

**NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 575/2011****zo 16. júna 2011****o Katalógu kŕmnych surovín****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 767/2009 z 13. júla 2009 o uvádzaní kŕmív na trh a ich používaní, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 a ktorým sa zrušujú smernica Rady 79/373/EHS, smernica Komisie 80/511/EHS, smernice Rady 82/471/EHS, 83/228/EHS, 93/74/EHS, 93/113/ES a 96/25/ES a rozhodnutie Komisie 2004/217/ES<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 26 ods. 2 a 3,

keďže:

- (1) Nariadením Komisie (EÚ) č. 242/2010 z 19. marca 2010, ktorým sa vytvára Katalóg kŕmnych surovín<sup>(2)</sup>, sa zaviedla prvá verzia Katalógu kŕmnych surovín. Obsahuje zoznam kŕmnych surovín, ktoré už sú uvedené v zozname v časti B prílohy k smernici 96/25/ES a v stĺpcoch 2, 3 a 4 prílohy k smernici 82/471/EHS, ako aj slovník, v ktorom sa preberá bod IV časti A prílohy k smernici 96/25/ES.
- (2) Príslušní zástupcovia európskych kŕmivárskych odvetví po porade s inými zainteresovanými stranami a v spolupráci s príslušnými vnútroštátnymi orgánmi vypracovali zmeny a doplnenia nariadenia (EÚ) č. 242/2010, pričom zohľadnili relevantné skúsenosti získané zo stanovísk vydaných Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, ako aj vedecký a technologický vývoj. Tieto zmeny a doplnenia sa týkajú nových položiek a úprav existujúcich položiek.

- (3) Komisia posúdila predložené zmeny a doplnenia, skontrolovala, či boli dodržané postupy a podmienky stanovené v článku 26 nariadenia (ES) č. 767/2009, a súhlasí so zmenami a doplneniami upravenými počas uvedeného posúdenia.
- (4) Vzhľadom na veľmi veľký počet zmien a doplnení, ktoré je v nariadení (EÚ) č. 242/2010 potrebné vykonať, je vhodné, aby sa uvedené nariadenie v záujme koherencie, zrozumiteľnosti a zjednodušenia zrušilo a nahradilo.
- (5) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Zriaďuje sa Katalóg kŕmnych surovín uvedený v článku 24 nariadenia (ES) č. 767/2009, ako sa stanovuje v prílohe k tomuto nariadeniu.

*Článok 2*

Nariadenie (EÚ) č. 242/2010 sa zrušuje.

Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

*Článok 3*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. júna 2011

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 229, 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 77, 24.3.2010, s. 17.

## PRÍLOHA

## KATALÓG KŔMNYCH SUROVÍN

## ČASŤ A

## Všeobecné ustanovenia

- (1) Používanie Katalógu prevádzkovateľmi krmivárskych podnikov je dobrovoľné. Názov krmnej suroviny uvedenej v časti C sa však môže použiť len v prípade krmnej suroviny, ktorá spĺňa požiadavky príslušnej položky.
- (2) Všetky položky v zozname krmných surovín v časti C sú v súlade s obmedzeniami týkajúcimi sa používania krmných surovín v súlade s príslušnými právnymi predpismi Únie. Prevádzkovatelia krmivárskych podnikov, ktorí používajú krmnú surovinu uvedenú v Katalógu, zabezpečujú, aby spĺňala požiadavky článku 4 nariadenia (ES) č. 767/2009.
- (3) V súlade s osvedčenými postupmi podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 183/2005 krmné suroviny neobsahujú chemické nečistoty, ktoré vznikajú v dôsledku ich výrobného procesu a pomocných látok, pokiaľ v Katalógu nie je stanovený špecifický maximálny obsah.
- (4) Botanická čistota krmnej suroviny je minimálne 95 %. Botanické nečistoty, ako sú rezíduá iných semien olejní alebo olejnatých plodov získané z predchádzajúceho spracovateľského procesu, nepresahujú 0,5 % pri každom type semien olejní alebo plodov. Odchylné od týchto všeobecných pravidiel sa v zozname krmných surovín v časti C stanovuje osobitná hladina.
- (5) K názvu krmnej suroviny sa môže na účely označenia, že krmná surovina prešla príslušným procesom alebo procesmi, pridať spoločný názov/pojem jedného alebo viacerých procesov, ako sa uvádza v poslednom stĺpci slovníka procesov v časti B.
- (6) Ak sa výrobný proces pre krmnú surovinu odlišuje od opisu príslušného procesu uvedeného v slovníku procesov v časti B, uvádza sa výrobný proces v opise príslušnej krmnej suroviny.
- (7) Pre viacero krmných surovín sa môžu použiť synonymá. Takéto synonymá sa uvádzajú v hranatých zátvorkách v stĺpci „názov“ položky pre príslušnú krmnú surovinu v zozname krmných surovín v časti C.
- (8) V opise krmných surovín sa v zozname krmných surovín v časti C používa slovo „produkt“ namiesto slova „vedľajší produkt“, aby sa vystihla situácia na trhu a jazyk, ktorý používajú prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v praxi s cieľom podčiarknuť komerčnú hodnotu krmných surovín.
- (9) Botanický názov rastliny sa uvádza len v opise prvej položky v zozname krmných surovín v časti C týkajúcej sa danej rastliny.
- (10) Základným princípom povinného označovania analytických zložiek určitej krmnej suroviny v Katalógu je to, či určitý produkt obsahuje vysoké koncentrácie špecifických zložiek, alebo či výrobný proces zmenil nutričné vlastnosti daného produktu.
- (11) V článku 15 písm. g) nariadenia (ES) č. 767/2009 v spojení s bodom 6 prílohy I k uvedenému nariadeniu sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o obsah vlhkosti. V článku 16 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia v spojení s jeho prílohou V sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o analytické zložky. Okrem toho sa v bode 5 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009 vyžaduje deklarácia o obsahu popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, ak prekračuje 2,2 % vo všeobecnosti, alebo v prípade určitej krmnej suroviny, ak prekračuje obsah stanovený v príslušnom oddiele prílohy V k uvedenému nariadeniu. Niektoré položky v zozname krmných surovín v časti C sa však odchyľujú od uvedených pravidiel takto:
  - a) Povinné deklarácie týkajúce sa analytických zložiek v zozname krmných surovín v časti C nahrádzajú povinné deklarácie stanovené v príslušnom oddiele prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009.
  - b) Ak je stĺpec týkajúci sa povinných deklarácií v zozname krmných surovín v časti C prázdny, pokiaľ ide o analytické zložky, ktoré by sa mali deklarovať v súlade s príslušným oddielom prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009, nie je potrebné označiť žiadnu z týchto zložiek. V prípade popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, pre ktorý v zozname krmných surovín v časti C nie je stanovený obsah, sa obsah deklaruje vtedy, ak prekročí 2,2 %.

- c) Ak je v zozname kŕmnych surovín v časti C v stĺpci „povinná deklarácia“ uvedená jedna alebo viac hodnôt pre špecifický obsah vlhkosti, uplatňujú sa tieto hodnoty namiesto hodnôt uvedených v bode 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009. Ak je však obsah vlhkosti menej ako 14 %, jeho deklarácia nie je povinná. Ak v uvedenom stĺpci nie je stanovená hodnota špecifického obsahu vlhkosti, uplatňuje sa bod 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009.
- (12) „Technický“ znamená, že látka je vyprodukovaná v kontrolovanom chemickom alebo fyzikálnom procese, ktorý spĺňa príslušné požiadavky v súlade s krmivovým právom Únie.
- (13) Prevádzkovateľ krmivárskeho podniku, ktorý tvrdí, že kŕmna surovina má viac vlastností ako sa špecifikuje v stĺpci „opis“ zoznamu kŕmnych surovín v časti C, musí spĺňať požiadavky článku 13 nariadenia (ES) č. 767/2009. Okrem toho môžu kŕmne suroviny spĺňať aj určitý nutričný účel v súlade s článkami 9 a 10 nariadenia (ES) č. 767/2009.

## ČASŤ B

## Slovník procesov

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
1	Frakcionácia vzduchom	oddeľovanie častíc pomocou prúdenia vzduchu	frakcionovaný vzduchom
2	Aspirácia	proces odstraňovania prachu, jemných častíc a iných častí so suspendovanými jemnými podielmi obilnín z voľne loženého zrna pomocou prúdu vzduchu počas premiestňovania	aspirovaný
3	Blanšírovanie	proces pozostávajúci z tepelného ošetrenia organickej látky varením alebo parou na účely denaturácie prírodných enzýmov, zmäkčenia tkaniva a odstránenia pachutí, po ktorom nasleduje ponorenie do studenej vody, aby bol proces varenia zastavený	blanšírovaný
4	Bielenie	odstraňovanie prirodzene sa vyskytujúcej farby	bielený
5	Chladenie	znižovanie teploty pod teplotu prostredia, no nad bod mrazu na uľahčenie konzervácie	chladený
6	Rezanie	zmenšovanie veľkosti častíc použitím jedného alebo viacerých nožov	narezaný
7	Čistenie	odstraňovanie predmetov (kontaminantov, napr. kameňov) alebo vegetatívnych častí rastlín, napr. oddelených častíc slamy, šupiek alebo buriny	vyčistený/vytriedený
8	Koncentrácia <sup>(1)</sup>	zvyšovanie obsahu určitých látok odstraňovaním vody a/alebo iných zložiek	koncentrát
9	Kondenzácia	premena látky z plynnej fázy na kvapalnú	kondenzovaný
10	Varenie	aplikácia tepla s cieľom zmeniť fyzikálne a chemické vlastnosti kŕmnych surovín	varený
11	Šrotovanie	zmenšovanie častíc použitím šrotovníka (drviča)	drvený, šrotovaný
12	Kryštalizácia	purifikácia vytvorením pevných kryštálov z kvapalného roztoku. Nečistoty v kvapaline zvyčajne nie sú zabudované do mriežkovej štruktúry kryštálu	kryštalizovaný
13	Odkôrňovanie <sup>(2)</sup>	úplné alebo čiastočné odstraňovanie vonkajších vrstiev zo zŕn, semien, plodov, orechov a iných produktov	odkôrnený, čiastočne odkôrnený
14	Lúpanie/šúpanie	odstraňovanie vonkajších obalov bôbov, zŕn a semien obvykle fyzickým spôsobom	vylúpaný alebo ošúpaný

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
15	Depektinizácia	extrakcia pektínov z kŕmnej suroviny	depektinizovaný
16	Desikácia	proces extrakcie vlhkosti	desikovaný
17	Odslizovanie	proces na odstránenie vrstvy slizu na povrchu	odslizený
18	Odcukrenie	úplné alebo čiastočné odstránenie monosacharidov a disacharidov z melasy alebo z iného materiálu obašujúceho cukor chemickými alebo fyzikálnymi prostriedkami	odcukrený, čiastočne odcukrený
19	Detoxifikácia	proces, ktorým sa ničia toxické kontaminanty, alebo sa znižuje ich koncentrácia	detoxifikovaný
20	Destilácia	frakcionácia kvapalín varením a odoberaním kondenzovanej pary do oddelenej nádoby	destilovaný
21	Sušenie	dehydratácia umelými alebo prirodzenými postupmi	sušený (prirodzene alebo umelo)
22	Silážovanie	uskladnenie kŕmnych surovín v sile prípadne aj s pridaním konzervačných látok alebo s použitím anaeróbnych podmienok prípadne aj s doplnkovými látkami do siláže	silážovaný
23	Odparovanie	znižovanie obsahu vody	odparený
24	Expanzia	tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu	expandovaný
25	Lisovanie	odstraňovanie oleja/tuku mechanickým stláčaním	výlisky a olej/tuk
26	Extrakcia	odstraňovanie tuku/oleja z určitých materiálov pomocou organického rozpúšťadla alebo odstraňovanie cukrov či iných vo vode rozpustných zložiek vodným rozpúšťadlom	extrahovaný/múčka a tuk/olej, melasa/dužina a cukor alebo iné vo vode rozpustné zložky
27	Extrúzia	tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu v kombinácii spretláčaním cez špeciálne tvarovacie otvory	extrudovaný
28	Fermentácia	proces, v ktorom dochádza k produkcii mikroorganizmov, ako sú baktérie, huby alebo kvasinky, alebo sa tieto mikroorganizmy používajú tak, aby pôsobili na materiály, čím pomôžu zmeniť ich chemické zloženie/vlastnosti	fermentovaný
29	Filtrácia	oddeľovanie zmesi kvapalných a pevných materiálov prechodom kvapaliny cez pórovité prostredie alebo membránu	filtrovaný
30	Vločkovanie	valcovanie vlhkého tepelne upraveného materiálu	vločky
31	Mletie zrna	zmenšovanie veľkosti častíc suchého zrna a uľahčovanie rozdeľovania do jednotlivých frakcií (v zásade múka, otruby a mlynské zvyšky)	múka, otruby, mlynské zvyšky (?), krmivo
32	Frakcionácia	oddeľovanie fragmentov kŕmnej suroviny preosievaním a/alebo pomocou prúdu vzduchu, ktorý odnáša ľahké kúsky šupín	frakcionovaný
33	Fragmentácia	proces lámania kŕmnej suroviny na fragmenty	fragmentovaný

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
34	Smaženie	proces varenia kŕmnych surovín v oleji alebo tuku	smažený
35	Želírovanie	proces, ktorým sa vytvára gélový, pevný, rôsolu podobný materiál, ktorý môže byť mäkký a slabý až tvrdý a tuhý, obvykle použitím želírovacích látok	želírovaný
36	Granulovanie	ošetrovanie kŕmnych surovín, ktorého cieľom je dosiahnuť špecifickú veľkosť a konzistenciu častíc	granulovaný
37	Drvenie/mletie	zmenšovanie veľkosti častíc pevnej kŕmnej suroviny suchým alebo mokrym procesom	mletý/drvený
38	Zahrievanie/tepelná úprava	tepelná úprava vykonávaná za špecifických podmienok	tepelne upravený
39	Hydrogenácia/stužovanie	transformácia nenasýtených glyceridov alebo voľných mastných kyselín na nasýtené glyceridy (oleje a tuky) alebo voľné mastné kyseliny použitím katalyzátora alebo redukcia cukrov na analogické polyoly	stužený/čiastočne stužený
40	Hydrolýza	zmenšovanie veľkostí molekúl vhodnou úpravou pomocou vody a buď enzýmov alebo kyselín/zásad	hydrolyzovaný
41	Skvapalnenie	premena z pevnej alebo plynnej fázy na kvapalnú	kvapalný/tekutý
42	Macerácia	zmenšovanie veľkosti kŕmnych surovín použitím mechanických prostriedkov často za prítomnosti vody alebo iných kvapalín	macerovaný
43	Sladovanie	vytvorenie podmienok na klíčenie zŕn s cieľom aktivovať prirodzene sa vyskytujúce enzýmy, ktoré dokážu rozštiepiť škrob na fermentovateľné uhľohydráty a bielkoviny na aminokyseliny a peptidy	sladovaný
44	Rozpúšťanie/roztápanie	premena z pevnej fázy na kvapalnú fázu aplikáciou tepla	rozpustený/roztopený
45	Mikronizácia	proces zmenšovania stredného priemeru častíc pevného materiálu na veľkosti radu mikrometrov	mikronizovaný
46	Predvarenie	proces čiastočného uvarenia krátkodobým varením	predvarený
47	Pasterizácia	zohrievanie na kritickú teplotu počas špecifikovanej doby s cieľom eliminovať škodlivé mikroorganizmy, po ktorom nasleduje rýchle schladenie	pasterizovaný
48	Olúpanie/ošúpanie	odstránenie šupky/kôry z ovocia a zeleniny	olúpaný/ošúpaný
49	Granulovanie/peletovanie	tvarovanie pretláčaním cez otvory lisovacích zariadení	granuly, granulovaný/peletovaný
50	Leštenie	leštenie lúpaných zŕn, napr. ryže, rotáciou v bubnoch, čoho výsledkom je zrno s jasným lesklým vzhľadom	leštený
51	Predželatinizácia	modifikovanie škrobu s cieľom výrazne zlepšiť jeho schopnosti napučievania v studenej vode	predželatínovaný <sup>(4)</sup> , napučia-vaný

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
52	Lisovanie <sup>(5)</sup>	fyzické odstraňovanie tekutín ako tuk, olej, voda alebo šťava z pevných látok	výlisky (v prípade látok obsahujúcich olej) dužina, ovocné výlisky (v prípade ovocia atď.) lisované rezky (v prípade cukrovej repy)
53	Rafinácia	úplné alebo čiastočné odstraňovanie nečistôt alebo nežiaducich zložiek chemickým/fyzikálnym spracovaním	rafinovaný, čiastočne rafinovaný
54	Praženie	zahrievanie kŕmnych surovín v suchom stave s cieľom zlepšiť stráviteľnosť, zvýrazniť farbu a/alebo znížiť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	pražený
55	Valcovanie	zmenšovanie veľkosti častíc prechodom kŕmnych surovín (napr. zŕn) medzi valcami	valcovaný
56	Ochrana v bachore	proces, ktorého cieľom je buď fyzikálnou úpravou s použitím tepla, tlaku, pary a kombinácie uvedených podmienok, ako aj/alebo pôsobením pomocných látok chrániť živiny pred rozkladom v bachore	chránený v bachore
57	Preosievanie	oddeľovanie častíc rôznej veľkosti prechodom kŕmnych surovín cez sito(-a) za súčasného pretriasania alebo preosievania	preosiaty
58	Odstreďovanie	oddeľovanie vrchnej plávajúcej vrstvy tekutiny, napr. mliečného tuku, mechanickými prostriedkami	odstredený
59	Krájanie na ploché kúsky	krájanie kŕmnych surovín na ploché kúsky	krájaný
60	Máčanie	navlhčenie a zmäkčenie kŕmnych surovín, zvyčajne semien, s cieľom skrátiť čas varenia, uľahčiť odstránenie obalu semien, umožniť nasiaknutie vodou, čím sa aktivuje proces klíčenia alebo znižuje koncentrácia prirodzene sa vyskytujúcich antinutričných faktorov	máčaný
61	Sušenie rozprašovaním	znižovanie obsahu vlhkosti tekutiny prehánaním teplého vzduchu cez kŕmnu surovinu pri zväčšovaní pomeru plochy povrchu kŕmnej suroviny k jej hmotnosti rozprašovaním alebo premenou na hmlovitú konzistenciu	sprejovo sušený
62	Naparovanie	proces, pri ktorom sa používa stlačená para na zahriatie a varenie s cieľom zvýšiť stráviteľnosť	naparený
63	Toastovanie	zohrievanie s použitím suchého tepla, ktoré sa obvykle aplikuje na olejiny, napr. s cieľom znížiť alebo odstrániť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	toastovaný
64	Ultrafiltrácia	filtrácia kvapalín cez membránu priepustnú len pre malé molekuly	ultrafiltrovaný

(1) V nemčine sa výraz „Konzentrieren“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Eindicken“, v takom prípade musí byť spoločný názov „eingedickt“.

(2) „Odkôrňovanie“ sa môže, ak je to vhodné, nahradiť „lúpaním“ alebo „šúpaním“, v takom prípade musí byť spoločný názov „lúpaný“ alebo „ošúpaný“.

(3) Vo francúzštine sa môže použiť názov „issues“.

(4) V nemčine sa môže použiť pojem „aufgeschlossen“ a názov „Quellwasser“ (vo vzťahu ku škrobu). V dánčine sa môže použiť pojem „Kvældning“ a názov „Kvældet“ (vo vzťahu ku škrobu).

(5) Vo francúzštine sa výraz „Pressage“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Extraction mécanique“.

## ČASŤ C

## Zoznam kŕmnych surovín

## 1. Zrná obilnín a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.1.1	Jačmeň	Zrná <i>Hordeum vulgare</i> L. Môžu byť chránené v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.1.2	Jačmeň, napučíavaný	Produkt získaný z mletého alebo zlomkového jačmeňa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.	škrob
1.1.3	Jačmeň, pražený	Produkt získaný čiastočným pražením jačmeňa na nízku intenzitu farby.	škrob, ak > 10 % dusíkaté látky, ak > 15 %
1.1.4	Jačmenné vločky	Produkt získaný naparovaním a valcovaním olúpaného jačmeňa. Môže obsahovať malé množstvo jačmenných šupiek. Môže byť chránený v bachore.	škrob v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.1.5	Jačmenná vláknina	Produkt z výroby jačmenného škrobu. Pozostáva z častíc endospermu a prevažne z vlákniny.	vláknina dusíkaté látky, ak > 10 %
1.1.6	Jačmenné šupky	Produkt z výroby etanolu a škrobu po suchom mletí, preosiatí a olúpaní jačmenných zŕn.	vláknina dusíkaté látky, ak > 10 %
1.1.7	Jačmenné mlynské zvyšky	Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného jačmeňa na krúpy, krupicu alebo múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými úločkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyšku po preosiatí zŕn.	vláknina škrob
1.1.8	Jačmenná bielkovina	Produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu a otrúb. Pozostáva hlavne z bielkoviny.	dusíkaté látky škrob
1.1.9	Jačmenná bielkovina	Produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu. Pozostáva hlavne z bielkoviny a častíc endospermu. Môže byť sušený.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky — škrob
1.1.10	Jačmenné šfavy	Produkt z jačmeňa získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu.	dusíkaté látky
1.1.11	Jačmenné otruby	Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn olúpaného jačmeňa. Pozostáva hlavne z úločkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.	vláknina
1.1.12	Tekutý jačmenný škrob	Druhotná škrobová frakcia z výroby škrobu z jačmeňa.	ak vlhkosť < 50 %: — škrob
1.1.13	Zvyšky po preosiatí sladovníckeho jačmeňa	Produkt z čistenia sladovníckeho jačmeňa pozostávajúci z malých zŕn sladovníckeho jačmeňa a úločkov zlomkových zŕn sladovníckeho jačmeňa oddelených pred sladovaním.	vláknina popol, ak > 2,2 %
1.1.14	Jemné podiely sladovníckeho jačmeňa a sladu	Jemné podiely aspirované po premiestňovaní zrna.	Vláknina
1.1.15	Šupky sladovníckeho jačmeňa	Produkt čistenia sladovníckeho jačmeňa pozostávajúci z úločkov šupiek a jemných podielov.	Vláknina
1.1.16	Jačmenné liehovarnícke mláto, mokré	Produkt z jačmeňa pochádzajúci z výroby etanolu. Obsahuje tuhú kŕmnu frakciu z destilácie.	Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.1.17	Jačmenné liehovarnícke výpalky, tekuté	Produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tekutú kŕmnu frakciu z destilácie.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 % — dusíkaté látky
1.1.18	Slad <sup>(1)</sup>	Produkt z naklíčených obilnín, sušený, mletý a/alebo extrahovaný.	
1.1.19	Sladové korenky	Produkt z klíčenia sladovníckych obilnín a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korenkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zŕn sladovaných obilnín. Môže byť mletý.	
1.2.1	Kukurica <sup>(2)</sup>	Zrná <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Môže byť chránená v bachelore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachelore
1.2.2	Kukuričné vločky	Produkt získaný napaľovaním a valcovaním olúpanej kukurice. Môže obsahovať malé množstvo kukuričných šupiek.	Škrob
1.2.3	Kukuričné mlynské zvyšky	Produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne z úlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstránené menej endospermu ako z kukuričných otrúb.	vláknina škrob
1.2.4	Kukuričné otruby	Produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva úlomkov kukuričných klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu.	Vláknina
1.2.5	Kukuričné klasy	Stredné jadro kukuričného klasu. Zahŕňa neoddelené vretená, zrná a listy.	vláknina škrob
1.2.6	Zvyšky po preosiatí kukurice	Zlomky kukurice, ktoré zostali po preosievaní.	
1.2.7	Kukuričná vláknina	Produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva hlavne z vlákniny.	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 50 %: — vláknina
1.2.8	Kukuričný glutén	Produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva hlavne z gluténu získaného počas separácie škrobu.	dusíkaté látky vlhkosť, ak < 70 % alebo > 90 %
1.2.9	Kukuričné gluténové krmivo	Produkt získaný počas výroby kukuričného škrobu. Pozostáva z otrúb a kukuričnej tekutej frakcie. Produkt môže takisto obsahovať zlomkovú kukuricu a zvyšky z extrakcie oleja z kukuričných klíčkov. Môžu byť pridané iné produkty získané zo škrobu a rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov, môže byť sušený.	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 40 %: — dusíkaté látky — vláknina — škrob — tuk
1.2.10	Kukuričné klíčky	Produkt z kukurice získaný pri výrobe krupice, múky alebo škrobu. Pozostáva hlavne z kukuričných klíčkov, vonkajších obalov a častí endospermu.	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 40 %: — dusíkaté látky — tuk
1.2.11	Výlisky kukuričných klíčkov	Produkt pri výrobe oleja získaný lisovaním spracovaných kukuričných klíčkov, ku ktorým môžu byť ešte prilepené časti endospermu a vonkajších obalov semien.	dusíkaté látky tuk
1.2.12	Múka z kukuričných klíčkov	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou spracovaných kukuričných klíčkov.	dusíkaté látky
1.2.13	Olej z kukuričných klíčkov	Produkt získaný z kukuričných klíčkov.	Tuk
1.2.14	Kukurica, napučovaná	Produkt získaný z mletej alebo zlomkovej kukurice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.	Škrob



Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.2.15	Kukuričný výluh	Koncentrovaná tekutá frakcia z namáčania kukurice.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.2.16	Siláž zo sladkej kukurice	Vedľajší produkt spracovateľského priemyslu sladkej kukurice, ktorý pozostáva zo sekaných a odvodnených alebo vylisovaných centrálnych klasov, šúpolia a základu zŕn. Vzniká sekaním klasov sladkej kukurice, šúpolia a listov za prítomnosti zŕn sladkej kukurice.	Vláknina
1.3.1	Proso	Zrná <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Ovos	Zrná <i>Avena sativa</i> L. a iných kultivarov ovsu.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.4.2	Lúpaný ovos	Lúpané zrná ovsu. Môže byť ošetrený parou.	
1.4.3	Ovsené vločky	Produkt získaný napaňovaním a valcovaním olúpaného ovsu. Môže obsahovať malé množstvo ovsených šupiek.	Škrob
1.4.4	Ovsené mlynské zvyšky	Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsu na ovsený šrot a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu.	vláknina škrob
1.4.5	Ovsené otruby	Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn olúpaného ovsu. Pozostáva hlavne z úlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.	Vláknina
1.4.6	Ovsené šupky	Produkt získaný počas lúpania ovsených zŕn.	Vláknina
1.4.7	Ovos, napučiavaný	Produkt získaný z mletého alebo zlomkového ovsu úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.	Škrob
1.4.8	Ovsené krúpy	Vyčistený ovos bez šupiek.	vláknina škrob
1.4.9	Ovsená múka	Produkt získaný mletím ovsených zŕn.	vláknina škrob
1.4.10	Kŕmna ovsená múka	Ovsený produkt s vysokým obsahom škrobu, po olúpaní.	Vláknina
1.4.11	Ovsené kŕmivo	Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsu na krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a endospermu.	Vláknina
1.5.1	Semeno mrlíka bieleho, extrahované	Vyčistené celé semeno rastliny mrlíka bieleho ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z ktorého bol odstránený saponín obsiahnutý vo vonkajšej vrstve semien.	
1.6.1	Ryža, zlomková	Produkt z mletia ryže ( <i>Oryza sativa</i> L.) pozostávajúci prevažne z malých a/alebo zlomkových zŕn vyprodukovaných počas mletia.	Škrob
1.6.2	Ryža, mletá	Lúpaná ryža, z ktorej boli mletím celkom alebo čiastočne odstránené otruby a embryá.	Škrob
1.6.3	Ryža, predželatinovaná	Produkt získaný z mletej alebo zlomkovej ryže úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.	Škrob
1.6.4	Ryža, extrudovaná	Produkt získaný extrúziou ryžovej múky.	Škrob

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.6.5	Ryžové vločky; [ryža, predželatínovaná]	Produkt získaný vločkováním predželatinovaných zŕn ryže alebo zlomkových zŕn.	Škrob
1.6.6	Ryža lúpaná/hnedá	Ryža získaná z nelúpanej ryže, z ktorej boli odstránené len šupky.	škrob vláknina
1.6.7	Kŕmna ryža šrotovaná	Produkt získaný šrotovaním kŕmnej ryže pozostávajúci buď zo zelených, zväpnených alebo nezrelých zŕn vytriedených preosievaním počas mletia olúpanej ryže, alebo z normálnych olúpaných zŕn, ktoré sú žlté alebo škrvnité.	Škrob
1.6.8	Ryžová múka	Produkt získaný mletím olúpanej, leštenej ryže.	Škrob
1.6.9	Múka z hnedej ryže	Produkt získaný mletím hnedej ryže.	vláknina škrob
1.6.10	Ryžové otruby	Produkt z mletia olúpanej ryže pozostávajúci z vonkajších vrstiev jadra (oploдие, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka.	Vláknina
1.6.11	Ryžové otruby s uhličitanom vápenatým	Produkt z leštenia olúpanej ryže pozostávajúci hlavne zo striebřistých obalov, častíc aleurónovej vrstvy, endospermu a klíčkov; obsahuje rôzne množstvá uhličitanu vápenatého, ktorý pochádza z procesu leštenia.	vláknina uhličitan vápenatý
1.6.12	Odtučnené ryžové otruby	Ryžové otruby, ktoré sú výsledkom extrakcie oleja.	Vláknina
1.6.13	Olej z ryžových otrúb	Olej extrahovaný zo stabilizovaných ryžových otrúb.	Tuk
1.6.14	Ryžové mlynské zvyšky	Produkt z výroby ryžovej múky a škrobu získaný suchým alebo mokřým mletím a osievaním. Pozostáva hlavne zo škrobu, bielkoviny, tuku a vlákniny.	škrob, ak > 20 % dušikaté látky, ak > 10 % tuk, ak > 5 % vláknina
1.6.15	Kŕmna múka z predvarenej ryže	Produkt z leštenia olúpanej predvarenej ryže pozostávajúci hlavne zo striebřistých obalov, častíc aleurónovej vrstvy, endospermu a klíčkov; obsahuje rôzne množstvá uhličitanu vápenatého, ktorý pochádza z procesu leštenia.	vláknina uhličitan vápenatý
1.6.16	Pivovarská ryža	Najmenšie zlomkové fragmenty z mletia, zvyčajne veľkosti jednej štvrtiny celého zrna.	Škrob
1.6.17	Ryžové klíčky	Produkt pozostávajúci najmä z embrya odstráneného počas procesu mletia, zbavený otrúb.	tuk dušikaté látky
1.6.18	Ryžové klíčky lisované	Produkt z výroby oleja, získaný lisovaním ryžových klíčkov, ku ktorým sú časti endospermu a vonkajšie obaly semien ešte prilepené.	dušikaté látky tuk vláknina
1.6.19	Múka z ryžových klíčkov	Produkt z výroby oleja, získaný extrakciou ryžových klíčkov, ku ktorým sú časti endospermu a vonkajšie obaly semien stále prilepené.	dušikaté látky
1.6.20	Ryžová bielkovina	Produkt z výroby škrobu zo zlomkovej ryže získaný mokřým mletím, osievaním, oddeľovaním, koncentraciou a sušením.	dušikaté látky
1.6.21	Tekutá kŕmna leštená ryža	Koncentrovaný tekutý produkt z mokřého mletia a preosievania ryže.	Škrob
1.7.1	Raž	Zrná <i>Secale cereale</i> L.	

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.7.2	Ražné mlynské zvyšky	Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými úlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zrn.	škrob vláknina
1.7.3	Ražné krmivo	Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zrn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z ražných otrúb.	škrob vláknina
1.7.4	Ražné otruby	Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zrn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.	škrob vláknina
1.8.1	Cirok [Milo]	Zrná/semená <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Biely cirok	Zrná ciroku bieleho.	
1.8.3	Cirokové gluténové krmivo	Sušený produkt získaný počas oddeľovania cirokového škrobu. Pozostáva hlavne z otrúb a malého množstva gluténu. Produkt môže takisto obsahovať sušené zvyšky maceračnej vody a môžu byť pridané klíčky.	dusíkaté látky
1.9.1	Pšenica špaldová	Zrná pšenice <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Otruby zo špaldovej pšenice	Produkt z výroby špaldovej múky. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva úlomkov špaldových klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu.	Vláknina
1.9.3	Špaldové šupky	Produkt získaný počas lúpania zrn špaldovej pšenice.	Vláknina
1.9.4	Mlynské zvyšky zo špaldovej pšenice	Produkt získaný počas spracovania preosiatej, olúpanej pšenice špaldovej na špaldovú múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými úlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyšku po preosiatí zrn.	vláknina škrob
1.10.1	Tritikale	Zrná hybridu <i>Triticum X Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Pšenica	Zrná <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a iných kultivarov pšenice. Môže byť chránený v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.11.2	Pšeničné koreničky	Produkt z klíčenia sladovníckej pšenice a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korieňov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zrn sladovanej pšenice.	
1.11.3	Pšenica, predželatínovaná	Produkt získaný z mletej alebo zlomkovej pšenice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.	Škrob
1.11.4	Pšeničné mlynské zvyšky	Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zrn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými úlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zrn.	vláknina škrob
1.11.5	Pšeničné vločky	Produkt získaný napaľovaním a valcovaním olúpanej pšenice. Môže obsahovať malé množstvo pšeničných šupiek. Môže byť chránený v bachore.	vláknina škrob v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.11.6	Pšeničné krmivo	Produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako zo pšeničných otrúb.	Vláknina
1.11.7	Pšeničné otruby <sup>(3)</sup>	Produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z úlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.	Vláknina
1.11.8	Sladované fermentované častice pšenice	Produkt získaný kombináciou sladovania a fermentácie pšenice a pšeničných otrúb. Produkt sa potom vysuší a pomelie.	Škrob Vláknina
1.11.10	Pšeničná vláknina	Vláknina extrahovaná pri spracovaní pšenice. Pozostáva najmä z vlákniny.	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — vláknina
1.11.11	Pšeničné klíčky	Produkt mletia múky pozostávajúci hlavne zo pšeničných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov.	dusíkaté látky tuk
1.11.12	Pšeničné klíčky, fermentované	Produkt fermentácie pšeničných klíčkov s inaktivovanými mikroorganizmami.	dusíkaté látky tuk
1.11.13	Výlisky zo pšeničných klíčkov	Produkt výroby oleja získaný lisovaním pšeničných klíčkov ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf a iné kultivary pšenice a olúpanej špaldovej pšenice ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov semien.	dusíkaté látky
1.11.15	Pšeničná bielkovina	Pšeničná bielkovina extrahovaná počas výroby škrobu alebo etanolu, môže byť čiastočne hydrolyzovaná.	dusíkaté látky
1.11.16	Pšeničné gluténové krmivo	Produkt z výroby pšeničného škrobu a gluténu. Pozostáva z otrúb, z ktorých môžu byť čiastočne odstránené klíčky. Môže byť pridaná pšeničná tekutá frakcia, zlomková pšenica a iné produkty získané zo škrobu a z rafinácie škrobových produktov.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky — škrob
1.11.18	Vitálny pšeničný glutén	Pšeničná bielkovina, ktorá sa vyznačuje vysokou viskoelasticitou v hydratovanom stave s minimálne 80 % bielkovín (Nx6,25) a maximálne 2 % popola v sušine.	dusíkaté látky
1.11.19	Tekutý pšeničný škrob	Produkt získaný z výroby škrobu/glukózy a gluténu zo pšenice.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 65 %: — škrob
1.11.20	Pšeničný škrob obsahujúci bielkovinu, čiastočne odcukrený	Produkt získaný počas výroby pšeničného škrobu obsahujúci hlavne čiastočne odcukrený škrob, rozpustné bielkoviny a iné rozpustné časti endospermu.	dusíkaté látky škrob celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza
1.11.21	Pšeničná tekutá frakcia	Produkt zo pšenice získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu. Môže byť hydrolyzovaný.	vlhkosť, ak < 55 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 55 %: — dusíkaté látky

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.11.22	Koncentrát pšeničných kvasníc	Mokrý vedľajší produkt, ktorý vzniká pri fermentácii pšeničného škrobu na výrobu alkoholu.	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusíkaté látky
1.11.23	Zvyšky po preosiatí sladovníckej pšenice	Produkt z čistenia sladovníckej pšenice pozostávajúci z malých zŕn sladovníckej pšenice a úlomkov úlomkov zŕn sladovníckej pšenice oddelených pred sladovaním.	vláknina
1.11.24	Jemné podiely sladovníckej pšenice a sladu	Jemné podiely obilnín aspirované pri premiestňovaní zrna.	Vláknina
1.11.25	Šupky sladovníckej pšenice	Produkt čistenia sladovníckej pšenice pozostávajúci z úlomkov šupiek a jemných podielov.	Vláknina
1.12.2	Obilná múka (*)	Múka z mletia obilia.	škrob vláknina
1.12.3	Koncentrát obilnej bielkoviny (*)	Koncentrát a sušený produkt získaný z obilia po odstránení škrobu fermentáciou kvasnicami.	dusíkaté látky
1.12.4	Zvyšky po preosiatí obilnín (*)	Zvyšok z preosievania obilnín a sladu.	Vláknina
1.12.5	Obilné klíčky (*)	Produkt mletia múky a výroby škrobu pozostávajúci hlavne z obilninových klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov.	dusíkaté látky, tuk
1.12.6	Sirup z obilných výpalkov (*)	Produkt z obilia získaný odparením koncentráta z výpalkov z fermentácie a destilácie obilia použitého pri výrobe obilných destilátov.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.12.7	Liehovarské mláto vlhké (*)	Vlhký produkt vyrobený ako tuhá frakcia odstreďovaním a/alebo filtráciou mláta z fermentovaného a destilovaného obilia použitého pri výrobe obilných destilátov.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.8	Koncentrované liehovarské výpalky (*)	Vlhký produkt z výroby alkoholu destiláciou rozomletej pšeničnej hmoty a cukrového sirupu po predchádzajúcom oddelení otrúb a gluténu.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky, ak > 10 %
1.12.9	Liehovarské mláto s výpalkami (*)	Produkt získaný pri výrobe alkoholu destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor. Môže byť chránený v bachore.	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.12.10	Liehovarské mláto sušené (*)	Produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn. Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.12.11	Liehovarské mláto tmavé (*) [Liehovarské mláto s výpalkami sušené] (*)	Produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn, ku ktorému bol pridaný sirup alebo dehydrované výpalky. Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
1.12.12	Pivovarské mláto	Pivovarský produkt zložený zo zvyškov sladovaných a nesladovaných obilnín a iných škrobových produktov, ktoré môžu obsahovať chmeľ. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkom stave, ale môže sa predávať aj v sušenej forme.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.12.13	Draff	Pevný produkt z výroby sladovej whisky. Pozostáva zo zvyškov sladového jačmeňa po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu pôsobením zemskej príťažlivosti.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.14	Mash Filter Grains	Pevný produkt získaný výrobou piva, sladového extraktu a whisky. Pozostáva zo zvyškov mletého sladu a prípadne aj iných prídavkov bohatých na cukor alebo škrob po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu lisovaním.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.15	Pot ale	Produkt, ktorý zostal v destilačnom prístroji z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare.	dusíkaté látky, ak > 10 %
1.12.16	Sirup Pot ale	Produkt z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare vyrobený odparením výpalkov, ktoré zostali v destilačnom prístroji.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: dusíkaté látky

## 2. Semená olejní, olejnaté plody a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.1.1	Výlisky z Babassu	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových orechov Babassu odrôd <i>Orbignya</i>	dusíkaté látky tuk vláknina
2.2.1	Semená ľaničníka siateho	Semená <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Výlisky z ľaničníka siateho	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien ľaničníka siateho.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.2.3	Múčka z ľaničníka siateho	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov semien ľaničníka siateho.	dusíkaté látky
2.3.1	Kakaové šupky	Tegumenty sušených a pražených bôbov <i>Theobroma cacao</i> L.	Vláknina
2.3.2	Kakaové šupky	Produkt získaný spracovaním kakaových bôbov.	vláknina dusíkaté látky
2.3.3	Kakaový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou suchých a pražených kakaových bôbov <i>Theobroma cacao</i> L., z ktorých bola odstránená časť šupiek.	dusíkaté látky vláknina
2.4.1	Kokosové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy. <i>Cocos nucifera</i> L.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.4.2	Kokosové výlisky hydrolyzované	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním a enzymatickou hydrolyzou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.4.3	Kokosová múčka/kokosový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrahovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy	dusíkaté látky
2.5.1	Bavlníkové semená	Semená bavlníka <i>Gossypium</i> spp., z ktorých bola odstránená vláknina. Môže byť chránený v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.5.2	Bavlníkový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknnina a časť šupiek. (Maximálny obsah vláknniny 22,5 % v sušine). Môže byť chránený v bachore.	dušikaté látky vláknnina v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.5.3	Bavlníkové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknnina.	dušikaté látky vláknnina tuk
2.6.1	Podzemnicové výlisky z čiastočne lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním čiastočne olúpanej podzemnice olejnej <i>Arachis hypogaea</i> L. a iných druhov <i>Arachis</i> . (Maximálny obsah vláknniny 16 % v sušine.)	dušikaté látky tuk vláknnina
2.6.2	Podzemnicový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov čiastočne olúpanej podzemnice olejnej. (Maximálny obsah vláknniny 16 % v sušine.)	dušikaté látky vláknnina
2.6.3	Podzemnicové výlisky z lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním olúpanej podzemnice olejnej.	dušikaté látky tuk vláknnina
2.6.4	Podzemnicový extrahovaný šrot z lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov olúpanej podzemnice olejnej.	dušikaté látky vláknnina
2.7.1	Kapokové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien kapoka ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.)	dušikaté látky vláknnina
2.8.1	Lanové semená	Semená ľanu <i>Linum usitatissimum</i> L. (Minimálna botanická čistota 93 %) celé, vyhladené alebo pomleté. Môžu byť chránené v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.8.2	Lanové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien. (Minimálna botanická čistota 93 %).	dušikaté látky tuk vláknnina
2.8.3	Lanový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. Môže byť chránený v bachore.	dušikaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.9.1	Horčicové otruby	Produkt z výroby horčice ( <i>Brassica juncea</i> L.). Pozostáva z fragmentov vonkajších obalov a čiastočiek zrna.	vláknnina
2.9.2	Extrahovaný šrot z horčicových semien	Produkt získaný extrakciou prchavého horčicového oleja z horčicových semien.	dušikaté látky
2.10.1	Nigerové semená	Semená rastliny niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Nigerové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním nigerových semien. (Popol nerozpustný v HCl: maximálne 3,4 %).	dušikaté látky tuk vláknnina
2.11.1	Olivový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou olív <i>Olea europea</i> L., podľa možnosti oddelený od častí jadier.	dušikaté látky vláknnina tuk

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.12.1	Palmojadrové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových jadier <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melano-cocca auct.</i> ), z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka.	dušikaté látky vláknina tuk
2.12.2	Palmojadrový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou palmových jadier, z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka.	dušikaté látky vláknina
2.13.1	Tekvicové a dyňové semienka	Semená <i>Cucurbita pepo</i> L. a rastlín rodu <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Tekvicové a dyňové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien <i>Cucurbita pepo</i> a rastlín rodu <i>Cucurbita</i> .	dušikaté látky tuk
2.14.1	Repkové semeno (5)	Semeno repky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indickeho sarsonu <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a repky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimálna botanická čistota 94 %. Môže byť chránené v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.14.2	Repkové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. Môže byť chránené v bachore.	dušikaté látky tuk vláknina v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.14.3	Repkový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. Môže byť chránené v bachore.	dušikaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.14.4	Repkové semeno, extrudované	Produkt získaný z celej repky úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatináciu škrobu. Môže byť chránené v bachore.	dušikaté látky tuk v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.14.5	Bielkovinový koncentrát z repkového semena	Produkt z výroby oleja získaný oddelením bielkovinovej frakcie výliskov z repkového semena alebo repkového semena.	dušikaté látky
2.15.1	Požltové semeno	Semeno požltu <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Požltový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou čiastočne olúpaných požltových semien.	dušikaté látky vláknina
2.15.3	Požltové šupky	Produkt získaný počas lúpania požltových semien.	vláknina
2.16.1	Sezamové semeno	Semená <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sezamové semeno, čiastočne olúpané	Produkt z výroby oleja získaný odstránením časti šupiek.	dušikaté látky vláknina
2.17.2	Sezamové šupky	Produkt získaný počas lúpania sezamových semien.	vláknina
2.17.3	Sezamové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny sezamu (popol nerozpustný v HCl: maximálne 5 %).	dušikaté látky vláknina tuk
2.18.1	Toastované sójové bôby	Sójové bôby ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) podrobené príslušnému tepelnému spracovaniu. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Môžu byť chránené v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore



Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.18.2	Sójové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien sóje.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.18.3	Sójový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Môže obsahovať maximálne 1 % použitej bieliacej hlinky alebo iných filtračných pomocných látok z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky vláknina ak > 8 % v sušine v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.18.4	Extrahovaný šrot so sóje, lúpaný	Produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. (Ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.). Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.18.5	Sójové šupky	Produkt získaný počas lúpania sójových bôbov.	vláknina
2.18.6	Sójové bôby, extrudované	Produkt získaný zo sójových bôbov úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu. Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky tuk v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.18.7	Sójový bielkovinový koncentrát	Produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po fermentácii alebo druhej extrakcii s cieľom znížiť obsah bezdusíkatého extraktu.	dusíkaté látky
2.18.8	Extrahovaná pulpa zo sóje; [sójová pasta]	Produkt získaný počas extrakcie sójových bôbov na prípravu jedla.	dusíkaté látky
2.18.9	Melasa zo sójových bôbov	Produkt získaný počas spracúvania sójových bôbov.	dusíkaté látky tuk
2.18.10	Vedľajší produkt zo spracovania sójových bôbov	Produkty získané pri spracúvaní sójových bôbov s cieľom získať potravinové prípravky zo sójových bôbov.	dusíkaté látky
2.19.1	Slniečnicové semeno	Semená slnečnice <i>Helianthus annuus</i> L. Môžu byť chránený v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.19.2	Slniečnicové výlisky	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním slnečnicových semien.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.19.3	Extrahovaný šrot zo slnečnicového semena	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. Môže byť chránený v bachore.	dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
2.19.4	Extrahovaný šrot zo slnečnicového semena, vylúpaný	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov zo slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky. Môže obsahovať najviac 1 % použitej bieliacej hlinky z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu alebo filtračných pomocných látok. (Maximálny obsah vlákniny 27,5 % v sušine).	dusíkaté látky vláknina
2.19.5	Šupky zo slnečnicového semena	Produkt získaný počas lúpania slnečnicových semien.	vláknina
2.20.1	Rastlinný olej a tuk (6)	Olej a tuk získaný z rastlín (okrem ricínového oleja z ricínovníka), môže byť odsližený, rafinovaný a/alebo hydrogenovaný.	vlhkosť, ak > 1 %
2.21.1	Surové lecitíny	Fosfolipidy získané počas odstraňovania slizových látok zo surového oleja z olejnatých semien a plodov.	

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.22.1	Semeno konopy	Kontrolované semeno konopy <i>Cannabis sativa</i> L. s maximálnym obsahom THC v súlade s právnymi predpismi EÚ.	
2.22.2	Výlisky z konopy	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien konopy.	dusíkaté látky vláknina
2.22.3	Olej z konopy	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním rastliny a semien konopy.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.23.1	Semeno maku	Semená <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Makový extrahovaný šrot	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov semena maku.	dusíkaté látky

## 3. Semená strukovín a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.1.1	Fazuľa, toastovaná	Semená <i>Phaseolus</i> spp. alebo <i>Vigna</i> spp. podrobené primeranej tepelnej úprave. Môžu byť chránené v bachore.	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
3.1.2	Fazuľový bielkovinový koncentrát	Produkt získaný pri výrobe škrobu po odstránení vody z plodov fazule.	dusíkaté látky
3.2.1	Svätojánsky chlieb, sušený	Sušené plody stromu svätojánskeho chleba <i>Ceratonia siliqua</i> L.	vláknina
3.2.3	Struky svätojánskeho chleba, sušené	Produkt získaný šrotovaním suchých plodov (strukov) stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená.	vláknina
3.2.4	Múka zo svätojánskeho chleba, mikronizovaná	Produkt získaný mikronizáciou suchých plodov stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená.	vláknina celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza
3.2.5	Klíčky svätojánskeho chleba	Klíčky semien stromu svätojánskeho chleba.	dusíkaté látky
3.2.6	Výlisky z klíčkov svätojánskeho chleba	Produkt z výroby oleja získaný lisovaním klíčkov svätojánskeho chleba.	dusíkaté látky
3.2.7	Semená svätojánskeho chleba	Semená stromu svätojánskeho chleba.	vláknina
3.3.1	Cícer baraní	Semená <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Vika šošovicová	Semená <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semeno senovky gréckej	Semeno senovky gréckej ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	Guarová múka	Produkt získaný po extrakcii rastlinného slizu zo semien guarových bôbov <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	dusíkaté látky
3.6.2	Guarová múka z klíčkov	Produkt extrakcie rastlinného slizu z klíčkov semien guarových bôbov.	dusíkaté látky
3.7.1	Bôb konský	Semená <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Vločky z bôbu konského	Produkt získaný napaňovaním a valcovaním olúpaného bôbu konského.	škrob dusíkaté látky
3.7.3	Šupky bôbu konského; [šupky bôbu obyčajného]	Produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä z vonkajších obalov.	vláknina dusíkaté látky

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.7.4	Bôb konský, vylúpaný	Produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä jadier bôbov bôbu konského.	dusíkaté látky vláknina
3.7.5	Bielkovina z bôbu konského	Produkt získaný mletím a frakcionáciou vzduchom bôbu konského.	dusíkaté látky
3.8.1	Šošovica	Semená <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.8.2	Šupky šošovice	Produkt získaný počas lúpania šošovicových semien.	vláknina
3.9.1	Lupina sladká	Semená <i>Lupinus</i> spp. s nízkym obsahom horkých semien.	
3.9.2	Lupina sladká, vylúpaná	Vylúpané semená lupiny.	dusíkaté látky
3.9.3	Šupky lupiny; [šupky lupiny]	Produkt získaný počas lúpania semien lupiny pozostávajúci najmä z vonkajších obalov.	dusíkaté látky vláknina
3.9.4	Lupinový extrahovaný šrot	Produkt získaný po extrakcii zložiek lupiny.	vláknina
3.9.5	Mlynské zvyšky lupiny	Produkt získaný počas výroby lupinovej múky z lupiny. Pozostáva predovšetkým z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek.	dusíkaté látky vláknina
3.9.6	Lupinová bielkovina	Produkt získaný z oddelenej vody z plodov lupiny pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácie vzduchom.	dusíkaté látky
3.9.7	Múka z lupinovej bielkoviny	Produkt spracovania lupiny na výrobu múky s vysokým obsahom proteínu.	dusíkaté látky
3.10.1	Fazuľa mungo	Bôby <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Hrach	Semená <i>Pisum</i> spp. Môže byť chránený v bachore	v príslušnom prípade metóda ochrany v bachore
3.11.2	Hrachové otruby	Produkt získaný počas výroby hrachovej múčky. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia hrachu.	vláknina
3.11.3	Hrachové vločky	Produkt získaný napaňovaním a valcovaním olúpaných semien hrachu.	škrob
3.11.4	Hrachová múka	Produkt získaný počas mletia hrachu.	dusíkaté látky
3.11.5	Hrachové šupky	Produkt získaný počas výroby hrachovej múky z hrachu. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia a v menšej miere z endospermu.	vláknina
3.11.6	Hrach, vylúpaný	Vylúpané semená hrachu.	dusíkaté látky vláknina
3.11.7	Hrachové mlynské zvyšky	Produkt získaný počas výroby hrachovej múky. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek.	dusíkaté látky vláknina
3.11.8	Zvyšky po preosiatí hrachu	Zlomky hrachu, ktoré zostali po preosievaní.	vláknina
3.11.9	Hrachová bielkovina	Produkt získaný z oddelenej vody z plodov hrachu pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácie vzduchom.	dusíkaté látky
3.11.10	Hrachový extrahovaný šrot	Produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z vnútornej vlákniny a škrobu.	vlhkosť, ak < 70 % alebo > 85 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.11.11	Hrachová tekutá frakcia	Produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z rozpustných bielkovín a vnútornej vlákniny a oligosacharidov.	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 85 % celkový obsah cukru dusíkaté látky
3.11.12	Hrachová vláknina	Produkt získaný extrakciou po pomletí a preosiati lúpaného hrachu.	vláknina
3.12.1	Vika	Semená <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> a iné odrody.	
3.13.1	Hrachor siaty (7)	Semená <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobené primeranej tepelnej úprave.	
3.14.1	Vika monantha	Semená <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

## 4. Hľuzy, korene a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.1.1	Cukrová repa	Koreň <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Skrojky cukrovej repy	Čerstvý produkt z výroby cukru pozostávajúci najmä z očistených častí cukrovej repy a prípadne s časťami jej listov.	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny ak vlhkosť < 50 %:
4.1.3	(Repný) cukor; [sacharóza]	Cukor extrahovaný z cukrovej repy s použitím vody.	Sacharóza
4.1.4	Melasa z (cukrovej) repy	Produkt obsahujúci zvyšky sirupu získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z cukrovej repy.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.5	Melasa z (cukrovej) repy, čiastočne odcukrená a/alebo zbavená betaínu	Produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy a/alebo betaínu z melasy cukrovej repy s použitím vody.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.6	Melasa z izomaltulózy	Nekryštalizovaná frakcia z výroby izomaltulózy enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy.	Vlhkosť, ak < 40 %:
4.1.7	Cukrovarské rezky mokré	Produkt z výroby cukru pozostávajúci z dehydrovaných plátok cukrovej repy. Minimálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie.	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 82 % alebo > 92 %
4.1.8	Cukrovarské rezky lisované	Produkt z výroby cukru pozostávajúci z dehydrovaných a mechanicky lisovaných plátok cukrovej repy. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie.	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.9	Cukrovarské rezky lisované, melasované	Produkt z výroby cukru pozostávajúci z dehydrovaných a mechanicky lisovaných plátok cukrovej repy s pridanou melasou. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru sa znižuje v dôsledku (mliečnej) fermentácie.	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.10	Cukrovarské rezky sušené	Produkt z výroby cukru pozostávajúci z dehydrovaných a sušených plátok cukrovej repy.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny Celkové cukry vyjadrené ako sacharóza, ak > 10,5 %
4.1.11	Cukrovarské rezky sušené, melasované	Produkt z výroby cukru pozostávajúci z dehydrovaných a sušených plátok cukrovej repy s pridanou melasou.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.1.12	Cukrový sirup	Produkt získaný spracovaním cukru a/alebo melasy.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 35 %
4.1.13	Cukrové rezky, varené	Produkt z výroby jedlého sirupu z cukrovej repy, ktorý môže byť lisovaný alebo sušený.	ak sušený: popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny ak lisovaný: popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny Vlhkosť, ak < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharidy	Produkt získaný z cukrovej repy enzymatickým procesom.	Vlhkosť, ak < 28 %:
4.2.1	Šťava z cukrovej repy	Šťava z lisovania červenej repy ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i> ) s následnou koncentráciou a pasterizáciou a pasterizáciou, ktorá si zachová typickú zeleninovú chuť a arómu.	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.3.1	Mrkva	Koreň žltej alebo červenej mrkvy <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Mrkvové šupky, naparené	Vlhký produkt z odvetvia spracovania mrkvy pozostávajúci zo šupiek odstránených z koreňa mrkvy naparením, do ktorého môže byť pridaný vytečený rósolovitý mrkvový škrob. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %.	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 87 % alebo > 97 %
4.3.3	Mrkvové oškrabky	Vlhký produkt, ktorý je uvoľnený mechanickým oddelovaním pri spracúvaní mrkvy a ktorý pozostáva hlavne zo sušenej mrkvy a zvyškov mrkvy. Produkt môže byť podrobený vhodnej tepelnej úprave. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %.	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 87 % alebo > 97 %
4.3.4	Mrkvové vločky	Produkt získaný vložkovaním koreňov žltej alebo červenej mrkvy, ktorý je následne vysušený.	
4.3.5	Mrkva sušená	Koreň žltej alebo červenej mrkvy bez ohľadu na spôsob spracovania, ktorý je následne vysušený.	vláknina
4.3.6	Křmna mrkva, sušená	Produkt zložený z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené.	vláknina
4.4.1	Korene čakanky	Korene <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Skrojky čakanky	Čerstvý produkt zo spracovania čakanky. Pozostáva prevažne z očistených častí čakanky a častí listov.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny ak vlhkosť < 50 %
4.4.3	Semeno čakanky	Semeno <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Rezky z čakanky, lisované	Produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené.	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.4.5	Rezky z čakanky, sušené	Produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky a následne vysušený. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené.	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.4.6	Prášok z koreňov čakanky	Produkt získaný rezaním, sušením a mletím koreňov čakanky.	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.4.7	Melasa čakanky	Produkt zo spracovania čakanky získaný počas výroby inulínu a oligofruktózy.	dušikaté látky vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %
4.4.8	Vinas z čakanky	Produkt zo spracovania čakanky získaný počas rafinácie inulínu a oligofruktózy.	dušikaté látky vlhkosť, ak < 30 % alebo > 40 %
4.4.9	Inulín čakankový	Inulín je fruktan extrahovaný z koreňa <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Oligofruktózový sirup	Produkt získaný čiastočnou hydrolyzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L.	vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %
4.4.11	Oligofruktóza, sušená	Produkt získaný čiastočnou hydrolyzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L.a následným sušením.	
4.5.1	Cesnak, sušený	Biely až žltý prášok čistého mletého cesnaku <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok; [tapioka]; [kassava]	Korene <i>Manihot esculenta</i> Crantz bez ohľadu na spôsob ich spracovania.	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 70 %
4.6.2	Maniok, sušený	Korene manioku bez ohľadu na spôsob ich spracovania, ktoré sú následne vysušené.	škrob popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.1	Cibuľová pulpa (dužina, dreň)	Vlhký produkt, ktorý sa uvoľňuje počas spracúvania cibule (druhu <i>Allium</i> ) a pozostáva zo šupiek a celých cibúl. Ak ide o proces výroby cibuľového oleja, pozostáva väčšinou z varených zvyškov cibule.	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.2	Cibuľa, smažená	Ošúpané a obalené kúsky cibule, ktoré sú potom smažené.	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny tuk
4.8.1	Zemiaky	Hľuzy <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 %
4.8.2	Zemiaky, ošúpané	Zemiaky, z ktorých je odstránená šupa pomocou pary.	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.3	Zemiakové šupky, naparené	Vlhký produkt z odvetvia spracovania cibule pozostávajúci zo šupiek odstránených z hľuzy zemiaka pomocou pary, do ktorej môže byť pridaný odtečený rôsolovitý zemiakový škrob. Môže byť vo forme zemiakovej kaše.	vlhkosť, ak < 82 % alebo > 93 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.4	Odrezký zo zemiakov, surové	Produkt uvoľnený zo zemiakov počas prípravy zemiakových produktov určených na ľudskú spotrebu, ktorý bol ošúpaný.	vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.5	Zemiakové oškrabky	Produkt, ktorý je uvoľnený mechanickým oddelovaním pri spracúvaní zemiakov a ktorý pozostáva hlavne zo sušených zemiakov a zvyškov zemiakov. Produkt môže byť podrobený vhodnej tepelnej úprave.	vlhkosť, ak < 82 % alebo > 93 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.8.6	Zemiaková kaša	Blanširovaný alebo prevarený a potom roztláčený zemiakový výrobok.	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.7	Zemiakové vločky	Výrobok získaný valcovým sušením umytých, ošúpaných alebo neošúpaných naparených zemiakov.	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.8	Zemiaková dužina	Produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov.	vlhkosť, ak < 77 % alebo > 88 %
4.8.9	Zemiaková dužina, sušená	Sušený produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov.	
4.8.10	Zemiaková bielkovina	Produkt z výroby škrobu pozostávajúci hlavne z bielkovinových látok získaných po oddelení škrobu.	dusíkaté látky
4.8.11	Zemiaková bielkovina, hydrolyzovaná	Bielkovina získaná kontrolovanou enzymatickou hydrolyzou zemiakových bielkovín.	dusíkaté látky
4.8.12	Zemiaková bielkovina, fermentovaná	Produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny a následným sušením rozprašovaním.	dusíkaté látky
4.8.13	Zemiaková bielkovina fermentovaná, tekutá	Tekutý produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny.	dusíkaté látky
4.8.14	Zemiaková šťava, koncentrovaná	Koncentrovaný produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci zo zvyškov po čiastočnom odstránení vlákniny, bielkovín a škrobov z celej zemiakovej dužiny a odparení časti vody.	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 50 %: — dusíkaté látky — Popol
4.8.15	Zemiakové granule	Sušené zemiaky (zemiaky po umytí, ošúpaní a zmenšení ich veľkosti – krájaním, vložkovaním atď. a odstránení obsahu vody).	
4.9.1	Sladký zemiak	Hľuzy <i>Ipomoea batatas</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania.	vlhkosť, ak < 57 % alebo > 78 %
4.10.1	Jeruzalemské artičoky; [topinambur]	Hľuzy <i>Helianthus tuberosus</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania.	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 80 %

## 5. Iné semená a plody a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.1.1	Žalud'	Celé plody duba letného <i>Quercus robur</i> L., duba zimného <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., duba korkového <i>Quercus suber</i> L. alebo iných druhov duba.	
5.1.2	Žalud', lúpaný	Produkt získaný počas lúpania žaluda.	dusíkaté látky vláknina
5.2.1	Mandľa	Celé alebo zlomkové plody <i>Prunus dulcis</i> so šupkami alebo bez nich.	
5.2.2	Mandľové šupky	Mandľové šupky získané z olúpaných mandľových semien fyzikálnym oddeľovaním od jadier a mleté.	Vláknina
5.3.1	Semená anýzu	Smená <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Jablková dužina, sušená; [jablkové výlisky, sušené]	Produkt získaný z výroby šťavy z <i>Malus domestica</i> alebo muštu. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené. Môže byť depektinizovaný.	Vláknina

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.4.2	Jablková dužina, lisovaná; [Jablkové výlisky, lisované]	Vlhký produkt získaný z výroby jablkovej šťavy alebo muštu. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú lisované. Môže byť depektinizovaný.	Vláknina
5.4.3	Jablková melasa	Produkt získaný po výrobe pektínu z jablkovej dužiny. Môže byť depektinizovaný.	dusíkaté látky vláknina oleje a tuky, ak > 10 %
5.5.1	Semeno cukrovej repy	Semená cukrovej repy.	
5.6.1	Pohánka	Semená <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Pohánkové šupky a otruby	Produkt získaný počas mletia pohánkových zŕn.	vláknina
5.6.3	Pohánkové mlynské zvyšky	Produkt z výroby múky získaný z preosiatej pohánky. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými úlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn. Nesmie obsahovať viac ako 10 % vlákniny.	vláknina škrob
5.7.1	Semeno červenej kapusty	Semená <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Semeno lesknice kanárskej	Semená <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Semená rasce	Semená <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Zlomky gaštanov	Produkt z výroby gaštanovej múky pozostávajúci hlavne z častíc endospermu s jemnými fragmentmi obalov a malým množstvom zvyškov gaštanu ( <i>Castanea</i> spp.).	dusíkaté látky vláknina
5.13.1	Citrusové výlisky	Produkt získaný lisovaním citrusových plodov <i>Citrus</i> (L.) spp. počas výroby citrusovej šťavy. Môže byť depektinizovaný.	vláknina
5.13.2	Citrusová dužina, sušená	Produkt získaný lisovaním citrusových plodov alebo počas výroby citrusovej šťavy, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný.	Vláknina
5.14.1	Semeno ďateliny lúčnej	Semená <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Semeno ďateliny plazivej	Semená <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Kávové šupky	Produkt získaný z olúpaných kávových semien rastliny <i>Coffea</i> .	Vláknina
5.16.1	Semeno nevädze poľnej	Semená <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semeno uhorky siatej	Semená <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semeno cyprusu	Semená <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Plody datle	Plody <i>Phoenix dactylifera</i> L. Môžu byť sušené.	
5.19.2	Semeno datle	Celé semená datľovníka.	Vláknina
5.20.1	Semeno feniklu	Semená <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Plody figy	Plody <i>Ficus carica</i> L. Môžu byť sušené.	
5.22.1	Ovocné jadierka <sup>(8)</sup>	Produkt pozostávajúci z vnútorných jedlých semien orechov alebo ovocných kôstok.	
5.22.2	Ovocná dužina <sup>(8)</sup>	Produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré. Môže byť depektinizovaný.	Vláknina



Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.22.3	Ovocná dužina, sušená <sup>(8)</sup>	Produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný.	Vláknina
5.23.1	Žerucha siata	Semená <i>Lepidium sativum</i> L.	Vláknina
5.24.1	Trávové semená	Semená tráv čeľadí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Hroznové jadierka	Jadierka oddelené od hroznovej dužiny, z ktorých nebol odstránený olej.	tuk vláknina
5.25.2	Hroznové jadierka, extrahované	Produkt získaný počas extrakcie oleja z hroznových jadierok	Vláknina
5.25.3	Hroznové výlisky [matoliny]	Hroznová dužina, rýchlo vysušená po extrakcii alkoholu, z ktorej bolo odstránených podľa možnosti čo najviac stopiek a jadierok.	Vláknina
5.26.1	Lieskové orechy	Celé alebo zlomkové plody <i>Corylus</i> (L.) spp. so šupkami alebo bez nich.	
5.27.1	Pektín	Pektín extrahovaný z vhodného rastlinného materiálu.	
5.28.1	Semená perily	Semená <i>Perilla frutescens</i> L. a produkty z jej mletia.	
5.29.1	Píniové orechy	Semená <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistáciové orechy	Plody <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semeno skorocelu	Semená <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Reďkovkové semeno	Semená <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Špenátové semeno	Semená <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semeno bodliaka	Semená <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Paradajková dužina [paradajkové výlisky]	Produkt získaný lisovaním paradajok <i>Solanum lycopersicum</i> L. počas výroby paradajkovej šťavy. Pozostáva hlavne z paradajkovej šupky a semien.	Vláknina
5.36.1	Semená rebríčka obyčajného	Semená <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Úsušky a objemové krmivá a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
6.1.1	Listy repy	Listy <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Obilniny <sup>(9)</sup>	Celé rastliny alebo časti daného druhu. Môžu byť sušené, čerstvé alebo silážované.	
6.3.1	Slama z obilnín <sup>(9)</sup>	Slama z obilnín.	
6.3.2	Slama z obilnín, upravená <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	Produkt získaný vhodnou úpravou slamy z obilia.	sodík, pri úprave pomocou NaOH
6.4.1	Ďateľinová múčka	Produkt získaný sušením a mletím ďateliny <i>Trifolium</i> spp. Môže obsahovať až do 20 % lucerny ( <i>Medicago sativa</i> L. and <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) alebo iné objemové krmivo sušené a pomleté súčasne s ďateľinou.	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
6.5.1	Múka z objemového krmiva/ úsušky <sup>(11)</sup> [trávna/trávová múčka] <sup>(11)</sup> ; [zelená múčka] <sup>(11)</sup>	Produkt získaný sušením a mletím a v niektorých prípadoch stláčaním objemového krmiva.	dušikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.1	Tráva, sušená na poli, [seno]	Druh akejkoľvek trávy, vysušenej na poli.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.2	Tráva, sušená pri vysokej teplote	Produkt získaný z trávy (akejkoľvek odrody), ktorá bola umelo dehydrovaná (v akejkoľvek forme).	dušikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.3	Tráva, byliny, strukoviny, [zelené objemové krmivá]	Čerstvé, silážované alebo sušené plodiny pozostávajúce z trávy, strukovín alebo bylín všeobecne opísané ako siláž, senáž alebo zelené objemové krmivá.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.7.1	Konopná múka	Múka mletá zo sušených listov <i>Cannabis sativa</i> L.	dušikaté látky
6.7.2	Konopná bielkovina	Produkt získaný počas spracovania konopy, sfarbený na zeleno, vysušený, vláknitý.	
6.8.1	Slama z bôbu konského	Slama z bôbu konského.	
6.9.1	Lanová slama	Slama z ľanu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Lucerna; [alfalfa]	Rastliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> alebo ich časti.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.2	Lucerna sušená na poli; [alfalfa sušená na poli]	Lucerna, sušená na poli.	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.3	Lucerna, sušená pri vysokej teplote [alfalfa, sušená pri vysokej teplote]	Lucerna umelo dehydrovaná, v akejkoľvek forme.	dušikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.4	Lucerna, extrudovaná; [alfalfa, extrudovaná]	Granuly alfalfa, ktoré boli extrudované.	
6.10.5	Lucernová múčka; [múčka z alfalfa] <sup>(12)</sup>	Produkt získaný sušením a mletím lucerny. Môže obsahovať až do 20 % ďateľiny alebo iných objemových krmív vysušených a pomletých zároveň s lucernou.	dušikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.6	Lucernové výlisky; [výlisky alfalfa]	Sušený produkt získaný lisovaním šťavy z lucerny.	dušikaté látky vláknina
6.10.7	Lucernový bielkovinový koncentrát; [bielkovinový koncentrát alfalfa]	Produkt získaný umelým sušením frakcií lucernovej vylisovanej šťavy, ktoré boli oddelené odstredením a tepelne upravené s cieľom vyzrážania bielkovín.	dušikaté látky karotén
6.10.8	Lucernová tekutá frakcia	Produkt získaný po extrakcii bielkovín z lucernovej šťavy, môže byť sušený.	dušikaté látky
6.11.1	Kukuričná siláž	Silážované rastliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> alebo ich časti.	
6.12.1	Hrachová slama	Slama <i>Pisum</i> spp.	

## 7. Iné rastliny, riasy a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
7.1.1	Riasy <sup>(13)</sup>	Riasy, živé alebo spracované, bez ohľadu na spôsob ich spracovania, vrátane čerstvých, chladených alebo mrazených rias.	dusíkaté látky tuk popol
7.1.2	Sušené riasy <sup>(13)</sup>	Produkt získaný sušením rias. Tento výrobok môže byť premývaný vodou s cieľom znížiť obsah jódu	dusíkaté látky tuk popol
7.1.3	Múčka z rias <sup>(13)</sup>	Produkt z výroby oleja získaný extrakciou rias.	dusíkaté látky tuk popol
7.1.4	Olej z rias <sup>(13)</sup>	Produkt z výroby oleja z rias získaný extrakciou.	tuk vlhkosť, ak > 1 %
7.1.5	Extrakt z rias <sup>(13)</sup> ; [frakcia z rias] <sup>(13)</sup>	Vodný alebo alkoholový extrakt rias, ktorý obsahuje prevažne uhľohydráty.	
7.2.6	Múčka z morských rias	Produkt získaný sušením a drvením makrorias, konkrétne hnedých morských rias. Tento produkt môže byť premytý vodou s cieľom znížiť obsah jódu.	popol
7.3.1	Kôra <sup>(6)</sup>	Vyčistená a usušená kôra stromov alebo kríkov.	vláknina
7.4.1	Kvety <sup>(6)</sup> , sušené	Všetky časti sušených kvetov jedlých rastlín a ich frakcie.	vláknina
7.5.1	Brokolica, sušená	Produkt získaný sušením rastliny <i>Brassica oleracea</i> L. po umytí, zmenšení veľkosti (krájaním, vložkovaním atď.) a odstránení obsahu vody.	
7.6.1	Trstinová melasa	Produkt obsahujúci zvyšky sirupu získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z <i>Saccharum</i> L.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
7.6.2	(Cukrová) trstina melasa, čiastočne odcukrená	Produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy z melasy cukrovej trstiny s použitím vody.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
7.6.3	(Trstinový) cukor [sacharóza]	Cukor extrahovaný z cukrovej trstiny s použitím vody.	Sacharóza
7.6.4	Trstinová bagasa	Produkt získaný počas extrakcie cukru z cukrovej trstiny s použitím vody. Pozostáva najmä z vlákniny.	vláknina
7.7.1	Listy, sušené <sup>(6)</sup>	Sušené listy jedlých rastlín a ich frakcie.	vláknina
7.8.1	Lignocelulóza <sup>(6)</sup>	Produkt získaný pomocou mechanického spracovania surového prírodného sušeného dreva, ktorý pozostáva najmä z lignocelulózy.	vláknina
7.9.1	Koreň zo sladkého drievka	Koreň <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mäta	Produkt získaný sušením nadzemných častí rastlín <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> or <i>Mentha viridis</i> (L.) bez ohľadu na spôsob ich spracovania.	
7.11.1	Špenát, sušený	Produkt získaný zo sušenia rastliny <i>Spinacia oleracea</i> L. bez ohľadu na spôsob jej spracovania.	
7.12.1	Juka, mohave	Rozomletá <i>Yucca schidigera</i> Roehl. Na prášok.-	vláknina
7.13.1	Rastlinné uhlie; [drevené uhlie]	Produkt získaný zuhoľnatením organického rastlinného materiálu.	vláknina
7.14.1	Drevo <sup>(6)</sup>	Chemicky nespracované prírodné drevo alebo drevné vlákna.	vláknina

## 8. Mliečne výrobky a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
8.1.1	Maslo a výrobky z masla	Maslo a výrobky z masla získané výrobou alebo spracovaním masla (napr. maslové sérum), pokiaľ sa neuvádzajú samostatne.	dusíkaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %
8.2.1	Cmar/ cmarový koncentrát/sušený cmar <sup>(14)</sup>	Produkt získaný pri výrobe masla zo smotany alebo podobnými procesmi. Môže sa upraviť koncentráciou alebo sušením.	dusíkaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %
8.3.1	Kazeín	Produkt získaný z odstredeného mlieka alebo z cmaru sušením kazeínu vyzrážaného pomocou kyselín alebo syridla.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 10 %
8.4.1	Kazeinát	Produkt extrahovaný zo syroviny alebo kazeínu použitím neutralizujúcich látok a sušením.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 10 %
8.5.1	Syr a výrobky zo syra	Syr a výrobky vyrobené zo syra a mliečnych produktov.	dusíkaté látky tuk
8.6.1	Mledzivo	Tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami zvierat produkujúcich mlieko do piatich dní po pôrode.	dusíkaté látky
8.7.1	Vedľajšie mliečne produkty	Produkty získané pri výrobe výrobkov z mlieka (okrem iného vrátane: mliečnych výrobkov, ktoré sa už nepoužívajú ako potraviny, kalu z odstrediviek alebo separátorov, preplachovacej vody, mliečnych minerálnych látok).	vlhkosť dusíkaté látky tuk celkový obsah cukru
8.8.1	Fermentované mliečne výrobky	Produkty získané fermentáciou mlieka (napr. jogurt atď.)	dusíkaté látky tuk
8.9.1	Laktóza	Cukor oddelený od mlieka alebo srvátky purifikáciou a sušením.	Laktóza vlhkosť, ak > 5 %
8.10.1	Mlieko/mliečny koncentrát/sušené mlieko <sup>(14)</sup>	Bežná tekutina vylučovaná žľazami získaná z jedného alebo viacerých dojení. Môže sa upraviť koncentráciou alebo sušením.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
8.11.1	Odstredené mlieko/koncentrát z odstredeného mlieka/sušené odstredené mlieko <sup>(14)</sup>	Mlieko, ktorého obsah tuku bol znížený jeho oddelením. Môže sa upraviť koncentráciou alebo sušením.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 5 %
8.12.1	Mliečny tuk	Produkt získaný odstreďovaním mlieka.	tuk
8.13.1	Sušená mliečna bielkovina	Produkt získaný sušením bielkovinových zložiek extrahovaných z mlieka chemickou alebo fyzikálnou úpravou.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
8.14.1	Kondenzované a odparené mlieko a produkty z neho	Kondenzované a odparené mlieko a produkty získané výrobou alebo spracovaním týchto produktov.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
8.15.1	Mliečny permeát/sušený mliečny permeát <sup>(14)</sup>	Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) mlieka (penikajúceho cez membránu), z ktorého mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže byť upravený reverznou osmózou a sušením.	popol dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.16.1	Mliečny bielkovinový koncentrát/sušený mliečny bielkovinový koncentrát <sup>(14)</sup>	Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) mlieka (zadržaného membránou). Môže byť upravený sušením.	dusíkaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.17.1	Srvátka/srvátkový koncentrát/sušená srvátka <sup>(14)</sup>	Produkt z výroby syra, tvarohu alebo kazeínu alebo z podobných procesov. Môže sa upraviť koncentráciou alebo sušením.	dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol
8.18.1	Delaktózovaná srvátka/delaktózovaná sušená srvátka <sup>(14)</sup>	Srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza. Môže byť upravená sušením.	dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol
8.19.1	Srvátková bielkovina/sušená srvátková bielkovina <sup>(14)</sup>	Produkt získaný sušením zložiek srvátkovej bielkoviny extrahovaných zo srvátky chemickou alebo fyzikálnou úpravou. Môže byť upravený sušením.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
8.20.1	Demineralizovaná delaktózovaná srvátka/sušená demineralizovaná delaktózovaná srvátka <sup>(14)</sup>	Srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza a minerálne látky. Môže byť upravená sušením.	dusíkaté látky laktóza popol vlhkosť, ak > 8 %
8.21.1	Srvátkový permeát/sušený srvátkový permeát <sup>(14)</sup>	Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) srvátky (penikajúcej cez membránu), z ktorej mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže byť upravený reverznou osmózou a sušením.	popol dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.22.1	Srvátkový bielkovinový koncentrát/sušený srvátkový bielkovinový koncentrát <sup>(14)</sup>	Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) srvátky (zadržanej membránou). Môže byť upravený sušením.	dusíkaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %

## 9. Produkty zo suchozemských zvierat a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.1.1	Vedľajšie živočíšne produkty <sup>(15)</sup>	Celé telá alebo časti teplokrvných suchozemských zvierat, čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %
9.2.1	Živočíšny tuk <sup>(15)</sup>	Produkt pozostávajúci z tuku teplokrvných suchozemských zvierat.	tuk vlhkosť, ak > 1 %
9.3.1	Vedľajšie včelárske produkty	Med, včelí vosk, materská kašička, propolis, peľ, spracované alebo nespracované.	celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.4.1	Spracovaná živočíšna bielkovina <sup>(15)</sup>	Produkt získaný tepelnou úpravou, sušením a mletím celých tiel teplokrvných suchozemských zvierat alebo ich častí, z ktorého môže byť čiastočne extrahovaný alebo fyzicky odstránený tuk.	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.5.1	Bielkoviny z výroby želatíny <sup>(15)</sup>	Sušené živočíšne bielkoviny potravinárskej akosti získané z výroby želatíny.	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.6.1	Hydrolyzované živočíšne bielkoviny <sup>(15)</sup>	Hydrolyzované bielkoviny získané chemickou, mikrobiologickou alebo enzymatickou hydrolyzou živočíšnych bielkovín.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.7.1	Krvná múčka <sup>(15)</sup>	Produkt získaný tepelnou úpravou krvi zabitých teplokrvných zvierat.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.8.1	Krvné produkty <sup>(15)</sup>	Produkty získané z krvi alebo frakcií krvi zabitých teplokrvných zvierat; zahŕňajú sušenú/mrazenú/tekutú krvnú plazmu, sušenú plnú krv, sušené/mrazené/tekuté červené krvinky alebo ich frakcie a zmesi.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.9.1	Zvyšky zo stravovania [recyklát zo stravovania]	Všetok potravinársky odpad obsahujúci materiál živočíšneho pôvodu vrátane použitého kuchynského oleja pochádzajúci z reštaurácií, stravovacích zariadení a kuchýň vrátane centrálnych kuchýň a kuchýň v domácnostiach.	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.10.1	Kolagén <sup>(15)</sup>	Produkt na báze bielkovín získaný zo živočíšnych kostí, koží, kožíek a šliach.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.11.1	Perová múčka	Produkt získaný sušením a mletím peria zabitých zvierat, môže byť hydrolyzovaný.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.12.1	Želatína <sup>(15)</sup>	Prírodná rozpustná bielkovina, želírujúca alebo neželírujúca, získaná čiastočnou hydrolyzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží a kožíek a šliach zvierat.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.13.1	Škvarky <sup>(15)</sup>	Produkt získaný z výroby loja, sadla a iných extrahovaných alebo fyzicky odstránených tukov živočíšneho pôvodu, čerstvý, mrazený alebo sušený.	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.14.1	Produkty živočíšneho pôvodu <sup>(15)</sup>	Produkty, ktoré už nie sú určené na ľudskú spotrebu z komerčných dôvodov alebo v dôsledku výrobných alebo baliacich nedostatkov alebo iných nedostatkov, ktoré nepredstavujú žiadne riziko pre verejné zdravie ani zdravie zvierat; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %
9.15.1	Vajcia	Celé vajcia <i>Gallus gallus</i> L. so škrupinami alebo bez škrupín.	
9.15.2	Albumín	Produkt získaný z vajec po oddelení škrupín a žĺtkov, pasterizovaný a prípadne denaturovaný.	dusíkaté látky v príslušnom prípade metóda denaturácie
9.15.3	Produkty z vajec, sušené	Produkty pozostávajúce z pasterizovaných sušených vajec, bez škrupín alebo zmesi rôznych podielov sušeného albumínu a sušeného vaječného žĺtka.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.15.4	Vajce v prášku pocukrované	Sušené celé pocukrované vajcia alebo ich časti.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
9.15.5	Vaječné škrupiny, sušené	Produkt získaný z hydinových vajec po tom, ako z nich bol odstránený obsah (žltok a albumín). Škrupiny sú vysušené.	popol
9.16.1	Suchozemské bezstavovce <sup>(15)</sup>	Celé časti suchozemských bezstavovcov vo všetkých štádiách ich života okrem druhov patogénnych pre človeka a zvieratá; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.	

## 10. Ryby, iné vodné živočíchy a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.1.1	Vodné bezstavovce <sup>(16)</sup>	Celé telá alebo časti morských alebo sladkovodných bezstavovcov vo všetkých životných štádiách, okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.	
10.2.1	Vedľajšie produkty z vodných živočíchov <sup>(16)</sup>	Pochádzajúce z prevádzkarní alebo závodov spravujúcich alebo vyrábajúcich produkty na ľudskú spotrebu; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.	dusíkaté látky tuk popol
10.3.1	Múčka z kôrovcov	Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a vysušením celých častí kôrovcov vrátane voľne žijúcich a chovaných kreviet.	dusíkaté látky tuk tuk, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.1	Ryby <sup>(17)</sup>	Celé ryby alebo ich časti; čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené.	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
10.4.2	Rybia múčka <sup>(17)</sup>	Produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých rýb alebo ich častí, do ktorého môžu byť pred sušením znovu pridané rybie šťavy.	dusíkaté látky tuk tuk, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.3	Rybie šťavy	Kondenzovaný produkt získaný počas výroby rybej múčky, ktorý bol oddelený a stabilizovaný acidifikáciou alebo sušením.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
10.4.4	Rybia bielkovina, hydrolyzovaná	Produkt získaný kyslou hydrolyzou celých rýb alebo ich častí, často koncentrovaný sušením.	dusíkaté látky tuk tuk, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.5	Múčka z rybích kostí	Produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením častí rýb. Pozostáva najmä z rybích kostí.	popol
10.4.6	Rybí olej	Olej získaný z rýb alebo ich častí, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu (môže obsahovať údaje špecifické pre daný druh, napr. olej z pečene tresky).	tuk vlhkosť, ak > 1 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.4.7	Rybí olej, hydrogenovaný	Olej získaný hydrogenáciou rybieho oleja.	vlhkosť, ak > 1 %
10.5.1	Olej z krilu	Olej získaný z varenej a lisovanej planktonickej pancierovky, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu.	vlhkosť, ak > 1 %
10.5.2	Bielkovinový koncentrát z pancierovky (bielkovina z krilu), hydrolyzovaný	Produkt získaný enzymatickou hydrolyzou celých pancieroviek alebo ich častí, často koncentrovaný sušením.	dusíkaté látky tuk tuk, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.6.1	Múčka z morských špirálovcov	Produkt vyrobený zahriatím a sušením celých morských špirálovcov alebo ich častí vrátane <i>Nereis virens</i> .M. Sars.	tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.7.1	Múčka z morského zooplanktónu	Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a sušením morského zooplanktónu, napr. pancierovky.	dusíkaté látky tuk tuk, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.7.2	Olej z morského zooplanktónu	Olej získaný z vareného a lisovaného zooplanktónu, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu.	vlhkosť, ak > 1 %
10.8.1	Múčka z mäkkýšov	Produkt vyrobený zahriatím a sušením celých mäkkýšov alebo ich častí vrátane kalmárov a lastúrníkov.	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.9.1	Múčka z kalmárov	Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a sušením celých kalmárov alebo ich častí.	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %

## 11. Minerálne látky a produkty z nich získané

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.1.1	Uhličitan vápenatý <sup>(18)</sup> ; [vápenec]	Produkt získaný mletím zdrojov uhličitanu vápenatého, ako je vápenec, alebo vyzrážaním z kyselinového roztoku.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.2	Zvápenatené morské ulity	Produkt prírodného pôvodu získaný z morských ulít pomletých alebo granulovaných, ako napr. ulity ustríc alebo morských mušlí.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.3	Uhličitan horečnato-vápenatý	Prírodná zmes uhličitanu vápenatého a uhličitanu horečnatého.	vápnik, horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.4	Maerl	Produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias, pomletý alebo granulovaný.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.5	Lithothamn	Produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mletý alebo granulovaný.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.6	Chlorid vápenatý	Technicky čistý chlorid vápenatý.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.7	Hydroxid vápenatý	Technicky čistý hydroxid vápenatý.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %



Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.1.8	Síran vápenatý, bezvodý	Technicky čistý síran vápenatý bezvodý získaný mletím síranu vápenatého bezvodého alebo dehydratáciou síranu vápenatého dihydrátu.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.9	Síran vápenatý, hemihydrát	Technicky čistý síran vápenatý hemihydrát získaný čiastočnou dehydratáciou síranu vápenatého dihydrátu.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.10	Síran vápenatý, dihydrát	Technický síran vápenatý dihydrát získaný mletím síranu vápenatého dihydrátu alebo hydratáciou síranu vápenatého hemihydrátu.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.11	Vápenaté soli organických kyselín <sup>(19)</sup>	Vápenaté soli jedlých organických kyselín s minimálne 4 atómami uhlíka.	vápnik, organická kyselina
11.1.12	Oxid vápenatý	Technicky čistý oxid vápenatý získaný kalcináciou prirodzene sa vyskytujúceho vápenca.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.13	Glukonát vápenatý	Vápenatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a jej hydratované formy.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.15	Síran/uhličitan vápenatý	Produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.16	L-pidolát vápenatý	Technický čistý L-pidolát vápenatý.	vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.2.1	Oxid horečnatý	Kalcinovaný oxid horečnatý (MgO) nie menej ako 70 % MgO.	horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.2	Síran horečnatý heptahydrát	Technický čistý síran horečnatý ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.3	Síran horečnatý monohydrát	Technický síran horečnatý monohydrát ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.4	Síran horečnatý, bezvodý.	Technicky čistý síran horečnatý bezvodý ( $\text{MgSO}_4$ ).	horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.5	Propionát horečnatý	Technicky čistý propionát horečnatý.	Horčík
11.2.6	Chlorid horečnatý	Technicky čistý chlorid horečnatý alebo roztok získaný prirodzenou koncentráciou morskej vody po vyťažení chloridu sodného.	horčík, chór, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.7	Uhličitan horečnatý	Prírodný uhličitan horečnatý.	horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.8	Hydroxid horečnatý	Technicky čistý hydroxid horečnatý.	horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.9	Síran horečnato-draselný	Technický síran horečnato-draselný.	horčík, draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.10	Horečnaté soli organických kyselín <sup>(19)</sup>	Horečnaté soli jedlých organických kyselín s minimálne 4 atómami uhlíka.	horčík, organická kyselina
11.3.1	Dikalciumpfosfát <sup>(20)</sup> ; [hydrofosforečnan vápenatý dihydrát]	Technický čistý hydrofosforečnan vápenatý monohydrát získaný z kostí alebo anorganických zdrojov ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ). Ca/P > 1,2.	vápnik, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.2	Mono-dikalciumfosfát	Produkt získaný chemicky a zložený z dikalciumfosfátu a monokalciumfosfátu ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$ .	celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.3	Monokalciumfosfát; [tetrahydrodifosforečnan vápenatý]	Technicky čistý tetrahydrodifosforečnan vápenatý monohydrát ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ). $\text{Ca/P} < 0,9$ .	celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.4	Trikalciumfosfát; [fosforečnan trivápenatý]	Technicky čistý trikalciumfosfát monohydrát z kostí alebo anorganických zdrojov ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ). $\text{Ca/P} > 1,3$	vápnik, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.5	Fosforečnan horečnato-vápenatý	Technicky čistý fosforečnan horečnato-vápenatý.	vápnik, horčík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.6	Odfluórovaný fosfát	Prírodný fosfát, kalcinovaný a tepelne upravený dlhšie, ako je potrebné na účely odstránenia nečistôt.	celkový fosfor, vápnik, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.7	Pyrofosforečnan vápenatý [dikalciumdifosfát]	Technicky čistý pyrofosforečnan vápenatý.	celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.8	Fosforečnan horečnatý	Produkt pozostávajúci z technicky čistého jednomocného a/alebo dvojmocného a/alebo trojmocného fosforečnanu horečnatého.	celkový fosfor, horčík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.9	Fosforečnan horečnato-sodno-vápenatý	Produkt pozostávajúci z technicky čistého fosforečnanu horečnato-sodno-vápenatého.	celkový fosfor, horčík, vápnik, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.10	Fosforečnan monosodný; [dihydrofosforečnan sodný]	Technicky čistý dihydrofosforečnan sodný monohydrát ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.11	Fosforečnan disodný; [hydrofosforečnan disodný]	Technicky čistý hydrofosforečnan sodný monohydrát ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.12	Fosforečnan sodný; [ortofosforečnan trojsodný]	Technicky čistý fosforečnan sodný ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.13	Pyrofosforečnan sodný; [difosforečnan tetrasodný]	Technický pyrofosforečnan sodný.	celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.14	Dihydrofosforečnan draselný	Technicky čistý dihydrofosforečnan draselný monohydrát ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.15	Hydrofosforečnan draselný	Technicky čistý hydrofosforečnan draselný monohydrát ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.16	Fosforečnan sodno-vápenatý	Technicky čistý fosforečnan sodno-vápenatý.	celkový fosfor, vápnik, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.17	Dihydrofosforečnan amónny; [dihydrofosforečnan amónny]	Technicky čistý dihydrofosforečnan amónny ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	celkový dusík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.18	Hydrofosforečnan amónny; [hydrofosforečnan diamónny]	Technicky čistý hydrofosforečnan amónny ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.19	Tri-polyfosforečnan sodný; [trifosforečnan pentasodný]	Technicky čistý tri-polyfosforečnan sodný.	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.20	Fosforečnan sodno-horečnatý	Technicky čistý fosforečnan sodno-horečnatý.	celkový fosfor, horčík, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.21	Fosforanit horečnatý	Technicky čistý dihydrofosforan horečnatý hexahydrát ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ).	horčík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.22	Kostná múčka odglejená	Odglejené, sterilizované a pomleté kosti, z ktorých bol odstránený tuk.	celkový fosfor, vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.23	Popol z kostí	Minerálne zvyšky z horenia, spaľovania alebo splyňovania vedľajších živočíšnych produktov.	celkový fosfor, vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.1	Chlorid sodný ( <sup>18</sup> )	Technicky čistý chlorid sodný alebo produkt získaný odparovacou kryštalizáciou zo soľného roztoku (vákuová soľ) alebo odparením morskej vody (morská soľ) alebo mletím kamennej soli.	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.2	Sóda bikarbóna [hydrouhlíčan sodný]	Technicky čistý hydrouhlíčan sodný ( $\text{NaHCO}_3$ ).	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.3	Sodný/amónny bikarbonát [hydrouhlíčan sodný/amónny]	Produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného a hydrouhlíchanu sodného so stopami hydrouhlíchanu amónneho (hydrouhlíčan amónny max. 5 %).	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.4	Uhlíčan sodný	Technicky čistý uhličitan sodný ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.5	Seskviuhlíčan sodný [hydrouhlíčan trisodný]	Technicky čistý seskviuhlíčan sodný ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.6	Síran sodný	Technicky čistý síran sodný.	sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.7	Sodné soli organických kyselín	Sodné soli jedlých organických kyselín s minimálne 4 atómami uhlíka.	sodík, organická kyselina
11.5.1	Chlorid draselný	Technicky čistý chlorid draselný alebo produkt získaný mletím prírodných zdrojov chloridu draselného.	draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.2	Síran draselný	Technicky čistý síran draselný ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.5.3	Uhlíčan draselný	Technicky čistý uhlíčan draselný ( $K_2CO_3$ ).	draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.4	Hydrouhlíčan draselný [bikarbonát draselný]	Technicky čistý hydrouhlíčan draselný ( $KHCO_3$ ).	draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.5	Draselné soli organických kyselín <sup>(19)</sup>	Draselné soli jedlých organických kyselín s minimálne 4 atómami uhlíka.	draslík, organická kyselina
11.6.1	Sírny kvet	Technicky čistý prášok získaný z prírodných ložísk minerálu. Tiež produkt získaný z rafinácie ropy podľa postupov výrobcov síry.	síra
11.7.1	Attapulgit	Prírodný minerál obsahujúci horčík, hliník a kremík.	horčík
11.7.2	Kremeň	Prírodný sa vyskytujúci minerál získaný mletím zdrojov kremeňa.	
11.7.3	Kristobalit	Oxid kremičitý získaný z rekryštalizácie kremeňa.	
11.8.1	Síran amónny	Technicky čistý síran amónny ( $(NH_4)_2SO_4$ ) získaný chemickou syntézou.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky, síra
11.8.2	Roztok síranu amónneho	Síran amónny vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 35 % síranu amónneho.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky
11.8.3	Amónne soli organických kyselín	Amónne soli jedlých organických kyselín s minimálne 4 atómami uhlíka.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky, organická kyselina
11.8.4	Laktát amónny (mliečan amónny)	Laktát amónny ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Zahŕňa laktát amónny vyrobený fermentáciou srvátky s <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> s obsahom aspoň 44 % dusíka vyjadreného ako dusíkaté látky.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky, popol
11.8.5	Octan amónny	Octan amónny ( $CH_3COONH_4$ ) vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 55 % octanu amónneho.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky

12. (Vedľajšie) produkty fermentácie z mikroorganizmov, ktorých bunky boli inaktivované alebo zabit

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.1	<b>Produkty získané z biomasy špecifických mikroorganizmov kultivovaných na určitých substrátoch</b>		
12.1.1	Bielkovina z <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Bielkovinový produkt fermentácie získaný kultúrou <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB kmeň 10.515) na metanole, obsah dusíkatých látok je aspoň 68 % a koeficient odrazu aspoň 50.	dusíkaté látky popol tuk
12.1.2	Bielkovina z <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> a <i>Bacillus firmus</i>	Bielkovinový produkt fermentácie s <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB kmeň 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB kmeň 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB kmeň 13288) a <i>Bacillus firmus</i> , (NCIMB kmeň 13280) na zemnom plyne (pribl. 91 % metán, 5 % etán, 2 % propán, 0,5 % izobután, 0,5 % n-bután), čpavku a minerálnych soliach, obsah dusíkatých látok je najmenej 65 %.	dusíkaté látky popol tuk

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.1.3	Bakteriálna bielkovina z <i>Escherichia coli</i>	Bielkovinový produkt, vedľajší produkt výroby aminokyselín kultúrou <i>Escherichia coli</i> K12 na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí; môže byť hydrolyzovaný.	dusíkaté látky
12.1.4	Bakteriálna bielkovina z <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Bielkovinový produkt, vedľajší produkt výroby aminokyselín kultúrou <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí; môže byť hydrolyzovaný.	dusíkaté látky
12.1.5	Kvasnice a podobné produkty [pivovarské kvasnice] [kvasnicový produkt]	Všetky kvasnice a ich časti získané zo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> alebo <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(21)</sup> na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna a fermentačné živiny, ako napríklad čpavok alebo minerálne soli.	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 % ak vlhkosť < 75 %: dusíkaté látky
12.1.6	Mycéliová siláž z výroby penicilínu	Mycelium (dusíkatá zmes), vlhký vedľajší produkt výroby penicilínu pomocou <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) na rôznych zdrojoch uhľohydrátov a ich hydrolyzátov, tepelne upravený a silážovaný pomocou <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoideus</i> a <i>Streptococcus lactis</i> na inaktiváciu penicilínu, dusík vyjadrený ako dusíkaté látky je aspoň 7 %.	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky popol
12.2	<b>Iné vedľajšie produkty fermentácie</b>		
12.2.1	Vinas [kondenzované melasové šťavy]	Vedľajšie produkty získané priemyselným spracovaním muštov/kvasnej kvapaliny z fermentácie, ako je výroba alkoholu, organických kyselín, kvasníc. Sú zložené z kvapalnej/pastovej frakcie získanej po oddelení fermentačných muštov/kvasnej kvapaliny. Môžu obsahovať aj mŕtve bunky a/alebo ich časti použitých organizmov použitých pri fermentácii. Substráty sú väčšinou rastlinného pôvodu, ako napríklad melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna a živiny z fermentácie ako napríklad čpavok alebo minerálne soli.	dusíkaté látky substrát a v prípade potreby uvedenie výrobného procesu
12.2.2	Vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej	Koncentrované, tekuté vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej fermentáciou pomocou <i>Corynebacterium melassecola</i> na substráte zloženom zo sacharózy, melasy, škrobových produktov a ich hydrolyzátov, amonných solí a iných dusíkatých zlúčenín.	dusíkaté látky
12.2.3	Vedľajšie produkty L-lyzín monohydrochloridu pomocou <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Koncentrované, tekuté vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-lyzín monohydrochloridu fermentáciou pomocou <i>Brevibacterium lactofermentum</i> na substráte zloženom zo sacharózy, melasy, škrobových produktov a ich hydrolyzátov, amonných solí a iných dusíkatých zlúčenín.	dusíkaté látky
12.2.4	Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Tekuté vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí.	dusíkaté látky popol
12.2.5	Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s <i>Escherichia coli</i> K12	Tekuté vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou s <i>Escherichia coli</i> K12 na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí.	dusíkaté látky popol
12.2.6	Vedľajší produkt výroby enzýmov s <i>Aspergillus niger</i>	Vedľajší produkt fermentácie <i>Aspergillus niger</i> na pšenici a slade na účely výroby enzýmov.	dusíkaté látky

## 13. Rôzne

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.1.1	Produkty z pekární a z výroby cestovín	Produkty získané počas výroby chleba, sušienok, oplátok alebo cestovín a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.	škrob celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, tuk, ak > 5 %
13.1.2	Produkty z výroby múčnikov	Produkty získané počas výroby múčnikov a koláčov a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.	škrob celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, tuk, ak > 5 %
13.1.3	Produkty z výroby raňajkových cereálií	Látky alebo produkty, ktoré sú určené na ľudskú konzumáciu, alebo je vhodné od nich očakávať, že ich budú ľudia konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené.	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %
13.1.4	Produkty z výroby cukroví	Produkty získané počas výroby cukroví vrátane čokolády a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.	škrob tuk, ak > 5 % celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza
13.1.5	Produkty z výroby zmrzliny	Produkty získané pri produkcii zmrzliny. Môžu byť sušené.	škrob celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, tuk
13.1.6	Produkty a vedľajšie produkty zo spracovania čerstvého ovocia a zeleniny <sup>(22)</sup>	Produkty získané pri spracovaní čerstvého ovocia a zeleniny (vrátane šupiek, celých častí ovocia/zeleniny a ich zmesí). Môžu byť sušené alebo mrazené.	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %
13.1.7	Produkty zo spracovania rastlín <sup>(22)</sup>	Produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia celých rastlín alebo ich častí.	vláknina
13.1.8	Produkty zo spracovania korenín a chuťových prísad <sup>(22)</sup>	Produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia korenín a chuťových prísad alebo ich častí.	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina surové oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %
13.1.9	Produkty zo spracovania bylín <sup>(22)</sup>	Produkty získané roztlákaním, mletím, mrazením alebo sušením bylín alebo ich častí.	vláknina
13.1.10	Produkty z priemyslu na spracovanie zemiakov	Produkty získané pri spracovaní zemiakov. Môžu byť sušené alebo mrazené.	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.1.11	Produkty a vedľajšie produkty z výroby omáčok	Látky z výroby omáčok, ktoré sú určené na ľudskú konzumáciu, alebo je vhodné od nich očakávať, že ich budú ľudia konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené.	tuk
13.1.12	Produkty a vedľajšie produkty z odvetvia výroby ochutených snackov	Produkty a vedľajšie produkty odvetvia výroby ochutených snackov získané počas výroby a z výroby ochutených snackov - zemiakových lupienkov a/alebo snackov na báze zemiakov a/alebo obilnín (priame extrudované, na báze cesta a granulované) a orechov.	tuk
13.1.13	Produkty z výroby potravín určených na priamu spotrebu	Produkty získané počas výroby potravín určených na priamu spotrebu. Môžu byť sušené.	tuk, ak > 5 %
13.1.14	Vedľajšie rastlinné produkty z výroby liehovín	Pevné produkty z rastlín (vrátane bobúľ a semien, ako je aníz) získané po macerácii týchto rastlín v alkoholovom roztoku alebo po odparení/destilácii alkoholu alebo oboch procesoch, pri príprave aróm na výrobu liehovín. Tieto produkty musia byť destilované, aby sa odstránili zvyšky alkoholu.	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 %
13.1.15	Kýmne pivo	Produkt z výroby piva, ktorý nie je predajný ako nápoj určený na ľudskú konzumáciu.	obsah alkoholu
13.2.1	Karamelizovaný cukor	Produkt získaný kontrolovaným zohrievaním akéhokoľvek cukru.	celkový cukor vyjadrený ako sacharóza
13.2.2	Dextróza	Dextróza je získaná po hydrolyze škrobu a pozostáva z vyčistenej a kryštalizovanej glukózy s kryštalovou vodou alebo bez nej.	celkový cukor vyjadrený ako sacharóza
13.2.3	Fruktóza	Fruktóza ako vyčistený kryštalický prášok. Je získaná z glukózy v glukózovom sirupe použitím glukózovej izomerázy a inverzie sacharózy.	celkový cukor vyjadrený ako sacharóza
13.2.4	Glukózový sirup	Glukózový sirup je vyčistený a koncentrovaný vodný roztok výživných sacharidov získaných hydrolyzou zo škrobu.	celkový cukor vlhkosť, ak > 30 %
13.2.5	Glukózová melasa	Produkt vyrobený počas rafinácie glukózových sirupov.	celkový cukor
13.2.6	Xylóza	Cukor extrahovaný z dreva.	
13.2.7	Laktulóza	Polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranozyl-D-fruktóza) získaný z laktózy izomerizáciou glukózy na fruktózu. Vyskytuje sa v tepelne spracovanom mlieku a mliečnych výrobkoch.	Laktulóza
13.2.8	Glukozamín (chitozamín)	Aminocukor (monosacharid), ktorý je súčasťou štruktúry polysacharidov chitosanu a chitínu. Vyrobený hydrolyzou exoskeletoňov kôrovcov a iných článkonožcov alebo fermentáciou zrna, ako je kukurica alebo pšenica.	sodík alebo draslík, podľa vhodnosti
13.3.1	Škrob <sup>(23)</sup>	Technicky čistý škrob.	škrob
13.3.2	Škrob <sup>(23)</sup> , predželatínovaný	Produkt pozostávajúci zo škrobu zväčšeného tepelnou úpravou.	škrob
13.3.3	Zmes škrobov <sup>(23)</sup>	Produkt pozostávajúci z prírodného a/alebo modifikovaného potravinárskeho škrobu získaného z rôznych botanických zdrojov.	škrob
13.3.4	Koláč z hydrolyzovaného škrobu <sup>(23)</sup>	Produkt z hydrolyzy škrobu. Pozostáva z bielkoviny, tuku a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, drevné vlákno)	vlhkosť, ak < 25 % alebo > 4 5 % ak vlhkosť < 25 %: — tuk — dusíkaté látky

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.3.5	Dextrín	Dextrín je čiastočne kyslý hydrolyzovaný škrob.	
13.3.6	Maltodextrín	Maltodextrín je čiastočne hydrolyzovaný škrob.	
13.4.1	Polydextróza	Polymer glukózy s náhodnými väzbami vyrobený tepelnou polymerizáciou D-glukózy.	
13.5.1	Polyoly	Produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovaných monosacharidov, disacharidov alebo oligosacharidov alebo polysacharidov.	
13.5.2	Izomalt	Cukrový alkohol získaný zo sacharózy po enzymatickej premene a hydrogenácii.	
13.5.3	Manitol	Produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovanej glukózy a/alebo fruktózy.	
13.5.4	Xylitol	Produkt získaný hydrogenáciou a fermentáciou xylózy.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt získaný hydrogenáciou glukózy.	
13.6.1	Mastné kyseliny <sup>(24)</sup>	Produkt získaný počas procesu odkyslenia pomocou líhu alebo destiláciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného alebo živočíšneho pôvodu. Takisto produkt získaný rôznymi spôsobmi spracovania tukov a olejov, podľa postupov výrobcov mastných kyselín.	tuk vlhkosť, ak < 1 %
13.6.2	Mastné kyseliny esterifikované s glycerolom <sup>(24)</sup>	Glyceridy získané esterifikáciou glycerolu rastlinného pôvodu s mastnými kyselinami.	vlhkosť, ak > 1 % tuk
13.6.3	Monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín <sup>(24)</sup>	Monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín pozostávajú zo zmesi glycerolu, monoesterov, diesterov a triesterov mastných kyselín vyskytujúcich sa v potravinových olejoch a tukoch. Môžu obsahovať malé množstvá voľných mastných kyselín a glycerolu.	tuk
13.6.4	Soli mastných kyselín <sup>(24)</sup>	Produkt získaný reakciou mastných kyselín s aspoň štyrmi atómami uhlíka so zlúčeninami vápnika, horčíka, sodíka a draslíka.	tuk (po hydrolyze) vlhkosť Ca alebo Na alebo K alebo Mg (podľa vhodnosti)
13.7.1	Chondroitín sulfát	Produkt získaný extrakciou zo šliach, kostí a iných zvieracích tkanív obsahujúcich chrupavku a mäkké spojovacie tkanivá.	sodík
13.8.1	Glycerín, surový	Produkt z výroby bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) získaný transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu. V glyceríne môžu zostať minerálne a organické soli. (Maximálny obsah metanolu 0,2 %). Takisto produkt oleochemického spracovania minerálnych tukov a olejov vrátane transesterifikácie, hydrolyzy alebo saponifikácie.	glycerol draslík sodík
13.8.2	Glycerín	Produkt z výroby bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) získaný transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu s následnou rafináciou glycerínu. (Minimálny obsah glycerolu: 99 % v sušine). Takisto produkt oleochemického spracovania minerálnych olejov a tukov vrátane transesterifikácie, hydrolyzy alebo saponifikácie.	glycerol draslík sodík



Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.9.1	Metylsulfonylmetán	Organická zlúčenina síry ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) získaná synteticky, ktorá je totožná s prirodzene sa vyskytujúcim zdrojom v rastlinách.	síra
13.10.1	Rašelina	Produkt z prírodného rozkladu rastliny (hlavne rašeliník) v anaeróbnom prostredí chudobnom na živiny.	vláknina
13.11.1	Propylénglykol	Takisto nazývaný 1,2-propándiol alebo propán-1,2-diol, organická zlúčenina (diol alebo dvojsýtny alkohol) so vzorcom C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Ide o viskóznou kvapalinu s jemne sladkou chuťou, hygroskopickú a miešateľnú s vodou, acetónom a chloroformom.	Propylene glycol

<sup>(1)</sup> K tomuto názvu sa môže doplniť označenie druhu obilnín.

<sup>(2)</sup> V angličtine sa používa výraz „maize“ alebo „corn“. To platí pre všetky kukuričné výrobky.

<sup>(3)</sup> Ak sa tento produkt podrobil jemnejšiemu mletiu, k názvu sa môže pridať slovo „jemné“ alebo sa názov môže nahradiť zodpovedajúcim pomenovaním.

<sup>(4)</sup> K tomuto názvu sa môže doplniť označenie druhu obilia.

<sup>(5)</sup> V prípade potreby sa môže pridať označenie „s nízkym obsahom glukozinolátu“, ako sa definuje v právnych predpisoch Európskej únie. To platí pre všetky produkty z repkového semena.

<sup>(6)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

<sup>(7)</sup> K tomuto názvu sa doplní uvedenie spôsobu tepelného spracovania.

<sup>(8)</sup> K tomuto názvu možno doplniť presnejší opis ovocia.

<sup>(9)</sup> V názve sa uvádza druh rastliny.

<sup>(10)</sup> K názvu sa musí doplniť uvedenie spôsobu vykonanej úpravy.

<sup>(11)</sup> K názvu sa môže doplniť druh objemového krmiva.

<sup>(12)</sup> Výraz „múčka“ sa môže nahradiť výrazom „granule“. Metóda sušenia sa môže doplniť do názvu.

<sup>(13)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu.

<sup>(14)</sup> Výrazy nie sú synonymá a líšia sa najmä obsahom vlhkosti, v príslušnom prípade sa musí použiť zodpovedajúci výraz.

<sup>(15)</sup> K názvu sa prípadne doplní

- živočíšny druh a/alebo
- časť živočíšneho produktu a/alebo
- spracovaný živočíšny druh (napr. ošípané, prežúvavce, vtáky) a/alebo
- uvedenie živočíšneho druhu, ktorý nebol spracovaný vzhľadom na zákaz vnútrorodovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu) a/alebo
- spracovaný materiál (napr. kosti, vysoký alebo nízky obsah popola) a/alebo použitý postup (napr. odtučnený, rafinovaný).

<sup>(16)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu.

<sup>(17)</sup> V prípade výroby z chovných rýb sa k názvu doplní druh.

<sup>(18)</sup> Názov pôvodu zdroja môže byť uvedený dodatočne alebo nahradený iným.

<sup>(19)</sup> Názov sa upraví alebo doplní špecifikáciou organickej kyseliny.

<sup>(20)</sup> Výrobný proces sa môže uviesť v názve.

<sup>(21)</sup> Používané názvy kmeňov kvasníc sa môžu odlišovať od vedeckého názvoslovia, preto možno používať i synonymá uvedených kmeňov kvasníc.

<sup>(22)</sup> K názvu sa v príslušnom prípade doplní druh ovocia, zeleniny, rastliny, korenia a bylín.

<sup>(23)</sup> K názvu sa môže doplniť označenie botanického pôvodu.

<sup>(24)</sup> Názov sa upraví alebo doplní špecifikáciou použitých mastných kyselín.