościami kasztanów ( <i>Castanea</i> spp.).	Białko surowe Włókno surowe
5.13.1	Pulpa cytrusowa <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> (L.) spp. lub podczas produkcji soków cytrusowych. Mógł być poddany depektynizacji. Może zawierać łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, w przeliczeniu na substancję bezwodną.	Włókno surowe
5.13.2	Pulpa cytrusowa, suszona <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych lub podczas produkcji soków cytrusowych, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji. Może zawierać łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, w przeliczeniu na substancję bezwodną.	Włókno surowe
5.14.1	Nasiona koniczyny ławkowej czerwonej	Nasiona <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Nasiona koniczyny białej	Nasiona <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Łupiny kawy	Produkt uzyskiwany z obłuskanych nasion rośliny <i>Coffea</i> .	Włókno surowe



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.16.1	Nasiona chabry białej	Nasiona <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Nasiona ogórka	Nasiona <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Nasiona cyprysu	Nasiona <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Owoce daktylowca	Owoce <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogą być suszone.	
5.19.2	Nasiona daktylowca	Całe nasiona <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Włókno surowe
5.20.1	Nasiona kopru włoskiego	Nasiona <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Owoce figowca	Owoce <i>Ficus carica</i> L. Mogą być suszone.	
5.22.1	Rdzenie owoców <sup>(2)</sup>	Produkt zawierający wewnętrzne, jadalne nasiona orzechów lub pestki owoców.	
5.22.2	Pulpa owocowa <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.22.3	Pulpa owocowa, suszona <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.23.1	Rzeżucha ogrodowa	Nasiona <i>Lepidium sativum</i> L.	Włókno surowe
5.24.1	Nasiona roślin trawiatych	Nasiona traw z rodziny Poaceae, Cyperaceae i Juncaceae.	
5.25.1	Pestki winogronowe	Pestki <i>Vitis</i> L. oddzielone od pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju.	Tłuszcz surowy Włókno surowe
5.25.2	Śruta poekstrakcyjna z pestek winogron	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogron.	Włókno surowe
5.25.3	Pulpa winogronowa [wytłok z winogron]	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szypulek i pestek.	Włókno surowe
5.25.4	Rozpuszczalne frakcje pestek winogron	Produkt uzyskiwany z pestek winogron po wytworzeniu soku z winogron. Zawiera głównie węglowodany. Może być zatężony.	Włókno surowe
5.26.1	Orzechy laskowe	Całe lub łamane owoce <i>Corylus</i> (L.) spp., z łupinami lub bez.	
5.26.2	Makuch z orzechów laskowych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie orzechów laskowych.	Białko surowe Włókno surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.27.1	Pektyna	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 łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu w przeliczeniu na substancję bezwodną. Pektyna składa się głównie z częściowych estrów metylowych kwasu poligalakturonowego oraz ich soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych.	
5.28.1	Nasiona pachnotki zwyczajnej	Nasiona <i>Perilla frutescens</i> L. i produkty jej zmielenia.	
5.29.1	Orzeszki sosnowe	Nasiona <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacje	Owoce <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Nasiona babki	Nasiona <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Nasiona rzodkiewki	Nasiona <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Nasiona szpinaku	Nasiona <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Nasiona ostropestu plamistego	Nasiona <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpa pomidorowa [miazga pomidorowa]	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	Nasiona krwawnika pospolitego	Nasiona <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Makuch z pestek moreli	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie pestek moreli ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Może zawierać kwas cyjanowodorowy.	Białko surowe Włókno surowe
5.38.1	Makuch z kminu czarnego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion kminu czarnego ( <i>Bunium persicum</i> L.)	Białko surowe Włókno surowe
5.39.1	Makuch z nasion ogórecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion ogórecznika ( <i>Borago officinalis</i> L.).	Białko surowe Włókno surowe
5.40.1	Makuch z wiesiołka dwuletniego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion wiesiołka dwuletniego ( <i>Oenothera</i> L.).	Białko surowe Włókno surowe
5.41.1	Makuch z owocu granatu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion owocu granatu ( <i>Punica granatum</i> L.).	Białko surowe Włókno surowe
5.42.1	Makuch z nasion orzecha włoskiego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion orzecha włoskiego ( <i>Juglans regia</i> L.).	Białko surowe Włókno surowe

(<sup>1</sup>) W stosownych przypadkach nazwę należy uzupełnić określeniem „poddany depeptynizacji”.

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

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

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

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.10.3	Lucerna, suszona w wysokiej temperaturze [alfalfa, suszona w wysokiej temperaturze]	Lucerna sztucznie odwodniona, w dowolnej formie.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.4	Lucerna, ekstrudowana [alfalfa, ekstrudowana]	Granulat lucerny, ekstrudowany.	
6.10.5	Mączka z lucerny <sup>(4)</sup> [alfalfa, mączka] <sup>(4)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia lucerny. Może zawierać do 20 % koniczyzny lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z lucerną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.6	Miazga z lucerny [alfalfa, miazga]	Suszony produkt uzyskiwany w drodze wyciskania soku z lucerny.	Białko surowe Włókno surowe
6.10.7	Koncentrat białkowy z lucerny [alfalfa, koncentrat białkowy]	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 Karoten
6.10.8	Rozpuszczalne części lucerny	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji białka z soku z lucerny, może być suszony.	Białko surowe
6.11.1	Kiszonka z kukurydzy	Zakiszone rośliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> lub ich części.	
6.12.1	Słoma grochowa	Słoma <i>Pisum</i> ssp.	
6.13.1	Słoma rzepakowa	Słoma <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i rzepaku <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)	

<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	Algi <sup>(1)</sup>	Algi, żywe lub przetworzone, w tym algi świeże, chłodzone lub mrożone. Mogą zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.2	Algi suszone <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia alg. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu, a algi zostały inaktywowane. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.1.3	Mączka z alg <sup>(1)</sup>	Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany przez ekstrakcję alg. Algi zostały inaktywowane. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.4	Olej z alg <sup>(1)</sup>	Olej uzyskiwany w drodze ekstrakcji alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
7.1.5	Ekstrakt z alg <sup>(1)</sup> [frakcja z alg] <sup>(1)</sup>	Wodny lub alkoholowy ekstrakt z alg zawierający głównie węglowodany. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	
7.1.6	Mączka z wodorostów morskich	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	Kora <sup>(1)</sup>	Oczyszczona i suszona kora drzew lub krzewów.	Włókno surowe
7.4.1	Kwiaty <sup>(1)</sup> , suszone	Wszystkie części suszonych kwiatów roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.5.1	Brokuły, suszone	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	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z <i>Saccharum</i> L. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 3,5 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
7.6.2	Melasa z trzciny cukrowej, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy z melasy z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
7.6.3	Cukier z trzciny cukrowej [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	
7.6.4	Bagassa [wytłoczyny] z trzciny cukrowej	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji cukru z trzciny cukrowej przy użyciu wody. Zawiera głównie włókno.	Włókno surowe
7.7.1	Liście, suszone <sup>(1)</sup>	Suszone liście roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.8.1	Lignoceluloza	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego przetwarzania surowego naturalnie suszonego drewna, zawierający głównie lignocelulozę. Należy uwzględnić naturalną zawartość pierwiastków śladowych.	Włókno surowe

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.8.2	Celuloza sproszkowana	Produkt uzyskiwany przez rozłożenie, oddzielenie ligniny oraz dalsze oczyszczanie jako celulozy z włókna roślinnego drewna niepoddane obróbce, modyfikowany jedynie w drodze przetwarzania mechanicznego. Włókna nierozpuszczalne w naturalnych detergentach (NDF): co najmniej 87 %	Włókno surowe
7.9.1	Korzeń lukrecji	Korzeń <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mięta	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	Szpinak, suszony [suszone szpinaku]	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia rośliny <i>Spinacia oleracea</i> L., niezależnie od postaci.	
7.12.1	Jukka Mojave	Sproszkowana <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	Włókno surowe
7.12.2	Sok z juki schidigera	Produkt uzyskiwany przez krojenie i wyciskanie łądy juki schidigera, zawierający głównie węglowodany.	
7.13.1	Węgiel roślinny [węgiel drzewny]	Produkt uzyskiwany przez karbonizację organicznego materiału roślinnego.	Włókno surowe
7.14.1	Drewno <sup>(1)</sup>	Drewno lub włókna drzewne niepoddane obróbce chemicznej.	Włókno surowe
7.15.1	Mączka z <i>Solanum glaucophyllum</i>	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie liści <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Włókno surowe Witamina D <sub>3</sub>

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

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

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.1.1	Masło i produkty z masła	Masło i produkty uzyskiwane w drodze produkcji lub przetwarzania masła (np. serwatka maślana), o ile nie zostały wymienione osobno.	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.2.1	Maślanka, maślanka w proszku <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w wyniku oddzielenia masła ze śmietany lub podobnego procesu. Można stosować zęzanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,3 % 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> </ul>	
8.3.1	Kazeina	Produkt uzyskiwany z odtuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.4.1	Kazeinian	Produkt ekstrahowany ze skrzepu lub kazeiny poprzez zastosowanie substancji neutralizujących i suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.5.1	Ser i produkty z sera	Ser i produkty wytworzone z sera i produktów na bazie mleka.	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.6.1	Siara/siara w proszku <sup>(1)</sup>	Płyn wydzielany przez gruczoły mleczne ssaków do pięciu dni po porodzie. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe
8.7.1	Uboczne produkty mleczne	<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 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 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> </ul>	Wilgotność Białko surowe Tłuszcz surowy Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.8.1	Fermentowane przetwory mleczne	Produkty uzyskiwane w drodze fermentacji mleka (np. jogurt).	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.9.1	Laktoza	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez oczyszczanie i suszenie.	Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.10.1	Mleko/mleko w proszku <sup>(1)</sup>	Zwykła wydzielina gruczołów mlecznych uzyskiwana z jednego lub wielu dojeń. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.11.1	Odtłuszczone mleko/odtłuszczone mleko w proszku <sup>(1)</sup>	Mleko o zawartości tłuszczu zmniejszonej przez rozdzielenie. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.12.1	Tłuszcz mleczny	Produkt uzyskiwany w drodze odtłuszczenia mleka.	Tłuszcz surowy
8.13.1	Białko mleka w proszku	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka ekstrahowanych z mleka w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.14.1	Skondensowane i odparowane mleko oraz jego produkty	Skondensowane i odparowane mleko oraz produkty uzyskiwane w wyniku produkcji lub przetwarzania tych produktów.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.15.1	Filtrat mleka/filtrat mleka w proszku <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z cieczy po filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka, z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę, zateżanie lub suszenie.	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.16.1	Retentat mleka/retentat mleka w proszku <sup>(1)</sup>	Produkt zatrzymany przez membranę w wyniku filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.17.1	Serwatka/serwatka w proszku <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w wyniku wytwarzania sera, twarogu, kazeiny lub podobnych procesów. Można stosować zateżanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— maksymalnie 0,3 % 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> </ul>	
8.18.1	Serwatka odlaktozowana/serwatka odlaktozowana w proszku <sup>(1)</sup>	<p>Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę. 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 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> </ul>	<p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p> <p>Popiół surowy</p>
8.19.1	Białko serwatki/białko serwatki w proszku <sup>(1)</sup>	<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 nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> </ul>	<p>Białko surowe</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p>

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
8.20.1	Demineralizowana, odlaktozowana serwatka/demineralizowana, odlaktozowana serwatka w proszku <sup>(1)</sup>	<p>Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę i minerały.</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 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> </ul>	<p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Popiół surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p>
8.21.1	Filtrat serwatki/filtrat serwatki w proszku <sup>(1)</sup>	<p>Produkt uzyskiwany z cieczy po (ultra-, nano- lub mikro-) filtracji serwatki, z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę oraz 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 nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,</li> </ul>	<p>Popiół surowy</p> <p>Białko surowe</p> <p>Laktoza</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 8 %</p>

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
8.22.1	Retentat serwatki/retentat serwatki w proszku <sup>(1)</sup>	<p>Produkt zatrzymany przez membranę w wyniku filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki.</p> <p>Można stosować zęzanie 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 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> </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 wyrażień stosownie do przypadku.

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

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.1.1	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego <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	Tłuszcz zwierzęcy <sup>(2)</sup>	Produkt zawierający tłuszcz zwierząt lądowych, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	<p>Tłuszcz surowy</p> <p>Wilgotność, jeżeli &gt; 1 %</p>

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.3.1	Pszczele produkty uboczne	Miód, wosk pszczele, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
9.4.1	Przetworzone białko zwierzęce <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całych zwierząt lądowych lub ich części, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia, z których tłuszcz mógł zostać częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.5.1	Białka pochodzące z produkcji żelatyny <sup>(2)</sup>	Suszone białko zwierzęce pochodzące z produkcji żelatyny, uzyskane z surowców zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.6.1	Białko zwierzęce, hydrolizowane <sup>(2)</sup>	Polipeptydy, peptydy i aminokwasy oraz ich mieszaniny, uzyskane w wyniku hydrolizy produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które mogą być zatężane przez suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.7.1	Mączka z krwi <sup>(2)</sup>	Produkt pochodzący z obróbki cieplnej krwi stałocielnych zwierząt poddanych ubojowi.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.8.1	Produkty z krwi <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 Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.9.1	Odpady gastronomiczne	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 Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.10.1	Kolagen <sup>(2)</sup>	Produkt na bazie białka pochodzący z kości, skór, skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.11.1	Mączka z piór	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie piór zwierząt poddanych ubojowi, może być hydrolizowany.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.12.1	Żelatyna <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 Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.13.1	Skwarki <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łoju wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, świeży, mrożony lub suszony. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.14.1	Produkty pochodzenia zwierzęcego <sup>(1)</sup>	Wycofane środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.15.1	Jaja	Całe jaja <i>Gallus gallus</i> L., w skorupkach lub bez.	
9.15.2	Białko jaj	Produkt uzyskiwany z jaj po oddzieleniu skorupki i żółtka, pasteryzowany i ewentualnie denaturowany.	Białko surowe Metoda denaturacji, jeżeli dotyczy
9.15.3	Produkty jajeczne, suszone	Produkty składające się z pasteryzowanych suszonych jaj, bez skorupki, lub z mieszanki suszonego białka i suszonego żółtka jaja w różnych proporcjach.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
9.15.4	Proszek jajeczny, słodzony	Suszone całe jaja lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
9.15.5	Skorupki jaj, suszone	Produkt uzyskiwany z jaj drobiowych po usunięciu zawartości (żółtka i białka). Skorupki są suszone.	Popiół surowy
9.16.1	Bezkręgowce lądowe, żywe <sup>(1)</sup>	Żywe bezkręgowce lądowe, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki mające szkodliwy wpływ na zdrowie roślin, zwierząt i ludzi.	
9.16.2	Bezkręgowce lądowe, martwe <sup>(1)</sup>	Martwe bezkręgowce lądowe, inne niż gatunki mające szkodliwy wpływ na zdrowie roślin, zwierząt i ludzi, na wszystkich etapach życia, poddane lub niepoddane obróbce, ale nieprzetworzone, jak określono w rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy

(1) 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), 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
- etapem życia (np. larwy), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu),

lub są uzupełniane, odpowiednio:

- nazwą gatunku zwierzęcia, lub
- nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
- etapem życia (np. larwy), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego.

(2) 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, owady), lub
- etapem życia (np. larwy), 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

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.1.1	Bezkęgowce wodne <sup>(1)</sup>	Całe bezkręgowce morskie lub słodkowodne lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane lub niepoddane obróbce, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
10.2.1	Produkty uboczne ze zwierząt wodnych <sup>(1)</sup>	Pochodzące z zakładów lub wytwórni przygotowujących lub wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi; poddane lub niepoddane obróbce, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
10.3.1	Mączka ze skorupiaków <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze ogrzewania, wyciskania i suszenia całych skorupiaków lub ich części, w tym krewetek dzikich i hodowlanych.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
10.4.1	Ryby <sup>(2)</sup>	Całe ryby lub ich części: świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.2	Mączka rybna <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 Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.3	Rozpuszczalne frakcje ryb	Skondensowany produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i był stabilizowany przez zakwaszenie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
10.4.4	Białko rybne, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w wyniku hydrolizy całych ryb lub ich części, może być zatężane przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.5	Mączka z ości	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie części ryb. Zawiera głównie ości.	Popiół surowy
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczegóły charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb.	Wilgotność, jeżeli > 1 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.4.8	Stearyna oleju z ryb [winteryzowany olej z ryb]	Fracja oleju z ryb o wysokiej zawartości tłuszczów nasyconych uzyskiwana podczas rafinacji surowego oleju z ryb w celu uzyskania oleju z ryb z zastosowaniem procesu winteryzacji, w którym tłuszcze nasycone są zestalane i następnie zbierane.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.5.1	Olej z kryla	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego planktonicznego kryla morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.5.2	Koncentrat białkowy z kryla, hydrolizowany	Produkt uzyskiwany w wyniku enzymatycznej hydrolizy całego kryla lub jego części, często zateżany przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.6.1	Mączka z pierścienic morskich	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie i suszenie całych pierścienic morskich lub ich części, w tym <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Tłuszcz surowy Popiół, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.1	Mączka z zooplanktonu morskiego	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie zooplanktonu morskiego, np. kryla.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.2	Olej z zooplanktonu morskiego	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego zooplanktonu morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.8.1	Mączka z mięczaków	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie i suszenie całych mięczaków lub ich części, w tym kałamarnic i małży.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.9.1	Mączka z kałamarnic	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych kałamarnic lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.10.1	Mączka z rozgwiazd	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych <i>Asteroidea</i> lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % 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/skorupiaków utrzymywanych w gospodarstwie rybackim.

## 11. Minerale i ich produkty pochodne

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale zawierające produkty zwierzęce muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.1	Węgiel wapnia <sup>(1)</sup> [wapień]	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia materiałów będących źródłem węgla wapnia (CaCO <sub>3</sub> ), takich jak wapień, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu.  Może zawierać maksymalnie 0,25 % glikolu propylenowego. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.2	Wapienne muszle morskie	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	Węgiel wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węgla wapnia (CaCO <sub>3</sub> ) i węgla magnezu (MgCO <sub>3</sub> ). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.4	Kwaśny węgiel wapnia z alg morskich (maerl)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich, mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.5	Czerwone wapienne algi (lithothamne)	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	Chlorek wapnia	Chlorek wapnia (CaCl <sub>2</sub> ). Może zawierać maksymalnie 0,2 % siarczany baru.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.7	Wodorotlenek wapnia	Wodorotlenek wapnia (Ca(OH) <sub>2</sub> ). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.8	Siarczan wapnia, bezwodny	Siarczan wapnia, bezwodny (CaSO <sub>4</sub> ), uzyskiwany przez mielenie bezwodnego siarczany wapnia lub odwodnienie dwuwodnego siarczany wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.9	Siarczan wapnia, półwodny	Półwodny siarczan wapnia (CaSO <sub>4</sub> × ½ H <sub>2</sub> O) uzyskiwany przez częściowe odwodnienie dwuwodnego siarczany wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.10	Siarczan wapnia, dwuwodny	Dwuwodny siarczan wapnia (CaSO <sub>4</sub> × 2H <sub>2</sub> O) uzyskiwany przez mielenie dwuwodnego siarczany wapnia lub uwodnienie półwodnego siarczany wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.11	Sole wapniowe kwasów organicznych <sup>(2)</sup>	Sole wapniowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Wapń Kwas organiczny



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.12	Tlenek wapnia	Tlenek wapnia (CaO) uzyskiwany w wyniku kalcynacji występującego naturalnie wapienia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.13	Glukonian wapnia	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	Siarczan/węglan wapnia	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania węglanu sodu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.16	Pidolan wapnia	L-pidolan wania ( $\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$ ). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.17	Węglan wapnia-tlenek magnezu	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie występujących naturalnie substancji zawierających wapń i magnez, np. dolomitu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Magnez
11.2.1	Tlenek magnezu	Kalcynowany tlenek magnezu (MgO), o zawartości MgO co najmniej 70 %.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 % Zawartość żelaza jako $\text{Fe}_2\text{O}_3$ , jeżeli > 5 %
11.2.2	Siarczan magnezu siedmiowodny	Siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.3	Siarczan magnezu jednowodny	Siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.4	Siarczan magnezu, bezwodny	Bezwodny siarczan magnezu ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.5	Propionian magnezu	Propionian magnezu ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ ).	Magnez
11.2.6	Chlorek magnezu	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	Węglan magnezu	Naturalny węglan magnezu ( $\text{MgCO}_3$ ).	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.8	Wodorotlenek magnezu	Wodorotlenek magnezu ( $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ).	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.2.9	Siarczan magnezowo-potasowy	Siarczan magnezowo-potasowy ( $K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$ , $n = 4,6$ ).	Magnez Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.10	Sole magnezowe kwasów organicznych (?)	Sole magnezowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Magnez Kwas organiczny
11.2.11	Glukonian magnezu	Sól magnezowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ i jej postaci uwodnione.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.2.13	Pidolan magnezu	L-pidolan magnezu ( $C_{10}H_{12}MgN_2O_6$ ). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.1	Fosforan dwuwapniowy (?) (*) [wodorooortofosforan wapnia]	Wodorofosforan wapnia uzyskiwany z kości lub źródeł nieorganicznych ( $CaHPO_4 \times nH_2O$ , $n = 0$ lub 2). $Ca/P > 1,2$ 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	Fosforan jedno-, dwuwapniowy	Produkt złożony z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego ( $CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , $n = 0$ lub 1). $0,8 < Ca/P < 1,3$	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.3	Fosforan jednowapniowy [czterowodorodwuortofosforan wapnia]	Bis-dwuwodorofosforan wapnia ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , $n = 0$ lub 1). $Ca/P < 0,9$	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.4	Fosforan trójwapniowy (*) [ortofosforan trójwapniowy]	Fosforan trójwapniowy z kości lub źródeł nieorganicznych ( $Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$ ) lub apatyt hydroksylowy ( $Ca_5(PO_4)_3OH$ ). $Ca/P > 1,3$	Wapń Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.5	Fosforan wapniowo-magnezowy	Fosforan wapniowo-magnezowy ( $Ca_3Mg_3(PO_4)_4$ ).	Wapń Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.6	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskiwany ze źródeł nieorganicznych, kalcynowany i poddany dalszej obróbce cieplnej.	Fosfor całkowity Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.7	Pirofosforan dwuwapniowy [dwufosforan dwuwapniowy]	Pirofosforan dwuwapniowy ( $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.8	Fosforan magnezu	Produkt składający się z jedno-, dwu- lub trójzasadowego fosforanu magnezu.	Fosfor całkowity Magnez P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.9	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego.	Fosfor całkowity Magnez Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.10	Fosforan sodu [dwuwodoroortofosforan sodu]	Fosforan jednosodowy ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1 lub 2).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.11	Fosforan dwusodowy [wodoroortofosforan dwusodowy]	Fosforan dwusodowy ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 2, 7 lub 12).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.12	Fosforan trójsodowy [ortofosforan trójsodowy]	Fosforan trójsodowy ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 lub 12).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.13	Pirofosforan czterosodowy [dwufosforan czterosodowy]	Pirofosforan czterosodowy ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0 lub 10).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.14	Fosforan jednopotasowy [dwuwodoroortofosforan potasu]	Fosforan jednopotasowy ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ ).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.15	Fosforan dwupotasowy [wodoroortofosforan dwupotasowy]	Fosforan dwupotasowy ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 3 lub 6).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.16	Fosforan wapniowo-sodowy	Fosforan wapniowo-sodowy ( $\text{CaNaPO}_4$ )	Fosfor całkowity Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.17	Fosforan jednoamionowy [dwuwodoroortofosforan amonu]	Fosforan jednoamionowy ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.18	Fosforan dwuamionowy [wodoroortofosforan dwuamionowy]	Fosforan dwuamionowy ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).	Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.19	Trójpolifosforan sodu [trójfosforan pięciosodowy]	Trójpolifosforan sodu ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0 lub 6).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.20	Fosforan sodowo-magnezowy	Fosforan sodowo-magnezowy ( $\text{MgNaPO}_4$ ).	Fosfor całkowity Magnez Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.21	Podfosforyn magnezu	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 %
11.3.22	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i mielone kości, z których usunięto tłuszcz.	Fosfor całkowity Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.23	Popiół kostny	Mineralne pozostałości po spielaniu, spalaniu lub gazyfikacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.	Fosfor całkowity Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.24	Polifosforan wapnia	Niejednorodne mieszaniny soli wapnia skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ , gdzie „n” wynosi nie mniej niż 2.	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.25	Dwuwodorodwufosforan wapnia	Dwuwodoropirofosforan jednowapniowy ( $\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.26	Kwaśny pirofosforan magnezu	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	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy ( $Na_2H_2P_2O_7$ ).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.28	Dwufosforan trójso-dowy	Jednowodorodwufosforan trójso-dowy (bezwodny: $Na_3HP_2O_7$ ; jednowodny: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 lub 9).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.29	Polifosforan sodu [heksametafosforan sodu]	Niejednorodne mieszaniny soli sodowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , gdzie „n” jest nie mniejsze niż 2.	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.30	Fosforan trójpotasowy	Jednofosforan trójpotasowy ( $K_3PO_4 \times nH_2O$ ; n = 0, 1, 3, 7 lub 9).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.31	Dwufosforan czteropotasowy	Pirofosforan czteropotasowy ( $K_4P_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 lub 3).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.32	Trójfosforan pięciopotasowy	Trójpolifosforan pięciopotasowy ( $K_5P_3O_{10}$ ).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.33	Polifosforan potasu	Niejednorodne mieszaniny soli potasowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , gdzie „n” jest nie mniejsze od 2.	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.34	Polifosforan sodowo-wapniowy	Polifosforan sodowo-wapniowy.	Fosfor całkowity Sód Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.4.1	Chlorek sodu <sup>(1)</sup>	Chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskiwany z solanki (nasyconej lub zubożonej w innym procesie) 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	Dwuwęglan sodu [wodorowęglan sodu]	Dwuwęglan sodu ( $\text{NaHCO}_3$ ).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.3	(Dwu)węglan sodu/amonu [(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	Węglan sodu	Węglan sodu ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.5	Półtorowęglan sodu	Półtorowęglan sodu ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.6	Siarczan sodu	Siarczan sodu ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ). Może zawierać maksymalnie 0,3 % metioniny.	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.7	Sole sodowe kwasów organicznych (?)	Sole sodowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Sód Kwas organiczny
11.5.1	Chlorek potasu	Chlorek potasu (KCl) lub produkt uzyskiwany przez mielenie chlorku potasu ze źródeł naturalnych.	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.2	Siarczan potasu	Siarczan potasu ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.3	Węglan potasu	Węglan potasu ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.4	Dwuwęglan potasu [wodorowęglan potasu]	Dwuwęglan potasu ( $\text{KHCO}_3$ ).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.5	Sole potasowe kwasów organicznych (?)	Sole potasowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Potas Kwas organiczny
11.5.6	Pidolan potasu	L-pidolan potasu ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{KNO}_3$ ). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.6.1	Kwiat siarczany	Proszek uzyskiwany z naturalnych złóż tego minerału. Również produkt uzyskiwany w wyniku rafinacji ropy naftowej stosowanej przez producentów siarki.	Siarka

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.7.1	Attapulgit [pałygorskit]	Naturalny minerał zawierający magnez, glin i krzem.	Magnez
11.7.2	Kwarc	Minerał występujący naturalnie, uzyskiwany przez mielenie źródeł kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu.	
11.7.3	Krystobalit	Dwutlenek krzemu (SiO <sub>2</sub> ) uzyskiwany z ponownej krystalizacji kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieniu.	
11.8.1	Siarczan amonu	Siarczan amonu ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej. Może mieć postać roztworu wodnego.	Azot wyrażony jako białko surowe Siarka
11.8.3	Sole amonowe kwasów organicznych <sup>(2)</sup>	Sole amonowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Azot wyrażony jako białko surowe Kwas organiczny
11.8.4	Mleczan amonu	Mleczan amonu (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). 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. Może zawierać maksymalnie 2 % fosforu, 2 % potasu, 0,7 % magnezu, 2 % sodu, 2 % siarczanów, 0,5 % chlorków, 5 % cukrów i 0,1 % krzemowych substancji przeciwpieniących.	Azot wyrażony jako białko surowe Popiół surowy Potas, jeżeli > 1,5 % Magnez, jeżeli > 1,5 %, Sód, jeżeli > 1,5 %
11.8.5	Octan amonu	Octan amonu (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 55 % octanu amonu.	Azot wyrażony jako białko surowe
11.9.1	Piasek kwarcowy	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie naturalnie występującego minerału w postaci żwiru.	Wielkość cząstek
11.9.2	Czerwony kamień [Red-stone]	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie i mielenie produktów otrzymanych w wyniku wypalania gliny.	Wielkość cząstek Wilgotność, jeżeli > 2 %

<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.

<sup>(4)</sup> W stosownych przypadkach nazwę należy uzupełnić określeniem »z kości«.

12. Produkty i produkty uboczne uzyskiwane w wyniku fermentacji z wykorzystaniem mikroorganizmów inaktywowanych tak, by produkty te nie zawierały żywych mikroorganizmów

Materiały paszowe wymienione w niniejszym rozdziale, które są organizmami zmodyfikowanymi genetycznie, zostały wyprodukowane z takich organizmów lub powstały w wyniku fermentacji z wykorzystaniem mikroorganizmów zmodyfikowanych genetycznie, muszą być zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.1	Produkt wytwarzany przez <i>Methylophilus methylotrophus</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB szczep 10.515) na metanolu, zawartość białka surowego: co najmniej 68 %, współczynnik odbicia: co najmniej 50.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.2	Produkt wytwarzany przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB szczep 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB szczep 13287), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB szczep 13288) i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB szczep 13289) 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 Popiół surowy Tłuszcz surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.3	Produkt wytwarzany przez <i>Escherichia coli</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Uboyczny produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Escherichia coli</i> K12 na podłożach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.4	Produkt wytwarzany przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Uboyczny produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substratach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.5	Drożdże [drożdże piwne] <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Wszystkie drożdże uzyskiwane z <sup>(4)</sup> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(3)</sup> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. 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 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.6	Kiszonka z grzybni po produkcji penicyliny <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Grzybnia (związki azotu), wilgotny produkt uboyczny produkcji penicyliny przez <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) 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 Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.7	Drożdże z procesu produkcji biodiesla <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Wszystkie drożdże i ich części <sup>(6)</sup> , uzyskiwane z <sup>(4)</sup> <i>Yarrowia lipolytica</i> hodowanego na olejach roślinnych i odszlamiane, przy czym frakcje glicerolu powstają podczas produkcji biopaliwa.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.8	Produkt wytwarzany przez gatunki <i>Lactobacillus</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Lactobacillus</i> 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. Produkt może być suszony	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.9	Produkt wytwarzany przez <i>Trichoderma viride</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Trichoderma viride</i> 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. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.10	Produkt wytwarzany przez <i>Bacillus subtilis</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Bacillus subtilis</i> 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. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.11	Produkt wytwarzany przez <i>Aspergillus oryzae</i> , bogaty w białko <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Aspergillus oryzae</i> 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. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.12	Produkty drożdży <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Wszystkie części drożdży <sup>(6)</sup> uzyskiwane z hodowli <sup>(4)</sup> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(3)</sup> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. 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 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.2.1	Winaza [skondensowana rozpuszczalna melasa] <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkty uboczne pochodzące z przemysłowego przetwarzania moszczu/brzezki powstałych na skutek procesu fermentacji mikrobiologicznej, np. podczas produkcji alkoholu, kwasów organicznych lub 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 <sup>(6)</sup> . 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 Substrat i nazwa procesu produkcji stosownie do przypadku
12.2.2	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium melassecola</i> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.3	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny w drodze fermentacji przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.4	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.5	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Escherichia coli</i> K12 na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.6	Produkt uboczny wytwarzania enzymów przez <i>Aspergillus niger</i> <sup>(2)</sup> <sup>(5)</sup>	Produkt uboczny fermentacji przez <i>Aspergillus niger</i> na pszenicy i słodzie prowadzonej w celu produkcji enzymu.	Białko surowe
12.2.7	Polihydroksymaślan z fermentacji przez <i>Ralstonia eutropha</i> <sup>(2)</sup>	Produkt zawierający 3-hydroksymaślan i 3-hydroksywalerianian, wyprodukowane w drodze fermentacji przez <i>Ralstonia eutropha</i> , oraz mączkę białkową uzyskaną z nieżywych bakterii obecnych w środowisku brzezki fermentacyjnej.	

<sup>(1)</sup> Produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach. Mogą zawierać maksymalnie 0,3 % substancji przeciwpieniących, 1,5 % substancji filtracyjnych/środków klarujących i 2,9 % kwasu propionowego.

<sup>(2)</sup> Mikroorganizmy wykorzystane do fermentacji zostały inaktywowane, tak aby w materiałach paszowych żadne takie organizmy nie były żywotne.

<sup>(3)</sup> Hodowla na n-alkanach jest zabroniona (rozporządzenie (UE) nr 568/2010).

<sup>(4)</sup> Nazwa użytkowa szczepów drożdży może się różnić w zależności od taksonomii naukowej, dlatego można stosować również synonimy nazw wymienionych szczepów.

<sup>(5)</sup> Inne produkty uboczne fermentacji. Mogą zawierać maksymalnie 0,6 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień i 0,2 % siarczynów.

<sup>(6)</sup> Części oznaczają wszystkie rozpuszczalne i nierozpuszczalne frakcje drożdży, w tym błonę komórkową i wewnętrzne części komórki.

## 13. Różne

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale zawierające produkty zwierzęce muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.1	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.2	Produkty przemysłu ciastkarskiego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania ciast cukierniczych i ciastek. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.3	Produkty wytwarzania płatków śniadaniowych	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 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.4	Produkty przemysłu cukierniczego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania słodczy, w tym wyrobów czekoladowych. Mogą być suszone.	Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.1.5	Produkty zakładów wytwarzających lody	Produkty uzyskiwane podczas produkcji lodów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.1.6	Produkty i produkty uboczne przetwarzania świeżych owoców i warzyw <sup>(1)</sup>	Produkty uzyskiwane w procesie przetwarzania świeżych owoców i warzyw (w tym skórka, całe cząstki owoców/warzyw i ich mieszanki). Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %
13.1.7	Produkty przetwarzania roślin <sup>(1)</sup>	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia całych roślin lub ich części.	Włókno surowe
13.1.8	Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych <sup>(1)</sup>	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia przypraw korzennych i ziołowych lub ich części.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.9	Produkty przetwarzania ziół (*)	Produkty uzyskiwane w wyniku rozdrabniania, mielenia, mrożenia lub suszenia ziół lub ich części.	Włókno surowe
13.1.10	Produkty przetwórstwa ziemniaków	Produkty uzyskiwane podczas przetwarzania ziemniaków. Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %
13.1.11	Produkty i produkty uboczne produkcji sosów	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	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski	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	Produkty przemysłu wytwarzającego żywność gotową do spożycia	Produkty uzyskiwane podczas produkcji żywności gotowej do spożycia. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.14	Roślinne produkty uboczne produkcji napojów spirytusowych	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 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
13.1.15	Piwo paszowe	Produkt browarniany, którego nie można sprzedawać jako napoju dla ludzi.	Zawartość alkoholu Wilgotność, jeżeli < 75 %
13.1.16	Napoje słodzone	Produkty przemysłu napojów bezalkoholowych uzyskiwane w wyniku produkcji słodzonych napojów bezalkoholowych lub nieopakowanych, nienadających się do sprzedaży słodzonych napojów bezalkoholowych. Mogą być zatężane lub suszone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.1.17	Syrop owocowy	Produkty przemysłu syropów owocowych, uzyskiwane w wyniku produkcji syropu owocowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.1.18	Syrop słodzony	Produkty przemysłu syropów słodzonych, uzyskiwane w wyniku produkcji syropu lub nieopakowanego, nienadającego się do sprzedaży syropu. Mogą być zatężane lub suszone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.2.1	Cukier karmelizowany	Produkt uzyskiwany przez kontrolowane ogrzewanie dowolnego cukru.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.2	Dekstroza	Dekstrozę uzyskuje się w wyniku hydrolizy skrobi; składa się z oczyszczonej, skryształizowanej glukozy, z wodą krystalizacyjną lub bez.	
13.2.3	Fruktoza	Fruktoza jako oczyszczony krystaliczny proszek. Uzyskuje się ją z glukozy w syropie glukozowym z wykorzystaniem izomerazy glukozy oraz w wyniku inwersji sacharozy.	
13.2.4	Syrop glukozowy	Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zatężonym wodnym roztworem sacharydów odżywczych uzyskiwanych w wyniku hydrolizy ze skrobi. Może być suszony.	Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.2.5	Melasa glukozowa	Produkt wytwarzany podczas procesu rafinowania syropów glukozowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.6	Ksyloza	Cukier ekstrahowany z drewna.	
13.2.7	Laktuloza	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.	
13.2.8	Glukozamina (chitozamina) <sup>(6)</sup>	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
13.2.9	Ksylooligosacharydy	Łańcuchy cząsteczek ksylozy połączonych wiązaniami $\beta$ 1–4 o stopniu polimeryzacji od 2 do 10, wytwarzane w wyniku enzymatycznej hydrolizy różnych substratów bogatych w hemicelulozę.	Wilgotność, jeżeli > 5 %
13.2.10	Glukooligoacharydy	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji albo hydrolizy lub fizycznej obróbki cieplnej polimerów glukozy, glukozy, sacharozy i maltozy.	Wilgotność, jeżeli > 28 %
13.3.1	Skrobia <sup>(2)</sup>	Skrobia.	Skrobia
13.3.2	Skrobia <sup>(2)</sup> , wstępnie żelowana	Produkt składający się ze skrobi ekspandowanej w wyniku obróbki cieplnej.	Skrobia
13.3.3	Mieszanka skrobi <sup>(2)</sup>	Produkt składający się z występującej naturalnie lub modyfikowanej skrobi spożywczej uzyskiwanej z różnych źródeł botanicznych.	Skrobia

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.3.4	Makuch z hydrolizatów skrobi (?)	Produkt filtracji roztworu z hydrolizy skrobi, zawierający: białko, skrobię, polisacharydy, tłuszcze, oleje i pomocnicze materiały filtracyjne (np. ziemia okrzemkowa, włókno drzewne).	Wilgotność, jeżeli < 25 % lub > 45 % Jeżeli wilgotność < 25 %: — Tłuszcz surowy — Białko surowe
13.3.5	Dekstryna	Dekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie kwasowej.	
13.3.6	Maltodekstryna	Maltodekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie.	
13.4.1	Polidekstroza	Przypadkowo powiązany polimer blokowy glukozy wytwarzany w wyniku termicznej polimeryzacji D-glukozy.	
13.5.1	Alkohole polihydroksylowe [poliole]	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanych mono-, dwu- lub oligosacharydów, lub polisacharydów.	
13.5.2	Izomalt	Alkohol cukrowy uzyskiwany z sacharozy po enzymatycznej konwersji i uwodornieniu.	
13.5.3	Mannitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanej glukozy lub fruktozy.	
13.5.4	Ksylitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia i fermentacji ksylozy.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia glukozy.	
13.6.1	Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej (?)	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, surowa lecytyna i włókno.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem (4)	Glicerydy uzyskiwane w drodze estryfikacji kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Wilgotność, jeżeli > 1 % Tłuszcz surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.3	Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych (4)	Produkt zawierający mieszaninę mono-, dwu- i trójestrów glicerolu i kwasów tłuszczowych. Może zawierać niewielkie ilości wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych <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. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy (po hydrolizie) Wilgotność Ca lub Na lub K lub Mg (stosownie do przypadku) Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej <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 Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy <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 Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy <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 Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.8	Sopstok <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, surowa lecytyna i włókno.	Wilgotność, jeżeli < 40 oraz > 50 % Ca lub Na lub K lub Mg, stosownie do przypadku
13.6.9	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi <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	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup>	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup>	Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.6.12	Palmitoiloglukozamina	Lipidowy związek organiczny występujący w korzeniach wielu roślin, w szczególności w korzeniach większości roślin strączkowych. Jest on wytwarzany w drodze acylacji D-glukozaminy kwasem palmitynowym. Może zawierać maksymalnie 0,5 % acetonu.	Wilgotność, jeżeli > 2 %, tłuszcz surowy

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.6.13	Sole mleczanów kwasów tłuszczowych	Nieglicerydowe estry kwasów tłuszczowych. Produktem może być wapniowa, magnezowa, sodowa lub potasowa sól kwasów tłuszczowych estryfikowanych kwasem mlekowym. Może zawierać sole wolnych kwasów tłuszczowych i kwas mlekowy.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm Ca lub Na lub K lub Mg, stosownie do przypadku
13.8.1	Gliceryna, surowa [glicerol, surowy]	Produkt uboczny uzyskiwany: — w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zatężania 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 zatężania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu, — 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 %). Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmujących estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy, — w drodze zmydlania olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Glicerol Potas, jeżeli > 1,5 % Sód, jeżeli > 1,5 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.8.2	Gliceryna [glicerol]	Produkt uzyskiwany: — w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zatężania 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 kwasów tłuszczowych i surowej słodkiej wody, a następnie zatężania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej, — 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,	Glicerol, jeżeli < 99 % w suchej masie Sód, jeżeli > 0,1 % Potas, jeżeli > 0,1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm



Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		— w drodze zmydlania olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	
13.9.1	Dimetylosulfon	Organiczny związek siarki ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej, identyczny z naturalnie występującym źródłem w roślinach.	Siarka
13.10.1	Torf	Produkt naturalnego rozkładu roślin (głównie torfowców) w środowisku beztlenowym i oligotroficznym.	Włókno surowe
13.10.2	Leonardyt	Produkt będący naturalnie występującym kompleksem mineralnym węglowodorów fenolowych, zwany również humatem, pochodzący z rozkładu materii organicznej na przestrzeni milionów lat.	Włókno surowe
13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu propylenowego.	
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup>	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	Glikol propylenowy Tłuszcz surowy
13.12.1	Kwas hialuronowy	Glukozaminoglikan (polisacharyd) z powtarzającymi się jednostkami składającymi się z jednego aminocukru (N-acetylo-D-glukozyminy) oraz kwasu D-glukuronowego, obecny w skórze, mazi stawowej i pępowinie, produkowany na przykład z tkanek zwierzęcych lub poprzez fermentację bakteryjną.	Sód lub potas, zależnie od przypadku
13.12.2	Siarczan chondroityny	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji ze ścięgien, kości i innych tkanek zwierzęcych zawierających chrząstki i miękkie tkanki łączne.	Sód
13.12.3	Kwas glukonowy	Kwas glukonowy (C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>7</sub> ), rozpuszczalny w wodzie kwas organiczny o pKa 3,7, o barwie jasnej przechodzącej w brązową. W postaci ciekłej minimalna zawartość kwasu glukonowego wynosi 50 %. Wytwarzany w drodze fermentacji mikrobiologicznej syropu glukozowego lub jako produkt uboczny wytwarzania spożywczego laktonu kwasu glukonowego.	Kwas glukonowy

<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.

<sup>(6)</sup> Nazwę należy uzupełnić określeniem „z tkanek zwierzęcych” lub „z fermentacji” stosownie do przypadku.”





ISSN 1977-0766 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5139 (wydanie papierowe)



**Urząd Publikacji Unii Europejskiej**  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

**PL**