

REGULAMENTUL (UE) NR. 575/2011 AL COMISIEI**din 16 iunie 2011****privind Catalogul cu materii prime pentru furaje****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 767/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 iulie 2009 privind introducerea pe piață și utilizarea furajelor, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului și de abrogare a Directivei 79/373/CEE a Consiliului, a Directivei 80/511/CEE a Comisiei, a Directivelor 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE și 96/25/CE ale Consiliului și a Deciziei 2004/217/CE a Comisiei ⁽¹⁾, în special articolul 26 alineatele (2) și (3),

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) nr. 242/2010 al Comisiei din 19 martie 2010 de întocmire a Catalogului cu materii prime pentru furaje ⁽²⁾ a creat prima versiune a Catalogului cu materii prime pentru furaje. Acesta este alcătuit din lista materiilor prime pentru furaje enumerate deja în partea B din anexa la Directiva 96/25/CE și coloanele 2, 3 și 4 din anexa la Directiva 82/471/CEE, precum și dintr-un glosar care reia punctul IV al părții A din anexa la Directiva 96/25/CE.
- (2) Reprezentanții corespunzători ai sectoarelor europene ale hranei pentru animale au elaborat modificări ale Regulamentului (UE) nr. 242/2010, consultându-se cu alte părți vizate, în colaborare cu autoritățile naționale competente și luând în considerare experiența relevantă dobândită din avizele emise de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară și evoluțiile științifice sau tehnologice. Aceste modificări se referă la noi înregistrări și la ameliorări ale înregistrărilor existente.

- (3) Comisia a evaluat modificările transmise, a verificat dacă a fost urmată procedura și dacă au fost îndeplinite condițiile prevăzute la articolul 26 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009 și este de acord cu modificările astfel cum au fost modificate în timpul evaluării.
- (4) Dat fiind numărul foarte ridicat de modificări care urmează să fie aduse Regulamentului (UE) nr. 242/2010, este adecvat, din motive de coerență, claritate și simplificare, să se abroge și să se înlocuiască regulamentul respectiv.
- (5) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Catalogul cu materii prime pentru furaje la care se face trimitere la articolul 24 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009 este creat, astfel cum s-a stabilit în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Regulamentul (UE) nr. 242/2010 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 iunie 2011.

*Pentru Comisie**Președintele*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 229, 1.9.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 77, 24.3.2010, p. 17.

ANEXĂ

CATALOG CU MATERII PRIME PENTRU FURAJE

PARTEA A

Dispoziții generale

- (1) Utilizarea prezentului catalog de către operatorii din sectorul hranei pentru animale este facultativă. Cu toate acestea, denumirea unei materii prime pentru furaje enumerate în partea C poate fi utilizată numai pentru o materie primă pentru furaje care respectă cerințele înregistrării vizate.
- (2) Toate înregistrările din lista materiilor prime pentru furaje din partea C respectă restricțiile privind utilizarea materiilor prime pentru furaje în conformitate cu legislația relevantă a Uniunii. Operatorii din sectorul hranei pentru animale care utilizează o materie primă pentru furaje înregistrată în catalog se asigură că aceasta este în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.
- (3) Conform bunelor practici menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005, materiile prime pentru furaje nu conțin impurități chimice rezultate din procesul de producție a acestora și din adjuvanți tehnologici, cu excepția cazului în care un anumit conținut maxim este stabilit prin catalog.
- (4) Puritatea botanică a unei materii prime pentru furaje nu este mai mică de 95 %. Cu toate acestea, impuritățile botanice cum ar fi reziduurile altor semințe sau fructe oleaginoase derivate dintr-un proces de producție anterior nu depășesc 0,5 % pentru fiecare tip de semințe sau fructe oleaginoase. În lista materiilor prime pentru furaje din partea C se stabilește un nivel specific, prin derogare de la aceste reguli generale.
- (5) Denumirea comună/calificativul uneia sau mai multora din procedurile enumerate în ultima coloană a glosarului de proceduri din partea B se poate adăuga la denumirea materiei prime pentru furaje pentru a indica că a fost supusă procedurii (procedurilor) respective.
- (6) Dacă procesul de producție al unei materii prime pentru furaje este diferit față de descrierea procedurii vizate, astfel cum s-a stabilit în glosarul procedurilor din partea B, procesul de producție se stabilește în descrierea materiei prime pentru furaje vizate.
- (7) Pentru o serie de materii prime pentru furaje, se pot utiliza sinonime. Astfel de sinonime sunt incluse în paranteze drepte în coloana „denumire” a înregistrării pentru materia primă pentru furaje vizată din lista materiilor prime pentru furaje din partea C.
- (8) În descrierea materiilor prime pentru furaje din lista materiilor prime pentru furaje din partea C, cuvântul „produs” este utilizat în locul cuvântului „subprodus” pentru a reflecta situația pieței și limbajul utilizat în practică de operatorii din sectorul hranei pentru animale pentru a sublinia valoarea comercială a materiilor prime pentru furaje.
- (9) Denumirea botanică a unei plante este dată numai în descrierea primei înregistrări din lista materiilor prime pentru furaje din partea C referitoare la planta respectivă.
- (10) Principiul de bază pentru etichetarea obligatorie a constituenților analitici ai unei anumite materii prime pentru furaje din catalog este dacă un anumit produs conține concentrații ridicate dintr-un constituent specific sau dacă procesul de producție a schimbat caracteristicile nutriționale ale produsului.
- (11) Articolul 15 litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009, coroborat cu punctul 6 din anexa I la regulamentul respectiv stabilește cerințe de etichetare privind conținutul de umiditate. Articolul 16 alineatul (1) litera (b) din regulamentul respectiv, coroborat cu anexa V la acesta, stabilește cerințe de etichetare privind alți constituenți analitici. În plus, punctul 5 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009 solicită declararea nivelului de cenușă insolubilă în acid clorhidric atunci când depășește 2,2 %, în general sau, pentru o anumită materie primă pentru furaje, dacă depășește nivelul stabilit în secțiunea relevantă din anexa V la regulamentul respectiv. Totuși, anumite înregistrări din lista materiilor prime pentru furaje din partea C se abat de la aceste reguli, după cum urmează:
 - (a) declarațiile obligatorii privind constituenții analitici din lista materiilor prime pentru furaje din partea C înlocuiesc declarațiile obligatorii astfel cum sunt stabilite în secțiunea relevantă din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 767/2009.
 - (b) dacă coloana referitoare la declarațiile obligatorii din lista materiilor prime pentru furaje din partea C nu menționează niciunul din constituenții analitici care ar trebui declarați în conformitate cu secțiunea relevantă din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 767/2009, niciunul din constituenții respectivi nu trebuie să fie etichetați. Totuși, pentru cenușa insolubilă în acid clorhidric, atunci când nu este stabilit niciun nivel în lista materiilor prime pentru furaje din partea C, nivelul se declară dacă depășește 2,2 %.

- (c) când se stabilesc unul sau mai multe niveluri specifice de umiditate în coloana „declarații obligatorii” din lista materiilor prime pentru furaje din partea C, se aplică nivelurile respective în locul nivelurilor de la punctul 6 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009. Cu toate acestea, dacă conținutul de umiditate este mai mic de 14 %, nu este obligatoriu să fie declarat. Când nu se stabilește niciun nivel specific de umiditate în coloana respectivă, se aplică punctul 6 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009.
- (12) „Puritate tehnică” înseamnă că o substanță este produsă în cadrul unui proces chimic sau fizic controlat respectând cerințele relevante în conformitate cu legislația privind hrana pentru animale a Uniunii.
- (13) Un operator din sectorul hranei pentru animale, care pretinde că o materie primă pentru furaje are mai multe proprietăți decât cele specificate în coloana „descriere” din lista materiilor prime pentru furaje din partea C trebuie să fie în conformitate cu articolul 13 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009. În plus, materiile prime pentru furaje pot îndeplini un anumit scop nutrițional în conformitate cu articolele 9 și 10 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

PARTEA B

Glosarul procedurilor

	Procedură	Definiție	Denumire comună/calificativ
1	Fracționarea aerului	Separarea particulelor prin intermediul unui curent de aer.	Supus fracționării aerului
2	Aspirare	Procedeu de eliminare a prafului, a particulelor fine și a altor părți care conțin pulberi fine de cereale în suspensie dintr-un vrac de cereale în curs de transfer prin intermediul unui flux de aer	Aspirat
3	Albire	Procedeu care constă în tratamentul termic al unei substanțe organice prin fierbere sau tratare cu aburi în scopul de a denatura enzimele naturale, de a înmuia țesuturile și de a elimina aromele brute, urmat de imersiunea în apă rece pentru a opri procesul de gătire.	Albit
4	Decolorare	Eliminarea culorii naturale	Decolorat
5	Răcire	Scădere a temperaturii sub cea ambiantă dar peste cea de congelare pentru a favoriza conservarea.	Răcit
6	Tocare	Reducerea dimensiunii particulelor folosind unul sau mai multe cuțite.	Tocat
7	Spălare	Eliminarea obiectelor (contaminanți, de exemplu pietre) sau a părților vegetative ale plantei, de exemplu particule mobile de paie, pleavă sau buruieni.	Spălat/Sortat
8	Concentrație ⁽¹⁾	Creșterea concentrației anumitor constituenți prin îndepărtarea apei și/sau a altor constituenți.	Concentrat
9	Condensare	Tranziția unei substanțe din fază gazoasă în fază lichidă.	Condensat
10	Gătire	Aplicarea căldurii pentru a modifica caracteristicile fizice și chimice ale materiilor prime pentru furaje.	Gătit
11	Zdrobire	Reducerea dimensiunii particulelor folosind un concasor.	Zdrobit, zdrobire
12	Cristalizare	Purificare prin formarea de cristale solide pornind de la o soluție lichidă. De obicei, impuritățile din lichid nu sunt încorporate în structura cristalului.	Cristalizat
13	Decorticare ⁽²⁾	Îndepărtarea parțială sau completă a învelișurilor exterioare ale grăunțelor, semințelor, fructelor, fructelor cu coajă tare și ale altor materii.	Decorticat, parțial decorticat
14	Îndepărtarea învelișului/îndepărtarea cojilor	Îndepărtarea foițelor externe ale boabelor, grăunțelor și semințelor, de obicei prin mijloace fizice.	Cu înveliș sau coji îndepărtate

	Procedură	Definiție	Denumire comună/calificativ
15	Depectinizare	Extracția pectinelor dintr-o materie primă pentru furaje.	Depectinizat
16	Desicare	Procedeu de extragere a umidității	Desicat
17	Îndepărtarea materiilor vâskoase	Procedeu folosit pentru a îndepărta stratul de materii vâskoase de la suprafață.	Cu materii vâskoase îndepărtate
18	Dezaharisire	Îndepărtare parțială sau totală a mono- și dizaharidelor din melase sau din alte materii conținând zaharide prin mijloace chimice sau fizice.	Dezaharisit, parțial dezaharisit
19	Detoxificare	Procedeu prin care contaminanții toxici sunt distruși sau li se reduce concentrația.	Detoxificat
20	Distilare	Fracționarea lichidelor prin fierbere și colectarea aburilor condensați într-un recipient separat.	Distilat
21	Uscare	Deshidratare prin procese naturale sau artificiale.	Uscat (solar sau artificial)
22	Însilozare	Depozitarea materiilor prime pentru furaje într-un siloz, cu adăugare posibilă de conservanți sau în condiții anaerobe, cu adăugare posibilă de aditivi de însilozare	Însilozat
23	Evaporare	Reducerea conținutului de apă.	Evaporat
24	Expansiune	Procedeu termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conținute în produs duce la distrugerea acestuia.	Expandat
25	Eliminare	Îndepărtarea, prin presare, a uleiurilor sau a grăsimilor.	Turtă și uleiuri sau grăsimi
26	Extracție	Îndepărtare prin solvenți organici a grăsimilor sau uleiurilor din anumite materii sau prin solvenți apoși a zaharidelor sau a altor componente hidrosolubile.	Extras sau șrot și uleiuri sau grăsimi, melase sau pulpă și zahăr sau alte componente hidrosolubile
27	Extrudare	Procedeu termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conținute în produs duce la distrugerea acestuia, combinat cu o modelare specială ca urmare a trecerii printr-un orificiu.	Extrudat
28	Fermentare	Procedeu în care microorganisme precum bacterii, ciuperci sau drojdii sunt produse sau utilizate pentru a acționa asupra materiilor prime pentru a facilita o schimbare a compoziției sau proprietăților chimice ale acestora.	Fermentat
29	Filtrare	Separare a unui amestec de materii prime lichide și solide trecând lichidul printr-un mediu sau membrană poros (poroasă).	Filtrat
30	Producerea de fulgi	Rularea de materie umedă, tratată termic.	Fulgi
31	Măcinare făină	Reducerea dimensiunii particulelor grăunțelor uscate și facilitarea separării în fracții constituente (în principal făină, tărațe și urluială).	Făină, tărațe, urluială ⁽³⁾ , furaje
32	Fracționare	Separarea fragmentelor de materii prime pentru furaje prin strecurare și/sau tratare cu un curent de aer care îndepărtează bucățile de înveliș ușoare.	Fracționat
33	Fragmentare	Procedeu de rupere a materiilor prime pentru furaje în fragmente.	Fragmentat

	Procedură	Definiție	Denumire comună/calificativ
34	Frigere	Procedeu de gătire a materiilor prime pentru furaje în uleiuri sau în grăsimi.	Fript
35	Gelatinizare	Procedeu de formare a unui gel, a unei materii prime solide, asemănătoare unui jeleu, care poate varia între moale și slab și rigid și solid utilizând, de obicei, agenți gelatinizanți	Gelatinizat
36	Granulare	Tratarea materiilor prime pentru a obține anumite dimensiuni și consistențe ale particulelor	Granulat
37	Măcinare/strivire	Reducerea dimensiunii particulelor materiilor prime solide pentru furaje în cadrul unui procedeu uscat sau umed.	Măcinat sau strivit
38	Încălzire	Tratamente termice efectuate în condiții specifice	Tratat termic
39	Hidrogenare	Transformare, cu ajutorul unui catalizator, a gliceridelor nesaturate în gliceride saturate (din uleiuri și grăsimi) sau a acizilor grași liberi sau a zaharidelor reduse în polioli analogi.	Hidrogenat, parțial hidrogenat
40	Hidroliză	Reducere a dimensiunii moleculare prin tratament corespunzător cu apă și enzime sau acizi/baze.	Hidrolizat
41	Lichefiere	Tranziția din fază solidă sau gazoasă în fază lichidă.	Lichefiat
42	Macerare	Reducerea dimensiunii materiilor prime pentru furaje utilizând mijloace mecanice, adesea în prezența apei sau a altor lichide.	Macerat
43	Malțificare	Declanșarea germinării unei cereale pentru a activa enzime naturale capabile să descompună amidonul în hidrați de carbon fermentabili și proteinele în aminoacizi și peptide.	Malțificat
44	Topire	Tranziția din fază solidă în fază lichidă prin aplicarea de căldură.	Topit
45	Micronizare	Procedeu de reducere a diametrului mediu a particulelor unei materii prime solide la scară micrometrică.	Micronizat
46	Opărire	Procedeu de gătire parțială prin opărire de scurtă durată.	Opărit
47	Pasteurizare	Încălzire la o temperatură critică pentru o durată de timp specificată pentru a elimina microorganismele dăunătoare, urmată de răcire rapidă.	Pasteurizat
48	Decojire	Îndepărtarea pielii/cojii fructelor și legumelor.	Decojit
49	Peletizare	Fasonare prin comprimare cu ajutorul unei matrițe	Peletă, peletat
50	Șlefuire	Șlefuirea grăunței căreia i s-a îndepărtat învelișul, de exemplu orez, prin rotație în tambure, având drept rezultat o grăunță cu un aspect strălucitor.	Șlefuit
51	Pregelatinizare	Modificarea amidonului pentru a ameliora semnificativ capacitatea lui de a-și mări volumul în apă rece.	Pregelatinizat ⁽⁴⁾ , expandat

	Procedură	Definiție	Denumire comună/calificativ
52	Presare ⁽⁵⁾	Îndepărtare fizică din solide a lichidelor precum grăsimi, uleiuri, apă sau suc.	Turtă (în cazul materiilor prime care conțin uleiuri) Pulpă, tescovină (în cazul fructelor, etc.) Pulpă presată (în cazul sfeclei de zahăr)
53	Rafinare	Îndepărtare parțială sau totală a impurităților sau a componentelor nedorite prin tratament chimic/fizic.	Rafinat, parțial rafinat
54	Prăjire	Încălzire a materiilor prime pentru furaje în stare uscată pentru a ameliora digestibilitatea, a intensifica culoarea și/sau a reduce factorii antinutritivi naturali.	Prăjit
55	Rulare	Reducerea dimensiunii particulelor trecând materiile prime pentru furaje, de exemplu grăunțe, între două rulouri.	Rulat
56	Protecție contra degradării în rumen	Procedu care, fie prin tratament fizic, utilizând căldură, presiune, aburi și o combinație a acestor condiții și/sau prin acțiunea adjuvanților tehnologici, are drept scop protecția nutrienților contra degradării în rumen	Protejat contra degradării în rumen
57	Strecurare/cernere	Separarea particulelor de diferite dimensiuni trecând materiile prime pentru furaje prin sită (site) în timp ce sunt scuturate sau turnate.	Strecurat/cernut
58	Degresare	Separare, prin mijloace mecanice, a stratului care plutește la suprafața unui lichid, de exemplu grăsimi provenite din lapte.	Degresat
59	Tranșare	Decuparea materiilor prime pentru furaje în bucăți plate	Tranșat
60	Îmbibare/cufundare	Umezire și înmuiere a materiilor prime pentru furaje, de obicei semințe, pentru a reduce timpul de gătire, a facilita eliminarea învelișului seminței și absorbția apei pentru a activa procesul de germinare sau pentru a reduce concentrația de factori antinutritivi naturali.	Cufundat
61	Uscare prin pulverizare	Reducerea conținutului de umiditate al unui lichid prin crearea unei pulverizări sau vaporizări a materiei prime pentru furaje pentru a mări raportul dintre suprafață și masă, prin care trece aerul cald.	Uscat prin pulverizare
62	Tratare cu aburi	Procedu care utilizează aburi sub presiune pentru a încălzi și a găti, în scopul de a mări digestibilitatea.	Tratat cu aburi
63	Prăjire	Încălzire cu căldură uscată, aplicată, de obicei, semințelor oleaginoase, de exemplu, pentru a reduce sau a înlătura factorii antinutritivi naturali.	Prăjit
64	Ultrafiltrare	Filtrarea lichidelor printr-o membrană permeabilă numai pentru moleculele mici.	Ultrafiltrat

(1) În limba germană „Konzentrieren” poate fi înlocuit cu „Eindicken”, acolo unde este cazul, calificativul comun fiind în această situație „eingedickt”.

(2) „Decorticare” poate fi înlocuit cu „îndepărtarea învelișului” sau „îndepărtarea cojilor”, acolo unde este cazul, calificativul comun fiind în această situație „lipsit de înveliș” sau „lipsit de coji”.

(3) În limba franceză se poate folosi denumirea de „issues”.

(4) În limba germană, se pot folosi calificativul „aufgeschlossen” și denumirea „Quellwasser” (referitor la amidon). În limba daneză, se pot folosi calificativul „Kvældning” și denumirea „Kvældet” (referitor la amidon).

(5) În limba franceză, „Pressage” poate fi înlocuit cu „Extraction mécanique” acolo unde este cazul.

PARTEA C

Lista materiilor prime pentru furaje

1. Boabe de cereale și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.1.1	Orz	Boabe de <i>Hordeum vulgare</i> L. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.1.2	Orz, expandat	Produs obținut din orz strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.1.3	Orz, prăjit	Produs în urma procesului de prăjire parțială a orzului, slab colorat.	Amidon, dacă > 10 % Proteină brută, dacă > 15 %
1.1.4	Fulgi de orz	Produs obținut prin tratare cu aburi și rulare a orzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de orz. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Amidon Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.1.5	Fibre de orz	Produs rezultat din fabricarea amidonului de orz. Se compune din particule de endospermă și în principal din fibre.	Fibră brută Proteină brută, dacă > 10 %
1.1.6	Învelișuri de orz	Produs rezultat din fabricarea amidonului din etanol în urma strivirii uscate, a cernerii și a îndepărtării învelișurilor boabelor de orz.	Fibră brută Proteină brută, dacă > 10 %
1.1.7	Urluială de orz	Produs obținut în timpul prelucrării orzului triat și decorticat în orz măcinat, griș sau făină. Se compune în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de foițe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.1.8	Proteine din orz	Produs din orz obținut după separarea amidonului de tărațe. Se compune în principal din proteine.	Proteină brută Amidon
1.1.9	Furaje de proteine din orz	Produs din orz obținut după separarea amidonului. Se compune în principal din proteine și particule de endospermă. Se poate usca.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditate < 45 %: — Proteină brută — Amidon
1.1.10	Produse solubile din orz	Produs din orz obținut după extracția umedă a proteinelor și a amidonului.	Proteină brută
1.1.11	Tărațe de orz	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de orz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermei.	Fibră brută
1.1.12	Amidon de orz lichid	Fracționare secundară a amidonului ca rezultat al producerii amidonului din orz.	Dacă umiditate < 50 %: — Amidon
1.1.13	Resturi de orz pentru bere	Produs rezultat din curățarea orzului pentru bere care se compune din boabe mici de orz pentru bere și fracțiuni de boabe de orz pentru bere fragmentate, separate înaintea procesului de malțificare.	Fibră brută Cenușă brută, dacă > 2,2 %
1.1.14	Pulberi fine de orz pentru bere și de malț	Pulberi fine de cereale aspirate în timpul operațiilor de transfer al boabelor.	Fibră brută
1.1.15	Pleavă de orz pentru bere	Produs rezultat din curățarea orzului pentru bere care se compune din fracțiuni de pleavă de orz și pulberi fine.	Fibră brută
1.1.16	Borhot de orz de distilerie, umed	Produs rezultat din fabricarea etanolului din orz. Conține fracțiuni solide de furaje provenite în urma distilării.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.1.17	Produse solubile din orz de distilerie, umede	Produs rezultat din fabricarea etanolului din orz. Conține fracțiuni solubile de furaje provenite în urma distilării.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 % — Proteină brută
1.1.18	Malț ⁽¹⁾	Produs rezultat din germinarea, uscarea, strivirea și/sau extragerea cerealelor.	
1.1.19	Mlădițe de malț ⁽¹⁾	Produs rezultat din germinarea cerealelor pentru bere și din curățarea malțului, care se compune din mlădițe, pulberi fine de cereale, pleavă și boabe mici de cereale malțificate fragmentate. Se poate strivi.	
1.2.1	Porumb ⁽²⁾	Boabe de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.2.2	Fulgi de porumb	Produs obținut prin tratare cu aburi și rulare a porumbului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de porumb.	Amidon
1.2.3	Urluială de porumb	Produs rezultat la fabricarea făinii sau grișului din porumb. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțină endospermă decât din tărațele de porumb.	Fibră brută Amidon
1.2.4	Tărațe de porumb	Produs rezultat la fabricarea făinii sau grișului din porumb. Se compune în principal din foițe externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de porumb și de particule de endospermă.	Fibră brută
1.2.5	Știuleți de porumb	Partea centrală a unui spic de porumb. Cuprinde axele centrale ale spicului, boabe și frunze, neseperate.	Fibră brută Amidon
1.2.6	Resturi de porumb	Fracțiuni de porumb rămase în urma procesului de cernere.	
1.2.7	Fibre de porumb	Produs rezultat la fabricarea de amidon din porumb. Se compune în principal din fibre.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 50 %: — Fibră brută
1.2.8	Gluten de porumb	Produs rezultat la fabricarea de amidon din porumb. Se compune în principal din gluten obținut la separarea amidonului.	Proteină brută Umiditate, dacă < 70 % sau > 90 %
1.2.9	Furaj din gluten de porumb	Produs rezultat în timpul fabricării de amidon din porumb. Se compune din tărațe și produse solubile de porumb. Produsul poate, de asemenea, să conțină porumb fragmentat și reziduuri de la extracția uleiului din germeni de porumb. Se pot adăuga alte produse derivate din amidon și în urma rafinării sau fermentării produselor din amidon; se poate usca.	Umiditate, dacă < 40 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 40 %: — Proteină brută — Fibră brută — Amidon — Grăsimi brute
1.2.10	Germeni de porumb	Produs rezultat la fabricarea grișului, făinii sau amidonului din porumb. Se compune predominant din germeni de porumb, foițe externe și părți de endospermă.	Umiditate, dacă < 40 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 40 %: — Proteină brută — Grăsimi brute
1.2.11	Turtă din germeni de porumb	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de porumb prelucrați la care pot încă să mai adere părți de endospermă și de coajă.	Proteină brută Grăsimi brute
1.2.12	Făină de germeni de porumb	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția germenilor de porumb prelucrați.	Proteină brută
1.2.13	Ulei neprelucrat de germeni de porumb	Produs obținut din germeni de porumb.	Grăsimi brute
1.2.14	Porumb, expandat	Produs obținut din porumb strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.2.15	Soluție de înmuiere a porumbului	Fracțiune lichidă concentrată rezultată în urma procesului de cufundare a porumbului.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteină brută
1.2.16	Porumb dulce însilozat	Subprodus al industriei de prelucrare a porumbului dulce, alcătuit din știuleți centrali, pleavă, baza boabelor, tocate și strecurate sau presate. Obținut prin tocarea știuleților, a plevei și a frunzelor porumbului dulce, cu câteva boabe de porumb dulce.	Fibră brută
1.3.1	Mei	Boabe de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Ovăz	Boabe de <i>Avena sativa</i> L. și alți cultivari de ovăz.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.4.2	Ovăz cu învelișuri îndepărtate	Boabe de ovăz cu învelișuri îndepărtate. Se poate trata cu aburi.	
1.4.3	Fulgi de ovăz	Produs obținut prin tratare cu aburi și rulare a ovăzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de ovăz.	Amidon
1.4.4	Urluială de ovăz	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului triat și decorticat în crupe de ovăz și făină. Se compune în principal din tărațe de ovăz și o oarecare cantitate de endospermă.	Fibră brută Amidon
1.4.5	Tărațe de ovăz	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de ovăz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foiețe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermei.	Fibră brută
1.4.6	Învelișuri de ovăz	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de ovăz.	Fibră brută
1.4.7	Ovăz, expandat	Produs obținut din ovăz strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.4.8	Crupe de ovăz	Ovăz curățat și cu învelișul îndepărtat.	Fibră brută Amidon
1.4.9	Făină de ovăz	Produs obținut prin strivirea boabelor de ovăz.	Fibră brută Amidon
1.4.10	Făină de ovăz furajeră	Produs de ovăz cu conținut ridicat de amidon, după decorticare.	Fibră brută
1.4.11	Furaj de ovăz	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului triat și decorticat în crupe de ovăz și făină. Se compune în principal din tărațe de ovăz și o oarecare cantitate de endospermă.	Fibră brută
1.5.1	Semințe de quinoa, extrase	Semințe întregi și curățate de quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) din care a fost îndepărtată saponina conținută în învelișul exterior al semințelor.	
1.6.1	Orez, fragmentat	Produs în urma strivirii orezului (<i>Oryza sativa</i> L.), compus, în principal, din boabe prea mici și/sau fragmentate produse în timpul strivirii.	Amidon
1.6.2	Orez, strivit	Orez decorticat din care s-au îndepărtat prin strivire tărațele și embrionul, total sau parțial.	Amidon
1.6.3	Orez, pregelatinizat	Produs obținut din orez strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.6.4	Orez, extrudat	Produs obținut prin extrudarea făinii de orez.	Amidon

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.6.5	Fulgi de orez; [Orez pregelatinizat]	Produs obținut prin transformarea în fulgi a boabelor de orez pregelatinizate sau fragmentate.	Amidon
1.6.6	Orez, nedecorticat/brun	Orez nedecorticat care a fost separat numai de pleavă.	Amidon Fibră brută
1.6.7	Furaj din orez, măcinat	Produs obținut prin măcinarea furajului din orez, compus fie din boabe verzi, albicioase sau necoapte, cernut în timpul procesului de strivire a orezului decorticat, fie din boabe decorticate normale care sunt galbene sau pătate.	Amidon
1.6.8	Făină de orez	Produs obținut prin măcinarea orezului strivit.	Amidon
1.6.9	Făină de orez brun	Produs obținut prin măcinarea orezului brun.	Fibră brută Amidon
1.6.10	Tărâțe de orez	Produs rezultat în urma strivirii orezului nedecorticat, alcătuit din învelișurile exterioare ale boabei (pericarp, învelișul seminței, nucleu, aleuron) și dintr-o parte a germenului.	Fibră brută
1.6.11	Tărâțe de orez cu carbonat de calciu	Produs rezultat în urma șlefuirii orezului decorticat, compunându-se în principal din foițe argintii, particule de strat de aleuron, endospermă și germeni; conține cantități variabile de carbonat de calciu rezultat în urma șlefuirii	Fibră brută Carbonat de calciu
1.6.12	Tărâțe de orez degresat	Tărâțe de orez rezultate în urma extracției uleiului.	Fibră brută
1.6.13	Ulei de tărâțe de orez	Ulei extras din tărâțe de ulei stabilizate.	Grăsimi brute
1.6.14	Urluială de orez	Produs din făină de orez și fabricarea de amidon, obținut prin strivire uscată sau umedă și strecurare. Se compune în principal din amidon, proteine, grăsimi și fibre.	Amidon, dacă > 20 % Proteină brută, dacă > 10 % Grăsimi brute, dacă > 5 % Fibră brută
1.6.15	Făină furajeră din orez opărit	Produs rezultat în urma șlefuirii orezului decorticat opărit, compunându-se în principal din foițe argintii, particule de strat de aleuron, endospermă și germeni; conține cantități variabile de carbonat de calciu rezultat din procesul de șlefuire.	Fibră brută Carbonat de calciu
1.6.16	Orez de bere	Cele mai mici bucăți fragmentate în urma procesului de strivire a orezului, având, de obicei, aproximativ un sfert din dimensiunea unei boabe întregi.	Amidon
1.6.17	Germeni de orez	Produs care se compune în principal din embrionul înlăturat în timpul procesului de strivire și separat de tărâțe.	Grăsimi brute Proteină brută
1.6.18	Turtă din germeni de orez	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de orez la care încă aderă părți din endospermă și coajă.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
1.6.19	Făină din germeni de orez	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția germenilor de orez la care încă aderă părți din endospermă și coajă.	Proteină brută
1.6.20	Proteine de orez	Produs al fabricării de amidon de orez din orez fragmentat, obținut prin strivire umedă, strecurare, separare, concentrare și uscare.	Proteină brută
1.6.21	Furaj de orez șlefuit lichid	Produs lichid concentrat rezultat în urma strivirii umede și a strecurării orezului.	Amidon
1.7.1	Secară	Boabe de <i>Secale cereale</i> L.	

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.7.2	Urluială de secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de foie externe și diverse părți ale boabelor.	Amidon Fibră brută
1.7.3	Furaj din secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foie externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțină endospermă decât din tărațele de secară.	Amidon Fibră brută
1.7.4	Tărațe de secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foie externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermei.	Amidon Fibră brută
1.8.1	Sorg; [Milo]	Boabe/semințe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Sorg alb	Boabe de sorg alb	
1.8.3	Furaj din gluten de sorg	Produs uscat obținut în timpul separării amidonului din sorg. Se compune în principal din tărațe și o cantitate redusă de gluten. Produsul poate să conțină, de asemenea, reziduuri uscate de apă de macerare și ar putea să se adauge germeni.	Proteină brută
1.9.1	Alac	Boabe de alac <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Tărațe de alac	Produs rezultat la fabricarea de făină de alac. Se compune în principal din foie externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de alac și de particule de endospermă.	Fibră brută
1.9.3	Învelișuri de alac	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de alac.	Fibră brută
1.9.4	Urluială de alac	Produs obținut în timpul prelucrării alacului triat și cu învelișul îndepărtat în făină de alac. Se compune în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de foie externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.10.1	Triticale	Boabe de <i>Triticum X Secale cereale</i> L. hibrid.	
1.11.1	Grâu	Boabe de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. și de alți cultivari de grâu. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.11.2	Mlădițe de grâu	Produs rezultat din germinarea grâului pentru bere și din curățarea malțului, care se compune din mlădițe, pulberi fine de cereale, pleavă și boabe mici de grâu malțificate fragmentate.	
1.11.3	Grâu, pregelatinizat	Produs obținut din grâu strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.11.4	Urluială de grâu	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de foie externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.11.5	Fulgi de grâu	Produs obținut prin tratare cu aburi și rulare a grâului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de grâu. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Fibră brută Amidon Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.11.6	Furaj din grâu	Produs rezultat la fabricarea făinii sau malțificării, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțină endospermă decât din tărațele de grâu.	Fibră brută
1.11.7	Tărațe de grâu ⁽³⁾	Produs rezultat la fabricarea făinii sau malțificării, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermei.	Fibră brută
1.11.8	Particule de grâu fermentat malțificat	Produs obținut printr-un proces care combină malțificarea și fermentarea grâului și a tărațelor de grâu. Produsul este apoi uscat și măcinat.	Amidon Fibră brută
1.11.10	Fibre de grâu	Fibre extrase în timpul prelucrării grâului. Se compune în principal din fibre.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Fibră brută
1.11.11	Germenii de grâu	Produs rezultat din măcinarea făinii, compus în principal din germeni de grâu, rulați sau prelucrați în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endospermă și de foițe externe.	Proteină brută Grăsimi brute
1.11.12	Germenii de grâu, fermentați	Produs al fermentării germenilor de grâu, cu microorganisme inactivate.	Proteină brută Grăsimi brute
1.11.13	Turtă din germeni de grâu	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de grâu [<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. și alți cultivari de grâu și alac decorticat (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)] la care pot încă să mai adere părți de endospermă și de coajă.	Proteină brută
1.11.15	Proteine de grâu	Proteine de grâu extrase în timpul producției de amidon sau de etanol, probabil parțial hidrolizat	Proteină brută
1.11.16	Furaj din gluten de grâu	Produs rezultat la fabricarea de amidon și gluten de grâu. Se compune din tărațe, din care este posibil ca germenii să fi fost parțial înlăturați. Se pot adăuga produse solubile de grâu, grâu fragmentat și alte produse derivate din amidon și în urma rafinării produselor din amidon.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteină brută — Amidon
1.11.18	Gluten vital de grâu	Proteină de grâu caracterizată printr-o viscoelasticitate ridicată sub formă hidratată, cu cel puțin 80 % proteine (Nx6,25) și cel mult 2 % cenușă din substanța uscată.	Proteină brută
1.11.19	Amidon de grâu lichid	Produs obținut din producția de amidon/glucoză și gluten din grâu.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 65 %: — Amidon
1.11.20	Amidon de grâu proteic, parțial dezaharisit	Produs obținut în timpul producerii de amidon de grâu, cuprinzând, în principal, amidon parțial zaharisit, proteine solubile și alte părți solubile ale endospermei.	Proteină brută Amidon Zaharide totale calculate ca zaharoză
1.11.21	Produse solubile de grâu	Produs din grâu obținut după extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Poate fi hidrolizat.	Umiditate, dacă < 55 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 55 %: — Proteină brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.11.22	Concentrat de drojdie de grâu	Subprodus umed care este eliberat după fermentarea amidonului de grâu pentru producția de alcool.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Proteină brută
1.11.23	Resturi de grâu pentru bere	Produs rezultat din curățarea grâului pentru bere care se compune din boabe mici de grâu pentru bere și fracțiuni de boabe de grâu pentru bere fragmentate, separate înaintea procesului de malțificare.	Fibră brută
1.11.24	Pulberi fine de grâu pentru bere și de malț	Pulberi fine de cereale aspirate în timpul operațiilor de transfer al boabelor.	Fibră brută
1.11.25	Pleavă de grâu pentru bere	Produs rezultat din curățarea grâului pentru bere care se compune din fracțiuni de pleavă de grâu și pulberi fine.	Fibră brută
1.12.2	Făină de boabe ⁽⁴⁾	Făină rezultată din strivirea cerealelor.	Amidon Fibră brută
1.12.3	Concentrat de proteine de boabe ⁽⁴⁾	Produs concentrat și uscat obținut din boabe după îndepărtarea amidonului prin fermentarea drojdiei.	Proteină brută
1.12.4	Resturi de boabe de cereale ⁽⁴⁾	Reziduuri rezultate în urma cernerii cerealelor și a malțului	Fibră brută
1.12.5	Germenii de boabe ⁽⁴⁾	Produs rezultat din măcinarea făinii și din fabricarea amidonului, compus în principal din germenii de grâu, rulați sau prelucrați în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endospermă și de foițe externe.	Proteină brută, Grăsimi brute
1.12.6	Sirop din lichidul de spălare a cerealelor ⁽⁴⁾	Produs cerealier obținut prin evaporarea concentratului lichidului de spălare obținut din fermentarea și distilarea cerealelor utilizate la producerea de alcool din cereale.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteină brută
1.12.7	Cereale umede de distilerie ⁽⁴⁾	Produs umed care corespunde fracțiunii solide prin centrifugarea și/sau filtrarea lichidului de spălare din cereale fermentate și distilate utilizate la producerea de alcool din cereale.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută
1.12.8	Produse solubile de distilerie concentrate ⁽⁴⁾	Produs umed rezultat din producerea de alcool prin distilarea unui must de grâu și sirop de zahăr după separarea prealabilă a tărâțelor și a glutenului.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută, dacă > 10 %
1.12.9	Cereale și produse solubile de distilerie ⁽⁴⁾	Produs obținut la producerea de alcool prin distilarea mustului de cereale alcătuit din cereale și/sau alte produse din amidon și care conțin zahăr. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.12.10	Boabe uscate de distilerie ⁽⁴⁾	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obținut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.12.11	Boabe întunecate de distilerie ⁽⁴⁾ ; [Boabe uscate și produse solubile de distilerie] ⁽⁴⁾	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obținut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate, la care s-a adăugat sirop rezidual de la distilarea whisky-ului sau lichid de spălare supus evaporării. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
1.12.12	Borhot de bere	Produs rezultat în procesul de fabricare a berii alcătuit din reziduuri de cereale malțificate și nemalțificate și alte produse din amidon, care pot să conțină materii prime care includ hamei. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, însă poate fi vândut și sub formă uscată.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.12.13	Borhot	Produs solid obținut prin producerea de whisky din malț. Se compune din reziduuri ale extracției de orz pentru bere cu apă caldă. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin gravitate.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută
1.12.14	Boabe rezultate în urma filtrării mustului	Produs solid obținut prin producerea de bere, extragerea malțului și distilarea whisky-ului. Se compune din reziduuri ale extracției de malț măcinat cu apă caldă, la care se pot adăuga alte produse bogate în zahăr sau în amidon. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin presare.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută
1.12.15	Reziduuri de la distilarea whisky-ului	Produsul care rămâne în alambic în urma primei (spălări) distilări a unui malț de distilerie.	Proteină brută, dacă > 10 %
1.12.16	Sirop rezidual de la distilarea whisky-ului	Produs în urma primei (spălări) distilări a unui malț de distilerie, obținut prin evaporarea reziduurilor de la distilarea whisky-ului care rămân în alambic.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: Proteină brută

2. Semințe oleaginoase, fructe oleaginoase și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.1.1	Turtă din babassu	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea nucilor de palmier babassu (soiurile <i>Orbignya</i>).	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.2.1	Semințe de camelină	Semințe de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Camelină, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de camelină.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.2.3	Făină de camelină	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de camelină.	Proteină brută
2.3.1	Coji de cacao	Tegumente ale boabelor uscate și prăjite de <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibră brută
2.3.2	Pelicule de cacao	Produs obținut prin prelucrarea boabelor de cacao.	Fibră brută Proteină brută
2.3.3	Făină de boabe de cacao, parțial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția boabelor uscate și prăjite de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. din care s-a îndepărtat o parte a cojilor	Proteină brută Fibră brută
2.4.1	Turtă din copră	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea miezului uscat (endospermă) și învelișului exterior (tegument) al seminței de cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.4.2	Copră, turtă hidrolizată	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea și hidrolizarea enzimatică a miezului uscat (endospermă) și învelișului exterior (tegument) ale seminței de cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.4.3	Făină de copră	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția miezului uscat (endospermă) și învelișului exterior (tegument) al seminței de cocotier.	Proteină brută
2.5.1	Semințe de bumbac	Semințe de <i>Gossypium</i> spp. din care au fost îndepărtate fibrele. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.5.2	Făină de semințe de bumbac, parțial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția semințelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele și o parte a cojilor. (Conținut maxim de fibre neprelucrate 22,5 % în materia uscată). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Fibră brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.5.3	Turtă din semințe de bumbac	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.6.1	Turtă din arahide, parțial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea arahidelor <i>Arachis hypogaea</i> L. parțial decorticate și a altor specii de <i>Arachis</i> . (Conținut maxim de fibre neprelucrate 16 % în materia uscată)	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.6.2	Făină de arahide, parțial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din arahide parțial decorticate. (Conținut maxim de fibre neprelucrate 16 % în materia uscată)	Proteină brută Fibră brută
2.6.3	Turtă din arahide, decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea arahidelor decorticate.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.6.4	Făină de arahide, decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din arahide decorticate.	Proteină brută Fibră brută
2.7.1	Turtă din capoc	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de capoc (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteină brută Fibră brută
2.8.1	Semințe de in	Semințe de in <i>Linum usitatissimum</i> L. (puritate botanică minimă 93 %), întregi, aplatizate sau măcinate. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.8.2	Turtă din semințe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de in. (Puritate botanică minimă 93 %)	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.8.3	Făină de semințe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de in. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.9.1	Tărâțe de muștar	Produs rezultat la fabricarea muștarului (<i>Brassica juncea</i> L.). Se compune din fragmente de foițe externe și din particule de boabe.	Fibră brută
2.9.2	Făină din semințe de muștar	Produs obținut prin extracția uleiului volatil de muștar din semințe de muștar	Proteină brută
2.10.1	Semințe de niger	Semințe de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Turtă din semințe de niger	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de niger. (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 3,4 %)	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.11.1	Pulpă de măslină	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția măslinelor presate <i>Olea europea</i> L. separate cât mai mult posibil de părți din sâmbure.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.12.1	Turtă din sămburi de palmier	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sămburilor de palmier <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelișului dur.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.12.2	Făină de sămburi de palmier	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția sămburilor de palmier din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelișului dur.	Proteină brută Fibră brută
2.13.1	Semințe de dovleac și de dovlecel	Semințe de <i>Cucurbita pepo</i> L. și plante de genul <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Semințe de dovleac și de dovlecel, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de <i>Cucurbita pepo</i> și a plantelor de genul <i>Cucurbita</i> .	Proteină brută Grăsimi brute
2.14.1	Semințe de rapiță (°)	Semințe de rapiță <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de rapiță indiană <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz și de rapiță <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Puriitate botanică minimă 94 %. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.14.2	Semințe de rapiță, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de rapiță. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.14.3	Făină din semințe de rapiță	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de rapiță. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.14.4	Semințe de rapiță, extrudate	Produs obținut din semințe integrale de rapiță printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.14.5	Concentrat de proteine de semințe de rapiță	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin separarea fracționării proteice a turtelor de semințe de rapiță sau a semințelor de rapiță.	Proteină brută
2.15.1	Semințe de șofrănaș	Semințe de șofrănaș <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Făină de semințe de șofrănaș, parțial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția semințelor de șofrănaș parțial decorticate.	Proteină brută Fibră brută
2.15.3	Învelișuri de șofrănaș	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de șofrănaș.	Fibră brută
2.16.1	Semințe de susan	Semințe de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Semințe de susan, cu învelișuri parțial îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin îndepărtarea parțială a cojilor.	Proteină brută Fibră brută
2.17.2	Învelișuri de susan	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de susan.	Fibră brută
2.17.3	Turtă din semințe de susan	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de susan (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 5 %)	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.18.1	Soia prăjită (boabe)	Boabe de soia (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) supuse unui tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.18.2	Turtă de soia (boabe)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de soia	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.18.3	Făină de soia (boabe)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat sau alte ajutoare de filtrare provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau ajutoare de filtrare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Fibră brută dacă > 8 % în materia uscată Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.18.4	Făină de soia (boabe), cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate după extracție și tratament termic corespunzător. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare (Activitate ureazică maximă 0,5 mg N/g × min.). Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.18.5	Învelișuri de soia (boabe)	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de soia.	Fibră brută
2.18.6	Boabe de soia, extrudate	Produs obținut din boabe de soia printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.18.7	Concentrat proteic din soia (boabe)	Produs obținut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate, degresate, după fermentare sau a doua extracție pentru a reduce concentrația extrasului lipsit de azot.	Proteină brută
2.18.8	Pulpă de boabe de soia; [Pastă de boabe de soia]	Produs obținut în cursul extracției boabelor de soia pentru prepararea alimentelor.	Proteină brută
2.18.9	Melase de boabe de soia	Produs rezultat în timpul prelucrării boabelor de soia.	Proteină brută Grăsimi brute
2.18.10	Subprodus al preparării boabelor de soia	Produce obținute când se prelucurează boabe de soia pentru a obține preparate alimentare pe bază de boabe de soia.	Proteină brută
2.19.1	Semințe de floarea-soarelui	Semințe de floarea-soarelui <i>Helianthus annuus</i> L. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.19.2	Turtă de semințe de floarea-soarelui	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de floarea-soarelui.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.19.3	Făină de semințe de floarea-soarelui	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
2.19.4	Făină de semințe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui din care au fost îndepărtate o parte a cojilor sau toate cojile. Poate conține cel mult 1 % pământ decolorant utilizat provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare sau din ajutoare de filtrare. (Conținut maxim de fibre neprelucrate 27,5 % în materia uscată).	Proteină brută Fibră brută
2.19.5	Învelișuri de semințe de floarea-soarelui	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de floarea-soarelui.	Fibră brută
2.20.1	Uleiuri și grăsimi vegetale ⁽⁶⁾	Uleiuri și grăsimi obținute din plante (excluzând uleiul de ricin din planta de ricin); pot fi demucilaginate, rafinate și/sau hidrogenate	Umiditate, dacă > 1 %
2.21.1	Lecitine brute	Fosfolipide obținute în cursul demucilaginării uleiului brut din semințe oleaginoase și fructe oleaginoase.	

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.22.1	Semințe de cânepă	Semințe de cânepă controlate <i>Cannabis sativa</i> L. cu un conținut maxim de THC în conformitate cu legislația UE.	
2.22.2	Turtă de cânepă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de cânepă.	Proteină brută Fibră brută
2.22.3	Ulei de cânepă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea plantelor și semințelor de cânepă.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.23.1	Semințe de mac	Semințe de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Făină de mac	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din semințe de mac.	Proteină brută

3. Semințe de leguminoase și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
3.1.1	Fasole, prăjită	Semințe de <i>Phaseolus</i> spp. sau <i>Vigna</i> spp. supuse unui tratament termic corespunzător. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
3.1.2	Concentrat proteic din fasole	Produs obținut prin separare umedă pornind de la fasole, când se produce amidon.	Proteină brută
3.2.1	Roșcove, uscate	Fructe uscate ale roșcovului <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fibră brută
3.2.3	Păstăi de roșcovă, uscate	Produs obținut prin zdrobirea fructelor uscate (păstăi) ale roșcovului, din care au fost îndepărtate boabele de roșcovă.	Fibră brută
3.2.4	Făină de păstăi de roșcovă uscate, micronizată	Produs obținut prin micronizarea fructelor uscate ale roșcovului, din care au fost îndepărtate boabele de roșcovă.	Fibră brută Zaharide totale, calculate ca zaharoză
3.2.5	Germenii de roșcove	Germenii de boabe de roșcove.	Proteină brută
3.2.6	Germenii de roșcove, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de roșcove.	Proteină brută
3.2.7	Boabe de roșcove (semințe)	Boabele roșcovului.	Fibră brută
3.3.1	Năut	Semințe de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Linte bastardă	Semințe de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semințe de schinduf	Semințe de schinduf (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Făină de guar	Produs obținut după extracția mucilagiului din semințele de boabe de guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteină brută
3.6.2	Făină de germeni de guar	Produs obținut din extracția mucilagiului din germenii semințelor de boabe de guar.	Proteină brută
3.7.1	Bob	Semințe de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. și var. <i>minuta</i> (Alef) Mansf.	
3.7.2	Fulgi de bob	Produs obținut prin tratare cu aburi și rulare a bobului decorticat.	Amidon Proteină brută
3.7.3	Foi de bob; [Învelișuri de bob]	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de bob, care se compune în principal din învelișuri externe.	Fibră brută Proteină brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
3.7.4	Bob, decorticat	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de bob, care se compune în principal din sămburi ai bobului.	Proteină brută Fibră brută
3.7.5	Proteine de bob	Produs obținut prin măcinarea și fracționarea aerului bobului.	Proteină brută
3.8.1	Linte	Semințe de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Învelișuri de linte	Produs obținut în cursul procesului de îndepărtare a învelișurilor semințelor de linte.	Fibră brută
3.9.1	Lupin dulce	Semințe de <i>Lupinus</i> spp. sărace în semințe amare.	
3.9.2	Lupin dulce, cu învelișuri îndepărtate	Semințe de lupin cu învelișuri îndepărtate.	Proteină brută
3.9.3	Foi de lupin; [învelișuri de lupin]	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de lupin, care se compune în principal din învelișuri externe.	Proteină brută Fibră brută
3.9.4	Pulpă de lupin	Produs obținut după extracția componentelor lupinului.	Fibră brută
3.9.5	Urluială de lupin	Produs obținut în timpul fabricării de făină de lupin din lupin. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteină brută Fibră brută
3.9.6	Proteine de lupin	Produs obținut prin separare umedă pornind de la lupin, când se produce amidon sau după măcinare și fracționarea aerului.	Proteină brută
3.9.7	Făină de proteine de lupin	Produs al prelucrării lupinului pentru a produce făină cu conținut ridicat de proteine.	Proteină brută
3.10.1	Fasole mung	Boabe de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Mazăre	Semințe de <i>Pisum</i> spp. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Metoda de protecție contra degradării în rumen, dacă este cazul
3.11.2	Tărâțe din mazăre	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curățării mazării.	Fibră brută
3.11.3	Fulgi de mazăre	Produs obținut prin tratare cu vapori și rulare a semințelor de mazăre cu învelișuri îndepărtate.	Amidon
3.11.4	Făină de mazăre	Produs obținut în timpul măcinării mazării.	Proteină brută
3.11.5	Învelișuri de mazăre	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre din mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curățării și, într-o măsură mai mică, din endospermă.	Fibră brută
3.11.6	Mazăre, cu învelișuri îndepărtate	Semințe de mazăre cu învelișuri îndepărtate.	Proteină brută Fibră brută
3.11.7	Urluială de mazăre	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteină brută Fibră brută
3.11.8	Resturi de mazăre	Fracțiuni de mazăre rămase în urma procesului de cernere.	Fibră brută
3.11.9	Proteine din mazăre	Produs obținut prin separare umedă pornind de la mazăre, când se produce amidon sau după măcinare și fracționarea aerului.	Proteină brută
3.11.10	Pulpă de mazăre	Produs obținut din mazăre prin extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Se compune în principal din fibre interne și amidon.	Umiditate, dacă < 70 % sau > 85 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
3.11.11	Produse solubile de mazăre	Produs obținut din mazăre prin extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Se compune în principal din proteine solubile și oligozaharide.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 85 % Zaharide totale Proteină brută
3.11.12	Fibre de mazăre	Produs obținut prin extracție după măcinarea și strecurarea mazării cu învelișuri îndepărtate.	Fibră brută
3.12.1	Măzărichi	Semințe de <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> și alte soiuri.	
3.13.1	Latir ⁽⁷⁾	Semințe de <i>Lathyrus sativus</i> L. supuse unui tratament termic corespunzător.	
3.14.1	Măzăriche Monantha	Semințe de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tuberculi, rădăcini și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.1.1	Sfeclă de zahăr	Rădăcină de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Colete și cozi de sfeclă de zahăr	Produs proaspăt rezultat din fabricarea zahărului, compus în principal din bucăți de sfeclă de zahăr curățate, cu sau fără bucăți de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %
4.1.3	Zahăr (de sfeclă); [zaharoză]	Zahăr extras din sfecla de zahăr cu ajutorul apei.	Zaharoză
4.1.4	Melasă de sfeclă (de zahăr)	Produs siropos obținut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din sfecla de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %
4.1.5	Melasă de sfeclă (de zahăr), din care s-au extras parțial zahărul și/sau betaina	Produs obținut în urma unei extracții complementare cu ajutorul apei a zaharozei și/sau betainei din melasa de sfeclă de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %
4.1.6	Melasă de izomaltuloză	Fracțiune necristalizată rezultată din fabricarea izomaltulozei prin conversie enzimatică a zaharozei provenite din sfecla de zahăr.	Umiditate, dacă > 40 %
4.1.7	Pulpă de sfeclă (de zahăr) umedă	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr obținute prin extracție hidrică. Conținutul minim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr este scăzut și tinde către zero din cauza fermentației (acid lactic).	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 82 % sau > 92 %
4.1.8	Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr obținute prin extracție hidrică și presate mecanic. Conținutul maxim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr este scăzut și tinde către zero din cauza fermentării (acid lactic).	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.9	Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată, melasată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr obținute prin extracție hidrică și presate mecanic la care s-a adăugat melasă. Conținutul maxim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr se diminuează din cauza fermentării (acid lactic).	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.10	Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr obținute prin extracție hidrică și uscate.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10,5 %
4.1.11	Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată, melasată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr obținute prin extracție hidrică și uscate la care s-a adăugat melasă.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.1.12	Sirop de zahăr	Produs obținut prin prelucrarea zahărului și/sau a melasei.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 35 %
4.1.13	Bucăți de sfeclă (de zahăr), fierte	Produs rezultat din fabricarea siropului comestibil din sfecla de zahăr, care poate fi presat sau uscat.	Produs uscat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Produs presat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %
4.1.14	Fructo-oligozaharide	Produs obținut din zahărul din sfecla de zahăr printr-un procedeu enzimatic.	Umiditate, dacă > 28 %
4.2.1	Suc de sfeclă	Suc obținut prin presarea sfeclei roșii (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>), urmată de concentrare și pasteurizare, păstrând gustul și aroma tipice de legumă.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 60 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.3.1	Morcovi	Rădăcini de morcov galben sau roșu <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Coji de morcov, tratate cu abur	Produs umed rezultat din prelucrarea morcovului, constând în coji îndepărtate de pe rădăcina de morcov prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon de morcov gelatinos. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 87 % sau > 97 %
4.3.3	Resturi de morcov	Produs umed rezultat prin intermediul separării mecanice în cadrul prelucrării morcovilor și care constă, în principal, din morcovi uscați și resturi de morcov. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 87 % sau > 97 %
4.3.4	Fulgi de morcov	Produs obținut prin transformarea în fulgi a rădăcinilor de morcov galben sau roșu, care sunt uscate ulterior.	
4.3.5	Morcovi, uscați	Rădăcini de morcov galben sau roșu, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt uscate ulterior.	Fibră brută
4.3.6	Aliment pentru hrana animalelor pe bază de morcovi uscați	Produs constituit din pulpă internă și din pelicule externe care sunt uscate.	Fibră brută
4.4.1	Rădăcini de cicoare	Rădăcini de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Colete și cozi de cicoare	Produs proaspăt rezultat din prelucrarea cicoarei. Acesta constă în principal în bucăți curățate de cicoare și bucăți de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %
4.4.3	Semințe de cicoare	Semințe de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Pulpă de cicoare presată	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de <i>Cichorium intybus</i> L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție și presate mecanic. Carbohidrații (solubili) de cicoare și apa au fost parțial extrase.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.4.5	Pulpă de cicoare uscată	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de <i>Cichorium intybus</i> L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție, presate mecanic și ulterior uscate. Hidrații de carbon (solubili) de cicoare au fost parțial extrași.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.4.6	Pulbere de rădăcini de cicoare	Produs obținut prin tocarea, uscarea și măcinarea rădăcinilor de cicoare.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.4.7	Melasă de cicoare	Produs rezultat din prelucrarea cikorii, obținut în cursul fabricării de inulină și oligofructoză.	Proteină brută Umiditate, dacă < 20 % sau > 30 %
4.4.8	Borhot de cicoare	Produs rezultat din prelucrarea cikorii, obținut în cursul rafinării inulinei și a oligofructozei.	Proteină brută Umiditate, dacă < 30 % sau > 40 %
4.4.9	Inulină de cicoare	Inulina este un fructan extras din rădăcinile de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Sirop de oligofructoză	Produs obținut prin hidroliza parțială a inulinei provenite din <i>Cichorium intybus</i> L.	Umiditate, dacă < 20 % sau > 30 %
4.4.11	Oligofructoză uscată	Produs obținut prin hidroliza parțială a inulinei provenite din <i>Cichorium intybus</i> L. și prin uscare ulterioară.	
4.5.1	Usturoi, uscat	Pudră cu o culoare albă spre galbenă de usturoi pur măcinat, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassava]	Rădăcini de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 70 %
4.6.2	Manioc, uscat	Rădăcini de manioc, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt ulterior uscate.	Amidon Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.1	Pulpă de ceapă	Produs umed rezultat în cursul prelucrării cepei (genul <i>Allium</i>), care este format atât din foi, cât și din cepe întregi. Dacă produsul provine din procedeul de fabricare a uleiului de ceapă, el constă în principal în resturi de ceapă găte.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.2	Ceapă, prăjită	Bucăți de ceapă curățate și mărunțite care sunt ulterior prăjite.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Grăsimi brute
4.8.1	Cartofi	Tuberculi de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Umiditate, dacă < 72 % sau > 88 %
4.8.2	Cartofi, decojiți	Cartofi a căror coajă este îndepărtată prin tratare cu abur.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.3	Coji de cartofi, tratate cu abur	Produs umed rezultat din prelucrarea cartofilor, constând în coji îndepărtate de pe tuberculul de cartof prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon de cartof gelatinos. Produsul se poate zdrobi.	Umiditate, dacă < 82 % sau > 93 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.4	Bucăți de cartofi, neprelucrate	Produs rezultat din cartofi în cursul preparării produselor din cartofi pentru consumul uman, pe bază de cartofi decojiți sau nu.	Umiditate, dacă < 72 % sau > 88 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.5	Resturi de cartofi	Produs rezultat prin intermediul separării mecanice în cadrul prelucrării cartofilor și care constă, în principal, din cartofi uscați și resturi de cartofi. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic.	Umiditate, dacă < 82 % sau > 93 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.8.6	Piure de cartofi	Produs pe bază de cartofi albiți sau fierți și ulterior zdrobiți.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.7	Fulgi de cartofi	Produs obținut prin uscarea rotatorie a cartofilor spălați, decojiți sau nedecojiți și tratați la abur.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.8	Pulpă de cartofi	Produs rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi constând în turtă de extracție de cartofi măcinați.	Umiditate, dacă < 77 % sau > 88 %
4.8.9	Pulpă de cartof, uscată	Produs uscat rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi constând în turtă de extracție de cartofi măcinați.	
4.8.10	Proteină din cartofi	Produs rezultat din fabricarea amidonului compus în principal din substanțe proteice obținute după separarea amidonului.	Proteină brută
4.8.11	Proteină din cartofi, hidrolizată	Proteină obținută prin hidroliza enzimatică controlată a proteinelor din cartofi.	Proteină brută
4.8.12	Proteină din cartofi, fermentată	Produs obținut prin fermentarea proteinei din cartofi, urmată de uscare prin pulverizare.	Proteină brută
4.8.13	Proteină din cartofi fermentată, lichidă	Produs lichid obținut prin fermentarea proteinei din cartofi.	Proteină brută
4.8.14	Suc de cartofi, concentrat	Produs concentrat rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi, constând în substanța rămasă după îndepărtarea parțială a fibrelor, a proteinelor și a amidonului din pulpa de cartof întreagă și evaporarea parțială a apei.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 50 %: — proteină brută — cenușă brută
4.8.15	Granule de cartofi	Cartofi uscați (cartofi după spălare, decojire, reducere a dimensiunii – tăiere, transformare în fulgi etc. din care s-a extras apa).	
4.9.1	Cartof dulce	Tuberculi de <i>Ipomoea batatas</i> L., indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate, dacă < 57 % sau > 78 %
4.10.1	Topinamburi; [Topinambur]	Tuberculi de <i>Helianthus tuberosus</i> L. indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate, dacă < 75 % sau > 80 %

5. Alte semințe și fructe și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
5.1.1	Ghindă de stejar	Fructe întregi de stejar pedunculat <i>Quercus robur</i> L., gorun <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., stejar de plută <i>Quercus suber</i> L. sau alte specii de stejar.	
5.1.2	Ghindă de stejar, decorticată	Produs obținut în cursul decorticării ghindei de stejar.	Proteină brută Fibră brută
5.2.1	Migdale	Fructe întregi sau bucăți de fruct de <i>Prunus dulcis</i> , cu sau fără coajă.	
5.2.2	Coji de migdale	Coji de migdale obținute din sămburi de migdale decorticați prin separarea fizică de miez, urmată de măcinare.	Fibră brută
5.3.1	Semințe de anason	Semințe de <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpă de măr, uscată; [Tescovină de mere, uscată]	Produs obținut din producția de suc de <i>Malus domestica</i> sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din pelicule externe care sunt uscate. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
5.4.2	Pulpă de măr, presată; [Tescovină de mere, presată]	Produs umed obținut din producția de suc de mere sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din pelicule externe care sunt presate. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.4.3	Melasă de mere	Produs obținut după fabricarea de pectină din pulpa de măr. Este posibil să fi fost depectinizat.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi și uleiuri brute, dacă > 10 %
5.5.1	Semințe de sfeclă de zahăr	Semințe de sfeclă de zahăr	
5.6.1	Hrișcă	Semințe de <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Pleavă și tărațe de hrișcă	Produs obținut în cursul măcinării semințelor de hrișcă.	Fibră brută
5.6.3	Urluială de hrișcă	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din hrișcă cernută. Se compune în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de foie externe și diverse părți ale boabelor. Trebuie să conțină maxim 10 % fibră brută.	Fibră brută Amidon
5.7.1	Semințe de varză roșie	Semințe de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Semințe de iarba-cănărașului	Semințe de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Semințe de chimen	Semințe de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Castane fărâmițate	Produs rezultat din producția de făină de castane, compus în principal din particule de endospermă, cu fragmente fine de înveliș și câteva resturi de castane (<i>Castanea</i> spp.)	Proteină brută Fibră brută
5.13.1	Pulpă de citrice	Produs obținut prin presarea fructelor de citrice <i>Citrus</i> (L.) spp. sau în cursul fabricării sucului de citrice. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.13.2	Pulpă de citrice, uscată	Produs obținut prin presarea fructelor de citrice sau în cursul fabricării sucului de citrice, care este ulterior uscat. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.14.1	Semințe de trifoi roșu	Semințe de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Semințe de trifoi alb	Semințe de <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Învelișuri de boabe de cafea	Produs obținut din boabe decorticate ale plantei <i>Coffea</i> .	Fibră brută
5.16.1	Semințe de albăstrea	Semințe de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semințe de castravete	Semințe de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semințe de chiparos	Semințe de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Curmale	Fructe de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Pot fi uscate.	
5.19.2	Semințe de curmal	Semințe întregi de curmal.	Fibră brută
5.20.1	Semințe de fenicul	Semințe de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Smochine	Fructe de <i>Ficus carica</i> L. Pot fi uscate.	
5.22.1	Sâmburi de fructe ⁽⁸⁾	Produs compus din semințele interne comestibile ale unui fruct cu coajă lemnoasă sau ale unui fruct semințos.	
5.22.2	Pulpă de fructe ⁽⁸⁾	Produs obținut în cursul producției de suc de fructe și piure de fructe. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
5.22.3	Pulpă de fructe, uscată ⁽⁸⁾	Produs obținut în cursul producției de suc de fructe și piure de fructe, care este ulterior uscat. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.23.1	Creson de grădină	Semințe de <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibră brută
5.24.1	Semințe de graminacee	Semințe de graminacee din familiile <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> și <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Sâmburi de strugure	Sâmburi separați de pulpa de strugure, din care uleiul nu a fost îndepărtat	Grăsimi brute Fibră brută
5.25.2	Făină de sâmburi de strugure	Produs obținut în procesul de extracție a uleiului din sâmburi de strugure.	Fibră brută
5.25.3	Pulpă de strugure [tescovină de struguri]	Pulpă de strugure uscată rapid după extracția alcoolului din care s-a îndepărtat o parte cât mai mare de tulpini și sâmburi.	Fibră brută
5.26.1	Alune	Fructe întregi sau bucăți de fruct de <i>Corylus</i> (L.) spp., cu sau fără coajă.	
5.27.1	Pectină	Pectină extrasă din materiile vegetale adecvate.	
5.28.1	Semințe de Perilla	Semințe de <i>Perilla frutescens</i> L. și produsele lor de măcinare.	
5.29.1	Semințe de pin	Semințe de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Fistic	Fruct de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semințe de pătlagină	Semințe de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Semințe de ridiche	Semințe de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Semințe de spanac	Semințe de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semințe de armurariu	Semințe de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpă de roșii [turtă din roșii]	Produs obținut prin presarea roșiilor <i>Solanum lycopersicum</i> L. în cursul fabricării sucului de roșii. Se compune în principal din coji de roșii și semințe.	Fibră brută
5.36.1	Semințe de coada-șoricelului	Semințe de <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Furaje și furaje neprelucrate, precum și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
6.1.1	Frunze de sfeclă	Frunze de <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Cereale ⁽⁹⁾	Plante întregi sau părți de plante cerealiere. Pot fi uscate, proaspete sau însilozate.	
6.3.1	Paie de cereale ⁽⁹⁾	Paie de cereale.	
6.3.2	Paie de cereale, tratate ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Produs obținut prin tratament corespunzător al paielor de cereale	Sodiu, dacă sunt tratate cu NaOH
6.4.1	Făină de trifoi	Produs obținut prin uscarea și măcinarea trifoiului <i>Trifolium</i> spp. Poate conține până la 20 % lucernă (<i>Medicago sativa</i> L. și <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) sau alte plante furajere uscate și măcinate concomitent cu trifoiul.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
6.5.1	Făină de plante furajere ⁽¹¹⁾ ; [Făină de iarbă] ⁽¹¹⁾ ; [Făină verde] ⁽¹¹⁾	Produs obținut prin uscarea, măcinarea și, în anumite cazuri, compactarea plantelor furajere.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.6.1	Iarbă, uscată pe câmp, [Fân]	Orice specie de iarbă uscată pe câmp.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.6.2	Iarbă, uscată la temperatură înaltă	Produs obținut din iarbă (orice varietate) care a fost deshidratată artificial (sub orice formă).	Proteină brută Fibră Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.6.3	Iarbă, ierburi, leguminoase, [furaj verde]	Culturi arabile proaspete, însilozate sau uscate constând în iarbă, legume sau ierburi denumite în mod curent siloz, fâneață, fân sau furaj verde.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.7.1	Făină de cânepă	Făină obținută prin măcinarea frunzelor uscate de <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteină brută
6.7.2	Fibră de cânepă	Produs obținut în cursul prelucrării cânepii, de culoare verde, uscat, fibros.	
6.8.1	Paie de bob	Paie de bob.	
6.9.1	Paie de in	Paie de in (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Lucernă	Plante sau părți de plante de <i>Medicago sativa</i> L. și <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.2	Lucernă uscată pe câmp	Lucernă, uscată pe câmp.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.3	Lucernă, uscată la temperatură înaltă	Lucernă deshidratată artificial, în orice formă.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.4	Lucernă, extrudată	Pelete de lucernă care au fost extrudate.	
6.10.5	Făină de lucernă ⁽¹²⁾ ;	Produs obținut prin uscarea și măcinarea lucernei. Poate conține până la 20 % trifoi sau alte plante furajere uscate și măcinate concomitent cu lucerna.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.6	Turtă din lucernă	Produs uscat obținut după eliminarea prin presare a sucului din lucernă.	Proteină brută Fibră brută
6.10.7	Concentrat proteic din lucernă	Produs obținut prin uscarea artificială a fracțiilor de suc de lucernă rezultat prin presare, care au fost separate prin centrifugate și tratate termic pentru a precipita proteinele.	Proteină brută Caroten
6.10.8	Produse solubile de lucernă	Produs obținut în urma extracției proteinelor din suc de lucernă, care poate fi uscat	Proteină brută
6.11.1	Porumb însilozat	Plante sau părți de plante de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> însilozate.	
6.12.1	Paie de mazăre	Paie de <i>Pisum</i> spp.	

7. Alte plante, alge și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
7.1.1	Alge ⁽¹³⁾	Alge, vii sau prelucrate, indiferent de forma lor de prezentare, inclusiv alge proaspete, refrigerate sau congelate.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.2	Alge uscate ⁽¹³⁾	Produs obținut prin uscarea algelor. Acest produs poate fi spălat pentru a reduce conținutul de iod.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.3	Făină de alge ⁽¹³⁾	Produs rezultat din fabricarea uleiului de alge, obținut prin extracția algelor.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.4	Ulei de alge ⁽¹³⁾	Produs rezultat din fabricarea uleiului din alge, obținut prin extracție.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
7.1.5	Extract de alge ⁽¹³⁾ ; [Fracțiuni de alge] ⁽¹³⁾	Extract apos sau alcoolic de alge care conține în principal hidrați de carbon.	
7.2.6	Făină din alge marine	Produs obținut prin uscarea și măcinarea macroalgelor, în special a algelor marine maronii. Acest produs poate fi spălat pentru a reduce conținutul de iod.	Cenușă brută
7.3.1	Scoarță ⁽⁶⁾	Scoarță curățată și uscată de arbori sau arbuști.	Fibră brută
7.4.1	Flori ⁽⁶⁾ , uscate	Toate părțile de flori uscate de plante consumabile și părțile componente ale acestora.	Fibră brută
7.5.1	Broccoli, uscat	Produs obținut prin uscarea plantei <i>Brassica oleracea</i> L. după spălare, reducere a dimensiunii (tăiere, transformare în fulgi etc.) și extragerea apei.	
7.6.1	Melasă de trestie (de zahăr)	Produs siropos obținut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din <i>Saccharum</i> L.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 30 %
7.6.2	Trestie (de zahăr) Melasă, parțial dezaharisită	Produs obținut în urma unei extracții complementare cu ajutorul apei a zaharozei din melasa de trestie de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %
7.6.3	Zahăr (din trestie de zahăr) [Zaharoză]	Zahăr extras din trestia de zahăr cu ajutorul apei.	Zaharoză
7.6.4	Resturi rezultate din prelucrarea trestiei de zahăr	Produs obținut în cursul extracției cu ajutorul apei a zahărului din trestia de zahăr. Se compune în principal din fibre.	Fibră brută
7.7.1	Frunze, uscate ⁽⁶⁾	Frunze uscate de plante consumabile și părțile componente ale acestora.	Fibră brută
7.8.1	Lignoceluloză ⁽⁶⁾	Produs obținut prin intermediul prelucrării mecanice a lemnului natural brut uscat și constituit în principal din lignoceluloză.	Fibră brută
7.9.1	Rădăcină de lemn-dulce	Rădăcină de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mentă	Produs obținut din uscarea părților aeriene ale plantelor <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> sau <i>Mentha viridis</i> (L.), indiferent de forma lor de prezentare.	
7.11.1	Spanac, uscat	Produs obținut din uscarea plantei <i>Spinacia oleracea</i> L., indiferent de forma sa de prezentare.	
7.12.1	Mojave yucca	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. pulverizată.	Fibră brută
7.13.1	Cărbune vegetal; [mangal]	Produs obținut prin carbonizarea de materie vegetală organică.	Fibră brută
7.14.1	Lemn ⁽⁶⁾	Lemn matur sau fibre de lemn matur netratat chimic.	Fibră brută

8. Produse lactate și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
8.1.1	Unt și produse din unt	Unt și produse obținute din producția sau prelucrarea untului (de exemplu, zer), cu excepția cazului în care sunt menționate separat.	Proteină brută Grăsimi brute Lactoză Umiditate, dacă > 6 %
8.2.1	Zară/Zară concentrată/ Zără praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin baterea untului și separarea smântânii sau prin procedee similare. Produsul poate fi concentrat sau uscat.	Proteină brută Grăsimi brute Lactoză Umiditate, dacă > 6 %
8.3.1	Cazeină	Produs obținut din lapte degresat sau din zară prin uscarea cazeinei precipitate cu ajutorul unui acid sau al chimozinei.	Proteină brută Umiditate, dacă > 10 %
8.4.1	Cazeinat	Produs extras din caș sau cazeină prin utilizarea de substanțe neutralizante și prin uscare.	Proteină brută Umiditate, dacă > 10 %
8.5.1	Brânză și brânzeturi	Brânză și produse pe bază de brânză și de produse pe bază de lapte.	Proteină brută Grăsimi brute
8.6.1	Colostru	Fluid secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte până la cinci zile după naștere.	Proteină brută
8.7.1	Subproduse lactate	Produse obținute din fabricarea produselor lactate (inclusiv, dar fără a se limita la: produse lactate care nu mai sunt folosite ca produse alimentare, nămoluri rezultate în urma centrifugării sau separării, apă albă, substanțe minerale din lapte).	Umiditate Proteină brută Grăsimi brute Zaharide totale
8.8.1	Produse lactate fermentate	Produse obținute prin fermentarea laptelui (de exemplu, iaurt etc.)	Proteină brută Grăsimi brute
8.9.1	Lactoză	Zaharid extras din lapte sau din zer, prin purificare și uscare.	Lactoză Umiditate, dacă > 5 %
8.10.1	Lapte/Lapte concentrat/Lapte praf ⁽¹⁴⁾	Secreție mamară normală, obținută prin una sau mai multe mulgeri. Produsul poate fi concentrat sau uscat.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
8.11.1	Lapte degresat/Lapte degresat concentrat/Lapte degresat praf ⁽¹⁴⁾	Lapte al cărui conținut de grăsime a fost redus prin separare. Produsul poate fi concentrat sau uscat.	Proteină brută Umiditate, dacă > 5 %
8.12.1	Grăsimi provenite din lapte	Produs obținut prin degresarea laptelui.	Grăsimi brute
8.13.1	Proteine din lapte sub formă de praf	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din lapte prin tratamente chimice sau fizice.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
8.14.1	Lapte condensat și evaporat și produse derivate	Lapte condensat și evaporat și produse obținute prin fabricarea sau prelucrarea acestor produse.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
8.15.1	Permeat din lapte/Permeat din lapte sub formă de praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a laptelui (traversând membrana), din care lactoza este posibil să fi fost parțial extrasă. Pot fi aplicate osmoza inversă și uscarea.	Cenușă brută Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %
8.16.1	Concentrat (retentat) din lapte/Concentrat (retentat) din lapte sub formă de praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a laptelui (reținut de membrană). Produsul poate fi uscat.	Proteină brută Cenușă brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %
8.17.1	Zer/Zer concentrat/Zer praf ⁽¹⁴⁾	Produs rezultat din fabricarea brânzei, a cremei de brânză proaspătă și a cazeinei sau din procedee similare. Produsul poate fi concentrat sau uscat.	Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 % Cenușă brută
8.18.1	Zer delactozat/Zer delactozat praf ⁽¹⁴⁾	Zer din care lactoza a fost parțial extrasă. Produsul poate fi uscat.	Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 % Cenușă brută
8.19.1	Proteină de zer/Proteină de zer praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din zer prin tratamente chimice sau fizice. Produsul poate fi uscat.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
8.20.1	Zer demineralizat, delactozat/Zer demineralizat, delactozat praf ⁽¹⁴⁾	Zer din care lactoza și mineralele au fost parțial extrase. Produsul poate fi uscat.	Proteină brută Lactoză Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
8.21.1	Permeat din zer/Permeat din zer sub formă de praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a zerului (traversând membrana), din care lactoza este posibil să fi fost parțial extrasă. Pot fi aplicate osmoza inversă și uscarea.	Cenușă brută Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %
8.22.1	Concentrat (retentat) din zer/Concentrat (retentat) din zer sub formă de praf ⁽¹⁴⁾	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a zerului (reținut de membrană). Produsul poate fi uscat.	Proteină brută Cenușă brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %

9. Produse provenite de la animale terestre și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.1.1	Subproduse de origine animală ⁽¹⁵⁾	Animale sau părți de animale terestre cu sânge cald, proaspete, congelate, preparate, tratate în mediu acid sau uscate.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 8 %
9.2.1	Grăsimi animală ⁽¹⁵⁾	Produs compus din grăsimi provenite de la animale terestre cu sânge cald.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
9.3.1	Subproduse apicole	Miere, ceară de albine, lăptișor de matcă, propolis, polen, prelucrate sau neprelucrate.	Zaharide totale calculate ca zaharoză

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.4.1	Proteine animale prelucrate ⁽¹⁵⁾	Produs obținut prin încălzirea, uscarea și măcinarea animalelor terestre cu sânge cald întregi sau a unor părți din acestea, cu sau fără extragerea parțială sau îndepărtarea prin mijloace fizice a grăsimilor.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.5.1	Proteine derivate din prelucrarea gelatinei ⁽¹⁵⁾	Proteine animale uscate de calitate alimentară derivate din fabricarea gelatinei.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.6.1	Proteine animale hidrolizate ⁽¹⁵⁾	Proteine hidrolizate obținute prin hidroliza chimică, microbiologică sau enzimatică a proteinelor animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.7.1	Făină de sânge ⁽¹⁵⁾	Produs derivat din tratarea termică a sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.8.1	Produse din sânge ⁽¹⁵⁾	Produse derivate din sângele sau componente ale sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate; acestea includ plasmă uscată/înghețată/lichidă, sânge integral uscat, eritrocite uscate/înghețate/lichide sau componente ale acestora și amestecuri.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.9.1	Reciclarea deșeurilor de la unitățile alimentare de deservire a populației	Toate deșeurile alimentare conținând materii de origine animală, inclusiv uleiul alimentar uzat provenit din restaurante, unități de deservire a populației și bucătării, inclusiv bucătării centrale și bucătării casnice.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.10.1	Colagen ⁽¹⁵⁾	Produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.11.1	Făină de pene	Produs obținut prin uscarea și măcinarea penelor de animale sacrificate. Produsul poate fi hidrolizat.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.12.1	Gelatină ⁽¹⁵⁾	Proteină naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.13.1	Jumări ⁽¹⁵⁾	Produs obținut din procesul de fabricare a seului, unturii și a altor grăsimi de origine animală extrase sau îndepărtate prin mijloace fizice, proaspăt, congelat sau uscat.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.14.1	Produse de origine animală ⁽¹⁵⁾	Produse care nu mai sunt destinate consumului uman din motive comerciale sau din cauza unor probleme de fabricație sau defecte de ambalare sau a altor defecte din care nu poate apărea niciun risc pentru sănătatea publică sau animală; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 8 %
9.15.1	Ouă	Ouă întregi de <i>Gallus gallus</i> L., cu sau fără coji.	
9.15.2	Albuș	Produs obținut din ouă după separarea cojilor și a gălbenușurilor, pasteurizat și eventual denaturat.	Proteină brută Metodă de denaturare, după caz
9.15.3	Produse din ouă, uscate	Produse compuse din ouă uscate pasteurizate, fără coji sau un amestec de albuș uscat și de gălbenuș uscat în proporție variabilă.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.15.4	Praf de ouă îndulcit	Ouă îndulcite întregi sau părți de ouă îndulcite, uscate.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
9.15.5	Coji de ouă, uscate	Produs obținut din ouă de pasăre după îndepărtarea conținutului (gălbenuș și albuș). Cojile sunt uscate.	Cenușă brută
9.16.1	Nevertebrate terestre ⁽¹⁵⁾	Nevertebrate terestre întregi sau părți din acestea, în toate etapele vieții lor, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	

10. Pește, alte animale acvatice și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
10.1.1	Nevertebrate acvatice ⁽¹⁶⁾	Nevertebrate marine sau de apă dulce întregi sau părți din acestea, în toate etapele vieții lor, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	
10.2.1	Subproduse de animale acvatice ⁽¹⁶⁾	Produse provenite din unități sau instalații care pregătesc sau fabrică produse pentru consumul uman; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
10.3.1	Făină de crustacee	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a crustaceelor sau a unor părți din acestea, inclusiv crevetele sălbatic și de crescătorie.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.4.1	Pește ⁽¹⁷⁾	Pești întregi sau părți din aceștia: proaspeți, congelați, preparați, tratați în mediu acid sau uscați.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
10.4.2	Făină de pește ⁽¹⁷⁾	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, cu sau fără readăugarea de emulsie de pește înainte de uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.4.3	Emulsie de pește	Produs condensat obținut în cursul fabricării făinii de pește care a fost separat și stabilizat prin acidificare sau uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
10.4.4	Proteină din pește, hidrolizată	Produs obținut prin hidroliza acidă a peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, concentrat adesea prin uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.4.5	Făină din oase de pește	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a unor părți de pește. Se compune în principal din oase de pește.	Cenușă brută
10.4.6	Ulei de pește	Ulei obținut din pește sau din părți de pește, centrifugat ulterior pentru a extrage apa (poate include detalii specifice speciei, de exemplu ulei din ficat de cod)	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
10.4.7	Ulei de pește, hidrogenat	Ulei obținut prin hidrogenarea uleiului de pește.	Umiditate, dacă > 1 %
10.5.1	Ulei de krill	Ulei obținut din krill planctonic marin preparat și presat, centrifugat ulterior pentru a extrage apa.	Umiditate, dacă > 1 %
10.5.2	Concentrat proteic de krill, hidrolizat	Produs obținut prin hidroliza enzimatică a krillului întreg sau a unor părți din acesta, concentrat adesea prin uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.6.1	Făină de anelide marine	Produs obținut prin tratament termic și uscare a anelidelor marine sau a unor părți din acestea, inclusiv <i>Nereis virens</i> .M. Sars.	Grăsimi Cenușă, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.7.1	Făină de zooplancton marin	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a zooplanctonului marin, de exemplu, krill.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.7.2	Ulei de zooplancton marin	Ulei obținut din zooplancton marin preparat și presat, centrifugat ulterior pentru a extrage apa.	Umiditate, dacă > 1 %
10.8.1	Făină de moluște	Produs obținut prin tratament termic și uscare a moluștelor sau a unor părți din acestea, inclusiv calmar și moluște bivalve.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.9.1	Făină de calmar	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a calmarului întreg sau a unor părți de calmar.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %

11. Minerale și produse derivate

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.1.1	Carbonat de calciu ⁽¹⁸⁾ [Calcar]	Produs obținut prin măcinarea surselor de carbonat de calciu, de exemplu calcarul, sau prin precipitare din soluție acidă	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.2	Cochilii marine calcaroase	Produs de origine naturală, obținut din cochilii marine, cum sunt cochiliile de stridii sau scoici, măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.3	Carbonat de calciu și magneziu	Amestec natural de carbonat de calciu și carbonat de magneziu.	Calciu, magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.4	Alge roșii coraliene	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase, măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.5	Alge marine calcaroase [Phymatolithon calcareum (Pall.)]	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase [<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.6	Clorură de calciu	Clorură de calciu de puritate tehnică.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.7	Hidroxid de calciu	Hidroxid de calciu de puritate tehnică.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.1.8	Sulfat de calciu anhidru	Sulfat de calciu anhidru de puritate tehnică obținut prin măcinarea sulfatului de calciu anhidru sau deshidratarea sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.9	Sulfat de calciu hemihidrat	Sulfat de calciu hemihidrat de puritate tehnică obținut prin deshidratarea parțială a sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.10	Sulfat de calciu dihidrat	Sulfat de calciu dihidrat de puritate tehnică obținut prin măcinarea sulfatului de calciu dihidrat sau hidratarea sulfatului de calciu hemihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.11	Săruri de calciu de acizi organici ⁽¹⁹⁾	Săruri de calciu de acizi organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Calciu, acid organic
11.1.12	Oxid de calciu	Oxid de calciu de puritate tehnică obținut prin calcinarea calcarului natural.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.13	Gluconat de calciu	Sare de calciu a acidului gluconic exprimată în general în $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ și formele sale hidratate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.15	Sulfat/carbonat de calciu	Produs obținut în cursul fabricării carbonatului de sodiu.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.16	Pidolat de calciu	L-pidolat de calciu de puritate tehnică.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.2.1	Oxid de magneziu	Oxid de magneziu calcinat (MgO) conținând cel puțin 70 % MgO .	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.2	Sulfat de magneziu heptahidrat	Sulfat de magneziu ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$) de puritate tehnică.	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.3	Sulfat de magneziu monohidrat	Sulfat de magneziu ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) de puritate tehnică.	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.4	Sulfat de magneziu anhidru	Sulfat de magneziu anhidru (MgSO_4) de puritate tehnică.	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.5	Propionat de magneziu	Propionat de magneziu de puritate tehnică.	Magneziu
11.2.6	Clorură de magneziu	Clorură de magneziu de puritate tehnică sau soluție obținută prin concentrarea naturală a apei de mare după depunerea clorurii de sodiu.	Magneziu, clor, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.7	Carbonat de magneziu	Carbonat de magneziu natural.	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.8	Hidroxid de magneziu	Hidroxid de magneziu de puritate tehnică.	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.9	Sulfat de magneziu și de potasiu	Sulfat de magneziu și de potasiu de puritate tehnică.	Magneziu, potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.10	Săruri de magneziu de acizi organici ⁽¹⁹⁾	Săruri de magneziu de acizi organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Magneziu, acid organic
11.3.1	Fosfat dicalcic ⁽²⁰⁾ ; [Hidrogenortofosfat de calciu]	Monohidrogenfosfat de calciu de puritate tehnică obținut din oase sau surse anorganice ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,2$	Calciu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.2	Fosfat mono-dicalcic	Produs obținut chimic și compus din fosfat dicalcic și fosfat monocalcic $[\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.3	Fosfat monocalcic; [Tetrahidrogen-diortofosfat de calciu]	Calciu-bis dihidrogenfosfat de puritate tehnică $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} < 0,9$	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.4	Fosfat tricalcic; [Ortofosfat tricalcic]	Fosfat tricalcic de puritate tehnică din oase sau surse anorganice $[\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} > 1,3$	Calciu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.5	Fosfat de calciu-magneziu	Fosfat de calciu-magneziu de puritate tehnică.	Calciu, magneziu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.6	Fosfat defluorinat	Fosfat natural, calcinat și supus ulterior unui tratament termic pentru eliminarea impurităților.	Fosfor total, Calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.3.7	Pirofosfat dicalcic; [Difosfat dicalcic]	Pirofosfat dicalcic de puritate tehnică.	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.8	Fosfat de magneziu	Produs constituit din fosfat de magneziu monobazic și/sau dibazic și/sau tribazic de puritate tehnică.	Fosfor total, magneziu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.3.9	Fosfat de sodiu-calciu-magneziu	Produs constituit din fosfat de sodiu-calciu-magneziu de puritate tehnică.	Fosfor total, magneziu, calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.10	Fosfat monosodic; [Dihidrogenortofosfat de sodiu]	Fosfat monosodic de puritate tehnică $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.11	Fosfat disodic; [Hidrogenortofosfat disodic]	Fosfat disodic $(\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ de puritate tehnică.	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.12	Fosfat trisodic; [Ortofosfat trisodic]	Fosfat trisodic (Na_3PO_4) de puritate tehnică.	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.13	Pirofosfat de sodiu; [Difosfat tetrasodic]	Pirofosfat de sodiu de puritate tehnică.	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.14	Fosfat monopotasnic; [Dihidrogenortofosfat de potasiu]	Fosfat monopotasnic $(\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ de puritate tehnică.	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.15	Fosfat dipotasnic; [Dihidrogenortofosfat dipotasnic]	Fosfat dipotasnic $(\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ de puritate tehnică.	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.16	Fosfat de calciu și de sodiu	Fosfat de calciu și de sodiu de puritate tehnică.	Fosfor total, calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.17	Fosfat monoamoni; [Dihidrogenortofosfat de amoniu]	Fosfat monoamoni de puritate tehnică ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Azot total, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.18	Fosfat diamoni; [Hidrogenortofosfat diamonic]	Fosfat diamoni de puritate tehnică $[(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4]$	Azot total Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.19	Tripolifosfat de sodiu; [Trifosfat pentasodic]	Tripolifosfat de sodiu de puritate tehnică.	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.20	Fosfat de sodiu și de magneziu	Fosfat de sodiu-magneziu de puritate tehnică.	Fosfor total, magneziu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.21	Hipofosfit de magneziu	Hipofosfit de magneziu de puritate tehnică $[\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}]$	Magneziu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.22	Făină de oase degelatinizată	Oase degelatinizate, sterilizate și măcinate, din care s-au îndepărtat grăsimile.	Fosfor total, calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.3.23	Cenușă de oase	Reziduuri minerale rezultate din incinerarea, combustia sau gazificarea subproduselor animale.	Fosfor total, calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.1	Clorură de sodiu ⁽¹⁸⁾	Clorură de sodiu de puritate tehnică sau produs obținut prin cristalizarea prin evaporare a apei sărate (sare sub vid) sau evaporarea apei de mare (sare marină) sau măcinarea sării geme.	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.2	Bicarbonat de sodiu [Hidrogen-carbonat de sodiu]	Bicarbonat de sodiu de puritate tehnică (NaHCO_3)	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonat de sodiu/amoniu [(Hidrogen)carbonat de sodiu/amoniu]	Produs obținut în cursul fabricării de carbonat de sodiu și de bicarbonat de sodiu, conținând urme de bicarbonat de amoniu (bicarbonat de amoniu: max. 5 %).	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.4	Carbonat de sodiu	Carbonat de sodiu de puritate tehnică (Na_2CO_3)	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.5	Sescvicarbonat de sodiu [Hidrogen-dicarbonat de trisodiu]	Sescvicarbonat de sodiu de puritate tehnică $[\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2]$	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.6	Sulfat de sodiu	Sulfat de sodiu de puritate tehnică.	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.7	Săruri de sodiu ale acizilor organici	Săruri de sodiu de acizi organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Sodiu, acid organic
11.5.1	Clorură de potasiu	Clorură de potasiu de puritate tehnică sau produs obținut prin măcinarea surselor naturale de clorură de potasiu.	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.2	Sulfat de potasiu	Sulfat de potasiu de puritate tehnică (K_2SO_4)	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.5.3	Carbonat de potasiu	Carbonat de potasiu de puritate tehnică (K_2CO_3).	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.4	Bicarbonat de potasiu [Hidrogen-carbonat de potasiu]	Bicarbonat de potasiu de puritate tehnică ($KHCO_3$).	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.5	Săruri de potasiu de acizi organici (¹⁹)	Săruri de potasiu de acizi organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Potasiu, acid organic
11.6.1	Floare de sulf	Pulbere de puritate tehnică obținută din zăcămintele naturale ale acestui mineral. De asemenea, produs obținut din rafinarea petrolului, astfel cum este practică de producătorii de sulf.	Sulf
11.7.1	Atapulgit	Mineral natural compus din magneziu, aluminiu și siliciu.	Magneziu
11.7.2	Cuarț	Mineral natural obținut prin măcinarea surselor de cuarț.	
11.7.3	Cristobalit	Dioxid de siliciu obținut prin recristalizarea cuarțului.	
11.8.1	Sulfat de amoniu	Sulfat de amoniu de puritate tehnică $[(NH_4)_2SO_4]$ obținut prin sinteză chimică.	Azot exprimat în proteină brută, sulf
11.8.2	Soluție de sulfat de amoniu	Sulfat de amoniu în soluție apoasă, conținând cel puțin 35 % de sulfat de amoniu.	Azot exprimat în proteină brută
11.8.3	Săruri de amoniu ale acizilor organici	Săruri de amoniu de acizi organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Azot exprimat în proteină brută, acid organic
11.8.4	Lactat de amoniu	Lactat de amoniu ($CH_3CHOHCOONH_4$). Include lactatul de amoniu produs prin fermentarea zerului cu <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , conținând cel puțin 44 % de azot exprimat în proteină brută.	Azot exprimat în proteină brută, cenușă brută
11.8.5	Acetat de amoniu	Acetat de amoniu (CH_3COONH_4) în soluție apoasă, conținând cel puțin 55 % de acetat de amoniu.	Azot exprimat în proteină brută

12. (Sub)produse de fermentare din microorganisme ale căror celule au fost inactivate sau omorâte

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
12.1	Produse obținute din biomasa microorganismelor specifice cultivate pe anumite substraturi		
12.1.1	Proteină obținută din <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Produs proteic de fermentare obținut prin cultura de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (sușa NCIMB 10.515) pe metanol, conținând cel puțin 68 % proteină brută și prezentând un indice de reflectanță de cel puțin 50.	Proteină brută Cenușă brută Grăsimi brute
12.1.2	Proteină obținută din <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> și <i>Bacillus firmus</i>	Produs proteic de fermentare cu <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (sușa NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (sușa NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (sușa NCIMB 13288) și <i>Bacillus firmus</i> (sușa NCIMB 13280) pe gaz natural (aproximativ 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % izobutan, 0,5 % n-butan), amoniac și săruri minerale, conținând cel puțin 65 % proteină brută.	Proteină brută Cenușă brută Grăsimi brute

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
12.1.3	Proteină bacteriană obținută din <i>Escherichia coli</i>	Produs proteic, subprodus rezultat din fabricarea de aminoacizi prin cultura de <i>Escherichia coli</i> K12 pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteină brută
12.1.4	Proteină bacteriană obținută din <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produs proteic, subprodus rezultat din fabricarea de aminoacizi prin cultura de <i>Corynebacterium glutamicum</i> pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteină brută
12.1.5	Drojii și produse similare [Drojdie de bere] [Produs din drojdie]	Toate drojdiile și părțile acestora obținute din <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Khuyveromyces lactis</i> , <i>Khuyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> /Pichia jadinii, <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> sau <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ pe substraturi în principal de origine vegetală, cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conținând amidon, suc din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienții de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Umiditate, dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteină brută
12.1.6	Miceliu însilozat rezultat din fabricarea penicilinei	Miceliu (compuși azotați), subprodus umed rezultat din fabricarea penicilinei prin cultura de <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) pe diferite surse de hidrați de carbon și hidrolizații lor, tratat termic și însilozat prin intermediul <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> și <i>Streptococcus lactis</i> pentru a inactiva penicilina, conținând cel puțin 7 % azot exprimat în proteină brută.	Azot exprimat în proteină brută Cenușă brută
12.2	Alte subproduse de fermentare		
12.2.1	Borhot [solubil de melasă condensată]	Subproduse derivate din prelucrarea industrială a musturilor rezultate din procedeele de fermentare, cum ar fi fabricarea alcoolului, a acizilor organici și a drojdiilor. Sunt compuse din fracțiunea lichidă/păstoasă obținută în urma separării musturilor de fermentare. Pot include, de asemenea, celule moarte și/sau părți ale acestora provenite din microorganismele de fermentare utilizate. Substraturile sunt în principal de origine vegetală, cum ar fi, melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conținând amidon, suc din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienții de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Proteină brută Substrat și indicare a procedurii de producție, după caz.
12.2.2	Subproduse rezultate din fabricarea acidului L-glutamic	Subproduse concentrate, lichide, rezultate din fabricarea acidului L-glutamic prin fermentare cu <i>Corynebacterium melassecola</i> pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizații acestora, săruri de amoniu și alți compuși azotați.	Proteină brută
12.2.3	Subproduse rezultate din fabricarea L-lizinei monohidroxid cu <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Subproduse concentrate, lichide, rezultate din fabricarea L-lizinei monohidroxid prin fermentare cu <i>Brevibacterium lactofermentum</i> pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizații acestora, săruri de amoniu și alți compuși azotați.	Proteină brută
12.2.4	Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Subproduse lichide, rezultate din fabricarea de aminoacizi prin fermentare cu <i>Corynebacterium glutamicum</i> pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteină brută Cenușă brută
12.2.5	Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu <i>Escherichia coli</i> K12	Subproduse lichide, rezultate din fabricarea de aminoacizi prin fermentare cu <i>Escherichia coli</i> K12 pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteină brută Cenușă brută
12.2.6	Subprodus rezultat din fabricarea de enzime cu <i>Aspergillus niger</i>	Subprodus rezultat din fermentarea <i>Aspergillus niger</i> pe grâu sau malț pentru fabricarea enzimelor.	Proteină brută

13. *Diverse*

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.1.1	Produse de brutărie și din industria pastelor făinoase	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării pâinii, a biscuiților, a napolitanelor sau a pastelor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.2	Produse de patiserie	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării produselor de patiserie și a prăjiturilor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.3	Produse rezultate din fabricarea cerealelor pentru micul dejun	Substanțele sau produsele destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 % Amidon, dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %
13.1.4	Produse de cofetărie	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării dulciurilor, inclusiv a ciocolatei. Pot fi uscate.	Amidon Grăsimi brute, dacă > 5 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.1.5	Produse rezultate din fabricarea înghețatei	Produse obținute în cursul fabricării înghețatei. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute
13.1.6	Produse și subproduse rezultate din prelucrarea fructelor și a legumelor proaspete ⁽²²⁾	Produse obținute în cursul prelucrării fructelor și a legumelor proaspete (inclusiv coaja, bucăți întregi de fructe/legume și amestecuri ale acestora). Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibră brută Grăsimi brute, dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 %
13.1.7	Produse rezultate din prelucrarea plantelor ⁽²²⁾	Produse obținute din congelarea sau uscarea plantelor întregi sau a unor părți din acestea.	Fibră brută
13.1.8	Produse rezultate din prelucrarea mirodeniilor și a condimentelor ⁽²²⁾	Produse obținute din congelarea sau uscarea mirodeniilor și a condimentelor sau a unor părți din acestea.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 % Amidon, dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %
13.1.9	Produse rezultate din prelucrarea ierburilor aromatice ⁽²²⁾	Produse obținute din zdrobirea, măcinarea, congelarea sau uscarea ierburilor aromatice sau a unor părți din acestea.	Fibră brută
13.1.10	Produse rezultate din prelucrarea cartofilor	Produse obținute în cursul prelucrării cartofilor. Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibră brută Grăsimi brute, dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 %

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.1.11	Produse și subproduse rezultate din fabricarea sosurilor	Substanțele rezultate din fabricarea sosurilor destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Grăsimi brute
13.1.12	Produse și subproduse rezultate din fabricarea snackurilor aromate	Produse și subproduse rezultate din fabricarea snackurilor aromate, obținute în cursul și ca urmare a fabricării snackurilor aromate – chipsuri de cartofi, snackuri pe bază de cartofi și/sau cereale (extrudate direct, pe bază de aluat și snackuri sub formă de pelete) și fructe cu coajă lemnoasă.	Grăsimi brute
13.1.13	Produse rezultate din fabricarea produselor alimentare gata pentru consum	Produse obținute în cursul fabricării produselor alimentare gata pentru consum. Pot fi uscate.	Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.14	Subproduse vegetale rezultate din fabricarea de băuturi alcoolice	Produse solide din plante (inclusiv bacele și semințele, cum ar fi anasonul) obținut după macerarea acestor plante într-o soluție alcoolică sau după evaporarea alcoolică/distilare sau ambele, în procesul de elaborare a aromelor pentru fabricarea băuturilor alcoolice. Aceste produse trebuie distilate pentru a se elimina reziduurile alcoolice.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 %
13.1.15	Furaj pe bază de bere	Produs rezultat din procesul de fabricare a berii care este inutilizabil ca băutură pentru consumul uman.	Concentrație alcoolică
13.2.1	Zahăr caramelizat	Produs obținut prin încălzirea controlată a oricărui tip de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.2	Dextroză	Dextroza este obținută în urma hidrolizei amidonului și constă în glucoză purificată cristalizată, cu sau fără apă de cristalizare.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.3	Fructoză	Fructoză sub formă de pudră cristalină purificată. Se obține din glucoza prezentă în siropul de glucoză prin utilizarea glucozei-izomerază și din inversiunea zaharozei.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.4	Sirop de glucoză	Siropul de glucoză este o soluție apoasă purificată și concentrată de glucide nutritive obținută prin hidroliză din amidon.	Zaharide totale Umiditate, dacă > 30 %
13.2.5	Melasă de glucoză	Produs obținut în cursul rafinării siropului de glucoză.	Zaharide totale
13.2.6	Xiloză	Zaharoză extrasă din lemn.	
13.2.7	Lactuloză	Dizaharidă semisintetică (4-O-D-galactopiranosil-D-fructoză) obținută din lactoză prin izomerizarea glucozei în fructoză. Este prezentă în lapte și în produsele lactate supuse unui tratament termic.	Lactuloză
13.2.8	Glucozamină (Chitozamină)	Zahăr aminat (monozaharidă) făcând parte din structura polizaharidelor chitosan și chitină. Produs prin hidroliza exoscheletelor de crustacee și de alte artropode sau prin fermentarea unei cereale precum porumbul sau grâul.	Sodiu sau potasiu, după caz
13.3.1	Amidon ⁽²³⁾	Amidon de puritate tehnică.	Amidon
13.3.2	Amidon ⁽²³⁾ , pregelatinizat	Produs compus din amidon expandat prin tratament termic.	Amidon
13.3.3	Amestec de amidon ⁽²³⁾	Produs compus din amidon alimentar nativ și/sau modificat obținut din diferite surse botanice.	Amidon
13.3.4	Turtă de hidrolizați de amidon ⁽²³⁾	Produs obținut din hidroliza amidonului. Se compune din proteină, grăsimi și ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, fibră de lemn).	Umiditate, dacă < 25 % sau > 45 % Dacă umiditatea < 25 %: — grăsimi brute — proteină brută

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.3.5	Dextrină	Dextrina este amidon parțial hidrolizat cu ajutorul unui acid.	
13.3.6	Maltodextrină	Maltodextrina este amidonul parțial hidrolizat.	
13.4.1	Polidextroză	Polimer în masă cu legături aleatorii de glucoză produs prin polimerizarea termică a D-glucozei.	
13.5.1	Polioli	Produs obținut prin hidrogenare sau fermentare și constând în monozaharide, dizaharide, oligozaharide sau polizaharide reduse.	
13.5.2	Izomalt	Zahăr alcool obținut din sucroză după conversie enzimatică și hidrogenare.	
13.5.3	Manitol	Produs obținut prin hidrogenare sau fermentare și constând în glucoză și/sau fructoză reduse.	
13.5.4	Xilitol	Produs obținut prin hidrogenarea și fermentarea xilozei.	
13.5.5	Sorbitol	Produs obținut prin hidrogenarea glucozei.	
13.6.1	Acizi grași ⁽²⁴⁾	Produs obținut în cursul deacidificării cu ajutorul leșiei sau prin distilarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală sau animală nespecificată. De asemenea, produs obținut prin diverse modalități de prelucrare a grăsimilor și uleiurilor utilizate de fabricanții de acizi grași.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
13.6.2	Acizi grași esterificați cu glicerol ⁽²⁴⁾	Gliceride obținute prin esterificarea glicerolului de origine vegetală cu acizi grași.	Umiditate, dacă > 1 % Grăsimi brute
13.6.3	Mono- și digliceride ale acizilor grași ⁽²⁴⁾	Mono- și digliceridele acizilor grași se compun din amestecuri de mono-, di- și triesteri de glicerol ai acizilor grași care se găsesc în uleiuri și grăsimi alimentare. Ele pot conține cantități mici de acizi grași și glicerol în stare liberă.	Grăsimi brute
13.6.4	Săruri ale acizilor grași ⁽²⁴⁾	Produs obținut prin reacția acizilor grași cu cel puțin patru atomi de carbon cu compuși de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu.	Grăsimi brute (după hidroliză) Umiditate Ca sau Na sau K sau Mg (după caz)
13.7.1	Sulfat de condroitină	Produs obținut prin extracție din tendoane, oase și alte țesuturi animale care conțin cartilaj și țesuturi conjunctive moi.	Sodiu
13.8.1	Glicerină, brută	Produs obținut din fabricarea biomotorinei (esteri metilici sau etilici de acizi grași) prin transesterificarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală și animală nespecificată. Glicerina poate să conțină încă săruri minerale și organice. (Conținut maxim de metanol 0,2 %) De asemenea, produs rezultat din prelucrarea oleochimică a uleiurilor și grăsimilor minerale, inclusiv prin transesterificare, hidroliză sau saponificare.	Glicerol Potasiu Sodiu
13.8.2	Glicerină	Produs obținut din fabricarea biomotorinei (esteri metilici sau etilici de acizi grași) prin transesterificarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală și animală nespecificată, urmată de rafinarea glicerinei. (Conținut minim de glicerol: 99 % din materia uscată). De asemenea, produs rezultat din prelucrarea oleochimică a uleiurilor și grăsimilor minerale, inclusiv prin transesterificare, hidroliză sau saponificare.	Glicerol Potasiu Sodiu

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.9.1	Metilsulfonilmetan	Tiocompus organic [(CH ₃) ₂ SO ₂] obținut prin sinteză și identic cu sursa prezentă în mod natural în plante.	Sulf
13.10.1	Turbă	Produs rezultat din descompunerea naturală a plantelor (în principal mușchiul de turbă) în mediu anaerobic și oligotrof.	Fibră brută
13.11.1	Propilenglicol	Compus organic (un diol sau dublu alcool) cu formula C ₃ H ₈ O ₂ , denumit, de asemenea, 1,2-propandiol sau propan-1,2-diol. Este un lichid vâscos cu un gust ușor dulce, higroscopic și miscibil cu apa, acetona și cloroformul.	Propilenglicol

⁽¹⁾ Această denumire poate fi completată cu specia de cereale.

⁽²⁾ A se remarca faptul că, în engleză, se pot folosi denumirile „maize” și „corn”. Acest lucru este valabil pentru toate produsele din porumb.

⁽³⁾ Dacă acest produs a fost supus unei măcinări mai fine, numelui i se poate adăuga cuvântul „fine” sau numele poate fi înlocuit printr-o denumire corespunzătoare.

⁽⁴⁾ Această denumire poate fi completată cu specia de bob.

⁽⁵⁾ Acolo unde este cazul, se poate adăuga indicativul „sărac în glucozinolat”, astfel cum este definit în legislația comunitară. Acest lucru este valabil pentru toate produsele din semințe de rapiță.

⁽⁶⁾ Această denumire poate fi completată cu specia de plante.

⁽⁷⁾ Denumirea se completează printr-o indicație privind natura tratamentului termic.

⁽⁸⁾ Această denumire trebuie completată printr-o descriere mai precisă a fructului.

⁽⁹⁾ Specia de plante trebuie indicată în denumire.

⁽¹⁰⁾ Denumirea trebuie completată cu o indicație privind natura tratamentului efectuat.

⁽¹¹⁾ Specia de plantă furajeră poate fi adăugată la denumire.

⁽¹²⁾ Termenul „făină” poate fi înlocuit cu „pelete”. Metoda de uscare poate fi adăugată la denumire.

⁽¹³⁾ Specia se adaugă la denumire.

⁽¹⁴⁾ Aceste expresii nu sunt sinonime și diferă în principal în ceea ce privește conținutul lor de umiditate. A se utiliza expresia adecvată după caz.

⁽¹⁵⁾ După caz, denumirea este completată cu

- specia de animale și/sau
- partea produsului de origine animală și/sau
- specia de animale prelucrată (de exemplu, porcine, rumegătoare, păsări) și/sau
- denumirea speciei de animale neprelucrate, având în vedere interdicția privind reciclarea intraspecifică (de exemplu, fără păsări) și/sau
- materialul prelucrat (de exemplu, oase, conținut de cenușă ridicat sau redus) și/sau procedeul utilizat (de exemplu, degresat, rafinat).

⁽¹⁶⁾ Specia se adaugă la denumire.

⁽¹⁷⁾ Specia se adaugă la denumire în cazul în care produsul este obținut din pește de crescătorie.

⁽¹⁸⁾ Natura sursei poate fi indicată suplimentar în denumire sau o poate înlocui.

⁽¹⁹⁾ Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acidul organic.

⁽²⁰⁾ Procedeul de fabricație poate fi inclus în denumire.

⁽²¹⁾ Denumirea uzuală a sușelor de drojdie se poate îndepărta de taxonomia științifică, prin urmare, pot fi folosite, de asemenea, sinonime pentru sușele enumerate.

⁽²²⁾ Specia de fructe, de legume, de plante, de mirodenii și de ierburi aromatice trebuie adăugată la denumire, după caz.

⁽²³⁾ Denumirea trebuie completată prin indicarea originii botanice.

⁽²⁴⁾ Denumirea trebuie modificată sau completată pentru a specifica acizii grași utilizați.