РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 575/2011 НА КОМИСИЯТА

от 16 юни 2011 година

относно Каталога на фуражните суровини

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 767/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 13 юли 2009 г. относно пускането на пазара и употребата на фуражи, за изменение на Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета, за отмяна на Директива 79/373/ЕИО на Съвета, Директива 80/511/ЕИО на Комисията, директиви 82/471/ЕИО, 83/228/ЕИО, 93/74/ЕИО, 93/113/ЕО и 96/25/ЕО на Съвета, както и на Решение 2004/217/ЕО на Комисията [1], и по-специално член 26, параграфи 2 и 3 от него,

като има предвид, че:

(1) С Регламент (ЕС) № 242/2010 на Комисията от 19 март 2010 г. за съставяне на Каталог на фуражните суровини [2] бе създаден първият вариант на каталога на фуражните суровини. Той се състои от списък на фуражни суровини, вече изброени в част Б от приложението към Директива 96/25/ЕО и в графи 2, 3 и 4 от приложението към Директива 82/471/ЕИО, както и от речник, поместен в част А, точка IV от приложението към Директива 96/25/ЕО.

(2) В проведена с други заинтересовани страни консултация и в сътрудничество с компетентните национални органи, и вземайки предвид съответния опит от издадените от Европейския орган по безопасност на храните становища, както и развитието на науката или технологиите, съответните представители на операторите във фуражния сектор в Европа изготвиха изменения на Регламент (ЕС) № 242/2010. Тези изменения са свързани с нови вписвания и с внасяне на подобрения в съществуващите вписвания.

(3) Комисията подложи на оценка представените изменения и като се увери, че е спазена процедурата и са изпълнени условията по член 26 от Регламент (ЕО) № 767/2009, предостави съгласието си за измененията съгласно промените, направени в тях в хода на процедурата по оценка.

(4) Като се има предвид твърде големият брой изменения, които следва да бъдат направени в Регламент (ЕС) № 242/2010, от съображения за последователност, яснота и опростяване е целесъобразно посоченият регламент да бъде отменен и заменен с нов.

(5) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Посоченият в член 24 от Регламент (ЕО) № 767/2009 Каталог на фуражните суровини се създава съгласно установеното в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Регламент (ЕС) № 242/2010 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се считат за позовавания на настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 16 юни 2011 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

[1] ОВ L 229, 01.9.2009 г., стр. 1.
[2] ОВ L 77, 24.3.2010 г., стр. 17.

ПРИЛОЖЕНИЕ

КАТАЛОГ НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

ЧАСТ А

Общи разпоредби

(1) Използването на настоящия каталог от операторите във фуражния сектор е доброволно. Наименование на фуражна суровина, което е посочено в част В обаче, може да бъде използвано само за фуражна суровина, която отговаря на изискванията за съответното вписване.

(2) Всички вписвания в списъка на фуражните суровини в част В са в съответствие с ограниченията за употреба на фуражните суровини в съответствие с приложимото законодателство на Съюза. Операторите от фуражния сектор, които използват вписана в каталога фуражна суровина, гарантират, че тя е в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

(3) В съответствие с добрите производствени практики, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 183/2005, фуражните суровини не съдържат химически примеси, получени от техния производствен процес и от технологични спомагателни вещества, освен ако в каталога не е определено специално максимално съдържание.

(4) Ботаническата чистота на дадена фуражна суровина трябва да е най-малко 95 %. Ботаническите примеси, като остатъци от други маслодайни семена или маслодайни плодове, получени от предишен производствен процес, не трябва обаче да превишават 0,5 % за всеки вид маслодайно семе или маслодаен плод. Като дерогация от настоящите общи правила, в списъка на фуражните суровини в част В се установява специално съдържание.

(5) Общоприетото наименование/определение на един или повече процеси, изброени в последната графа от речника на процесите в част Б, може да бъде добавено към наименованието на фуражната суровина, за да се обозначи, че тя е била подложена на съответния(ите) процес(и).

(6) Ако производственият процес на фуражната суровина се различава от описанието на съответния процес, посочен в речника на процесите в част Б, производственият процес се посочва в описанието на съответната фуражна суровина.

(7) За редица фуражни суровини могат да бъдат използвани синоними. Те се включват в квадратни скоби в графата „наименование“ на вписването за съответната фуражна суровина в списъка на фуражните суровини в част В.

(8) В описанието на фуражните суровини в списъка на фуражните суровини в част В вместо думите „страничен продукт“ е използвана думата „продукт“, за да се отрази положението на пазара и използваната в практиката от операторите във фуражния сектор терминология, с която се подчертава търговската стойност на фуражните суровини.

(9) Ботаническото наименование на дадено растение е посочено само в описанието на първото вписване в списъка на фуражните суровини в част В по отношение това растение.

(10) Принципът, който е в основата на задължителното етикетиране на аналитични съставки на определени фуражни суровини в каталога, е дали даден продукт съдържа високи концентрации на конкретна съставка или производственият процес е променил хранителните характеристики на продукта.

(11) В член 15, буква ж) от Регламент (ЕО) № 767/2009 във връзка с точка 6 от приложение I към посочения регламент са установени изискванията при етикетиране по отношение на съдържанието на влага. В член 16, параграф 1, буква б) от посочения регламент във връзка с приложение V към него са установени изискванията при етикетиране по отношение на други аналитични съставки. Освен това в точка 5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009 се изисква посочване на съдържанието на пепел, неразтворима в солна киселина, ако то превишава 2,2 % като цяло, или — за определени фуражни суровини — ако то превишава установеното съдържание в съответния раздел от приложение V към посочения регламент. Някои от вписванията в списъка на фуражните суровини в част В обаче се отклоняват от посочените правила, както следва:

а) задължително посочваната информация относно аналитичните съставки в списъка на фуражните суровини в част В заменя задължителните декларации, установени в съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009.

б) ако в графата, която се отнася до задължително посочваната информация в списъка на фуражните суровини в част В, не са посочени аналитичните съставки, които би следвало да се посочват съгласно съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009, то не е необходимо да се етикетира нито една от тези съставки. По отношение на пепел, неразтворима в солна киселина, обаче, когато не е посочено съдържание в списъка на фуражните суровини в част В, съдържанието се посочва, ако то превишава 2,2 %.

в) Когато в графата „задължително посочвана информация“ в списъка на фуражните суровини в част В са установени едно или няколко специални съдържания на влага, тези съдържания се прилагат вместо съдържанията в точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009. Ако обаче съдържанието на влага е под 14 %, не е задължително то да се посочва. Когато в посочената графа не е установено специално съдържание на влага, се прилага точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009.

(12) „Технически чист“ означава, че дадено вещество е произведено в хода на контролиран химически или физически процес, който отговаря на съответните изисквания съгласно законодателството на Съюза относно фуражите.

(13) Оператор от фуражния сектор, който твърди, че дадена фуражна суровина притежава повече качества освен посочените в графа „описание“ в списъка на фуражните суровини в част В, е длъжен да спазва член 13 от Регламент (ЕО) № 767/2009. Освен това фуражните суровини могат да удовлетворяват специфична хранителна цел в съответствие с членове 9 и 10 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

ЧАСТ Б

Речник на процесите

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
1	Въздушно разделяне	Сепариране на зърно по аеродинамична характеристика.	Въздушно разделен
2	Аспириране	Процес, при който се отстраняват прах, фини частици и други фини зърнени частици от насипно зърно при пресипването му посредством въздушен поток.	Аспириран
3	Бланширане	Процес, който се състои в топлинната обработка на органично вещество чрез варене или обработване с пара, така че да се денатурират естествените ензими, да омекнат тъканите и да бъде премахнат мирисът на сурово, като той е последван от потапяне в студена вода, което спира процеса на готвене.	Бланширан
4	Избелване	Премахване на естествения цвят.	Избелен
5	Охлаждане	Понижаване на температурата под тази на околната среда, но над точката на замръзване, за да се способства съхраняването.	Охладен
6	Нарязване	Намаляване размера на частиците посредством използването на един или повече ножове.	Нарязан
7	Почистване	Отстраняване на предмети (замърсители, например камъни) или вегетативни части от растението, като например отделни части от слама, люспи или плевели.	Почистен
8	Концентриране ([1])	Увеличаване на определено съдържание чрез отстраняването на вода и/или други съставки.	Концентрат
9	Кондензиране	Преминаване на дадено вещество от газообразно в течно състояние.	Кондензиран
10	Готвене	Прилагането на топлина, за да се променят физическите и химическите характеристики на фуражните суровини.	Готвен
11	Раздробяване	Намаляване размера на частиците посредством използването на дробилка.	Натрошен, раздробен
12	Кристализиране	Пречистване посредством образуването на твърди кристали от течен разтвор. В решетъчната структура на кристала обикновено не се съдържат примесите от течността.	Кристализиран
13	Декортикация ([2])	Пълно или частично отстраняване на външните обвивки на зърна, семена, плодове, ядки и други.	Олющен, частично олющен
14	Олющване/шелване	Отстраняване на външните обвивки на зърна от бобови и зърнени култури и семена, обикновено посредством използването на механични средства.	Олющен или шелван

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
15	Депектинизиране	Извличане на пектини от фуражната суровина.	Депектинизиран
16	Изсушаване	Процес на извличане на влагата.	Изсушен
17	Обезслузяване	Процес, използван за отстраняване на слуз от повърхността.	Обезслузен
18	Обеззахаряване	Пълно или частично отстраняване на моно- и дизахаридите от меласа и други суровини, съдържащи захар, чрез химически или физически средства.	Обеззахарен, частично обеззахарен
19	Детоксикация	Процес, посредством който се унищожават токсичните примеси или се намалява тяхната концентрация.	Детоксикиран
20	Дестилация	Фракциониране на течности посредством кипене и събиране на кондензираната пара в отделен съд.	Дестилиран
21	Сушене	Обезводняване чрез изкуствени или естествени процеси.	Изсушен (на слънце или изкуствено)
22	Силажиране	Съхраняване на фуражни суровини в силоз, като е възможно да се добавят консерванти или като се използват анаеробни условия при възможна употреба на добавки за силажиране.	Силажиран
23	Изпаряване	Намаляване на съдържанието на вода.	Изпарен
24	Експандиране	Термичен процес, при който поради рязкото изпаряване на съдържанието на вода в продукта той увеличава първоначалния си размер.	Експандиран
25	Експелиране	Извличане на масло/мазнини чрез пресоване.	Експелер/кюспе и масло/мазнина
26	Екстракция	Извличане било чрез органичен разтворител на мазнина/масло от определени суровини, или чрез воден разтворител на захар или други водоразтворими съставки.	Екстрахиран/шрот и мазнина/масло, меласа/пулп и захар или други водоразтворими съставки
27	Екструдиране	Термичен процес, при който поради рязкото изпаряване на съдържанието на вода в продукта той увеличава първоначалния си размер, като същевременно чрез преминаването му през отвор му се придава специфична форма.	Екструдиран
28	Ферментация	Процес, при който се размножават микроорганизми като бактерии, плесени или дрожди, или се използва въздействието им върху суровините, за да се способства изменение в техния химичен състав/свойства.	Ферментирал
29	Филтриране	Разделяне на смес от течни и твърди материали посредством прекарването на течността през порьозно средство или мембрана.	Филтриран
30	Флейкване	Валцуване на влажна топлинно обработена суровина.	Флейки
31	Мелене на брашно	Намаляване на размера на сухо зърно за улесняване разделянето на съставни фракции (предимно брашно, трици и отсевки).	Брашно, трици, отсевки [3], паспал
32	Фракциониране	Разделяне на съставките на фуражна суровина посредством пресяване и/или обработване с въздушна струя, която отстранява леките парчета от обвивки (люспи).	Фракциониране
33	Фрагментиране	Процес, при който фуражната суровина се раздробява на частици.	Фрагментиран

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
34	Пържене	Процес на готвене на фуражните суровини в масло или мазнина.	Пържен
35	Желиране	Процес на образуване на желе, гъста, гелообразна маса, която по свойства може да бъде от мека и полутечна до твърда и жилава, обикновено посредством използването на желиращи агенти.	Желиран
36	Гранулиране	Обработка на фуражни суровини за получаване на частици с определен размер и консистенция.	Гранулиран
37	Смилане/мелене	Намаляване на размера на частиците на твърди фуражни суровини в сух или влажен процес.	Смлян или мелен
38	Нагряване	Извършени при определени условия процеси на топлинна обработка.	Топлинно обработен
39	Хидрогениране	Трансформиране посредством използването на катализатор на ненаситени глицериди в наситени (при масла и мазнини) или в свободни мастни киселини или разпадането на захари до съответни аналожни поливалентни алкохоли.	Хидрогениран, частично хидрогениран
40	Хидролиза	Намаляване на размера на молекулите посредством подходяща обработка с вода и ензими или киселини/основи.	Хидролизиран
41	Втечняване	Преминаване от твърдо или газообразно състояние в течно състояние.	Втечнен
42	Мацерация	Намаляване на размера на фуражните суровини посредством използването на механични средства, често при наличието на вода или други течности.	Мацериран
43	Малцуване	Процес, при който зърното се оставя да започне да покълва, за да се активират естествено образуващите се ензими, които могат да разградят скорбялата до въглехидрати, а протеините — до аминокиселини и пептиди.	Малцуван
44	Топене	Преминаване от твърдо в течно състояние посредством използването на топлина.	Стопен
45	Микронизиране	Процес на намаляване на средния диаметър на частиците на твърда суровина до порядъка на микрометри.	Микронизиран
46	Пропарване	Процес на обработка с пара за кратък период.	Пропарен
47	Пастьоризиране	Нагряване до критична температура за определен период от време с цел да бъдат унищожени вредни микроорганизми, последвано от бързо охлаждане.	Пастьоризиран
48	Белене	Отстраняване на кожата/кората на плодове и зеленчуци.	Белен
49	Гранулиране/брикетиране	Оформяне чрез натиск през матрица.	Гранула/брикета, гранулиран/брикетиран
50	Полиране	Полиране на олющени зърна (например ориз) посредством ротиране в барабан, като в резултат на това зърната стават светли и лъскави на вид.	Полиран
51	Прежелатиниране	Модифициране на нишестето, за да се подобри значително свойството му да набъбва в студена вода.	Прежелатиниран ([4])

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
52	Пресоване ([5])	Физическо извличане на течности като мазнина, масло, вода или сок от твърди продукти.	Експелер/кюспе (при богати на мазнини суровини) Пулп, пюре (при плодове и т.н.) Пресован пулп (при захарно цвекло)
53	Рафиниране	Пълно или частично отстраняване на примеси или нежелани съставки посредством химична/физическа обработка.	Рафиниран, частично рафиниран
54	Печене	Нагряване на фуражни суровини в сухо състояние за подобряване на смилаемостта, насищане на цвета и/или намаляване на естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Печен
55	Валцуване	Намаляване на размера на частиците, посредством преминаването фуражната суровина, например зърно, между двойка валци.	Валцуван
56	Предпазване от разграждане в търбуха	Процес, при който посредством физическа преработка с използване на топлина, налягане, пара и съчетание от такива условия и/или посредством действието на технологични спомагателни вещества се цели да се предпазят хранителните вещества от разграждане в търбуха.	Предпазен от разграждане в търбуха
57	Пресяване/Почистване	Разделяне на частици по геометрични характеристики с различен размер посредством преминаването на фуражната суровина през сито(а), като се разклаща или изсипва.	Пресят, почистен
58	Обезмасляване	Отделяне с механични средства на плуващия повърхностен слой на течност, например млечна мазнина.	Обезмаслен
59	Нарязване на резени	Нарязване на фуражните суровини на резени.	Нарязан на резени
60	Киснене	Навлажняване и омекване на фуражни суровини, обикновено семена, за да се намали времето за готвене, да се спомогне за отстраняването на обвивките на семената, да се улесни поемането на вода за активиране на процеса на кълнене или да се намали концентрацията на естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Киснат
61	Пулверизационно сушене	Намаляване на съдържанието на влага в течност посредством разпръскване или пулверизиране на фуражната суровина, така че да се увеличи съотношението на повърхността към теглото, като през нея преминава топла въздушна струя.	Пулверизационно изсушен
62	Обработване с пара	Процес на нагряване и готвене чрез използването на пара под налягане с цел повишаване на смилаемостта.	Обработен с пара
63	Тостиране	Нагряване посредством използването на суха топлина, което обичайно се прилага към маслодайни семена, за да се намалят или отстранят естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Тостиран
64	Ултрафилтриране	Филтриране на течности през мембрана, която пропуска само малки по размер молекули.	Ултрафилтриран

([1]) На немски думата „Konzentrieren“ може да бъде заменена с „Eindicken“, където е необходимо, като в този случай общоприетото определение следва да бъде „eingedickt“.

([2]) „Декортикация“ може да бъде заменено с „обелване“ или „лющене“, където е необходимо, в който случай общоприетото определение следва да бъде „обелен“ или „лющен“.

([3]) На френски може да се използва наименованието „issues“.

([4]) На немски може да се използва определението „aufgeschlossen“ и наименованието „Quellwasser“ (отнасящо се до нишестето). На датски може да се използва определението „Kvældning“ и наименованието „Kvældet“ (отнасящо се до нишесте).

([5]) На френски „Pressage“ може да бъде заменено с „Extraction mécanique“, където е необходимо.

ЧАСТ B

Списък на фуражните суровини

1. *Зърнени култури и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.1.1	Ечемик	Зърна от *Hordeum vulgare* L. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим
1.1.2	Ечемик, прежелатиниран	Продукт, получен от смлян или начупен ечемик чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.1.3	Ечемик, печен	Отчасти печен, блед на цвят продукт, получен при печене на ечемика.	Скорбяла, ако е > 10 % Суров протеин, ако е > 15 %
1.1.4	Ечемичени флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара и валцуване на олющен ечемик. Може да съдържа малка част ечемичени люспи. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Скорбяла Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим
1.1.5	Ечемичени влакнини	Продукт от производството на ечемичено нишесте. Състои се от частици от ендосперма и основно от влакнини.	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.6	Ечемичени люспи	Продукт от производството на етанол от скорбяла след сухо смилане, пресяване и лющене на ечемичени зърна.	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.7	Ечемични отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен ечемик в перлен ечемик, грис или брашно. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.1.8	Ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на нишестето и триците. Състои се основно от протеин.	Суров протеин Скорбяла
1.1.9	Паспал от ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на нишестето. Състои се главно от протеин и частици от ендосперма. Може да бъде изсушен.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.1.10	Ечемичен извлек	Продукт, получен от ечемик след мокра екстракция на протеин и скорбяла.	Суров протеин
1.1.11	Ечемичени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен ечемик. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.1.12	Ечемичено нишесте, течно	Вторична фракция на нишестето от производството на нишесте от ечемик.	Ако влагата е < 50 %: — Скорбяла
1.1.13	Отсевки от пивоварен ечемик	Продукт от почистването на пивоварен ечемик, който се състои от малки малцувани ечемичени зърна и парченца от начупени малцувани ечемичени зърна, отделени преди малцуването.	Сурови влакнини Сурова пепел, ако е > 2,2 %
1.1.14	Пивоварен ечемик и пречистен малц	Аспирирани фини зърнени частици при операции по пресипване на зърното.	Сурови влакнини
1.1.15	Люспи от пивоварен ечемик	Продукт от почистването на пивоварен ечемик, който се състои от люспи и фини частици.	Сурови влакнини
1.1.16	Ечемичена спиртоварска каша, мокра	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа твърда фуражна фракция от дестилацията.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.1.17	Извлек от ечемичен дестилат, мокър	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа разтворима фуражна фракция от дестилацията.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.1.18	Малц [1]	Продукт от покълнали зърнени култури, изсушени, смлени и/или екстрахирани.	
1.1.19	Кълнове от малцувани зърна [1]	Продукт от малцуването на покълнали зърнени култури и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувани зърнени култури. Може да бъде млян.	
1.2.1	Царевица [2]	Зърна от *Zea mays* L. *ssp. mays*. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.2.2	Царевични флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара и валцуване на олющена царевица. Може да съдържа малка част царевични люспи.	Скорбяла
1.2.3	Царевични отсевки	Продукт от производството на брашно или грис от царевица. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици зърно, от които е отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при царевичните трици.	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.4	Царевични трици	Продукт от производството на брашно или грис от царевица. Състои се основно от външни обвивки и известно количество парченца от царевичен зародиш с известно количество частици от ендосперма.	Сурови влакнини
1.2.5	Царевични кочани	Сърцевина на царевичния плод. Състои се от неотделени стволове, зърна и листа.	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.6	Царевични отсевки	Частици от царевица, останали след процеса на пресяване.	
1.2.7	Царевични влакнини	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от влакнини.	Влага, ако е < 50 % или > 70 % Ако влагата е < 50 %: — Сурови влакнини
1.2.8	Царевичен глутен	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от глутен, получен при отделянето на нишестето.	Суров протеин Влага, ако е < 70 % или > 90 %
1.2.9	Паспал от царевичен глутен	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се от трици и царевичен извлек. Продуктът може да съдържа и начупена царевица и остатъци от екстракцията на масло от царевичен зародиш. Могат да бъдат добавяни други продукти от скорбяла и от рафинирането или ферментацията на продукти от скорбяла. Може да бъде изсушен.	Влага, ако е < 40 % или > 65 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови влакнини — Скорбяла — Сурови мазнини
1.2.10	Царевичен зародиш	Продукт от производството на грис, брашно или нишесте от царевица. Състои се предимно от царевичен зародиш, външни обвивки и части от ендосперма.	Влага, ако е < 40 % или > 60 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови мазнини
1.2.11	Експелер от царевичен зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на преработен царевичен зародиш, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин Сурови мазнини
1.2.12	Шрот от царевичен зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на преработен царевичен зародиш.	Суров протеин
1.2.13	Сурово масло от царевичен зародиш	Продукт, получен от царевичен зародиш.	Сурови мазнини
1.2.14	Царевица, прежелатинирана	Продукт, получен от смляна или начупена царевица чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.2.15	Царевичен течен екстракт	Концентрирана течна фракция, получена от кисненето на царевица.	Влага, ако е < 45 % или > 65 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.2.16	Силаж от сладка царевица	Страничен продукт от преработката на сладка царевица, който се състои от нарязани и отцедени или пресовани сърцевини на кочани, люспи и зърна. Образува се при нарязването на кочани, люспи и листа от сладка царевица при наличието на зърна от сладка царевица.	Сурови влакнини
1.3.1	Просо	Зърна от *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Овес	Зърна от *Avena sativa* L. и други култивари на овеса	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.4.2	Олющен овес	Олющени зърна от овес. Може да бъде обработен с пара.	
1.4.3	Овесени флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара и валцуване на лющен овес. Може да съдържа малка част овесени люспи.	Скорбяла
1.4.4	Овесени отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.5	Овесени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен овес. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.4.6	Овесени люспи	Продукт, получен от лющенето на овесени зърна.	Сурови влакнини
1.4.7	Овес, прежелатиниран	Продукт, получен от смлян или начупен овес чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.4.8	Овесени ядки	Почистен овес с отстранени люспи.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.9	Овесено брашно	Продукт, получен чрез смилане на овесени зърна.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.10	Фуражно овесено брашно	Продукт от овес с високо съдържание на скорбяла, след декортикация.	Сурови влакнини
1.4.11	Овесен паспал	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм.	Сурови влакнини
1.5.1	Семена от киноа, екстрахирани	Почистени цели семена от растението киноа (*Chenopodium quinoa* Willd.), от които е отстранен съдържащият се във външната обвивка на семената сапонин.	
1.6.1	Ориз, начупен	Продукт от смилането на ориз (*Oryza sativa* L.), който се състои основно от дребни и/или начупени зърна, получени в процеса на обработка.	Скорбяла
1.6.2	Обработен ориз	Олющен ориз, от който чрез обработка изцяло или отчасти са отстранени трицит и зародишът.	Скорбяла
1.6.3	Прежелатиниран ориз	Продукт, получен от обработен или начупен ориз чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.6.4	Екструдиран ориз	Продукт, получен чрез екструдиране на оризово брашно.	Скорбяла

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.6.5	Оризови флейки; [Прежелатиниран ориз]	Продукт, получен чрез флейкване на прежелатинирани оризови зърна или от начупени зърна.	Скорбяла
1.6.6	Олющен ориз/кафяв	Суров ориз, на който е отстранена само люспата.	Скорбяла Сурови влакнини
1.6.7	Млян фуражен ориз	Продукт, получен от смилането на фуражен ориз, състоящ се от зелени, тебеширени на вид или неузрели зърна, отсети при смилането на олющения ориз, или от нормални олющени зърна, които са жълти на цвят или на петна.	Скорбяла
1.6.8	Оризово брашно	Продукт, получен от смилането на обработен ориз.	Скорбяла
1.6.9	Брашно от кафяв ориз	Продукт, получен от смилането на кафяв ориз.	Сурови влакнини Скорбяла
1.6.10	Оризови трици	Продукт от обработката на олющен ориз, който се състои от външните обвивки на зърното (околоплодник (перикарп), семенна обвивка, ядка и алейурон) с части от зародиша.	Сурови влакнини
1.6.11	Оризови трици с калциев карбонат	Продукт от полирането на олющения ориз, който се състои основно от сребристи обвивки, частици от алейуроновия слой, ендосперма и зародиша; съдържа различни количества калциев карбонат, получени при процеса на полиране.	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.6.12	Обезмаслени оризови трици	Оризови трици, получени след екстракция на маслото.	Сурови влакнини
1.6.13	Масло от оризови трици	Масло, екстрахирано от стабилизирани оризови трици.	Сурови мазнини
1.6.14	Оризови отсевки	Продукт от производството на брашно и нишесте от ориз, получен чрез сухо или мокро смилане и пресяване. Състои се главно от скорбяла, протеин, мазнини и влакнини.	Скорбяла, ако е > 20 % Суров протеин, ако е > 10 % Сурови мазнини, ако са > 5 % Сурови влакнини
1.6.15	Фуражно брашно от пропарен ориз	Продукт от полирането на олющения пропарен ориз, който се състои основно от сребристи обвивки, частици от алейуроновия слой, ендосперма и зародиша; съдържа различни количества калциев карбонат, получени в процеса на полиране.	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.6.16	Пивоварен ориз	Най-малките начупени оризови частици при смилането на ориза, обикновено една четвърт от цялото зърно.	Скорбяла
1.6.17	Оризов зародиш	Продукт, който се състои главно от отстранения при смилането на ориза и отделен от триците зародиш.	Сурови мазнини Суров протеин
1.6.18	Експелер от оризов зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоването на оризов зародиш, към който все още са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
1.6.19	Шрот от оризов зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на зародиша на ориза, към който все още са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин
1.6.20	Оризов протеин	Продукт от производството на оризово нишесте от начупен ориз, получен чрез мокро смилане, пресяване, разделяне, концентриране и сушене.	Суров протеин
1.6.21	Течен паспал от полиран ориз	Концентриран течен продукт, получен от мокрото смилане и пресяване на ориз.	Скорбяла
1.7.1	Ръж	Зърна от *Secale cereale* L.	

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.7.2	Ръжени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от частици от ендосперма, с фини парченца от външните обвивки и известно количество различни части на зърното.	Скорбяла Сурови влакнини
1.7.3	Ръжен паспал	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при ръжените трици.	Скорбяла Сурови влакнини
1.7.4	Ръжени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Скорбяла Сурови влакнини
1.8.1	Сорго; [метлина]	Зърна/семена от *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Бяло сорго	Зърна от бяло сорго.	
1.8.3	Паспал от соргов глутен	Изсушен продукт, получен при отделянето на соргово нишесте. Състои се основно от трици и малко количество глутен. Продуктът може да съдържа изсушени остатъци от използваната за мацерация вода, като могат да бъдат добавени зародиши.	Суров протеин
1.9.1	Спелта	Зърна от спелта *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Трици от спелта	Продукт от производството на брашно от спелта. Той се състои основно от външни обвивки и известно количество части от зародиш от спелта с известно количество частици от ендосперма.	Сурови влакнини
1.9.3	Люспи от спелта	Продукт, получен при лющенето на зърна от спелта.	Сурови влакнини
1.9.4	Отсевки от спелта	Продукт, получен при преработката на пресята, олющена спелта в брашно от спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.10.1	Тритикале	Зърна от хибрида *Triticum X Secale cereale*.	
1.11.1	Пшеница	Зърна от *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. и други култивари на пшениците. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.11.2	Пшеничени кълнове	Продукт от малцуването на покълнала пшеница и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувана пшеница.	
1.11.3	Прежелатинирана пшеница	Продукт, получен от смляна или начупена пшеница чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.11.4	Пшеничени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.11.5	Пшеничени флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара и валцуване на лющена пшеница. Може да съдържа малка част пшеничени люспи. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Сурови влакнини Скорбяла Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.11.6	Пшеничен паспал	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от които е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при пшеничните трици.	Сурови влакнини
1.11.7	Пшеничени трици ([3])	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.11.8	Малцувани ферментирали частици от пшеница	Продукт, получен чрез процес, в който се съчетават малцуването и ферментацията на пшеница и пшеничени трици. След това продуктът се изсушава и смила.	Скорбяла Сурови влакнини
1.11.10	Пшеничени влакнини	Влакнини, екстрахирани при преработката на пшеница. Състоят се основно от влакнини.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Сурови влакнини
1.11.11	Пшеничен зародиш	Продукт от меленето на брашно, състоящ се основно от пшеничен зародиш, валцуван или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка.	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.12	Ферментирал пшеничен зародиш	Продукт от ферментацията на пшеничен зародиш с инактивирани микроорганизми.	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.13	Експелер от пшеничен зародиш	Продукт от производството на масло, получен при пресоването на пшеничен зародиш (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. и други култивари на пшеница и олющена спелта (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)), към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин
1.11.15	Пшеничен протеин	Пшеничен протеин, екстрахиран при производството на нишесте или етанол, може да бъде частично хидролизиран.	Суров протеин
1.11.16	Паспал от пшеничен глутен	Продукт от производството на пшеничено нишесте и глутен. Състои се от трици, от които зародишите може да са частично отстранени. Могат да бъдат добавени пшеничен извлек, начупена пшеница и други продукти, получени от скорбяла и от рафиниране на продукти от скорбяла.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.11.18	Витален пшеничен глутен	Пшеничен протеин, характеризиращ се с висока вискоеластичност в хидратирано състояние, с най-малко 80 % протеин (N × 6.25) и най-много 2 % пепел от сухо вещество.	Суров протеин
1.11.19	Пшеничено нишесте, течно	Продукт, получен от производството на нишесте/глюкоза и глутен от пшеница.	Влага, ако е < 65 % или > 85 % Ако влагата е < 65 %: — Скорбяла
1.11.20	Пшеничено нишесте, съдържащо протеин, частично обеззахарено	Продукт, получен при производството на пшеничено нишесте, който съдържа главно частично озахарена скорбяла, разтворими протеини и други разтворими части от ендосперма.	Суров протеин Скорбяла Общо съдържание на захар, изчислено като захароза
1.11.21	Пшеничен извлек	Продукт от пшеница, получен след мокра екстракция на протеин и скорбяла. Може да бъде хидролизиран.	Влага, ако е < 55 % или > 85 % Ако влагата е < 55 %: — Суров протеин

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.11.22	Концентрат от пшеничена мая	Мокър страничен продукт, който се отделя след ферментацията на пшенична скорбяла за производството на алкохол.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.11.23	Малцувани пшенични отсевки	Продукт от почистването на малцувана пшеница, който се състои от малки малцувани зърна от пшеница и парченца от начупени малцувани пшеничени зърна, отделени преди малцуването.	Сурови влакнини
1.11.24	Малцувана пшеница и фини малцувани частици	Фини зърнени частици, аспирирани при операции по пресипване на зърното.	Сурови влакнини
1.11.25	Малцувани пшеничени люспи	Продукт от почистването на малцувана пшеница, който се състои от люспи и фини частици.	Сурови влакнини
1.12.2	Брашно от зърно ([4])	Брашно от смлени зърна.	Скорбяла Сурови влакнини
1.12.3	Протеинов концентрат от зърно ([4])	Концентриран и изсушен продукт, получен от зърно след отстраняване на скорбялата чрез предизвикана от дрожди ферментация.	Суров протеин
1.12.4	Зърнени отсевки ([4])	Остатък от пресяването на зърно и малц.	Сурови влакнини
1.12.5	Зърнен зародиш ([4])	Продукт от смилането на брашно и производството на нишесте, състоящ се основно от зърнен зародиш, валцуван или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка.	Суров протеин, Сурови мазнини
1.12.6	Сироп от остатъчен неферментирал зърнен малц ([4])	Продукт от зърно, получен чрез сгъстяването чрез изпаряване на концентрата от остатъчния неферментирал малц при ферментацията и дестилацията на зърно, използвано при производството на алкохол от зърнени култури.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.12.7	Влажна спиртоварска каша ([4])	Влажен продукт, произведен като твърда фракция чрез центрофугирането и/или филтрирането на остатъчния неферментирал малц от ферментиралите и дестилирани зърна, използвани при производството на алкохол от зърнени култури.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.8	Концентрирани извлеци от спиртоварска каша ([4])	Влажен продукт от производството на алкохол чрез дестилирането на шира от пшеница и захарен сироп след предварителното отделяне на трицте и глутена.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.9	Спиртоварска каша и извлеци ([4])	Продукт, получен при производството на алкохол посредством дестилацията на шира от зърно и/или други съдържащи скорбяла и захари продукти. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.12.10	Изсушена спиртоварска каша ([4])	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.12.11	Тъмна спиртоварска каша ([4]); [изсушена спиртоварска каша и извлеци] ([4])	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно, към които е бил добавен бирен сироп или сгъстен чрез изпаряване остатъчен неферментирал малц. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
1.12.12	Пивоварна каша	Продукт от пивоварството, съставен от остатъци от малцувани и немалцувани зърнени култури и други съдържащи скорбяла продукти, които могат да съдържат суровини от хмел. Обикновено се предлага на пазара в течно състояние, но може да бъде и в изсушен вид.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.12.13	Каша от зърно (джибри)	Твърд продукт от производството на малцово уиски. Състои се от остатъците след екстракция на малцуван ечемик с гореща вода. Обикновено се предлага на пазара в течно състояние след отстраняването на екстракта чрез утаяване.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.14	Филтърна зърнена шира	Твърд продукт, получен чрез производството на бира, малцов екстракт и уиски. Състои се от остатъците от екстракцията на смлян малц с гореща вода и евентуално други смеси с високо съдържание на захар или скорбяла. Обикновено се предлага на пазара в мокро състояние след отстраняването на екстракта чрез пресоване.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.15	Бирен дестилат	Остатъчният продукт в дестилатора от първата дестилация на малцов алкохол.	Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.16	Бирен сироп	Продукт от първата дестилация на малцов алкохол, произведен чрез сгъстяването на останалия в дестилатора бирен дестилат	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: Суров протеин

2. *Маслодайни семена, маслодайни плодове и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.1.1	Експелер от бабасу	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ядките на палма бабасу от рода *Orbignya*.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.1	Семена от камелина	Семена от *Camelina sativa* L. Crantz.	
2.2.2	Камелина, експелер	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от камелина.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.3	Шрот от камелина	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от семена от камелина.	Суров протеин
2.3.1	Какаови люспи	Обвивки на изсушените и печени зърна от *Theobroma cacao* L.	Сурови влакнини
2.3.2	Какаови шушулки	Продукт, получен при преработката на какаови зърна.	Сурови влакнини Суров протеин
2.3.3	Шрот от какаови зърна, частично олющени	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушени и печени зърна от какао *Theobroma cacao* L., от които е била отстранена част от люспите	Суров протеин Сурови влакнини
2.4.1	Експелер от копра	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма *Cocos nucifera* L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.4.2	Експелер от копра, хидролизиран	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване и ензимна хидролизация на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма *Cocos nucifera* L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.4.3	Шрот от копра	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма.	Суров протеин
2.5.1	Памучно семе	Семена от *Gossypium* ssp., от които са били отстранени влакнините. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.5.2	Шрот от частично олющено памучно семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семена от памук, от които са били отстранени влакната и част от люспите. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 22,5 % от сухото вещество). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.5.3	Експелер от памучно семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на памучни семена, от които са били отстранени влакната.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.6.1	Експелер от частично олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на частично олющени фъстъци *Arachis hypogaea* L. и други видове от род *Arachis*. (максимално съдържание на сурови влакнини 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.2	Шрот от частично олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от частично олющени фъстъци. (максимално съдържание на сурови влакнини 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.6.3	Експелер от олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.4	Шрот от олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови влакнини
2.7.1	Експелер от капок	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от капок (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Суров протеин Сурови влакнини
2.8.1	Ленено семе	Семена от лен *Linum usitatissimum L.* (Минимална ботаническа чистота 93 %), цели, валцувани или смлени. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.8.2	Експелер от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ленено семе. (Минимална ботаническа чистота 93 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.8.3	Шрот от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от ленено семе. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.9.1	Синапени трици	Продукт от производството на синап (*Brassica juncea* L.). Състои се от парченца от външните обвивки и от частици зърно.	Сурови влакнини
2.9.2	Шрот от синапено семе	Продукт, получен чрез екстракцията на летливо синапено масло от синапено семе.	Суров протеин
2.10.1	Семена от гуизотия	Семена от растението *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass.	
2.10.2	Експелер от семена от гуизотия	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от растението гуизотия. (пепел, неразтворима в HCl: максимум 3,4 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.11.1	Маслинов пулп	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на пресовани маслини *Olea europea* L., разделени възможно най-добре от частите от костилките	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.12.1	Експелер от палмови ядра	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на палмови ядра *Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.12.2	Шрот от палмови ядра	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на палмови ядра, от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини
2.13.1	Тиквено семе	Семена от *Cucurbita* pepo L. и растения от рода *Cucurbita*.	
2.13.2	Експелер от тиквено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от *Cucurbita pepo* и растения от рода *Cucurbita*.	Суров протеин Сурови мазнини
2.14.1	Рапично семе ([5])	Семена от рапица *Brassica napus* L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., индийски сарсон *Brassica napus* L. *var. glauca* (Roxb.) O.E. Schulz и от рапица *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. (Минимална ботаническа чистота 94 %). Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.14.2	Експелер от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от рапица. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.14.3	Шрот от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от рапично семе. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.14.4	Екструдирано рапично семе	Продукт, получен от цели рапични семена чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на нишестето. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови мазнини Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.14.5	Протеинов концентрат от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез разделяне на протеиновата фракция на рапичен експелер или на рапично семе.	Суров протеин
2.15.1	Сафлорово семе	Семена от сафлор *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Шрот от частично олющено сафлорово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на частично олющени сафлорови семена.	Суров протеин Сурови влакнини
2.15.3	Люспи от сафлорово семе	Продукт, получен при лющенето на сафлорово семе.	Сурови влакнини
2.16.1	Сусамено семе	Семена от *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Сусамено семе, частично лющено	Продукт от производството на масло, получено чрез отстраняване на част от люспите.	Суров протеин Сурови влакнини
2.17.2	Люспи от сусам	Продукт, получен при лющенето на семена от сусам.	Сурови влакнини
2.17.3	Експелер от сусамово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената на растението сусам (пепел, неразтворима в HCl: максимум 5 %)	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.18.1	Тостирана соя (зърно)	Соеви зърна (*Glycine max*. L. Merr.), подложени на подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.). Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.18.2	Експелер от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от соя.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.18.3	Шрот от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.). Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Сурови влакнини ако са > 8 % в сухо вещество Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.18.4	Шрот от люцена соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от люцени соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. (Уреазна активност: максимум 0,5 mg N/g × min.). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.18.5	Люспи от соя (зърно)	Продукт, получен при лющенето на соевите зърна.	Сурови влакнини
2.18.6	Екструдирана соя (зърно)	Продукт, получен от соеви зърна чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на нишестето. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Сурови мазнини Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.18.7	Протеинов концентрат от соя (зърно)	Продукт, получен от олющени соеви зърна, от които е екстрахирана мазнината, след ферментация или повторна екстракция за намаляване нивото на безазотния остатък.	Суров протеин
2.18.8	Пулп от соя (зърно) [Паста от соеви зърна]	Продукт, получен при екстракция на соеви зърна за хранителни заготовки	Суров протеин
2.18.9	Меласа от соя (зърно)	Продукт, получен при преработката на соеви зърна.	Суров протеин Сурови мазнини
2.18.10	Страничен продукт от преработката на соя зърно	Продукти, получени при преработката на соеви зърна за получаване на хранителни заготовки от соеви зърна.	Суров протеин
2.19.1	Слънчогледово семе	Семена от слънчоглед *Helianthus annuus* L. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.19.2	Експелер от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената на слънчоглед.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.19.3	Шрот от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от слънчогледово семе. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха	Суров протеин Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
2.19.4	Шрот от лющено слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите или всички люспи. Може да съдържа най-много 1 % от използвана белилна пръст от съоръжения за съчетано преработване и рафиниране или технологични спомагателни вещества за филтриране. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 27,5 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.5	Люспи от слънчогледово семе	Продукт, получен при лющенео на семена от слънчоглед.	Сурови влакнини
2.20.1	Растителни масла и мазнини ([6])	Масла и мазнини, получени от растения (с изключение на рициновото масло от растението рицин), могат да бъдат обезслузени, рафинирани и/или хидрогенирани.	Влага, ако е > 1 %
2.21.1	Сурови лецитини	Фосфолипиди, получени при обезслузяването на сурово масло от маслодайни семена и плодове.	

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.22.1	Конопено семе	Контролирано конопено семе *Cannabis sativa* L. с максимално съдържание на THC в съответствие със законодателството на ЕС.	
2.22.2	Експелер от конопено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на конопено семе.	Суров протеин Сурови влакнини
2.22.3	Конопено масло	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на конопени растения и конопено семе.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.23.1	Маково семе	Семена от *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Шрот от маково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от маково семе.	Суров протеин

3. *Семена от бобови култури и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.1.1	Фасул, тостиран	Семена от *Phaseolus* spp. или *Vigna* spp., подложени на подходяща топлинна обработка. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
3.1.2	Протеинов концентрат от фасул	Продукт, получен от отделената вода от зърното на фасула при производството на нишесте.	Суров протеин
3.2.1	Сушен рожков	Сушени плодове на рожковеното дърво *Ceratonia siliqua* L.	Сурови влакнини
3.2.3	Сушени рожковени шушулки	Продукт, получен от раздробяването на сушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво, от които са били отстранени зърната на рожкова.	Сурови влакнини
3.2.4	Брашно от изсушени рожкови шушулки, микронизиран	Продукт, получен от микронизирането на изсушените плодове на рожковеното дърво, от които са били отстранени зърната на рожкова.	Сурови влакнини Общо захар, изчислена като захароза
3.2.5	Рожковен зародиш	Зародиш от зърната на рожковеното дърво.	Суров протеин
3.2.6	Експелер от рожковен зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на рожковен зародиш.	Суров протеин
3.2.7	Зърна от рожков (семена)	Зърна на рожковеното дърво.	Сурови влакнини
3.3.1	Нахут	Семена на *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Бурчак	Семена на *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Семена от сминдух	Семена от сминдух (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Гуаров шрот	Продукт, получен след екстракцията на клея от семената на гуар *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Суров протеин
3.6.2	Шрот от гуаров зародиш	Продукт, получен след екстракцията на клея от зародиша от семена от гуар.	Суров протеин
3.7.1	Бакла	Семена на *Vicia faba* L. ssp. *faba var. equina Pers. u var. minuta (Alef.)* Mansf.	
3.7.2	Флейки от бакла	Продукт, получен чрез обработка с пара и валцуване на олющена бакла.	Скорбяла Суров протеин
3.7.3	Обвивки от бакла; [люспи от бакла]	Продукт, получен при лющенето на зърната от бакла, който се състои основно от външните обвивки.	Сурови влакнини Суров протеин

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.7.4	Олющена бакла	Продукт, получен при люшенето на зърната от бакла, който се състои основно от ядрата на зърната от бакла.	Суров протеин Сурови влакнини
3.7.5	Протеин от бакла	Продукт, получен чрез смилане и въздушно разделяне на бакла.	Суров протеин
3.8.1	Леща	Зърна от *Lens culinaris* a.o. Medik	
3.8.2	Люспи от леща	Продукт, получен при люшенето на зърна от леща.	Сурови влакнини
3.9.1	Сладка лупина	Зърна от *Lupinus* ssp. с ниско съдържание на горчиви вещества в семената.	
3.9.2	Олющена сладка лупина	Олющени зърна от лупина.	Суров протеин
3.9.3	Лупинови люспи [лупинови обвивки]	Продукт, получен при люшенето на зърната от лупина, който се състои основно от външните обвивки.	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.4	Лупинов пулп	Продукт, получен след екстракцията на съставките на лупина.	Сурови влакнини
3.9.5	Лупинови отсевки	Продукт, получен при производството на брашно от лупина. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената.	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.6	Лупинов протеин	Продукт, получен от отделената вода от лупина при производството на нишесте или след смилане и въздушно разделяне.	Суров протеин
3.9.7	Брашно от лупинов протеин	Продукт от преработката на лупина за производството на брашно с високо съдържание на протеин.	Суров протеин
3.10.1	Папуда	Зърна от *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Грах	Зърна на Pisum ssp. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Метод за предпазване от разграждане в търбуха, ако е приложим.
3.11.2	Грахови трици	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на зърната, отстранени при обелването и почистването на граха.	Сурови влакнини
3.11.3	Грахови флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара и валцуване на люшени грахови зърна.	Скорбяла
3.11.4	Грахово брашно	Продукт, получен при смилането на грах.	Суров протеин
3.11.5	Грахови обвивки	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на зърната, отстранени при обелването и почистването на граха и в по-малка степен от ендосперма.	Сурови влакнини
3.11.6	Люшен грах	Обелени грахови зърна.	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.7	Отсевки от грах	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на зърната.	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.8	Грах, отсевки	Частици от грах след процеса на пресяване.	Сурови влакнини
3.11.9	Грахов протеин	Продукт, получен от отделената вода от зърното на граха при производството на нишесте или след смилане и въздушно разделяне.	Суров протеин
3.11.10	Пулп от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от вътрешни влакнини и скорбяла.	Влага, ако е < 70 % или > 85 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.11.11	Извлек от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от разтворими протеини и олигозахариди.	Влага, ако е < 60 % или > 85 % Общо захар Суров протеин
3.11.12	Влакнини от грах	Продукт, получен чрез екстракция след смилане и пресяване на олющен грах.	Сурови влакнини
3.12.1	Фий	Семена на *Vicia sativa* L. var. *sativa* и други сортове.	
3.13.1	Секирче (7)	Семена на *Lathyrus sativus* L., подложени на подходяща топлинна обработка.	
3.14.1	Монанта	Семена на *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Клубеплодни, кореноплодни и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.1	Захарно цвекло	Кореноплод от *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell	
4.1.2	Корени и чела от захарно цвекло	Пресен продукт от производството на захар, който се състои основно от изчистени парчета от захарно цвекло с или без части от листата на цвеклото.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.1.3	(Цвеклова) захар; [захароза]	Захар, екстрахирана от захарно цвекло чрез използването на вода.	Захароза
4.1.4	Меласа от (захарно) цвекло	Сироповиден продукт, получен по време на производството или рафинирането на захар от захарно цвекло.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.5	Меласа от (захарно) цвекло, частично обеззахарена и/или от която е бил отстранен бетаинът	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза и/или бетаин от меласа от (захарно) цвекло.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.6	Меласа от изомалтулоза	Некристализирана фракция от производството на изомалтулоза чрез ензимно превръщане на захароза от захарно цвекло.	Влага, ако е > 40 %
4.1.7	Влажен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани чрез използването на вода резени от захарно цвекло. Минимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечно кисела) ферментация.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 82 % или > 92 %
4.1.8	Пресован пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани чрез използването на вода и механично пресовани резени от захарно цвекло Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечно кисела) ферментация.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.9	Пресован пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани чрез използването на вода и механично пресовани резени от захарно цвекло с добавяне на меласа. Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание намалява поради (млечно кисела) ферментация.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.10	Изсушен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани чрез използването на вода и изсушени резени от захарно цвекло	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза, ако е >10,5 %
4.1.11	Изсушен пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани чрез използването на вода и изсушени резени от захарно цвекло с добавяне на меласа	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.12	Захарен сироп	Продукт, получен чрез производството на захар и/или меласа	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 35 %
4.1.13	Резени от (захарно) цвекло, сварени	Продукт от производството на сироп от захарно цвекло, годен за консумация, който може да бъде пресован или изсушен.	Ако е изсушен: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Ако е пресован: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е > 50 %
4.1.14	Фрукто-олигозахариди	Продукт, получен от захар от захарно цвекло чрез ензимен процес.	Влага, ако е > 28 %
4.2.1	Сок от цвекло	Сок от пресоването на червено цвекло (*Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva*) с последващо концентриране и пастьоризиране, като се запазят типичният зеленчуков вкус и аромат.	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.3.1	Моркови	Кореноплод на жълтия или на червения морков *Daucus carota* L.	
4.3.2	Обелки от моркови, парени	Влажен продукт от обработването на моркови, който се състои от обелките, отстранени от моркова чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавена желатинова скорбяла за моркови. Максимално съдържание на влага: 97 %.	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 87 % или > 97 %
4.3.3	Остатъци от моркови	Влажен продукт, който се получава чрез механично разделяне при обработката на моркови и който се състои главно от изсушени моркови и останки от моркови. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка. Максимално съдържание на влага: 97 %.	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 87 % или > 97 %
4.3.4	Морковени флейки	Продукт, получен чрез флейкване на жълт или червен морков, който впоследствие е изсушен.	
4.3.5	Морков, изсушен	Кореноплод от жълт или червен морков, без значение от начина, по който се предлага, който впоследствие е изсушен.	Сурови влакнини
4.3.6	Морковен паспал, изсушен	Продукт, съставен от вътрешна пулпа и външни обвивки, които са изсушени.	Сурови влакнини
4.4.1	Корени от цикория	Кореноплоди от *Cichorium intybus* L.	
4.4.2	Корени и чела от цикория	Пресен продукт от обработката на цикория. Състои се главно от изчистени парчета цикория и части от листа.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.4.3	Семе от цикория	Семе от *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Пресован пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от *Cichorium intybus* L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория. (Разтворимите) въглехидрати и водата в цикорията са отчасти отстранени	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.4.5	Изсушен пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от *Cichorium intybus* L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория, които впоследствие са изсушени. (Разтворимите) въглехидрати в цикорията са отчасти екстрахирани	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.4.6	Кореноплоди от цикория на прах	Продукт, получен чрез нарязване, сушене и смилане на кореноплоди от цикория	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.4.7	Меласа от цикория	Продукт от обработката на цикория, получен чрез производството на инулин и олигофруктоза	Суров протеин Влага, ако е < 20 % или > 30 %
4.4.8	Винаса от цикория	Продукт от обработката на цикория, получен чрез рафинирането на инулин и олигофруктоза	Суров протеин Влага, ако е < 30 % или > 40 %
4.4.9	Инулин от цикория	Инулинът е фруктан, екстрахиран от кореноплод от *Cichorium intybus* L.	
4.4.10	Олигофруктозен сироп	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от *Cichorium intybus L.*	Влага, ако е < 20 % или > 30 %
4.4.11	Олигофруктоза, изсушена	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от *Cichorium intybus L.* и последващо сушене	
4.5.1	Чесън, изсушен	Бял до жълт прах от чист, смлян чесън, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Маниока [тапиока]; [касава]	Кореноплоди от *Manihot esculenta Crantz*, независимо от начина, по който са представени	Влага, ако е < 60 % или > 70 %
4.6.2	Маниока, изсушена	Кореноплоди от маниока, независимо от от начина, по който са представени, които впоследствие са изсушени	Скорбяла Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.1	Пулп от лук	Влажен продукт, който се отделя при обработката на лук (*genus Allium*) и съдържа обвивки и цели лучени глави. Ако е от производството на лучено масло, съдържа главно сготвени остатъци от лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.2	Лук, пържен	Изпържен обелен и счукан лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Сурови мазнини
4.8.1	Картофи	Клубени от *Solanum tuberosum* L.	Влага, ако е < 72 % или > 88 %
4.8.2	Картофи, обелени	Картофи, чиято обвивка е отстранена посредством обработка с пара	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.3	Обелки от картофи, парени	Влажен продукт от обработването на картофи, който се състои от обелките, отстранени от картофения клубен чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавено желатиново картофено нишесте. Може да бъде направен на пюре.	Влага, ако е < 82 % или > 93 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.4	Картофени резени, сурови	Продукт, който се отделя при подготовката на картофени продукти за консумация от човека, които може да са обелени	Влага, ако е < 72 % или > 88 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.5	Остатъци от картофи	Продукт, който се отделя при механично разделяне при обработката на картофи и който се състои главно от изсушени картофи и остатъци от картофи. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка.	Влага, ако е < 82 % или > 93 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.8.6	Пюре от картофи	Бланширан или сварен и впоследствие направен на пюре картофен продукт	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.7	Картофени флейки	Продукт, получен чрез ротационно сушене на измити, обелени или необелени парени картофи	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.8	Картофен пулп	Продукт от производството на картофено нишесте, който се състои от екстрахирани смлени картофи	Влага, ако е < 77 % или > 88 %
4.8.9	Картофен пулп, изсушен	Изсушен продукт от производството на картофено нишесте, който се състои от екстрахирани смлени картофи	
4.8.10	Картофен протеин	Продукт от производството на нишесте, съставен предимно от протеинови вещества, получени след отделянето на скорбялата	Суров протеин
4.8.11	Картофен протеин, хидролизиран	Протеин, получен чрез контролирана ензимна хидролиза на картофени протеини	Суров протеин
4.8.12	Картофен протеин, ферментирал	Продукт, получен от ферментацията на картофен протеин и последващо пулверизационно сушене	Суров протеин
4.8.13	Картофен протеин, ферментирал, течен	Течен продукт, получен чрез ферментация на картофен протеин	Суров протеин
4.8.14	Картофен сок, концентриран	Концентриран продукт от производството на картофено нишесте, който се състои от остатъчната субстанция след частичното отстраняване на влакнини, протеини и скорбяла от целия картофен пулп и изпаряване на част от водата.	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Ако влагата е < 50 %: — Суров протеин — Сурова пепел
4.8.15	Картофени гранули	Изсушени картофи (картофи след измиване, белене, намаляване на големината — рязане, оформяне на люспи, и т.н. и отстраняване на водното съдържание)	
4.9.1	Батат (сладък картоф)	Клубени от *Ipomoea batatas* L., независимо от начина, по който се предлагат	Влага, ако е < 57 % или > 78 %
4.10.1	Йерусалимски артишок; [Topinambur]	Клубени от *Helianthus tuberosus* L., независимо от начина, по който се предлагат	Влага, ако е < 75 % или > 80 %

5. *Други семена и плодове и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.1.1	Жълъд	Цели плодове на обикновения дъб *Quercus robur* L., зимен дъб *Quercus petraea* (Matt.) *Liebl.*, корков дъб на *Quercus suber* L. или други видове дъб	
5.1.2	Жълъд, белен	Продукт, получен при беленето на жълъди	Суров протеин Сурови влакнини
5.2.1	Бадем	Цял или натрошен плод на *Prunus dulcis*, с или без черупка	
5.2.2	Бадемови люспи	Бадемови люспи, получени от обелени бадемови ядки чрез физическо отделяне от ядките и смлени	Сурови влакнини
5.3.1	Семе от анасон	Семена от *Pimpinella anisum*	
5.4.1	Ябълков пулп, изсушен; [Ябълково пюре, изсушено]	Продукт, получен от производството на сок от *Malus domestica* или от производството на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са изсушени. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.4.2	Ябълков пулп, пресован; [Ябълково пюре, пресовано]	Влажен продукт, получен от производството на ябълков сок и на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са пресовани. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини
5.4.3	Ябълкова меласа	Продукт, получен след производството на пектин от ябълков пулп. От него може да е отстранен пектинът.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 10 %
5.5.1	Семе от захарно цвекло	Семена от захарно цвекло	
5.6.1	Елда	Семена на *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	Люспи и трици от елда	Продукт, получен по време на смилането на зърно от елда	Сурови влакнини
5.6.3	Отсевки от елда	Продукт от производството на брашно, получен от пресята елда. Той се състои основно от ендосперм, с фини парченца от външните обвивки и някои други части на зърното Той не може да съдържа повече от 10 % сурови влакнини.	Сурови влакнини Скорбяла
5.7.1	Семе от червено зеле	Семена на *Brassica oleracea var. capitata f. Rubra.*	
5.8.1	Канарено семе	Семена на *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Семе от кимион	Семена от *Carum carvi* L.	
5.12.1	Начупени кестени	Продукт от производството на кестеново брашно, състоящ се главно от ендосперма, с фини частици от обвивки и известно количество остатъци от кестен (*Castanea* spp.)	Суров протеин Сурови влакнини
5.13.1	Цитрусов пулп	Продукт, получен чрез пресоване на цитрусови плодове *Citrus* (L.) spp. или по време на производството на цитрусов сок. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини
5.13.2	Цитрусов пулп, изсушен	Продукт, получен чрез пресоването на цитрусови плодове или при производството на цитрусов сок, който в последствие е изсушен. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини
5.14.1	Семе от червена детелина	Семена от *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Семе от бяла детелина	Семена от *Trifolium repens* L.	
5.15.1	Люспи на кафе	Продукт, получен от олющени зърна на растението *Coffea*.	Сурови влакнини
5.16.1	Семе от синя метличина	Семена от *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Семе от краставица	Семена от *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Семе от кипарис	Семена от *Cupressus* L.	
5.19.1	Плод на фурма	Плодове на *Phoenix dactylifera* L. Могат да бъдат изсушени.	
5.19.2	Семе от фурма	Цели семена от фурма.	Сурови влакнини
5.20.1	Семе от див копър	Семена от *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Плод на смокиня	Плодове на *Ficus carica* L. Могат да бъдат изсушени.	
5.22.1	Ядки на плодове ([8])	Продукт, състоящ се от вътрешните ядливи семки или плодова костилка, годни за консумация	
5.22.2	Плодов пулп ([8])	Продукт, получен при производството на плодов сок и плодово пюре. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.22.3	Плодов пулп, изсушен ([8])	Продукт, получен по време на производството на плодов сок и плодово пюре, който впоследствие е изсушен. От него може да е отстранен пектинът.	Сурови влакнини
5.23.1	Градински кресон	Семена от *Lepidium sativum* L.	Сурови влакнини
5.24.1	Тревни семена	Семена от треви от семействата *Poaceae, Cyperaceae* и *Juncaceae.*	
5.25.1	Гроздови семки	Семки, отстранени от гроздов пулп, от които не е било отстранено маслото	Сурови мазнини Сурови влакнини
5.25.2	Шрот от гроздови семки	Продукт, получен по време на екстракцията на масло от гроздовите семки	Сурови влакнини
5.25.3	Гроздов пулп	Гроздов пулп, изсушен веднага след екстракцията на алкохол, от които са били отстранени възможно най-голяма част от чепките и семките.	Сурови влакнини
5.26.1	Лешник	Цял или натрошен плод на *Corylus* (L.) spp., с или без черупка	
5.27.1	Пектин	Пектин, екстрахиран от подходящ растителен материал.	
5.28.1	Семе от перила	Семена от *Perilla frutescens* L. и продукти от неговото смилане.	
5.29.1	Борови семки (ядки)	Семена от *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Шам фъстък	Плод на *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Семе от живовляк	Семена от *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Семе от репички	Семена от *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Семе от спанак	Семена от *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Семе от бял трън	Семена от *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Доматен пулп [доматено пюре]	Продукт, получен чрез пресоване на домати *Solanum lycopersicum* L. при производството на доматен сок. Той се състои главно от доматени люспи и семки.	Сурови влакнини
5.36.1	Семе от бял равнец	Семена от *Achillea millefolium* L.	

6. *Тревни и груби фуражи и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
6.1.1	Листа от цвекло	Листа от *Beta* spp.	
6.2.1	Зърнени растения ([9])	Цели растения от зърнени видове или части от тях. Може да бъде изсушен, пресен или обработен.	
6.3.1	Слама от зърнено-житни култури ([9])	Слама от зърнени култури	
6.3.2	Слама от зърнено-житни култури, обработена ([10]) ([10])	Продукт, получен чрез подходяща обработка на слама от зърнени култури	Натрий, ако е третирана с NaOH
6.4.1	Детелиново брашно	Продукт, получен чрез сушене и смилане на детелина *Trifolium* spp. Може да съдържа до 20 % люцерна (*Medicago sativa L.* и *Medicago* var. *Martyn*) или други тревни култури, изсушени и смлени заедно с детелината.	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
6.5.1	Фуражно брашно ([11]); [Тревно брашно] ([11]); [Зелено брашно] ([11])	Продукт, получен чрез сушене и смилане, и в някои случаи пресоване на тревни растения	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.1	Трева, изсушена на открито, [сено]	Всички видове трева, изсушена на открито	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.2	Трева, изсушена при висока температура	Продукт, получен от трева (всички видове), която е била изкуствено дехидратирана (във всякаква форма)	Суров протеин Влакна Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.3	Трева, билки, бобови растения [зелени фуражи]	Пресни, силажирани или изсушени обработваеми култури, състоящи се от трева, бобови култури или билки, наричани общо силаж, сенаж, слама или зелен фураж	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.7.1	Конопено брашно	Брашно, получено от смлени сухи листа на *Cannabis sativa* L.	Суров протеин
6.7.2	Конопени влакнини	Продукт, получен по време на преработката на коноп, със зелен цвят, изсушен, влакнест	
6.8.1	Слама от бакла	Слама от бакла.	
6.9.1	Ленена слама	Слама от лен (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Люцерна	Растения *Medicago sativa* L. и *Medicago* var. *Martyn* или части от тях	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.2	Люцерна, изсушена на открито	Люцерна, изсушена на открито	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.3	Люцерна, изсушена при висока температура	Изкуствено дехидратирана люцерна, независимо от формата	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.4	Люцерна, екструдирана	Гранули от люцерна, които са екструдирани	
6.10.5	Брашно от люцерна ([12])	Продукт, получен чрез сушене и смилане на люцерна. Може да съдържа до 20 % детелина или други фуражни култури, изсушени и смлени заедно с люцерната.	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.6	Люцерново кюспе	Изсушен продукт, получен чрез пресоване на сока от люцерната.	Суров протеин Сурови влакнини
6.10.7	Протеинов концентрат от люцерна	Продукт, получен чрез изкуствено сушене на фракции от пресован люцернов сок, които са били отделени чрез центрофугиране и топлинно обработени за преципитиране на протеините.	Суров протеин Каротин
6.10.8	Извлек от люцерна	Продукт, получен след екстракция на протеини от сок от люцерна, може да бъде изсушен	Суров протеин
6.11.1	Царевичен силаж	Силажирани растения или части от растения на *Zea mays* L. ssp. *mays*.	
6.12.1	Слама от грах	Слама от *Pisum* spp.	

7. Други растения, водорасли и получавани от тях продукти

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
7.1.1	Водорасли ([13])	Водорасли, живи или преработени, независимо от начина, по който се предлагат, в това число пресни, охладени или замразени водорасли.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.2	Изсушени водорасли ([13])	Продукт, получен чрез сушене на водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.3	Шрот от водорасли ([13])	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция на водорасли	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.4	Масло от водорасли ([13])	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
7.1.5	Екстракт от водорасли ([13]); [Фракции от водорасли] ([13])	Воден или алкохолен екстракт на водорасли, който съдържа главно въглехидрати.	
7.2.6	Брашно от морски водорасли	Продукт, получен чрез сушене и раздробяване на макроводорасли, и по-специално кафяви морски водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод.	Сурова пепел
7.3.1	Кора на дърво ([6])	Изчистена и изсушена кора на дървета или храсти.	Сурови влакнини
7.4.1	Цветове ([6]), изсушени	Всички части на изсушени цветове на ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.5.1	Броколи, изсушени	Продукт, получен чрез сушенето на растението *Brassica oleracea* L. след измиване, намаляване на големината (нарязване, оформяне на люспи, и т.н.) и отстраняване на водното съдържание.	
7.6.1	Меласа от (захарна) тръстика	Сироповиден продукт, получен по време на производството или рафинирането на захар от *Saccharum* L.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
7.6.2	(Захарна) тръстика Меласа, частично обеззахарена	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза от меласа от (захарна) тръстика	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
7.6.3	(Тръстикова) захар [захароза]	Захар, екстрахирана от захарна тръстика чрез използването на вода	Захароза
7.6.4	Сухи отпадъци от захарна тръстика	Продукт, получен чрез екстракция с използване на вода от захар от захарна тръстика. Състои се основно от влакнини.	Сурови влакнини
7.7.1	Листа, изсушени ([6])	Изсушени листа от ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.8.1	Лигноцелулоза ([6])	Продукт, получен посредством механична обработка на сурова, естествена, суха дървесина, който се състои главно от лигноцелулоза	Сурови влакнини
7.9.1	Корен от женско биле (сладък корен)	Корен от *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Мента	Продукт, получен чрез сушене на надземните части на растенията *Mentha apicata, Mentha piperita* или *Mentha viridis* (L.), независимо от начина, по който се предлагат.	
7.11.1	Спанак, изсушен	Продукт, получен от сушенето на растението *Spinacia oleracea* L., независимо от начина, по който се предлага.	
7.12.1	Юка от Мохаве	*Yucca schidigera Roezl.* на прах.	Сурови влакнини
7.13.1	Растителен въглен; [дървени въглища]	Продукт, получен чрез карбонизация на органичен растителен материал.	Сурови влакнини
7.14.1	Дървесина ([6])	Необработена с химически вещества зряла дървесина или дървесни влакнини.	Сурови влакнини

8. *Млечни продукти и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
8.1.1	Масло и продукти от масло	Масло и продукти, получени при производството или преработката на масло (например маслен серум), освен ако не са посочени отделно в списъка.	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %
8.2.1	Мътеница/Концентрат от мътеница/Мътеница на прах ([14])	Продукт, получен след избиването на маслото от сметана или от сходни процеси. Може да се приложи концентриране или сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %
8.3.1	Казеин	Продукт, получен от обезмаслено мляко или мътеница чрез сушене на казеина, преципитиран с киселини или сирищен ензим.	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.4.1	Казеинат	Продукт, екстрахиран от извара или казеин чрез използване на неутрализиращи субстанции и сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.5.1	Сирене и продукти от него	Сирене и продукти, получени от сирене и млечни продукти	Суров протеин Сурови мазнини
8.6.1	Коластра	Течността, добита от секреция на млечната жлеза на млекодайни животни до пет дена след раждане.	Суров протеин
8.7.1	Странични млечни продукти	Продукти, получени при производството на млечни продукти (в това число, но не само: млечни продукти, които вече не се използват за храна, центрофужна или сепараторна утайка, бяла вода, млечни минерали).	Влага Суров протеин Сурови мазнини Общо захар
8.8.1	Ферментирали млечни продукти	Продукти, получени при ферментацията на мляко (например кисело мляко и др.)	Суров протеин Сурови мазнини
8.9.1	Лактоза	Захарта, отделена от млякото или суроватката чрез пречистване и сушене	Лактоза Влага, ако е > 5 %
8.10.1	Мляко/Млечен концентрат/Мляко на прах ([14])	Обикновена секреция на млечна жлеза, получена от едно или повече доене. Може да се приложи концентриране или сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
8.11.1	Обезмаслено мляко/Концентрат от обезмаслено мляко/Обезмаслено мляко на прах ([14])	Мляко, чието мастно съдържание е намалено чрез разделяне. Може да се приложи концентриране или сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 5 %
8.12.1	Млечни мазнини	Продукт, получен след обезмасляване на мляко	Сурови мазнини
8.13.1	Млечен протеин на прах	Продукт, получен чрез сушене на протеиновите вещества, екстрахирани от мляко чрез химическа или физическа обработка	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
8.14.1	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти от тях	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти, получени при производството или преработката на тези продукти.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
8.15.1	Млечен пермеат/Млечен пермеат на прах ([14])	Продукт, получен чрез филтриране (ултра-, нано- или микро-) на мляко (проникващо през мембраната) и от който може частично да е била отстранена лактозата. Могат да се приложат обратна осмоза и сушене.	Сурова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.16.1	Млечен ретензат/Млечен ретензат на прах ([14])	Продукт, получен при филтриране (ултра-, нано- или микро-) на мляко (задържано от мембраната). Може да се приложи сушене.	Суров протеин Сурова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.17.1	Суроватка/Суроватъчен концентрат/ Суроватка на прах ([14])	Продукт от производството на сирене, извара или казеин или от сходни процеси. Може да се приложи концентриране или сушене.	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сурова пепел
8.18.1	Суроватка, от която е отстранена лактозата/Суроватка на прах, от която е отстранена лактозата ([14])	Суроватка, от която лактозата е била частично отстранена. Може да се приложи сушене.	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сурова пепел
8.19.1	Суроватъчен протеин/Суроватъчен протеин на прах ([14])	Продукт, получен при сушене на протеиновите вещества, екстрахирани от суроватка чрез химическа или физическа обработка Може да се приложи сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
8.20.1	Суроватка, от която са отстранени минералите и лактозата/Суроватка на прах, от която са отстранени минералите и лактозата ([14])	Суроватка, от която лактозата и минералите са били частично отстранени. Може да се приложи сушене.	Суров протеин Лактоза Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
8.21.1	Суроватъчен пермеат/Суроватъчен пермеат на прах ([14])	Продукт, получен чрез филтриране (ултра-, нано- или микро-) на суроватка (проникващо през мембраната) и от който може частично да е била отстранена лактозата. Могат да се приложат обратна осмоза и сушене.	Сурова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.22.1	Суроватъчен ренензат/Суроватъчен ретензат на прах ([14])	Продукт, получен след филтриране (ултра-, нано- или микро-) на суроватка (задържано от мембраната). Може да се приложи сушене.	Суров протеин Сурова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %

9. *Продукти от сухоземни животни и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.1.1	Странични животински продукти ([15])	Целите или части от топлокръвни сухоземни животни, пресни, замразени, сготвени, обработени с киселина или изсушени	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %
9.2.1	Животинска мазнина ([15])	Продукт, съставен от мазнина от топлокръвни сухоземни животни	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
9.3.1	Странични продукти от пчеларството	Мед, пчелен восък, пчелно млечице, прополис или пчелен прашец, преработени или непреработени	Общо съдържание на захар, изчислено като захароза

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.4.1	Преработен животински протеин ([15])	Продукт, получен чрез нагряване, сушене и смилане на цели или на части от топлокръвни сухоземни животни, от които може да е била частично екстрахирана или физически отстранена мазнината.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.5.1	Протеини, получени чрез желатинов процес ([15])	Изсушени животински протеини с хранителни качества, получени от производството на желатин.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.6.1	Хидролизирани животински протеини ([15])	Хидролизирани протеини, получени при химическа, микробиологична или ензимна хидролиза на животински протеин	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.7.1	Кръвно брашно ([15])	Продукт, получен при топлинната обработка на кръв от заклани топлокръвни животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.8.1	Кръвни продукти ([15])	Продукт, получен от кръв или фракции от кръв от заклани топлокръвни животни. Понятието включва изсушена/замразена/течна плазма, изсушена цяла кръв, изсушени/замразени/течни червени кръвни клетки или фракции от тях, както и комбинации от тях.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.9.1	Кухненски отпадъци [Кухненско рециклиране]	Цялата отпадъчна храна, съдържаща суровина от животински произход, включително използвано олио за готвене в ресторанти, обекти за обществено хранене и кухни, включително централни кухни и кухни в домакинства.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.10.1	Колаген ([15])	Продукт на основата на протеин, получен от кости от животни, кожи и сухожилия.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.11.1	Брашно от пера	Продукт, получен чрез сушене и смилане на пера от заклани животни, може да е хидролизиран.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.12.1	Желатин ([15])	Естествен, разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен чрез частична хидролиза на колаген, получен от кости, кожи, сухожилия и мускули на животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.13.1	Пръжки ([15])	Продукт, получен от производството на лой, мас и други екстрахирани или физически извлечени мазнини от животински произход, пресен, замразен или изсушен.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.14.1	Продукти от животински произход ([15])	Продукти, които вече не са предназначени за консумация от човека поради търговски причини или поради производствени проблеми или опаковъчни или други недостатъци, от които не произтича риск за общественото здраве или здравето на животните; с или без обработка, т.е пресни, замразени, изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %
9.15.1	Яйца	Цели яйца от *Gallus gallus* L. с или без черупки.	
9.15.2	Албумин	Продукт, получен от яйца след отделянето на черупките и жълтъка, пастьоризирани и евентуално денатурирани.	Суров протеин Метод на денатуриране, ако е приложим.
9.15.3	Яйчни продукти, изсушени	Продукти, състоящи се от пастьоризирани изсушени яйца, без черупки или смес от изсушен албумин и изсушен яйчен жълтък в различни пропорции.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.15.4	Яйчен прах, подсладен	Изсушени цели подсладени яйца или части от тях	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
9.15.5	Яйчни черупки, изсушени	Продукт, получен от птичи яйца, след отстраняването на съдържанието (жълтък и албумин). Черупките са изсушени.	Сурова пепел
9.16.1	Сухоземни безгръбначни ([15])	Цели или части от сухоземни безгръбначни през всички стадии на техния живот, с изключение на патогенните за хората и животните видове; с или без обработка, т.е пресни, замразени, изсушени.	

10. *Риба, други водни животни и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.1.1	Водни безгръбначни ([16])	Цели или части от морски или сладководни безгръбначни през всички стадии на техния живот, с изключение на патогенните за хората и животните видове; с или без обработка, т.е пресни, замразени, изсушени	
10.2.1	Странични продукти от водни животни ([16])	От обекти или предприятия, приготвящи или произвеждащи продукти за консумация от човека; с или без обработка, т.е пресни, замразени, изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
10.3.1	Брашно от ракообразни водни животни	Продукт, произведен при нагряването, пресоването и сушенето на цели или части от ракообразни водни животни, включително на диви и отглеждани скариди.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.1	Риба ([17])	Цяла риба или части от риба: прясна, замразена, сготвена, обработена с киселина или изсушена	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
10.4.2	Рибно брашно ([17])	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла риба или на части от риба, към която преди сушенето може да са били добавени отново рибни разтвори	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.3	Рибни разтвори	Кондензиран продукт, получен по време на производството на рибно брашно, който е бил отделен и стабилизиран чрез подкиселяване или сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
10.4.4	Рибен протеин, хидролизиран	Продукт, получен посредством киселинна хидролиза на цяла риба или на части от риба, често концентриран чрез сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.5	Брашно от рибна кост	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на части от риба. Състои се основно от рибна кост.	Сурова пепел
10.4.6	Рибено масло	Масло, получено от риба или части от риба, която е подложена на центрофугиране, за да бъде отстранена водата (може да съдържа определени подробности за вида, например масло от черен дроб на треска).	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.4.7	Рибено масло, хидрогенирано	Масло, получено от хидрогениране на рибено масло	Влага, ако е > 1 %
10.5.1	Масло от крил	Масло, получено от сготвен и пресован морски планктонен крил, който след това е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата.	Влага, ако е > 1 %
10.5.2	Концентрат на крилов протеин, хидролизиран	Продукт, получен чрез ензимна хидролиза на цяла риба или на части от риба, често концентриран чрез сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.6.1	Брашно от морски прешленести червеи	Продукт, произведен чрез нагряване и сушене на цели морски прешленести червеи или на части от тях, включително на Nereis virens.M. Sars.	Мазнина Пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.1	Брашно от морски зоопланктон	Продукт, произведен чрез нагряване, пресоване и сушене на морски зоопланктон, например крил	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.2	Масло от морски зоопланктон	Масло, получено от сготвен и пресован морски зоопланктон, който в последствие е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата.	Влага, ако е > 1 %
10.8.1	Брашно от мекотели	Продукт, произведен чрез нагряване и сушене на цели мекотели или на части от мекотели, включително на сепия и двучерупкови мекотели.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.9.1	Брашно от сепия	Продукт, произведен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла сепия или на части от сепия.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %

11. *Минерали и и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.1.1	Калциев карбонат ([18]) [Варовик]	Продукт, получен чрез смилане на източници на калциев карбонат, като например варовик, или чрез утаяване от кисел разтвор.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.2	Варовити морски раковини	Продукт с естествен произход, получен от морски раковини, смлени или гранулирани, като например стридени или мидени черупки.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.3	Калциев и магнезиев карбонат	Природна смес от калциев карбонат и магнезиев карбонат.	Калций, магнезий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.4	Мерл	Продукт с естествен произход, получен от варовити водорасли, смлени или гранулирани.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.5	Дълбоководно червено водорасло	Продукт с естествен произход, получен от варовити морски водорасли, (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), смлени или гранулирани	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.6	Калциев хлорид	Калциев хлорид с квалификация „технически чист“	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.7	Калциев хидроксид	Калциев хидроксид с квалификация „технически чист“	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.1.8	Калциев сулфат, безводен	Безводен калциев сулфат с квалификация „технически чист“, получен чрез смилане на безводен калциев сулфат или дехидратиране на дихидрат на калциев сулфат.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.9	Калциев сулфат, полухидрат	Калциев сулфат, полухидрат, с квалификация „технически чист“, получен чрез частично дехидратиране на калциев сулфат, дихидрат.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.10	Калциев сулфат, дихидрат	Дихидрат на калциев сулфат с квалификация „технически чист“, получен чрез смилане на калциев сулфат, дихидрат или хидратиране на калциев сулфат, полухидрат.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.11	Калциеви соли на органични киселини ([19])	Калциеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Калций, органична киселина
11.1.12	Калциев оксид	Калциев оксид с квалификация „технически чист“, получен от калциране на естествен варовик.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.13	Калциев глюконат	Калциева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата $Ca(C_6H_{11}O_7)$, и нейните хидратирани форми.	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.15	Калциев сулфат/карбонат	Продукт, получен по време на производството на натриев карбонат	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.1.16	Калциев пидолат	L-Калциев пидолат с квалификация „технически чист“	Калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %
11.2.1	Магнезиев оксид	Калциниран магнезиев оксид (MgO), не по малко от 70 % MgO	Магнезий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 15 %
11.2.2	Магнезиев сулфат хептахидрат	Магнезиев сулфат с квалификация „технически чист“ ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Магнезий, сяра, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 15 %
11.2.3	Магнезиев сулфат монохидрат	Магнезиев сулфат с квалификация „технически чист“ ($MgSO_4 \times H_2O$).	Магнезий, сяра, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 15 %
11.2.4	Магнезиев сулфат, безводен	Магнезиев сулфат, безводен с квалификация „технически чист“ ($MgSO_4$).	Магнезий, сяра, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.2.5	Магнезиев пропионат	Магнезиев пропионат с квалификация „технически чист“	Магнезий
11.2.6	Магнезиев хлорид	Магнезиев хлорид с квалификация „технически чист“ или разтвор, получен чрез естествено концентриране на морска вода след отделяне на натриев хлорид.	Магнезий, хлор, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.2.7	Магнезиев карбонат	Природен магнезиев карбонат	Магнезий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.2.8	Магнезиев хидроксид	Магнезиев хидроксид с квалификация „технически чист“	Магнезий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.2.9	Магнезиево- калиев сулфат	Магнезиево-калиев сулфат с квалификация „технически чист“	Магнезий, калий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.2.10	Магнезиеви соли на органични киселини ([19])	Магнезиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома	Магнезий, органична киселина
11.3.1	Дикалциев фосфат ([20]) [Калциев хидроген ортофосфат]	Калциев монохидроген фосфат с квалификация „технически чист“, получен от кости или неорганични суровини ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1,2	Калций, общ фосфор, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %.

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.2	Моно-дикалциев фосфат	Продукт, получен по химически път, съставен от дикалциев и монокалциев фосфат ($CaHPO_4$. $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) 0,8< Ca/P < 1,3	Общ фосфор, калций, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.3	Монокалциев фосфат; [Калциев дихидроген фосфат]	Калциев дихидрогенфосфат с квалификация „технически чист“ ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P <0,9	Общ фосфор, калций, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.4	Трикалциев фосфат; [Трикалциев ортофосфат]	Трикалциев фосфат с квалификация „технически чист“, получен от кости или неорганични суровини ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P > 1,3	Калций, общ фосфор, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.5	Калциево-магнезиев фосфат	Калциево-магнезиев фосфат с квалификация „технически чист“	Калций, магнезий, общ фосфор, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.6	Обезфлуорен фосфат	Природен фосфат, калциран и допълнително термично третиран за отстраняване на примеси	Общ фосфор, калций, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 5 %.
11.3.7	Дикалциев пирофосфат [Дикалциев дифосфат]	Дикалциев пирофосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, калций, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.8	Магнезиев фосфат	Продукт, съставен от едноосновен и/или двуосновен и/или триосновен магнезиев фосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, магнезий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %.
11.3.9	Натриево-калциев-магнезиев фосфат	Продукт, състоящ се от натриево-калциев-магнезиев фосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, магнезий, калций, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.10	Мононатриев фосфат; [Натриев дихидроген ортофосфат]	Мононатриев фосфат с квалификация „технически чист“. ($NaH_2PO_4 \times H_2O$)	Общ фосфор, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.11	Динатриев фосфат; [Динатриев хидроген ортофосфат]	Динатриев фосфат с квалификация „технически чист“ ($Na_2HPO_4 \times H_2O$)	Общ фосфор, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.12	Тринатриев фосфат; [Тринатриев ортофосфат]	Тринатриев фосфат с квалификация „технически чист“ (Na_3PO_4)	Общ фосфор, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.13	Натриев пирофосфат; [Тетранатриев дифосфат]	Натриев пирофосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.14	Монокалиев фосфат; [Калиев дихидроген ортофосфат]	Монокалиев фосфат с квалификация „технически чист“ ($KH_2PO_4 \times H_2O$)	Общ фосфор, калий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.15	Дикалиев фосфат; [Дикалиев хидроген ортофосфат]	Дикалиев фосфат с квалификация „технически чист“ ($K_2HPO_4 \times H_2O$)	Общ фосфор, калий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.16	Калциево-натриев фосфат	Калциево-натриев фосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, калций, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.17	Моноамониев фосфат; [Амониев дихидроген ортофосфат]	Моноамониев фосфат с квалификация „технически чист“ ($NH_4H_2PO_4$)	Общ азот, общ фосфор, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.18	Диамониев фосфат; [Диамониев хидроген ортофосфат]	Диамониев фосфат с квалифкация „технически чист“ ($(NH_4)_2HPO_4$)	Общ азот Общ фосфор P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.19	Натриев триполифосфат; [Пента-натриев трифосфат]	Натриев триполифосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор Натрий P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.20	Натриево-магнезиев фосфат	Натриево-магнезиев фосфат с квалификация „технически чист“	Общ фосфор, магнезий, натрий, P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.21	Магнезиев хипофосфит	Магнезиев хипофосфит с квалификация „технически чист“ ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Магнезий Общ фосфор P неразтворим в 2 %-на лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.22	Дежелатинирано костно брашно	Дежелатинирани, стерилизирани и смлени кости, от които е била отстранена мазнината	Общ фосфор, калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.3.23	Костна пепел	Минерални остатъци от изгаряне, горене или газификация на странични животински продукти	Общ фосфор, калций, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.1	Натриев хлорид ([18])	Натриев хлорид с квалификация „технически чист“ или продукт, получен от разсол (вакумна сол) чрез изпарителна кристализация или чрез изпарение на морска вода (морска сол) или смилането на скална сол.	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.2	Натриев бикарбонат [Натриев хидрогенкарбонат]	Натриев бикарбонат с квалификация „технически чист“ ($NaHCO_3$)	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.3	Натриев/амониев (би)карбонат [Натриев/амониев (хидроген)карбонат]	Продукт, получен при производството на натриев карбонат и натриев бикарбонат, съдържащ следи от амониев бикарбонат (амониев бикарбонат максимум 5 %).	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.4	Натриев карбонат	Натриев карбонат с квалификация „технически чист“ (Na_2CO_3))	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.5	Натриев сескикарбонат [Тринатриев хидрогендикарбонат]	Натриев сескикарбонат с квалификация „технически чист“ ($Na_3H(CO_3)_2$)	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.6	Натриев сулфат	Натриев сулфат с квалификация „технически чист“	Натрий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.4.7	Натриеви соли на органични киселини	Натриеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 атома въглерод.	Натрий, органична киселина
11.5.1	Калиев хлорид	Калиев хлорид с квалификация „технически чист“ или продукт, получен чрез смилане на природни източници на калиев хлорид.	Калий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.5.2	Калиев сулфат	Калиев сулфат с квалификация „технически чист“ (K_2SO_4)	Калий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.5.3	Калиев карбонат	Калиев карбонат с квалификация „технически чист“ (K_2CO_3)	Калий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.5.4	Калиев бикарбонат [Калиев хидроген карбонат]	Калиев бикарбонат с квалификация „технически чист“ ($KHCO_3$).	Калий, пепел, неразтворима в HCl (твърд остатък), ако е > 10 %
11.5.5	Калиеви соли на органични киселини [19]	Калиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Калий, органична киселина
11.6.1	Сяра на прах	Прах с квалификация „технически чист“, получен от природни залежи от минерала. Също така продукт, получен от преработката на нефт, както се практикува от производителите на сяра.	Сяра
11.7.1	Атапулгит	Природен магнезиев-алуминиев-силиконов минерал	Магнезий
11.7.2	Кварц	Природен минерал, получен при смилането на кварцови суровини.	
11.7.3	Кристобалит	Силиконов диоксид, получен от рекристализацията на кварц.	
11.8.1	Амониев сулфат	Амониев сулфат ($(NH_4)_2SO_4$) с квалификация „технически чист“, получен чрез химически синтез.	Азот под формата на суров протеин, сяра
11.8.2	Разтвор на амониев сулфат	Воден разтвор на амониев сулфат, съдържащ най-малко 35 % амониев сулфат.	Азот под формата на суров протеин
11.8.3	Амониеви соли на органични киселини.	Амониеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Азот под формата на суров протеин, органична киселина
11.8.4	Амониев лактат	Амониев лактат ($CH_3CHOHCOONH_4$) Включва амоновия лактат, произведен чрез ферментация на суроватка с *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, съдържащ най-малко 44 % азот под формата на суров протеин.	Азот под формата на суров протеин, сурова пепел.
11.8.5	Амониев ацетат	Воден разтвор на амониев ацетат (CH_3COONH_4) съдържащ най-малко 55 % амониев ацетат	Азот под формата на суров протеин

12. *(Странични) продукти от ферментацията на микроорганизми, чиито клетки са били инактивирани или унищожени*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.1	**Продукти, получени от биомасата на определени микроорганизми, отгледани на определени субстрати**		
12.1.1	Протеин от *Methylophilus methylotrophus*	Протеинов продукт от ферментация, получен от култура на *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB щам 10.515) върху метанол; суровият протеин е най-малко 68 %, а индексът на отражение — минимум 50	Суров протеин Сурова пепел Сурови мазнини
12.1.2	Протеин от *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis and Bacillus firmus*	Протеинов продукт от ферментация с *Methylococcus capsulatus (Bath)* (NCIMB щам 11132), Alc*aligenes acidovorans* (NCIMB щам 12387), *Bacillus brevis* (NCIMB щам 13288) и *Bacillus firmus* (щам NCIMB 13280) върху природен газ (приблизително 91 % метан, 5 % етан, 2 % пропан, 0,5 % изобутан, 0,5 % n-бутан), амоняк и минерални соли; суровият протеин е най-малко 65 %.	Суров протеин Сурова пепел Сурови мазнини

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.1.3	Бактериален протеин от *Escherichia coli*	Протеинов продукт, страничен продукт от производството на аминокиселини от култура на *Escherichia* coli K12 върху субстрати от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли; може да бъде хидролизиран	Суров протеин
12.1.4	Бактериален протеин от *Corynebacterium glutamicum*	Протеинов продукт, страничен продукт от производството на аминокиселини от култура на *Corynebacterium glutamicum* върху субстрати от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли; може да бъде и хидролизиран	Суров протеин
12.1.5	Мая и сходни продукти [Бирена мая] [Продукт от мая]	Всички видове дрожди и части от тях, получени от *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergiensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Candida utilis/Pichia jadinii, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* или *Brettanomyces* ssp. [21] върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Влага, ако е < 75 % или > 97 % Ако влагата е < 75 %: Суров протеин
12.1.6	Силаж от мицел от производството на пеницилин	Мицел (азотни съединения), мокър страничен продукт от производството на пеницилин от *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) върху различни източници на въглехидрати и техните хидролизати, преминали през топлинна обработка и обработени посредством *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collinoides u Streptococcus lactis* за дезактивиране на пеницилина; азотът, под формата на суров протеин, е най-малко 7 %.	Азот под формата на суров протеин Сурова пепел
12.2	**Други странични продукти от ферментация**		
12.2.1	Винаса [разтворима кондензирана меласа]	Странични продукти, получени от промишлената обработка на мъст/шира, отделени при ферментационни процеси, като например производството на алкохол, органични киселини, мая. Те се състоят от течната/пастообразната фракция, получена след отделянето на мъстта/ширата от ферментацията. Те могат да включват също така мъртви клетки и/или части от тях от използваните за ферментацията микроорганизми. Субстратите са главно от растителен характер, като например меласа, захарен сироп, алкохол, останки от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сироп, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Суров протеин Субстрат и посочване на производствен процес, когато е уместно.
12.2.2	Странични продукти от производството на L-глутаминова киселина	Концентрирани течни странични продукти от производството на L-глутаминова киселина чрез ферментация с *Corynebacterium melassecola* върху субстрат, съставен от захароза, меласа, продукти от скорбяла и техните хидролизати, амониеви соли и други азотни съединения.	Суров протеин
12.2.3	Странични продукти от производството на L-лизин-монохидрохлорид с *Brevibacterium lactofermentum*	Концентрирани течни странични продукти от производството на L-лизин-монохидрохлорид чрез ферментация с *Brevibacterium lactofermentum* върху субстрат, съставен от захароза, меласа, продукти от скорбяла и техните хидролизати, амониеви соли и други азотни съединения.	Суров протеин
12.2.4	Странични продукти от производството на аминокиселини с *Corynbacterium glutamicum*	Течни странични продукти от производството на аминокиселини чрез ферментация с *Corynbacterium glutamicum* върху субстрат от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли	Суров протеин Сурова пепел
12.2.5	Странични продукти от производството на аминокиселини с *Escherichia coli K12*	Течни странични продукти от производството на аминокиселини чрез ферментация с *Escherichia coli* K12 върху субстрат от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли	Суров протеин Сурова пепел
12.2.6	Страничен продукт от производството на ензими с *Aspergillus niger*	Страничен продукт от ферментацията на *Aspergillus niger* върху пшеница и малц при производството на ензими	Суров протеин

13. *Разни*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.1	Продукти от производството на тестени и макаронени изделия	Продукти, получени по време на и от производството на хляб, бисквити, вафли или макаронени изделия. Могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.2	Продукти от производството на сладкарски изделия	Продукти, получени по време на или от производството на сладкарски изделия и сладкиши. Могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.3	Продукти от производството на зърнени закуски	Вещества или продукти, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в преработена, частично преработена или непреработена форма. Те могат да бъдат изсушени.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 % Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %
13.1.4	Продукти от производството на захарни изделия	Продукти, получени по време на и от производството на захарни изделия, включително на шоколад. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Сурови мазнини, ако са > 5 % Общо захар, изчислена като захароза
13.1.5	Продукти от производството на сладолед	Продукти, получени при производството на сладолед. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини
13.1.6	Продукти и странични продукти от обработката на пресни плодове и зеленчуци ([22])	Продукти, получени при обработката на пресни плодове и зеленчуци (включително обелки, цели парчета от плодове/зеленчуци и комбинации от тях). Може да са били изсушени или замразени.	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %
13.1.7	Продукти от обработката на растения ([22])	Продукти, получени от замразяването или сушенето на цели растения или на части от тях.	Сурови влакнини
13.1.8	Продукти от обработката на подправки и кондименти ([22])	Продукти, получени от замразяването или сушенето на подправки и кондименти или на части от тях.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 % Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %
13.1.9	Продукти от обработката на билки ([22])	Продукти, получени от раздробяване, смилане, замразяване или сушене на билки или на части от тях.	Сурови влакнини
13.1.10	Продукти от обработката на картофи	Продукти, получени при обработката на картофи. Те може да са били изсушени или замразени.	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.11	Продукти и странични продукти от производството на сосове	Вещества от производството на сосове, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в обработена, частично обработена или необработена форма. Те могат да бъдат изсушени.	Сурови мазнини
13.1.12	Продукти или странични продукти от производството на снаксове	Продукти или странични продукти от производството на снаксове, получени по време и от производството на снаксове — картофен чипс, снаксове на основата на картофи и/или зърнени храни (директно екструдирани, тестени или гранулирани снаксове) и ядки.	Сурови мазнини
13.1.13	Продукти от производството на готови за консумация храни	Продукти, получени по време на производството на готови за консумация храни. Те могат да бъдат изсушени.	Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.14	Растителни странични продукти от производството на алкохолни напитки	Твърди продукти от растения (включително ягодоплодни растения и семена, като анасон), получени след мацерация на тези растения в алкохолен разтвор или след изпаряване на алкохола/дестилация, или и двете, при създаването на есенции за производството на алкохолни напитки. Тези продукти могат да бъдат дестилирани за премахване на алкохолните остатъци.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла и мазнини, ако са > 10 %
13.1.15	Фуражен бирен сироп	Продукт от пивоварството, който не може да се продава като напитка за консумация от човека.	Алкохолно съдържание
13.2.1	Карамелизирана захар	Продукт, получен при контролираното нагряване на захар от всякакъв вид	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.2	Декстроза	Декстрозата се получава след хидролиза на скорбяла и се състои от пречистена, кристализирана глюкоза, с или без кристална вода.	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.3	Фруктоза	Фруктоза под формата на пречистен кристален прах. Получава се от глюкоза в глюкозен сироп с използването на гликозна изомераза и от инверсия на захароза.	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.4	Гликозен сироп	Гликозният сироп е пречистен и концентриран воден разтвор на хранителни захариди, получени след хидролиза на скорбяла.	Общо захар Влага, ако е > 30 %
13.2.5	Гликозна меласа	Продукт, получен по време на процеса на рафиниране на гликозни сиропи.	Общо захар
13.2.6	Ксилоза	Захар, екстрахирана от дървесина	
13.2.7	Лактулоза	Полусинтетичен дизахарид (4-O-D-галактопиранозил-D-фруктоза), получен от лактоза посредством изомеризация на глюкоза във фруктоза. Налице е в подложените на топлинна обработка мляко и млечни продукти.	Лактулоза
13.2.8	Глюкозамин (хитозамин)	Аминозахар (монозахарид) като част от структурата на полизахаридите хитозан и хитин. Произведена чрез хидролиза на ракообразни и други артроподи екзоскелети или чрез ферментация на зърнени култури, като например царевица или пшеница.	Натрий или калий, ако е приложимо
13.3.1	Нишесте (скорбяла) ([23])	Скорбяла с квалификация „технически чиста“	Скорбяла
13.3.2	Нишесте (скорбяла) ([23]), прежелатинирано(а)	Продукт, състоящ се от скорбяла, експандирана след топлинна обработка	Скорбяла
13.3.3	Нишесте (скорбяла) ([23]), смес	Продукт, състоящ се от натурална и/или модифицирана хранителна скорбяла, получена от различни ботанически източници	Скорбяла
13.3.4	Кюспе от хидролизирано(а) нишесте (скорбяла) ([23])	Продукт от хидролиза на скорбяла. Състои се от протеин, мазнини и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, дървесни влакна).	Влага, ако е < 25 % или > 45 % Ако влагата е < 25 %: — Сурови мазнини — Суров протеин

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.3.5	Декстрин	Декстринът е частично киселинна хидролизирана скорбяла	
13.3.6	Малтодекстрин	Малтодекстринът е частично хидролизирана скорбяла	
13.4.1	Полидекстроза	Случайно обвързан блок полимер на глюкоза, произведен чрез термична полимеризация на D-глюкоза.	
13.5.1	Полиоли	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалени моно, ди- или олигозахариди, или полизахариди	
13.5.2	Изомалт	Захарен алкохол, получен от захароза след ензимна конверсия и хидрогениране	
13.5.3	Манитол	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалена гликоза и/или фруктоза	
13.5.4	Ксилитол	Продукт, получен чрез хидрогениране и ферментиране на ксилоза	
13.5.5	Сорбитол	Продукт, получен чрез хидрогениране на глюкоза	
13.6.1	Мастни киселини ([24])	Продукт, получен по време на деацидификацията с помощта на луга или чрез дестилация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход. Също така, продукт, получен чрез различни начини на обработка на мазнини и масла, прилагани от производителите на мастни киселини.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
13.6.2	Мастни киселини, естериифицирани с глицерол ([24])	Глицериди, получени чрез естерифициране на глицерол от растителен произход с мастни киселини	Влага, ако е > 1 % Сурови мазнини
13.6.3	Моно- и диглецириди на мастни киселини ([24])	Моно- и диглицериди на мастни киселини, състоящи се от смеси на глицерол, моно-, ди- и триестери на мастни киселини, които се срещат в хранителни масла и мазнини. Те могат да съдържат малки количества от свободни мастни киселини и глицерол.	Сурови мазнини
13.6.4	Соли на мастни киселини ([24])	Продукт, получен от реакция на мастни киселини с най-малко четири въглеродни атома със съединения на калция, магнезия, натрия или калия	Сурови мазнини (след хидролиза) Влага Ca или Na или K или Mg, когато е уместно
13.7.1	Хондроитин сулфат	Продукт, получен чрез екстрахиране от сухожилия, кости или други животински тъкани, съдържащи хрущяли и меки съединителни тъкани	Натрий
13.8.1	Глицерин, суров	Продукт от производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастни киселини), получен чрез трансестерифициране на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход. Минералните и органичните соли могат да останат в глицерина. (Максимално съдържание на метанол 0,2 %) Също така продукт от олеохимическата обработка на минерални мазнини и масла, в това число трансестерифициране, хидролиза или осапуняване.	Глицерол Калий Натрий
13.8.2	Глицерин	Продукт от производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастни киселини), получен чрез трансестерифициране на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход с последващо рафиниране на глицерина. (Минимално съдържание на глицерол: 99 % от сухото вещество). Също така продукт от олеохимическата обработка на минерални мазнини и масла, в това число трансестерифициране, хидролиза или осапуняване.	Глицерол Калий Натрий

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.9.1	Метил-сулфонил-метан	Органично съединение на сярата ($(CH_3)_2SO_2$) получено по синтетичен път, което е идентично с естествения източник в растенията	Сяра
13.10.1	Торф	Продукт от естественото разграждане на растение (главно торфен мъх) в анаеробна и олиготрофна среда.	Сурови влакнини
13.11.1	Пропиленгликол	Наричан още 1,2-пропандиол или пропан-1,2-диол, органично съединение (диол) с формула $C_3H_8O_2$. Вискозна течност с леко сладък вкус, хидроскопична и податлива на смесване с вода, ацетон и хлороформ.	Пропиленгликол

([1]) Това наименование може да бъде допълнено с вида на зърнената култура.
([2]) Следва да се има предвид, че на английски наред с думата „maize“ може да се използва и думата „corn“. Това се отнася за всички царевични продукти.
([3]) Ако тази съставка е била подложена на по-фино смилане, към наименованието може да бъде добавена думата „фини“ или наименованието може да бъде заменено със съответстващо наименование.
([4]) Наименованието може да бъде допълнено с вида на зърното.
([5]) Когато е целесъобразно, може да бъде добавено обозначението „с ниско съдържание на глюкозинолат“ съгласно определението в законодателството на Общността. Това се отнася за всички продукти от рапично семе.
([6]) Наименованието трябва да бъде допълнено от вида растение.
([7]) Това наименование може да бъде допълнено с обозначение на естеството на топлинната обработка.
([8]) Това наименование се допълва с по-точно описание на плода.
([9]) В наименованието се посочва видът растение.
([10]) Наименованието трябва да бъде допълнено с посочване на естеството на извършената обработка.
([11]) Видът на тревната култура може да бъде добавен към наименованието.
([12]) Терминът „брашно“ може да бъде заменен с „гранули“. Методът на сушене може да бъде добавен към наименованието.
([13]) Наименованието се допълва с вида.
([14]) Понятията не са синоними и се различават главно по отношение на своето съдържание на влага; да се използват съответните понятия, където е приложимо
([15]) Наименованието се допълва, където е целесъобразно, с
— животинския вид, и/или
— частта от животинския продукт, и/или
— преработения животински вид (например свине, преживни, птици), и/или
— наименованието на животинския вид, който не е обработен с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране (например „без птици“), и/или
— обработения материал (например кости, с високо или ниско съдържание на пепел) и/или използвания процес (например с отстраняване на мазнина, рафиниран).
([16]) Наименованието се допълва с вида.
([17]) Наименованието се допълва с вида, ако е произведен от отглеждана риба.
([18]) Естеството на източника може да бъде посочено допълнително в наименованието или да го замени.
([19]) Наименованието се изменя или допълва, като се посочва органичната киселина.
([20]) В наименованието може да бъде включен начинът на производство.
([21]) Използваното наименование на щамовете мая може да да се различава от научната таксономия. Затова могат да се използват също изброените синоними на щамовете на маята.
([22]) Наименованието се допълва с плода, зеленчука, растението, вида, подправките и билките, ако е приложимо.
([23]) Наименованието се допълва с обозначение на ботаническия произход.
([24]) Наименованието се изменя или допълва, като се посочват използваните мастни киселини.