

Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

► **B****NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 68/2013**

zo 16. januára 2013

o Katalógu kŕmnych surovín

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 29, 30.1.2013, s. 1)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <u>M1</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1017 z 15. júna 2017	L 159	48	21.6.2017
► <u>M2</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2019/145 z 30. januára 2019	L 27	11	31.1.2019
► <u>M3</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2020/764 z 10. júna 2020	L 183	1	11.6.2020
► <u>M4</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) 2022/1104 z 1. júla 2022	L 177	4	4.7.2022

Opravené a doplnené:

- **C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 16, 18.1.2023, s. 121 (2022/1104)

**NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 68/2013****zo 16. januára 2013****o Katalógu kŕmnych surovín****(Text s významom pre EHP)***Článok 1*

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

Článok 2

Nariadenie (EÚ) č. 575/2011 sa zrušuje.

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

Článok 3

Kŕmne suroviny, ktoré boli označené v súlade s nariadením (EÚ) č. 575/2011 pred 19. augustom 2013, sa môžu naďalej uvádzať na trh a používať do vyčerpania zásob.

Článok 4

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

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

▼M4

▼C1

PRÍLOHA

KATALÓG KŔMNYCH SUROVÍN

ČASŤ A

Všeobecné ustanovenia

1. Používanie tohto katalógu prevádzkovateľmi krmivárskych podnikov je dobrovoľné. Názov kŕmnej suroviny uvedenej v časti C sa však môže použiť len v prípade kŕmnej suroviny, ktorá spĺňa požiadavky príslušnej položky.
2. Všetky položky v zozname kŕmnych surovín v časti C musia byť v súlade s obmedzeniami týkajúcimi sa používania kŕmnych surovín v súlade s príslušnými právnymi predpismi Únie; osobitná pozornosť sa musí venovať dodržiavaniu ustanovení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ⁽¹⁾, pokiaľ ide o kŕmne suroviny, ktoré sú geneticky modifikované organizmy alebo sú z nich vyrobené, alebo sú výsledkom procesu fermentácie, ktorý zahŕňa geneticky modifikované mikroorganizmy. Kŕmne suroviny, ktoré pozostávajú z vedľajších živočíšnych produktov alebo ich obsahujú, musia spĺňať požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ⁽²⁾ a nariadenia Komisie (EÚ) č. 142/2011 ⁽³⁾ a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ⁽⁴⁾. Prevádzkovatelia krmivárskych podnikov, ktorí používajú kŕmnu surovinu uvedenú v katalógu, musia zabezpečiť, aby spĺňala požiadavky článku 4 nariadenia (ES) č. 767/2009.
3. „Bývalé potraviny“ sú potraviny iné ako zvyšky zo stravovania, ktoré boli vyrobené na ľudskú spotrebu v plnom súlade s potravinovým právom Únie, no už nie sú určené na ľudskú spotrebu z praktických alebo logistických dôvodov alebo z dôvodu výrobných alebo baliarenských nedostatkov alebo iných nedostatkov, a ktoré pri použití ako krmivo nepredstavujú žiadne riziko pre zdravie. Stanovenie maximálnych obsahov, ako sa uvádza v bode 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009, sa neuplatňuje na bývalé potraviny a zvyšky zo stravovania. Uplatňuje sa vtedy, ak sa ďalej spracúvajú ako krmivo.
4. V súlade s osvedčeným postupom podľa článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 ⁽⁵⁾ kŕmne suroviny nesmú obsahovať chemické nečistoty, ktoré sú výsledkom výrobného procesu a technologických pomocných látok, pokiaľ v katalógu nie je stanovený špecifický maximálny obsah. Nesmú byť prítomné látky, ktorých používanie v krmive je zakázané, a v ich prípade sa takéto maximálne obsahy nestanovujú. V záujme transparentnosti sú ku kŕmny surovinám s tolerovanými rezíduami priložené relevantné informácie, ktoré poskytujú prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v kontexte bežných obchodných transakcií.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách (Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) No 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvođených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (Ú. v. EÚ L 300, 14.11.2009, s. 1).

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 142/2011 z 25. februára 2011, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvođených produktov neurčených na ľudskú spotrebu, a ktorým sa vykonáva smernica Rady 97/78/ES, pokiaľ ide o určité vzorky a predmety vyňaté spod povinnosti veterinárnych kontrol na hraničiacich podľa danej smernice (Ú. v. EÚ L 54, 26.2.2011, s. 1).

⁽⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Ú. v. EÚ L 147, 31.5.2001, s. 1).

⁽⁵⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 z 12. januára 2005, ktorým sa stanovujú požiadavky na hygienu krmív (Ú. v. EÚ L 35, 8.2.2005, s. 1).

▼C1

5. V súlade s osvedčeným postupom uvedeným v článku 4 nariadenia (ES) č. 183/2005, s uplatňovaním zásady ALARA ⁽⁶⁾ a bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie nariadenia (ES) č. 183/2005, smernice Európskeho parlamentu a Rady 2002/32/ES ⁽⁷⁾, nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ⁽⁸⁾ a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ⁽⁹⁾, je vhodné v Katalógu kŕmnych surovín špecifikovať maximálne obsahy chemických nečistôt, ktoré sú výsledkom výrobného procesu alebo technologických pomocných látok a ktoré sú prítomné v množstvách najmenej 0,1 %. V Katalógu kŕmnych surovín sa môžu stanoviť aj maximálne obsahy chemických nečistôt a technologických pomocných látok prítomných v množstvách nižších ako 0,1 %, ak sa považujú za vhodné na účely dobrých obchodných praktík. Pokiaľ sa v časti B alebo C tejto prílohy nestanovuje inak, maximálne obsahy sa vyjadrujú v hmotnostných percentách ⁽¹⁰⁾.

Špecifické maximálne obsahy chemických nečistôt a technologických pomocných látok sú stanovené buď v opise procesu v časti B, v opise kŕmnej suroviny v časti C alebo na konci jednotlivých kategórií v časti C. Pokiaľ nie je stanovený špecifický maximálny obsah v časti C, uplatňuje sa akýkoľvek maximálny obsah stanovený v časti B pre daný proces na akúkoľvek kŕmnu surovinu uvedenú v časti C, pokiaľ sa opis uvedenej kŕmnej suroviny odvoláva na tento proces a pokiaľ predmetný proces zodpovedá opisu uvedenému v časti B.

6. Kŕmne suroviny, ktoré nie sú uvedené v kapitole 12 časti C a ktoré boli vyrobené fermentáciou a/alebo sa vyznačujú prirodzenou prítomnosťou mikroorganizmov, sa môžu umiestňovať na trh so živými mikroorganizmami, pokiaľ zamýšľané použitie kŕmnych surovín a kŕmnych zmesí, ktoré ich obsahujú,

a) nie je množenie mikroorganizmov a

b) nie je spojené s funkciou, ktorú mikroorganizmus(-y) plní(-ia) podľa prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1831/2003.

Prítomnosť mikroorganizmov, ani žiadna funkcia, ktorá z tejto prítomnosti vyplýva, sa neuvádza pri kŕmnych surovinách ani kŕmnych zmesiach, ktoré ich obsahujú.

7. Botanická čistota kŕmnej suroviny musí byť minimálne 95 %. Botanické nečistoty, ako sú rezidua iných olejnatých semien alebo olejnatých plodov pochádzajúce z predchádzajúceho spracovateľského procesu, však nesmú prekročiť 0,5 % pri každom type olejnatých semien alebo olejnatých plodov. Odchylné od týchto všeobecných pravidiel sa v zozname kŕmnych surovín v časti C stanovuje špecifická hodnota.

8. Do názvu kŕmnej suroviny uvedenej v časti C sa v prípade potreby na účely označenia, že kŕmna surovina prešla príslušným procesom alebo procesmi, zahrnie ⁽¹¹⁾ všeobecný názov/termín označujúci jeden alebo viacero procesov uvedených v poslednom stĺpci slovníka procesov v časti B, pokiaľ tento proces nie je uvedený v príslušnom opise kŕmnej suroviny v časti C. Kŕmna surovina, ktorej názov je kombináciou názvu uvedeného v časti C a všeobecného názvu/termínu označujúceho jeden alebo viacero procesov uvedených v časti B, sa považuje za kŕmnu surovinu zahrnutú v katalógu a jej označenie zahŕňa v príslušnom prípade povinné údaje vzťahujúce sa na

⁽⁶⁾ Na najnižšej primerane dosiahnuteľnej úrovni.

⁽⁷⁾ Smernica Európskeho Parlamentu a Rady 2002/32/ES zo 7. mája 2002 o nežiadúcich látkach v krmivách pre zvieratá – stanovisko Rady (Ú. v. ES L 140, 30.5.2002, s. 10).

⁽⁸⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hladinách reziduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu a o zmene a doplnení smernice Rady 91/414/EHS (Ú. v. EÚ L 70, 16.3.2005, s. 1).

⁽⁹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 z 22. septembra 2003 o doplnkových látkach určených na používanie vo výžive zvierat (Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 29).

⁽¹⁰⁾ Ustanovenia týkajúce sa chemických nečistôt a technologických pomocných látok uvedené v tomto odseku sa nevzťahujú na kŕmne suroviny uvedené v registri kŕmnych surovín podľa článku 24 ods. 6 nariadenia (ES) č. 767/2009.

⁽¹¹⁾ Odchylné od tejto povinnosti sa môže pri procese „sušenie“ doplniť všeobecný názov/termín.

▼C1

túto kŕmnu surovinu, ako sa uvádza v posledných stĺpcoch častí B a C. Ak sa špecifická metóda použitá pri danom procese uvádza v poslednom stĺpci časti B, špecifikuje sa v názve kŕmnej suroviny. Ak v časti C existuje kombinácia názvu kŕmnej suroviny a termínu, ktorý súvisí s výrobným procesom, uplatňujú sa výlučne údaje stanovené v posledných stĺpcoch časti C. Názov kŕmnej suroviny podľa článku 24 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 767/2009 musí byť názov uvedený v zozname v časti C spolu so všeobecným názvom/termínom označujúcim jeden alebo viacero procesov uvedených v časti B (podľa vhodnosti).

9. Ak sa výrobný proces pre kŕmnu surovinu odlišuje od opisu príslušného procesu uvedeného v slovníku procesov v časti B, výrobný proces sa uvádza v opise príslušnej kŕmnej suroviny.
10. Pre viacero kŕmnych surovín sa môžu použiť synonymá. Takéto synonymá sa musia uvádzať v hranatých zátvorkách v stĺpci „názov“ položky týkajúcej sa príslušnej kŕmnej suroviny v zozname kŕmnych surovín v časti C.
11. V zozname kŕmnych surovín v časti C sa okrem vedľajších živočíšnych produktov namiesto výrazu „vedľajší produkt“ používa výraz „produkt“ alebo „druhotný produkt“ (podľa vhodnosti), aby sa vystihla situácia na trhu a jazyk, ktorý používajú prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v praxi s cieľom podčiarknuť komerčnú hodnotu kŕmnych surovín.
12. Botanický názov rastliny sa uvádza len v opise prvej položky v zozname kŕmnych surovín v časti C týkajúcej sa danej rastliny.
13. Základným princípom povinného označovania analytických zložiek určitej kŕmnej suroviny v katalógu je to, či určitý produkt obsahuje vysoké koncentrácie špecifickej zložky alebo či sa v dôsledku výrobného procesu zmenili nutričné vlastnosti daného produktu.
14. V článku 15 písm. g) nariadenia (ES) č. 767/2009 v spojení s bodom 6 prílohy I k uvedenému nariadeniu sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o obsah vlhkosti. V článku 16 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia v spojení s jeho prílohou V sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o ďalšie analytické zložky. Okrem toho sa v bode 5 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009 vyžaduje uvedenie obsahu popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, ak prekračuje 2,2 % vo všeobecnosti, alebo ak v prípade určitej kŕmnej suroviny prekračuje obsah stanovený v príslušnom oddiele prílohy V k uvedenému nariadeniu. Niektoré položky v zozname kŕmnych surovín v časti C sa však odchyľujú od uvedených pravidiel, a to takto:
 - a) povinné údaje týkajúce sa analytických zložiek v zozname kŕmnych surovín v časti C nahrádzajú povinné údaje stanovené v príslušnom oddiele prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009;
 - b) ak je stĺpec týkajúci sa povinných údajov v zozname kŕmnych surovín v časti C prázdny, pokiaľ ide o analytické zložky, ktoré by sa museli uvádzať v súlade s príslušným oddielom prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009, nie je potrebné označiť žiadnu z týchto zložiek. V prípade popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, pre ktorý v zozname kŕmnych surovín v časti C nie je stanovený obsah, sa však obsah uvádza vtedy, ak prekročí 2,2 %;
 - c) ak je v zozname kŕmnych surovín v časti C v stĺpci „povinné údaje“ uvedená jedna alebo viac hodnôt pre špecifický obsah vlhkosti, uplatňujú sa tieto hodnoty namiesto hodnôt uvedených v bode 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009. Ak je však obsah vlhkosti menej ako 14 %, jeho uvedenie nie je povinné. Ak v uvedenom stĺpci nie je stanovená hodnota špecifického obsahu vlhkosti, uplatňuje sa bod 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009.

▼C1

15. Prevádzkovateľ krmivárskeho podniku, ktorý tvrdí, že krmná surovina má viac vlastností, než sa špecifikuje v stĺpci „opis“ zoznamu krmných surovín v časti C, alebo odkazuje na proces uvedený v časti B, ktorý sa môže chápať ako tvrdenie (napr. ochrana v bachore), musí spĺňať požiadavky článku 13 nariadenia (ES) č. 767/2009. Okrem toho môžu krmné suroviny spĺňať aj zvláštny nutričný účel v súlade s článkami 9 a 10 nariadenia (ES) č. 767/2009.
16. Ak krmná surovina uvedená v časti C, v prípade ktorej sa v poznámke pod čiarou vyžaduje, aby bol názov doplnený o druh, pozostáva z niekoľkých druhov, môže sa považovať za krmnú surovinu iba vtedy, ak sú charakteristické vlastnosti a pôvod rastlín alebo zvierat použitých v krmnej surovine alebo ich častí rovnaké.

ČASŤ B

Slovník procesov

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
1	Frakcionácia vzduchom	oddeľovanie častíc pomocou prúdenia vzduchu	frakcionovaný vzduchom
2	Aspirácia	proces odstraňovania prachu, jemných častíc a iných častíc so suspendovanými jemnými podielmi zrn z voľne loženého zrna pomocou prúdu vzduchu počas premiestňovania	aspirovaný
3	Blanšírovanie	proces pozostávajúci z tepelného ošetrenia organickej látky varením alebo parou na účely denaturácie prírodných enzýmov, zmäkčenia tkaniva a odstránenia pachutí, po ktorom nasleduje ponorenie do studenej vody, aby sa proces varenia zastavil	blanšírovaný
4	Bielenie	odstraňovanie prirodzene sa vyskytujúcej farby chemickými alebo fyzikálnymi procesmi alebo použitím bieliacich hliniek	bielený
5	Chladenie	znižovanie teploty pod teplotu prostredia, no vyššiu ako bod mrazu na uľahčenie konzervácie	chladený
6	Rezanie	zmenšovanie veľkosti častíc použitím jedného alebo viacerých nožov	narezaný
7	Čistenie	odstraňovanie predmetov (kontaminantov, napr. kameňov) alebo vegetatívnych častí rastlín, napr. oddeľovaných častíc slamy, šupiek alebo buriny	vyčistený/vytriedený
8	Koncentrácia ⁽¹⁾	odstraňovanie vody a/alebo iných zložiek ⁽²⁾	koncentrát

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
9	Kondenzácia	premena látky z plynnej fázy na kvapalnú	kondenzovaný
10	Varenie	aplikácia tepla s cieľom zmeniť fyzikálne a chemické vlastnosti kŕmnych surovín	varený
11	Šrotovanie	zmenšovanie častíc použitím šrotovníka (drviča)	šrotovaný
12	Kryštalizácia	purifikácia vytvorením tuhých kryštálov z kvapalného roztoku. Nečistoty v kvapaline zvyčajne nie sú zabudované do mriežkovej štruktúry kryštálu	kryštalizovaný
13	Odkôrneňovanie ⁽³⁾	úplné alebo čiastočné odstraňovanie vonkajších vrstiev zo zŕn, semien, plodov, orechov a iných produktov	odkôrnený, čiastočne odkôrnený
14	Lúpanie/šúpanie	odstraňovanie vonkajších obalov bôbov, zŕn a semien obvykle fyzickým spôsobom	lúpaný alebo šúpaný ⁽⁴⁾
15	Depektinizácia	extrakcia pektínov z kŕmnej suroviny	depektinizovaný
16	Desikácia	proces extrakcie vlhkosti	desikovaný alebo dehydrovaný
17	Odslizovanie	proces na odstránenie vrstvy slizu na povrchu	odslizený
18	Odcukrenie	úplné alebo čiastočné odstránenie monosacharidov a disacharidov z melasy a iného materiálu obsahujúceho cukor chemickými alebo fyzikálnymi prostriedkami	odcukrený, čiastočne odcukrený
19	Detoxifikácia	proces, ktorým sa ničia toxické kontaminanty, alebo sa znižuje ich koncentrácia	detoxifikovaný
20	Destilácia	frakcionácia kvapalín varením a odoberaním kondenzovanej pary do oddelenej nádoby	destilovaný
21	Sušenie	dehydratácia umelými alebo prirodzenými postupmi	prirodzene sušený alebo umelo sušený, podľa vhodnosti

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
22	Silážovanie	proces, počas ktorého je prirodzené znehodnocovanie kŕmnych surovín kontrolované acidifikáciou v anaeróbných podmienkach v dôsledku prirodzenej fermentácie a/alebo pridávania doplnkových látok do siláže	silážovaný
23	Odparovanie	znižovanie obsahu vody	odparený
24	Expanzia	tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu	expandovaný alebo napučiaty
25	Lisovanie	odstraňovanie oleja/tuku mechanickým stláčaním	výlisky a olej/tuk
26	Extrakcia	odstraňovanie rozpustných zložiek zo suroviny čiastočným alebo úplným oddeľovaním pomocou vody alebo iného rozpúšťadla do kvapalnej a tuhej fázy, pričom výsledná surovina je extrakt ⁽⁵⁾ a jeden alebo viac druhotných produktov extrakcie ⁽⁶⁾	extrahovaný/olej/cukor alebo druhotný produkt extrakcie/múčka/melasa/dužina, podľa vhodnosti
27	Extrúzia	tepelný proces, počas ktorého sa vnútorný obsah vody v produkte rýchlo odparuje, čo vedie k rozpadu produktu, v kombinácii so špecifickým tvarovaním produktu jeho pretláčaním cez vymedzené otvory	extrudovaný
28	Fermentácia	proces, pri ktorom dochádza k produkcii mikroorganizmov, ako sú baktérie, huby alebo kvasinky, alebo k ich použitiu na materiáloch s cieľom zmeniť ich chemické zloženie alebo vlastnosti	fermentovaný
29	Filtrácia	proces, pri ktorom prechádza kvapalina cez pórovité prostredie alebo membránový filter, aby sa odstránili pevné častice, výsledkom čoho je filtrovaná kŕmna surovina a zvyšky filtrácie ⁽²⁾	filtrovaný
30	Vločkovanie	valcovanie vlhkého tepelne upraveného materiálu, pri ktorom sa tvoria tenké kusy materiálu	vložky
31	Mletie zrna	zmenšovanie veľkosti častíc suchého zrna a uľahčovanie rozdeľovania do jednotlivých frakcií (v zásade múka, otruby a mlynské zvyšky)	múka, otruby, mlynské zvyšky ⁽⁷⁾ alebo krmivo, podľa vhodnosti

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
32	Winterizácia	chladením olejov sa oddeľujú nasýtené časti olejov od nenasýtených častí oleja. Nasýtené časti oleja chladením stuhnú, zatiaľ čo nenasýtené časti oleja sú kvapalné a môžu sa napr. dekantovať. Winterizovaný produkt je stuhnutý olej	winterizovaný
33	Fragmentácia	proces lámania krmnej suroviny na fragmenty	fragmentovaný
34	Smaženie	proces varenia krmných surovín v oleji alebo tuku	smažený
35	Želírovanie	proces, ktorým sa vytvára gélový, tuhý, rôsolu podobný materiál, ktorý môže byť mäkký a slabý až tvrdý a hutný, obvykle použitím želírovacích látok	želírovaný
36	Granulovanie	ošetrenie krmných surovín, ktorého cieľom je dosiahnuť špecifickú veľkosť a konzistenciu častíc	granulovaný
37	Drvenie/mletie	zmenšovanie veľkosti častíc tuhých krmných surovín suchým alebo mokrým procesom	mletý alebo drvený
38	Zahrievanie/tepelná úprava	tepelná úprava vykonávaná za špecifických podmienok, ako sú tlak a vlhkosť	zahriaty/tepelne upravený
39	Hydrogenácia/stužovanie	katalytický proces, ktorého cieľom je nasýtenie dvojitého väzby olejov/tukov/mastných kyselín, vykonávaný pri vysokej teplote pod tlakom vodíka s cieľom získať čiastočne alebo úplne nasýtené triglyceridy/mastné kyseliny alebo polyoly redukciami karbonylových skupín uhlíkovodíkatov na hydroxylové skupiny	stužený/čiastočne stužený
40	Hydrolýza	zmenšovanie veľkostí molekúl vhodnou úpravou pomocou vody a buď tepla/tlaku, enzýmov alebo kyselín/zásad. Na hydrolyzované krmné suroviny, ktoré sú predmetom nariadenia (ES) č. 1069/2009, sa vzťahuje vymedzenie stanovené v uvedenom nariadení	hydrolyzovaný
41	Skvapalnenie	premena tuhej alebo plynnej fázy na kvapalnú	kvapalný/tekutý

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
42	Macerácia	proces, pri ktorom sa surovina navrhnutá na kŕmnu surovinu alebo samotná kŕmna surovina umiestni do kvapaliny na účely rozpustenia jej zložení použitím mechanických metód. Výsledkom je zmenšenie veľkosti kŕmnej suroviny ⁽²⁾	macerovaný
43	Sladovanie	vytvorenie podmienok na klíčenie zŕn s cieľom aktivovať prirodzené sa vyskytujúce enzýmy, ktoré dokážu rozštiepiť škrob na fermentovateľné uhľohydráty a bielkoviny na aminokyseliny a peptidy	sladovaný
44	Rozpúšťanie/roztápanie	premena tuhej fázy na kvapalnú fázu aplikáciou tepla	rozpustený/roztopený
45	Mikronizácia	proces zmenšovania stredného priemeru častíc tuhého materiálu na veľkosti rádu mikrometrov	mikronizovaný
46	Predvarenie	proces namáčania do vody a podrobenia tepelnej úprave s cieľom úplnej želatinizácie škrobu, po ktorom nasleduje proces sušenia	predvarený
47	Pasterizácia	zohrievanie na kritickú teplotu počas špecifikovaného času s cieľom eliminovať škodlivé mikroorganizmy, po ktorom nasleduje rýchle schladenie	pasterizovaný
48	Olúpanie/ošúpanie	odstránenie šupky/kôry z ovocia a zeleniny	olúpaný/ošúpaný
49	Granulovanie/peletovanie	tvarovanie pretláčaním cez otvory lisovacích zariadení	granuly, granulovaný/peletovaný
50	Brúsenie ryže	takmer úplné alebo čiastočné odstránenie otrúb a embrya z olúpanej ryže	brúsený
51	Predželatinizácia	modifikovanie škrobu s cieľom výrazne zlepšiť jeho schopnosti napučievania v studenej vode	Predželatinovaný ⁽⁸⁾
52	Lisovanie ⁽⁹⁾	čiastočné alebo úplné oddeľovanie kvapalnej a tuhej fázy mechanickými silami	lisovaný
53	Rafinácia	úplné alebo čiastočné odstránenie nečistôt alebo nežiaducich zložiek chemickým/fyzikálnym spracovaním	rafinovaný, čiastočne rafinovaný

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
54	Praženie	zahrievanie kŕmnych surovín na suchý stav s cieľom zlepšiť stráviteľnosť, zvýrazniť farbu a/alebo znížiť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	pražený
55	Valcovanie	zmenšovanie veľkosti častíc prechodom materiálu (napr. zŕn) medzi valcami	valcovaný
56	Ochrana v bachore	proces, ktorého cieľom je buď fyzikálnou úpravou s použitím tepla, tlaku, pary a kombinácie uvedených podmienok, ako aj/alebo pôsobením napr. lignosulfonátov, hydroxidu sodného alebo organických kyselín (ako kyselina propiónová alebo kyselina tanínová) chrániť živiny pred rozkladom v bachore. Kŕmne suroviny nesmú byť chránené v bachore formaldehydom	chránený v bachore pôsobením [doplňte podľa vhodnosti]
57	Preosievanie	oddeľovanie častíc rôznej veľkosti prechodom kŕmnych surovín cez sito(-á) za súčasného pretriasania alebo preosievania	preosiaty
58	Odstred'ovanie	oddeľovanie vrchnej plávajúcej vrstvy tekutiny, napr. mliečneho tuku, mechanickými prostriedkami	odstredený
59	Krájanie na ploché kúsky	krájanie kŕmnych surovín na ploché kúsky	krájaný
60	Máčanie	navlhčenie a zmäkčenie kŕmnych surovín, zvyčajne semien, s cieľom skrátiť čas varenia, uľahčiť odstránenie obalu semien a umožniť nasiaknutie vodou, čím sa aktivuje proces klíčenia alebo znižuje koncentrácia prirodzene sa vyskytujúcich antinutričných faktorov	máčaný
61	Sušenie rozprašovaním	znižovanie obsahu vlhkosti tekutiny prúdením teplého vzduchu cez kŕmnu surovinu s cieľom zväčšiť pomer plochy povrchu kŕmnej suroviny k jej hmotnosti rozprašovaním alebo premenou na hmlovitú konzistenciu	[sprejovo] sušený, prášok

▼ C1

	Proces	Definícia	Všeobecný názov/termín
62	Naparovanie	proces, pri ktorom sa používa stlačená para na zahriatie a varenie s cieľom zvýšiť stráviteľnosť	naparený
63	Toastovanie	zohrievanie s použitím suchého tepla, ktoré sa obvykle aplikuje na olejiny, napr. s cieľom znížiť alebo odstrániť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	toastovaný
64	Ultrafiltrácia	filtrácia kvapalín cez jemnú membránu priepustnú len pre malé molekuly	ultrafiltrovaný
65	Odklíčkovanie	proces úplného alebo čiastočného odstraňovania klíčkov z drvených zŕn obilnín	odklíčkováný
66	Mikronizácia použitím infračerveného žiarenia	tepelný proces s použitím infračerveného žiarenia na varenie a praženie obilnín, koreňov, semien alebo hľúz alebo ich druhotných produktov, po ktorom zvyčajne nasleduje vločkovanie	mikronizovaný použitím infračerveného žiarenia
67	Štiepenie olejov/tukov a stužených olejov/tukov	chemický proces hydrolýzy tukov/olejov. Reakcia tukov/olejov s vodou, ktorá prebieha pri vysokých teplotách a tlakoch, umožňuje získať nespracované masťné kyseliny v hydrofóbnej fáze a sladké vody (surový glycerol) v hydrofilnej fáze	štiepený
68	Ultrazvuková sonikácia	uvoľnenie rozpustných zlúčenín mechanickým spracovaním pomocou vysokovýkonného ultrazvuku a tepla vo vode	sonikovaný
69	Mechanické odstraňovanie balenia potravín	mechanické odstraňovanie baliaceho materiálu	mechanicky odbalený
70	Ošetrovanie alkáliami [ošetrovanie sódou]	aplikácia hydroxidu sodného ⁽¹⁾ na kŕmnu surovinu bohatú na vlákninu s cieľom zlepšiť jej stráviteľnosť	ošetrovaný alkáliami

(1) V nemčine sa výraz „Konzentrieren“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Eindicken“, v takom prípade by mal byť všeobecný termín „eingedickt“.

(2) Hlavný účel výsledných kŕmnych surovín je dodať bielkoviny, uhľohydráty, tuky, energiu, minerály alebo vlákninu.

(3) „Odkôrkovanie“ sa môže, ak je to vhodné, nahradiť „lúpaním“ alebo „šúpaním“, v takom prípade by mal byť všeobecný termín „lúpaný“ alebo „šúpaný“.

(4) V prípade ryže sa tento proces uvádza ako „lúpanie“ a všeobecný termín je „lúpaný“.

(5) Extrakt je kvapalná fáza obsahujúca rozpustné frakcie (napr. tuk/olej, cukor alebo iné rozpustné zložky). Hlavný účel týchto extraktov ako kŕmnych surovín je dodať bielkoviny, uhľohydráty, tuky, energiu, minerály alebo vlákninu. To, že extrakcia je uvedená ako proces pre kŕmne suroviny, nevylučuje možnosť klasifikovať extrakty ako kŕmne doplnkové látky.

(6) Druhotný produkt extrakcie je zvyšná frakcia z procesu extrakcie, iná ako extrakt, napr. múčka alebo dužina. Hlavný účel týchto druhotných produktov extrakcie ako kŕmnych surovín je dodať bielkoviny, uhľohydráty, tuky, energiu, minerály alebo vlákninu.

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

(8) V nemčine sa môže použiť termín „aufgeschlossen“ a názov „Quellwasser“ (odkazujúci na škrob). V dánčine sa môže použiť termín „Kvældning“ a názov „Kvældet“ (odkazujúci na škrob).

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

(10) Je nutné dodržiavať pokyny na správne a bezpečné používanie.

▼ **C1**

ČASŤ C

Zoznam kŕmnych surovín

1. Zrná obilnín a produkty z nich získané

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.1.1	Jačmeň	zrná <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	Jačmeň, napučia- vaný	produkt získaný z mletého alebo zlomkového jačmeňa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.1.3	Jačmeň, pražený	produkt získaný čiastočným pražením jačmeňa na nízku intenzitu farby	škrob, ak > 10 % dusikaté látky, ak > 15 %
1.1.4	Jačmenné vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného jačmeňa. Môže obsahovať malé množstvo jačmenných šupiek	škrob
1.1.5	Jačmenná vláknina	produkt z výroby jačmenného škrobu. Pozostáva z častíc endospermu a prevažne z vlákniny	vláknina dusikaté látky, ak > 10 %
1.1.6	Jačmenné šupky	produkt získaný po suchom mletí, preosiati a olúpaní jačmenných zŕn	vláknina dusikaté látky, ak > 10 %
1.1.7	Jačmenné mlynské zvyšky	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného jačmeňa na krúpy, krupicu alebo múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zločkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiati zŕn	vláknina škrob
1.1.8	Jačmenná bielko- vina	produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu a otrúb. Pozostáva hlavne z bielkoviny.	dusikaté látky
1.1.9	Bielkovinové krmivo z jačmeňa	produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu. Pozostáva hlavne z bielkoviny a častíc endospermu	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusikaté látky — škrob
1.1.10	Jačmenné šťavy	produkt z jačmeňa získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.1.11	Jačmenné otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn olúpaného jačmeňa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.1.12	Tekutý jačmenný škrob	druhotná škrobová frakcia z výroby škrobu z jačmeňa	ak vlhkosť < 50 %: — škrob
1.1.13	Zvyšky po preosiatí sladovníckeho jačmeňa	produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých jačmenných zŕn a frakcií jačmenných zŕn oddelených pred procesom sladovania	vláknina popol, ak > 2,2 %
1.1.14	Jemné podiely sladovníckeho jačmeňa a sladu	produkt pozostávajúci z frakcií jačmenných zŕn a sladu oddelených počas výroby sladu	vláknina
1.1.15	Šupky sladovníckeho jačmeňa	produkt čistenia sladovníckeho jačmeňa pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov	vláknina
1.1.16	Jačmenné liehovarnícke mláto, mokré	produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tuhú kŕmnu frakciu z destilácie	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.1.17	Jačmenné liehovarnícke výpalky, tekuté	produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tekutú kŕmnu frakciu z destilácie	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.1.18	Slad ⁽²⁾	produkt z naklíčených obilnín, sušený, mletý a/alebo extrahovaný	
1.1.19	Sladové koreňky ⁽²⁾	produkt z klíčenia sladovníckych obilnín a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korenkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zŕn sladovaných obilnín	
1.2.1	Kukurica ⁽³⁾	zrná <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>	
1.2.2	Kukuričné vločky ⁽³⁾	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej kukurice. Môže obsahovať malé množstvo kukuričných šupiek	škrob

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.2.3	Kukuričné mlynské zvyšky ⁽³⁾	produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z kukuričných otrúb. Môže obsahovať nejaké zlomky kukuričných klíčkov.	vláknina škrob tuk, ak > 5 %
1.2.4	Kukuričné otruby ⁽³⁾	produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov kukuričných klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu	vláknina
1.2.5	Kukuričné klasy ⁽³⁾	stredné jadro kukuričného klasu. Môže zahŕňať malé množstvá kukurice a častí rastliny, ktoré sa nemusia odstrániť počas mechanického zberu	vláknina škrob
1.2.6	Zvyšky po preosiati kukurice ⁽³⁾	frakcie kukuričných zŕn oddelené procesom preosievania pri prijíme produktu	
1.2.7	Kukuričná vláknina ⁽³⁾	produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva najmä z vlákniny	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 50 %: — vláknina
1.2.8	Kukuričná bielovina [kukuričný glutén] ⁽³⁾	produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva hlavne z bielkoviny (prolamínov) získanej počas separácie škrobu	vlhkosť, ak < 70 % alebo > 90 % ak vlhkosť < 70 %: — dusíkaté látky
1.2.9	Bielkovinové krmivo z kukurice [kukuričné gluténové krmivo] ⁽³⁾	produkt získaný počas výroby kukuričného škrobu. Pozostáva z otrúb a kukuričnej šťavy. Produkt môže takisto obsahovať zlomkovú kukuricu a druhotné produkty extrakcie oleja z kukuričných klíčkov. Môžu byť pridané iné produkty získané zo škrobu a rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov. Môže obsahovať až do 2 % sodíka a 2 % chloridu	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 40 %: — dusíkaté látky — vláknina — škrob

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.2.10	Kukuričné klíčky ⁽³⁾	produkt z kukurice získaný pri výrobe krupice, múky alebo škrobu. Pozostáva hlavne z kukuričných klíčkov, vonkajších obalov a častí endospermu	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 40 %: — dusikaté látky — tuk
1.2.11	Výlisky kukuričných klíčkov ⁽³⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním spracovaných kukuričných klíčkov, ku ktorým môžu byť ešte prilepené časti endospermu a vonkajších obalov semien	dusikaté látky tuk
1.2.12	Múčka z kukuričných klíčkov ⁽³⁾	produkt z výroby oleja získaný extrakciou spracovaných kukuričných klíčkov	dusikaté látky
1.2.13	Surový olej z kukuričných klíčkov ⁽³⁾	olej a tuk získaný lisovaním a/alebo extrakciou kukuričných klíčkov	vlhkosť, ak > 1 %
1.2.14	Kukurica, napučianá ⁽³⁾	produkt získaný z mletej alebo zlomkovej kukurice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.2.15	Kukuričný výluh ⁽³⁾	koncentrovaná tekutá frakcia z namáčania kukurice	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 45 %: — dusikaté látky
1.2.16	Siláž zo sladkej kukurice ⁽³⁾	druhotný produkt spracovateľského priemyslu sladkej kukurice, ktorý pozostáva zo sekaných a odvodnených alebo vylisovaných centrálnych klasov, šúpolia a základu zrn. Vzniká sekaním klasov sladkej kukurice, šúpolia a listov za prítomnosti zrn sladkej kukurice	vláknina
1.2.17	Odklíčkováný kukuričný šrot ⁽³⁾	produkt získaný odklíčkováním drvenej kukurice. Pozostáva hlavne zo zlomkov endospermu a môže obsahovať malé množstvo častíc kukuričných klíčkov a vonkajších obalov	vláknina škrob
1.2.18	Kukuričný šrot ⁽³⁾	tvrdé na hrubo zomleté zrná kukurice s malým alebo žiadnym obsahom otrúb alebo klíčkov	vláknina škrob

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.2.19	Krmivo z múčky z kukuričných klíčkov ⁽³⁾	produkt z výroby oleja získaný extrakciou spracovaných kukuričných klíčkov Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfne kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky
1.2.20	Zmes kukuričných klasov	zrná a klasy kukurice	
1.2.21	Zmes kukuričných klasov so šúpolím	zrná, klasy a šúpolie kukurice	
1.3.1	Proso	zrná <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Ovos	zrná <i>Avena sativa</i> L. iných kultivarov ovsa	
1.4.2	Lúpaný ovos	lúpané zrná ovsa	
1.4.3	Ovsené vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného ovsa. Môže obsahovať malé množstvo ovsených šupiek	škrob
1.4.4	Ovsené mlynské zvyšky	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na ovsené krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu	vláknina škrob
1.4.5	Ovsené otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn lúpaného ovsa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.4.6	Ovsené šupky	produkt získaný počas lúpania ovsených zŕn	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.4.7	Ovos, napučiavaný	produkt získaný z mletého alebo zlomkového ovsa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.4.8	Ovsené krúpy	vyčistený ovos bez šupiek	vláknina škrob
1.4.9	Ovsená múka	produkt získaný mletím ovsených zŕn	vláknina škrob
1.4.10	Kŕmna ovsená múka	ovsený produkt s vysokým obsahom škrobu, po olúpaní	vláknina
1.4.11	Ovsené krmivo	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na ovsené krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu	vláknina
1.5.1	Semená mrlíka bieleho, extrahované	vyčistené celé semeno rastliny mrlíka bieleho (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z ktorého bol odstránený saponín obsiahnutý vo vonkajšej vrstve semien	
1.6.1	Zlomková ryža	časť ryžového zrna <i>Oryza sativa</i> L. s dĺžkou menej ako tri štvrtiny celého zrna. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.2	Zbrúsená ryža	lúpaná ryža, z ktorej boli počas brúsenia odstránené takmer všetky otruby a embryá. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.3	Predželatínovaná ryža	produkt získaný predželatinizáciou z brúsenej alebo zlomkovej ryže	škrob
1.6.4	Extrudovaná ryža	produkt získaný extrúziou ryžovej múky	škrob
1.6.5	Ryžové vločky	produkt získaný vločkovaním predželatínovaných zŕn ryže alebo zlomkových zŕn	škrob
1.6.6	Lúpaná ryža	ryža nelúpaná (<i>Oryza sativa</i> L.), z ktorej boli odstránené len šupky. Proces lúpania a manipulovania s ryžou môže spôsobiť stratu otrúb	škrob vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.6.7	Krémna ryža šrotovaná	produkt získaný šrotovaním krmnej ryže pozostávajúci buď zo zelených, zväpnených alebo nezrelých zŕn vytriedených preosievaním počas brúsenia olúpanej ryže, alebo z normálnych olúpaných zŕn, ktoré sú žlté alebo škvrnité	škrob
1.6.8	Ryžová múka	produkt získaný mletím zbrúsenej ryže. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.9	Lúpaná ryža, múka	produkt získaný mletím lúpanej ryže. Ryža mohla byť predvarená	škrob vláknina
1.6.10	Ryžové otruby	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev zrna (oplodie, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Ryža mohla byť predvarená alebo extrudovaná	vláknina
1.6.11	Ryžové otruby s uhličitanom vápenatým	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev zrna (oplodie, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako technologická pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená	vláknina uhličitan vápenatý
1.6.12	Odtučnené ryžové otruby	ryžové otruby, ktoré sú výsledkom extrakcie oleja	vláknina
1.6.13	Olej z ryžových otrúb	olej extrahovaný zo stabilizovaných ryžových otrúb	
1.6.14	Ryžové mlynské zvyšky	produkt z výroby ryžovej múky a škrobu získaný suchým alebo mokrým mletím a osievaním. Pozostáva najmä zo škrobu, bielkoviny, tuku a vlákniny. Ryža mohla byť predvarená. Môže obsahovať až do 0,25 % sodíka a až do 0,25 % sulfátu	škrob, ak > 20 % dusikaté látky, ak > 10 % tuk, ak > 5 % vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.6.15	Ryžové mlynské zvyšky s uhličitanom vápenatým	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z častíc aleurónovej vrstvy a endospermu. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako technologická pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená	škrob dusikaté látky tuk vláknina uhličitan vápenatý
1.6.16	Ryža	zrná <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	Ryžové klíčky	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z embrya	tuk dusikaté látky
1.6.18	Výlisky z ryžových klíčkov ⁽⁵⁾	produkt, ktorý zostal po vylisovaní oleja z rozdrvených ryžových klíčkov	dusikaté látky tuk vláknina
1.6.20	Ryžová bielkovina	produkt z výroby ryžového škrobu získaný mokrým mletím osieváním, oddeľovaním, koncentráciou a sušením	dusikaté látky
1.6.21	Tekuté krmivo z ryže	koncentrovaný tekutý produkt z mokrého mletia a preosievania ryže	škrob
1.6.22	Ryža, napučovaná	produkt získaný expandovaním ryžových zŕn alebo zlomkových zŕn	škrob
1.6.23	Ryža, fermentovaná	produkt získaný fermentovaním ryže	škrob
1.6.24	Zdeformovaná ryža, brúsená/zvápenatená ryža, brúsená	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z deformovaných zŕn a/alebo zo zwápenatených zŕn a/alebo z poškodených zŕn, a/alebo prirodzene sfarbených zŕn (zelených, červených, žltých) a/alebo normálnych olúpaných zŕn, celých alebo zlomkových	škrob
1.6.25	Nezrelá ryža, brúsená	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z nezrelého a/alebo zwápenateného zrna	škrob
1.7.1	Raž	zrná <i>Secale cereale</i> L.	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.7.2	Ražné mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn	škrob vláknina
1.7.3	Ražné krmivo	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva najmä z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z ražných otrúb	škrob vláknina
1.7.4	Ražné otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	škrob vláknina
1.8.1	Cirok [Milo]	zrná/semená <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Biely cirok	zrná špecifických kultivarov ciroku s bielym obalom semena	
1.8.3	Cirokové krmivo	sušený produkt získaný počas oddeľovania cirokového škrobu. Pozostáva najmä z otrúb. Produkt môže takisto obsahovať sušené zvyšky maceračnej vody a môžu byť pridané klíčky	dusikaté látky
1.9.1	Špaldová pšenica	zrná pšenice <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank alebo <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	Otruby zo špaldovej pšenice	produkt z výroby špaldovej múky. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov špaldových klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu	vláknina
1.9.3	Špaldové šupky	produkt získaný počas lúpania zŕn špaldovej pšenice	vláknina
1.9.4	Mlynské zvyšky zo špaldovej pšenice	produkt získaný počas spracovania preosiatej, olúpanej špaldovej pšenice na špaldovú múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn	vláknina škrob

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.10.1	Tritikale	zrná hybridu <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	Pšenica	zrná <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a iných kultivarov pšenice.	
1.11.2	Pšeničné korienky	produkt z klíčenia sladovníckej pšenice a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korienkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zrn sladovanej pšenice	
1.11.3	Pšenica, predželatínovaná	produkt získaný z lúpanej alebo zlomkovej pšenice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.11.4	Pšeničné mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zrn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zločkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiati zrn	vláknina škrob
1.11.5	Pšeničné vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej pšenice. Môže obsahovať malé množstvo pšeničných šupiek.	vláknina škrob
1.11.6	Pšeničné krmivo	produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zrn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zrn, z ktorých bolo odstránené menej endospermu ako v pšeničných otrubách	vláknina
1.11.7	Pšeničné otruby ⁽⁴⁾	produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zrn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zrn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.11.8	Sladované fermentované častice pšenice	produkt získaný kombináciou sladovania a fermentácie pšenice a pšeničných otrúb. Produkt sa potom vysuší a pomelie	škrob vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.11.10	Pšeničná vláknina	vláknina extrahovaná pri spracovaní pšenice. Pozostáva najmä z vlákničky	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — vláknina
1.11.11	Pšeničné klíčky	produkt mletia múky pozostávajúci hlavne z pšeničných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov	dusikaté látky tuk
1.11.12	Pšeničné klíčky, fermentované	produkt fermentácie pšeničných klíčkov	dusikaté látky tuk
1.11.13	Výlisoky zo pšeničných klíčkov ⁽⁵⁾	produkt výroby oleja získaný lisovaním pšeničných klíčkov [<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a iných kultivarov pšenice a olúpanej špaldovej pšenice (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)], ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov semien	dusikaté látky
1.11.15	Pšeničná bielkovina	pšeničná bielkovina extrahovaná počas výroby škrobu alebo etanolu, môže byť čiastočne hydrolyzovaná	dusikaté látky
1.11.16	Pšeničné gluténové krmivo	produkt z výroby pšeničného škrobu a gluténu. Pozostáva z otrúb, z ktorých môžu byť čiastočne odstránené klíčky. Môže byť pridaná pšeničná šťava, zlomková pšenica a iné produkty získané zo škrobu a z rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusikaté látky — škrob
1.11.18	Vitálny pšeničný glutén	pšeničná bielkovina, ktorá sa vyznačuje vysokou viskoelasticitou v hydratovanom stave s minimálne 80 % bielkovín (N × 6,25) a maximálne 2 % popola v sušine	dusikaté látky
1.11.19	Tekutý pšeničný škrob	produkt získaný z výroby škrobu/glukózy a gluténu zo pšenice	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 65 %: — škrob

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.11.20	Pšeničný škrob obsahujúci bielkovinu, čiastočne odcukrený	produkt získaný počas výroby pšeničného škrobu obsahujúci hlavne čiastočne ocukrený škrob, rozpustné bielkoviny a iné rozpustné časti endospermu	dusikaté látky škrob celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza
1.11.21	Pšeničná šťava	produkt zo pšenice získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu. Môže byť hydrolyzovaný	vlhkosť, ak < 55 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 55 %: — dusikaté látky
1.11.22	Koncentrát pšeničných kvasníc	mokrý druhotný produkt, ktorý vzniká po fermentácii pšeničného škrobu na výrobu alkoholu	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusikaté látky
1.11.23	Zvyšky po preosiatí sladovníckej pšenice	produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých pšeničných zŕn a frakcií pšeničných zŕn oddelených pred sladovaním	vláknina
1.11.24	Jemné podiely sladovníckej pšenice a sladu	produkt pozostávajúci z frakcií pšeničných zŕn a sladu oddelených počas výroby sladu	vláknina
1.11.25	Šupky sladovníckej pšenice	produkt čistenia sladovníckej pšenice pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov	vláknina
1.11.26	Pšeničný aleurón	produkt získaný odštiepením vrstvy aleurónu z pšeničných otrúb	dusikaté látky vláknina
1.12.2	Obilná múka ⁽²⁾	múka z mletia obilia	škrob vláknina
1.12.3	Koncentrát obilnej bielkoviny ⁽²⁾	koncentrát a sušený produkt získaný z obilia po odstránení škrobu fermentáciou kvasnicami	dusikaté látky
1.12.4	Zvyšky po preosiatí obilnín ⁽²⁾	produkty z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúce z malých zŕn a frakcií jadier zŕn, ktoré môžu byť naklíčené, oddelené pred ďalšou úpravou zrna. Produkty obsahujú viac surovej vlákniny (napr. šupky) ako nefrakcionované obilniny	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.12.5	Obilné klíčky ⁽²⁾	produkt mletia múky a výroby škrobu pozostávajúci hlavne z obilných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov	dusikaté látky, tuk
1.12.6	Sirup z obilných výpalkov ⁽²⁾	produkt z obilia získaný odparením koncentráta z výpalkov z fermentácie a destilácie obilia použitého pri výrobe obilných destilátov	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusikaté látky
1.12.7	Liehovarské mláto vlhké ⁽²⁾	vlhký produkt vyrobený ako tuhá frakcia odstred'ovaním a/alebo filtráciou výpalkov z fermentovaného a destilovaného obilia použitého pri výrobe obilných destilátov	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusikaté látky
1.12.8	Koncentrované liehovarské výpalky ⁽²⁾	vlhký produkt z výroby alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej pšeničnej hmoty a cukrového sirupu po predchádzajúcom oddelení otrúb a gluténu. Môže obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii. Môže obsahovať až do 4 % draslíka pri obsahu vlhkosti 12 %	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: dusikaté látky, ak > 10 %
1.12.9	Liehovarské mláto s výpalkami ⁽²⁾	produkt získaný pri výrobe alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor. Môže obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii. Môže obsahovať 2 % sulfátu a/alebo až do 2 % draslíka pri obsahu vlhkosti 12 %	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusikaté látky
1.12.10	Liehovarské mláto sušené ⁽²⁾	produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých druhotných produktov fermentovaných zŕn. Môže obsahovať až do 2 % draslíka pri obsahu vlhkosti 12 %	dusikaté látky
1.12.11	Liehovarské mláto tmavé ⁽²⁾ [Liehovarské mláto s výpalkami sušené ⁽²⁾]	produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých druhotných produktov fermentovaných zŕn, ku ktorému bol pridaný sirup „Pot ale“ alebo odparené výpalky. Môže obsahovať až do 2 % draslíka pri obsahu vlhkosti 12 %	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
1.12.12	Pivovarské mláto ⁽²⁾	pivovarský produkt zložený z druhotných produktov sladovaných a nesladovaných obilnín a iných škrobových produktov, ktoré môžu obsahovať chmeľ. Obvykle sa umiestňuje na trh vo vlhkom stave, ale môže sa predávať aj v sušenej forme. Môže obsahovať až do 0,3 % dimetylpolysiloxánu, môže obsahovať až do 1,5 % enzýmov, môže obsahovať až do 1,8 % bentonitu	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.13	Draff ⁽²⁾	pevný produkt z výroby obilninovej whisky. Pozostáva z druhotných produktov sladových obilnín po extrakcii horúcou vodou. Obvykle sa umiestňuje na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu usadzovaním	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.14	Lisované mláto	pevný produkt získaný z výroby piva, sladového extraktu a whisky. Pozostáva z druhotných produktov mletého sladu a prípadne aj iných prídavkov bohatých na cukor alebo škrob po extrakcii horúcou vodou. Obvykle sa umiestňuje na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu lisovaním.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.15	Pot ale	produkt, ktorý zostal v destilačnom prístroji z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare	dusíkaté látky, ak > 10 %
1.12.16	Sirup Pot ale	produkt z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare vyrobený odparením výpalkov, ktoré zostali v destilačnom prístroji	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky

⁽¹⁾ Názov sa môže nahradiť názvom v/vo [...], podľa vhodnosti

⁽²⁾ K názvu sa môže doplniť údaj o druhu obilnín.

⁽³⁾ V angličtine sa používa výraz „maize“ alebo „corn“.

⁽⁴⁾ Ak sa tento produkt podrobil jemnejšiemu mletiu, k názvu sa môže pridať výraz „jemné“ alebo sa názov môže nahradiť zodpovedajúcim pomenovaním.

2. Semená olejnin, olejnaté plody a produkty z nich získané

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.1.1	Výlisky z Babassu ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových orechov Babassu odrôd <i>Orbignya</i>	dusíkaté látky tuk vláknina
2.2.1	Semená ľaničníka siateho	semená <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.2.2	Výlisky z ľanovníka siateho ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien ľanovníka siateho	dusikaté látky tuk vláknina
2.2.3	Múčka z ľanovníka siateho	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov semien ľanovníka siateho	dusikaté látky
2.3.1	Kakaové škrupiny	tegumenty sušených a pražených bôbov <i>Theobroma cacao</i> L.	vláknina
2.3.2	Kakaové šupky	produkt získaný spracovaním bôbov <i>Theobroma cacao</i> L.	vláknina dusikaté látky
2.3.3	Kakaový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou suchých a pražených kakaových bôbov <i>Theobroma cacao</i> L., z ktorých bola odstránená časť šupiek	dusikaté látky vláknina
2.4.1	Kokosové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	dusikaté látky tuk vláknina
2.4.2	Kokosové výlisky hydrolyzované ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním a enzymatickou hydrolýzou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	dusikaté látky tuk vláknina
2.4.3	Kokosová múčka	produkt z výroby oleja získaný extrakciou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	dusikaté látky
2.5.1	Bavlníkové semená	semená bavlníka <i>Gossypium</i> spp., z ktorých bola odstránená vláknina	
2.5.2	Bavlníkový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknina a časť šupiek. (Maximálny obsah vlákniny 22,5 % v sušine).	dusikaté látky vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.5.3	Bavlníkové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vlákna	dusikaté látky vlákna tuk
2.6.1	Výlisky z čiastočne olupaných semien podzemnice olejnej ⁽⁶⁾ ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním čiastočne olupanej podzemnice olejnej <i>Arachis hypogaea</i> L. a iných druhov <i>Arachis</i> (maximálny obsah vlákna 16 % v sušine)	dusikaté látky tuk vlákna
2.6.2	Podzemnicový ⁽⁶⁾ extrahovaný šrot z čiastočne olupaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov čiastočne olupanej podzemnice olejnej (maximálny obsah vlákna 16 % v sušine)	dusikaté látky vlákna
2.6.3	Podzemnicový ⁽⁶⁾ výlisky ⁽⁵⁾ z olupaných semien	produkt z výroby oleja získaný lisovaním olupaných semien podzemnice olejnej	dusikaté látky tuk vlákna
2.6.4	Podzemnicový extrahovaný šrot z olupaných semien ⁽⁶⁾	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov olupaných semien podzemnice olejnej	dusikaté látky vlákna
2.6.5	Podzemnica olejná ⁽⁶⁾	semená z <i>Arachis hypogaea</i> a iných druhov <i>Arachis</i>	
2.7.1	Kapkové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien kapoka (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.)	dusikaté látky vlákna
2.8.1	Ľanové semená	semená ľanu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimálna botanická čistota 93 %) celé, vyhladené alebo pomleté.	
2.8.2	Ľanové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien	dusikaté látky tuk vlákna
2.8.3	Ľanový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.8.4	Krmivo z ľanových výliskov ⁽²⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky tuk vláknina
2.8.5	Krmivo z ľanového extrahovaného šrotu	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky
2.9.1	Horčicové otruby	produkt z výroby horčice (<i>Brassica juncea</i> L.). Pozostáva z fragmentov vonkajších obalov a čiastočiek zrna	vláknina
2.9.2	Extrahovaný šrot z horčicových semien	produkt získaný extrakciou prechového horčicového oleja z horčicových semien	dusikaté látky
2.10.1	Nigerové semená	semená rastliny niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass	
2.10.2	Nigerové výlisky ⁽²⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny niger (popol nerozpustný v HCl: maximálne 3,4 %)	dusikaté látky tuk vláknina
2.11.1	Olivový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou lisovaných olív <i>Olea europea</i> L., podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier	dusikaté látky vláknina tuk

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.11.2	Krmivo z odtučnenej olivovej múčky	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky vláknina
2.11.3	Odtučnená olivová múčka	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier	dusikaté látky vláknina
2.12.1	Palmojadrové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových jadier <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>), z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka	dusikaté látky vláknina tuk
2.12.2	Palmojadrový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou palmových jadier, z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka	dusikaté látky vláknina
2.13.1	Tekvicové a dyňové semená	semená <i>Cucurbita pepo</i> L. a rastlín rodu <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Tekvicové a dyňové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien <i>Cucurbita pepo</i> a rastlín rodu <i>Cucurbita</i>	dusikaté látky tuk
2.14.1	Repkové semeno ⁽⁷⁾	semená repky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. indického sarsonu <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimálna botanická čistota 94 %	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.14.2	Repkové ⁽⁷⁾ výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky	dusikaté látky tuk vláknina
2.14.3	Repkový extrahovaný ⁽⁷⁾ šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien.	dusikaté látky
2.14.4	Repkové semeno ⁽⁷⁾, extrudované	produkt získaný z celej repky úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu	dusikaté látky tuk
2.14.5	Bielkovinový koncentrát ⁽⁷⁾ z repkového semena	produkt z výroby oleja získaný oddelením bielkovinovej frakcie repkového semena alebo výliskov z repkového semena	dusikaté látky
2.14.6	Krmivo z repkových výliskov ⁽⁷⁾ ⁽³⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky tuk vláknina
2.14.7	Krmivo z repkového extrahovaného šrotu ⁽⁷⁾	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.15.1	Požltové semeno	Semená požltu <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Požltový extrahovaný šrot z čiastočne olúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou čiastočne olúpaných požltových semien	dusikaté látky vláknina
2.15.3	Požltové šupky	produkt získaný počas lúpania požltových semien	vláknina
2.16.1	Sezamové semeno	Semená <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sezamové semeno, čiastočne olúpané	produkt z výroby oleja získaný odstránením časti šupiek	dusikaté látky vláknina
2.17.2	Sezamové šupky	produkt získaný počas lúpania sezamových semien	vláknina
2.17.3	Sezamové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny sezamu (popol nerozpustný v HCl: maximálne 5 %)	dusikaté látky vláknina tuk
2.18.1	Toastované sójové bôby	sójové bôby (<i>Glycine max</i> L. Merr.) podrobené primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	Sójové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien sóje	dusikaté látky tuk vláknina
2.18.3	Sójový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.).	dusikaté látky vláknina ak > 8 % v sušine
2.18.4	Extrahovaný šrot z lúpanej sóje	produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.).	dusikaté látky

▼C1

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
2.18.5	Sójové šupky	produkt získaný počas lúpania sójových bôbov	vláknina
2.18.6	Sójové bôby, extrudované	produkt získaný zo sójových bôbov úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu	dusikaté látky tuk
2.18.7	Sójový bielkovinový koncentrát	produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po druhej extrakcii alebo enzymatickom ošetrovaní s cieľom znížiť obsah bezdusíkatého extraktu. Môže obsahovať inaktivované enzýmy	dusikaté látky
2.18.8	Sójová pasta [sojová pasta]	produkt získaný počas extrakcie sójových bôbov na prípravu jedla	dusikaté látky
2.18.9	Melasa zo sójových bôbov	produkt získaný počas spracúvania sójových bôbov	dusikaté látky tuk
2.18.10	Druhotný produkt zo spracovania sójových bôbov	produkty získané pri spracúvaní sójových bôbov s cieľom získať potravinové prípravky zo sójových bôbov	dusikaté látky
2.18.11	Sója (bôby)	sójové bôby (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	ureázová aktivita, ak > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Sója, vložky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných sójových bôbov (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.)	dusikaté látky
2.18.13	Krmivo zo sójového extrahovaného šrotu	produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliaccej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 1,5 % mydlového roztoku	dusikaté látky vláknina ak > 8 % v sušine

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.18.14	Krmivo z extrahovaneého šrotu lúpanej sóje	produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.). Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 1,5 % mydlového roztoku	dusikaté látky
2.18.15	Sójová bielkovina, fermentovaná (koncentrát)	produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po mikrobiálnej fermentácii s cieľom znížiť obsah bezdusikátého extraktu. Môže obsahovať aj mŕtve bunky a/alebo ich časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii	dusikaté látky
2.18.16	Sójová múka toastovaná alebo naparená	sójové bôby, ktoré boli toastované alebo naparené a pomleté na múku (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	Slniečnicové semeno	Semená slnečnice <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	Slniečnicové výlisky ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním slnečnicových semien	dusikaté látky tuk vláknina
2.19.3	Extrahovaný šrot zo slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien	dusikaté látky vláknina
2.19.4	Extrahovaný šrot z lúpaného slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky (maximálny obsah vlákniny 27,5 % v sušine)	dusikaté látky vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.19.5	Šupky zo slnečnicového semena	produkt získaný počas lúpania slnečnicových semien	vláknina
2.19.6	Krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusikaté látky
2.19.7	Krmivo z extrahovaného šrotu lúpaného slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku Maximálny obsah vlákny: 27,5 % v sušine	dusikaté látky vláknina
2.19.8	Frakcia s vysokým obsahom bielkovín a nízkym obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena Minimálny obsah dusíkatých látok: 45 % pri 8 % vlhkosti. Maximálny obsah vlákny: 8 % pri 8 % vlhkosti	dusikaté látky vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.19.9	Frakcia s vysokým obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena Minimálny obsah vlákniny: 38 % pri 8 % vlhkosti. Minimálny obsah dusíkatých látok: 17 % pri 8 % vlhkosti.	dusikaté látky vláknina
2.19.10	Krmivo z frakcie s vysokým obsahom bielkovín a nízkym obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do 1 % sumy použitej bieliackej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna). Minimálny obsah dusíkatých látok: 45 % pri 9,5 % vlhkosti. Maximálny obsah vlákniny: 8 % pri 10 % vlhkosti.	dusikaté látky, vláknina
2.19.11	Krmivo z frakcie s vysokým obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do 1 % sumy použitej bieliackej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna). Minimálny obsah vlákniny: 38 % pri 10 % vlhkosti. Minimálny obsah dusíkatých látok: 17 % pri 8 % vlhkosti.	dusikaté látky, vláknina
2.20.1	Rastlinný olej a tuk ⁽⁸⁾	Olej a tuk získaný lisovaním a/alebo extrakciou z olejnin alebo olejnatých plodov (okrem ricínového oleja z ricínovníka)	vlhkosť, ak > 1 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
2.21.1	Lecitíny	produkt získaný počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja z olejnatých semien a olejnatých plodov vodou. Počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja sa môže sa pridať kyselina citrónová, kyselina fosforečná, hydroxid sodný alebo enzýmy	
2.22.1	Semeno konopy	semená odrôd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahom tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podľa metódy kvantifikácie stanovenej v nariadení (EÚ) č. 639/2014 ⁽⁹⁾	
2.22.2	Výlisky z konopy ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien konopy odrôd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahom tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podľa metódy kvantifikácie stanovenej v nariadení (EÚ) č. 639/2014	dusikaté látky vláknina
2.22.3	Olej z konopy	olej získaný lisovaním semien konopy odrôd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahom tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podľa metódy kvantifikácie stanovenej v nariadení (EÚ) č. 639/2014	vlhkosť, ak > 1 %
2.23.1	Semeno maku	semená <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Makový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov semena maku	dusikaté látky
2.24.1	Semeno šalvie aztéckej	semená <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽⁵⁾ Výraz „výlisky“ možno nahradiť výrazom „koláč“.

⁽⁶⁾ Výraz „podzemnicové“ sa môže v prípade *Arachis hypogaea* nahradiť výrazom „arašidové“

⁽⁷⁾ V príslušnom prípade sa môže uviesť „s nízkym obsahom glukozinolátu“ podľa vymedzenia v právnych predpisoch Únie.

⁽⁸⁾ Názov „rastlinný olej a tuk“ sa môže nahradiť výrazom „rastlinný olej“ alebo „rastlinný tuk“ (podľa vhodnosti). Doplní sa údaj o druhu rastliny a prípadne aj časti rastliny. Uvedie sa, či olej(-e) a/alebo tuk(-y) je/sú surový(-é) alebo rafinovaný(-é).

⁽⁹⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 639/2014 | z 11. marca 2014, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013, ktorým sa ustanovujú pravidlá priamych platieb pre poľnohospodárov na základe režimov podpory v rámci spoločnej poľnohospodárskej politiky, a ktorým sa mení príloha X k uvedenému nariadeniu (Ú. v. EÚ L 181, 20.6.2014, s. 1).

3. Semená strukovín a produkty z nich získané

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
3.1.1	Fazuľa, toastovaná	semená <i>Phaseolus</i> spp. alebo <i>Vigna</i> spp. podrobené primeranej tepelnej úprave	
3.1.2	Fazuľový bielkovinový koncentrát	produkt získaný z oddelenej vody z plodov fazule pri výrobe škrobu	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
3.2.1	Struky svätójánskeho chleba	sušené plody stromu svätójánskeho chleba <i>Ceratonia siliqua</i> L. s obsahom semena svätójánskeho chleba	vláknina
3.2.3	Šrotovaný svätójánsky chlieb	produkt získaný šrotovaním suchých plodov (bôbov) stromu svätójánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená svätójánskeho chleba	vláknina
3.2.4	Múčka zo svätójánskeho chleba [múka zo svätójánskeho chleba]	produkt získaný mikronizáciou suchých plodov (bôbov) stromu svätójánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená	vláknina celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
3.2.5	Klíčky svätójánskeho chleba	klíčky zo semien svätójánskeho chleba	dusikaté látky
3.2.6	Výlisky z klíčkov svätójánskeho chleba ⁽²⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním klíčkov svätójánskeho chleba	dusikaté látky
3.2.7	Semená svätójánskeho chleba	semená získané zo strukov svätójánskeho chleba, ktoré pozostávajú z endospermu, šupiek a klíčkov	vláknina
3.2.8	Šupky zo semien svätójánskeho chleba	šupky zo semien svätójánskeho chleba získané vylúpaním semien svätójánskeho chleba	vláknina
3.3.1	Cícer baraní	semená <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Vika šošovicová	semená <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semenó senovky gréckej	semeno senovky gréckej (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Guarová múčka	produkt získaný po extrakcii rastlinného slizu zo semien guarových bôbov <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	dusikaté látky
3.6.2	Múčka z guarových klíčkov	produkt extrakcie rastlinného slizu z klíčkov semien guarových bôbov	dusikaté látky
3.7.1	Bôb konský	semená <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Vločky z bôbu konského	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného bôbu konského	škrob dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
3.7.3	Šupky bôbu konského; [šupky bôbu obyčajného]	produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä z vonkajších obalov	vláknina dusikaté látky
3.7.4	Bôb konský, lúpaný	produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä jadier bôbov bôbu konského	dusikaté látky vláknina
3.7.5	Bielkovina z bôbu konského	produkt získaný mletím a frakcionáciou bôbu konského vzduchom	dusikaté látky
3.8.1	Šošovica	semená <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Šupky šošovice	produkt získaný počas lúpania šošovicových semien	vláknina
3.9.1	Sladká lupina/ sladký vlčí bôb	semená <i>Lupinus</i> spp. s maximálnym obsahom 5 % horkých semien	dusikaté látky
3.9.2	Sladká lupina/ sladký vlčí bôb, lúpaná(-ý)	lúpané semená sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu	dusikaté látky
3.9.3	Šupky lupiny/vlčieho bôbu; [šupky lupiny/vlčieho bôbu]	produkt získaný počas lúpania semien sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu pozostávajúci najmä z vonkajších obalov	dusikaté látky vláknina
3.9.4	Extrahovaná lupina/ extrahovaný vlčí bôb	produkt získaný po extrakcii zložiek sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu	vláknina
3.9.5	Mlynské zvyšky lupiny/vlčieho bôbu	produkt získaný počas výroby lupinovej múky zo sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek	dusikaté látky vláknina
3.9.6	Lupinová bielkovina/bielkovina z vlčieho bôbu	produkt získaný z oddelenej vody z plodov sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom	dusikaté látky
3.9.7	Múčka z lupinovej bielkoviny/múčka z bielkoviny z vlčieho bôbu	produkt spracovania sladkej lupiny/sladkého vlčieho bôbu na výrobu múčky s vysokým obsahom bielkovín	dusikaté látky
3.10.1	Fazuľa mungo	bôby <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Hrach	semená <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Hrachové otruby	produkt získaný počas výroby hrachovej múčky. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia hrachu	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
3.11.3	Hrachové vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných semien hrachu	škrob
3.11.4	Hrachová múka	produkt získaný počas mletia hrachu	dusikaté látky
3.11.5	Hrachové šupky	produkt získaný počas výroby hrachovej múčky z hrachu. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia a v menšej miere z endospermu	vláknina
3.11.6	Hrach, lúpaný	vylúpané semená hrachu	dusikaté látky vláknina
3.11.7	Hrachové mlynské zvyšky	produkt získaný počas výroby hrachovej múky. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek	dusikaté látky vláknina
3.11.8	Zvyšky po preosiatí hrachu	produkt z mechanického preosiatia, ktorý pozostáva z frakcií hrachových jadier oddelených pred ďalšou úpravou	vláknina
3.11.9	Hrachová bielkovina	produkt získaný z oddelenej vody z plodov hrachu pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom, môže byť čiastočne hydrolyzovaný	dusikaté látky
3.11.10	Extrahovaný hrach [vnútorná hrachová vláknina]	produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z vnútornej vlákniny a škrobu	vlhkosť, ak < 70 % alebo > 85 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
3.11.11	Hrachová šťava	produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z rozpustných bielkovín a oligosacharidov	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 85 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza dusikaté látky
3.11.12	Hrachová vláknina	produkt získaný extrakciou po pomletí a preosiatí lúpaného hrachu	vláknina

▼C1

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
3.11.13	Hrachový krém	produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z rozpustných bielkovín, vnútornej vlákniny, škrobu a oligosacharidov. Môže obsahovať až do 1 % organických kyselín	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 85 % dusikaté látky vláknina škrob
3.12.1	Vika	semená <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> a iných odrôd	
3.13.1	Hrachor siaty	semená <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobené primeranej tepelnej úprave	metóda tepelnej úpravy
3.14.1	Vika monantha	semená <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Hľuzy, korene a produkty z nich získané

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
4.1.1	Cukrová repa	koreň <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell	
4.1.2	Skrojky cukrovej repy	čerstvý produkt z výroby cukru pozostávajúci najmä z očistených častí cukrovej repy, s časťami jej listov alebo bez nich	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %
4.1.3	(Repný) cukor [sacharóza]	cukor extrahovaný z cukrovej repy s použitím vody	
4.1.4	Melasa z (cukrovej) repy	sirupovitý produkt získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z cukrovej repy. Môže obsahovať až do 0,5 protipeniach činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.5	Melasa z (cukrovej) repy, čiastočne odcukrená a/alebo zbavená betaínu	produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy a/alebo betaínu z melasy z cukrovej repy s použitím vody. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.6	Melasa z izomaltulózy	nekryštalizovaná frakcia z výroby izomaltulózy enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy	vlhkosť, ak > 40 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.1.7	Cukrovarské rezky mokré	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody. Minimálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 82 % alebo > 92 %
4.1.8	Cukrovarské rezky lisované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.9	Cukrovarské rezky lisované, melasované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody, ktoré boli mechanicky lisované a ku ktorým bola pridaná melasa. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru sa znižuje v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.10	Cukrovarské rezky sušené	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované a vysušené. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10,5 %
4.1.11	Cukrovarské rezky sušené, melasované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody, ktoré boli mechanicky lisované a sušené a ku ktorým bola pridaná melasa. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacích činidiel a 2 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
4.1.12	Cukrový sirup	produkt získaný spracovaním cukru a/alebo melasy. Môže obsahovať až do 0,5 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 35 %
4.1.13	Cukrové rezky, varené	produkt z výroby jedlého sirupu z cukrovej repy	ak sušený: popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny ak lisovaný: popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.1.15	Melasa z (cukrovej) repy, bohatá na betain, kvapalná/suchá ⁽¹⁰⁾	produkt získaný po extrakcii cukru s použitím vody a po ďalšej filtrácii melasy z cukrovej repy. Takýto produkt obsahuje zložky melasy a maximálne 20 % prirodzene sa vyskytujúceho betáinu. Môže obsahovať až do 0,5 protipeptinacích činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	obsah betáinu celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 14 %
4.1.16	Izomaltulóza	izomaltulóza ako kryštalická monohydrátová látka. Získava sa enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy	
4.2.1	Šťava z cukrovej repy	šťava z lisovania červenej repy (<i>Beta vulgaris</i> convar. crassa var. conditiva) s následnou koncentráciou a pasterizáciou, ktorá si zachová typickú zeleninovú chuť a arómu	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.3.1	Mrkva	koreň žltej alebo červenej mrkvy <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Mrkvové šupky, naparené	vlhký produkt z odvetvia spracovania mrkvy pozostávajúci zo šupiek odstránených z koreňov mrkvy naparením, ku ktorému môže byť pridaný odtečený rôsolovitý mrkvový škrob. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak > 97 %
4.3.3	Mrkvové oškrabky	vlhký produkt získaný mechanickým oddeľovaním pri spracúvaní mrkvy a zvyškov mrkvy. Produkt môže byť podrobený tepelnej úprave. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak > 97 %
4.3.4	Mrkvové vločky	produkt získaný vločkovaním koreňov žltej alebo červenej mrkvy, ktorý je následne vysušený	
4.3.5	Mrkva sušená	korene žltej alebo červenej mrkvy bez ohľadu na spôsob spracovania, ktoré sú následne vysušené	vláknina
4.3.6	Krmivo z mrkvy, sušené	produkt zložený z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené	vláknina
4.3.7	Mrkvový džús	džús z lisovania koreňov mrkvy s následnou koncentráciou a pasterizáciou	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 60 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.4.1	Korene čakanky	korene <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Skrojky čakanky	čerstvý produkt zo spracovania čakanky. Pozostáva prevažne z očistených častí čakanky a častí listov	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %
4.4.3	Semeno čakanky	semeno <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Dužina čakanky, lisovaná	produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,2 % sulfitu	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.4.5	Rezky z čakanky, sušené	produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky a následne vysušený. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty boli čiastočne extrahované. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.4.6	Múčka z koreňov čakanky	produkt získaný rezaním, sušením a mletím koreňov čakanky. Môže obsahovať až do 1 % protispekavých látok	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.4.7	Melasa čakanky	produkt zo spracovania čakanky získaný počas výroby inulínu a oligofruktózy. Melasa z čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacích činidiel	dusíkaté látky popol vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %
4.4.8	Vinas z čakanky	druhotný produkt zo spracovania čakanky získaný po oddelení inulínu a oligofruktózy a po ionovymennej elúcii. Vinas z čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 1 % protipeniacích činidiel	dusíkaté látky popol vlhkosť, ak < 30 % alebo > 40 %
4.4.9	Inulín ⁽¹¹⁾	inulín je fruktán extrahovaný z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> alebo <i>Helianthus tuberosus</i> ; surový inulín môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.4.10	Oligofruktózový sirup	produkt získaný čiastočnou hydrolyzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L.; surový oligofruktózový sirup môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %
4.4.11	Oligofruktóza, sušená	produkt získaný čiastočnou hydrolyzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L. a následným sušením	
4.5.1	Cesnak, sušený	biely až žltý prášok čistého mletého cesnaku, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioca]; [kassava]	korene <i>Manihot esculenta</i> Crantz bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 70 %
4.6.2	Maniok, sušený [tapioka, sušená]	korene manioku bez ohľadu na spôsob ich spracovania, ktoré sú následne vysušené.	škrob popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.1	Cibuľové výlisky	vlhký produkt získaný počas spracovania cibule (rodu <i>Allium</i>), ktorý pozostáva zo šupiek a celých cibúľ. Ak je získaný z procesu výroby cibulového oleja, pozostáva väčšinou z varených zvyškov cibule	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.2	Cibuľa, smažená	ošúpané a obalené kúsky cibule, ktoré sú potom smažené	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny tuk
4.7.3	Cibuľová šťava, sušená	suchý produkt, ktorý sa získava zo spracovania cibule. Získava sa extrakciou alkoholom a/alebo vodou; frakcia vody alebo alkoholu sa oddeľuje a suší rozprašovaním. Pozostáva najmä z uhľohydrátov	vláknina
4.8.1	Zemiaky	hľuzy <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 %
4.8.2	Zemiaky, ošúpané	zemiaky, z ktorých je odstránená šupa pomocou pary	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.8.3	Zemiakové šupky, naparené	vlhký produkt z odvetvia spracovania zemiakov pozostávajúci zo šupiek odstránených z hlŕúz zemiaka pomocou pary, ku ktorému môže byť pridaný odtečený rôsolovitý zemiakový škrob	vlhkosť, ak > 93 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.4	Odrezky zo zemiakov, surové	produkt získaný počas prípravy zemiakových produktov určených na ľudskú spotrebu zo zemiakov, ktoré mohli byť ošúpané	vlhkosť, ak > 88 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.5	Zemiakové oškrabky	produkt získaný mechanickým oddeľovaním pri spracúvaní zemiakov a zvyškov zemiakov. Produkt môže byť podrobený tepelnej úprave	vlhkosť, ak > 93 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.6	Zemiaková kaša	blanširovaný alebo prevarený a potom roztlačený zemiakový výrobok	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.7	Zemiakové vločky	produkt získaný valcovým sušením umytých, ošúpaných alebo neošúpaných naparených zemiakov	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.8	Zemiaková dužina	produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov	vlhkosť, ak < 77 % alebo > 88 %
4.8.9	Zemiaková dužina, sušená	sušený produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov	
4.8.10	Zemiaková bielkovina	produkt z výroby škrobu pozostávajúci hlavne z bielkovinových látok získaných po oddelení škrobu	dusikaté látky
4.8.11	Zemiaková bielkovina, hydrolyzovaná	bielkovina získaná kontrolovanou enzymatickou hydrolýzou zemiakových bielkovín	dusikaté látky
4.8.12	Zemiaková bielkovina, fermentovaná	produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny a následným sušením rozprašovaním	dusikaté látky

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
4.8.13	Zemiaková bielkovina fermentovaná, tekutá	tekutý produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny	dusikaté látky
4.8.14	Zemiaková šťava, koncentrovaná	koncentrovaný produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci zo zvyškov po čiastočnom odstránení vlákniny, bielkovín a škrobov z celej zemiakovej dužiny a odparení časti vody	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 50 %: — dusikaté látky — popol
4.8.15	Zemiakové granule	zemiaky po umytí, ošúpaní, zmenšení ich veľkosti (krájaním, vločkovaním atď.) a sušení	
4.9.1	Sladký zemiak	hľuzy <i>Ipomoea batatas</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 57 % alebo > 78 %
4.10.1	Jeruzalemské artičoky [topinambur]	hľuzy <i>Helianthus tuberosus</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 80 %
4.11.1	Šťava z červenej reďkovky	šťava z lisovania červenej reďkovky (<i>Raphanus sativus</i> L.) s následným sušením a pasterizáciou	vlhkosť, ak < 30 % alebo > 50 %

⁽¹⁰⁾ Výrazy sa líšia najmä z hľadiska obsahu vlhkosti a majú sa používať tak, ako je to vhodné.

⁽¹¹⁾ K názvu sa doplní údaj o rastlinnom druhu.

5. Iné semená a plody a produkty z nich získané

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
5.1.1	Žalud'	Celé plody duba letného <i>Quercus robur</i> L., duba zimného <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., duba korkového <i>Quercus suber</i> L. alebo iných druhov rodu <i>Quercus</i>	
5.1.2	Žalud', lúpaný	produkt získaný počas lúpania žalud'a	dusikaté látky vláknina
5.2.1	Mandľa	celé alebo zlomkové plody <i>Prunus dulcis</i> so šupkami alebo bez nich	
5.2.2	Mandľové šupky	mandľové šupky získané z olúpaných mandľových semien fyzikálnym oddelením od jadier a mleté	vláknina
5.2.3	Výlisky z mandľových jadier ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním mandľových jadier	dusikaté látky vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
5.3.1	Semeno anízu	semená <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	Jablková dužina, sušená; [jablkové výlisky, sušené]	produkt získaný z výroby šťavy z <i>Malus domestica</i> alebo cidru. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené	vláknina
5.4.2	Jablková dužina, lisovaná; [jablkové výlisky, lisované]	vlhký produkt získaný z výroby jablkovej šťavy alebo cidru. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú lisované	vláknina
5.4.3	Jablková melasa	produkt získaný po výrobe pektínu z jablkovej dužiny	dusikaté látky vláknina oleje a tuky, ak > 10 %
5.5.1	Semeno cukrovej repy	semená cukrovej repy	
5.6.1	Pohánka	semená <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Pohánkové šupky a otruby	produkt získaný počas mletia pohánkových zŕn	vláknina
5.6.3	Pohánkové mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatej pohánky. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zločkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn. Nesmie obsahovať viac ako 10 % vlákniny	vláknina škrob
5.7.1	Semeno červenej kapusty	semená <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>	
5.8.1	Semeno lesknice kanárskej	semená <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	Semená rasce	semená <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Celé gaštany alebo zlomky gaštanov	produkt z výroby gaštanovej múky pozostávajúci hlavne z častíc endospermu s jemnými fragmentmi obalov a malým množstvom zvyškov gaštanu (<i>Castanea</i> spp.)	dusikaté látky vláknina
5.13.1	Citrusové výlisky ⁽¹²⁾	produkt získaný lisovaním citrusových plodov <i>Citrus</i> (L.) spp. alebo počas výroby citrusovej šťavy. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
5.13.2	Citrusové výlisky ⁽¹²⁾, sušené	produkt získaný lisovaním citrusových plodov alebo počas výroby citrusovej šťavy, ktorý je následne vysušený. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu	vláknina
5.14.1	Semená ďateliny lúčnej	semená <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Semená ďateliny plazivej	semená <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Kákové šupky	produkt získaný z olúpaných semien rastliny <i>Coffea</i>	vláknina
5.16.1	Semená nevädze poľnej	semená <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semená uhorky siatej	semená <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semená cyprusu	semená <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Plody datle	plody <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	Semená datle	celé semená <i>Phoenix dactylifera</i> L.	vláknina
5.20.1	Semená feniklu	semená <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Plody figy	plody <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Ovocné jadierka ⁽¹³⁾	produkt pozostávajúci z vnútorných jedlých semien orechov alebo ovocných kôstok	
5.22.2	Ovocná dužina ⁽¹³⁾	produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré	vláknina
5.22.3	Ovocná dužina, sušená ⁽¹³⁾	produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré, ktorý je následne vysušený	vláknina
5.23.1	Žerucha siata	semená <i>Lepidium sativum</i> L.	vláknina
5.24.1	Trávové semená	semená tráv čeľadí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i>	
5.25.1	Hroznové jadierka	jadierka <i>Vitis</i> L. oddelené od hroznovej dužiny, z ktorých nebol odstránený olej	tuk vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
5.25.2	Múčka z hroznových jadierok	produkt získaný počas extrakcie oleja z hroznových jadierok	vláknina
5.25.3	Hroznové výlisky [matoliny]	hroznová dužina, rýchlo vysušená po extrakcii alkoholu, z ktorej bolo odstránených podľa možnosti čo najviac stopiek a jadierok	vláknina
5.25.4	Šťava z hroznových jadierok	produkt získaný z hroznových jadierok po výrobe hroznovej šťavy. Pozostáva najmä z uhľohydrátov.	vláknina
5.26.1	Lieskové orechy	celé alebo zlomkové plody <i>Corylus</i> (L.) spp. so šupkami alebo bez nich	
5.26.2	Výlisky z lieskových orechov ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier lieskových orechov	dusíkaté látky vláknina
5.27.1	Pektín	pektín sa získava vodnou extrakciou (prírodných druhov) vhodného rastlinného materiálu, zvyčajne citrusových plodov alebo jabĺk. Ako organické zrážadlo sa použije iba metanol, etanol a propán-2-ol. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu. Pektín pozostáva hlavne z čiastočných metylových esterov kyseliny polygalakturónovej a ich amónnych, sodných, draselných a vápenatých solí	
5.28.1	Semená perily	semená <i>Perilla frutescens</i> L. a produkty z jej mletia	
5.29.1	Píniové orechy	semená <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistáciové orechy	plody <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semená skorocelu	semená <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Red'kovkové semeno	semená <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Špenátové semeno	semená <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semená bodliaka	semená <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Paradajková dužina [paradajkové výlisky]	produkt získaný lisovaním paradajok <i>Solanum lycopersicum</i> L. počas výroby paradajkovej šťavy. Pozostáva hlavne z paradajkovej šupky a semien	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
5.36.1	Semená rebríčka obyčajného	semená <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Výlisky z marhuľových jadier ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním marhuľových jadier (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Môže obsahovať kyanovodík	dusikaté látky vláknina
5.38.1	Výlisky z čiernej rasce ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien čiernej rasce (<i>Bunium persicum</i> L.)	dusikaté látky vláknina
5.39.1	Výlisky z boráka lekárskeho ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien boráka lekárskeho (<i>Borago officinalis</i> L.)	dusikaté látky vláknina
5.40.1	Výlisky z prvosienky obyčajnej ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien prvosienky obyčajnej (<i>Oenothera</i> L.)	dusikaté látky vláknina
5.41.1	Výlisky z granátovníka púnskeho ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien granátovníka púnskeho (<i>Punica granatum</i> L.)	dusikaté látky vláknina
5.42.1	Výlisky z jadier vlašských orechov ⁽⁵⁾	produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier vlašských orechov (<i>Juglans regia</i> L.)	dusikaté látky vláknina

⁽¹²⁾ Výraz „citrusové“ sa nahrádza príslušným druhom citrusu.

⁽¹³⁾ Výraz „ovocné“ sa podľa vhodnosti nahradí názvom plodu príslušného rastlinného druhu.

6. Úsušky a objemové krmivá a produkty z nich získané

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
6.1.1	Listy repy	listy <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Obilniny ⁽¹¹⁾	celé rastliny alebo časti daného druhu	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.3.1	Slama z obilnín ⁽¹¹⁾	slama z obilnín	
6.3.2	Slama z obilnín upravená ⁽¹¹⁾	produkt získaný vhodnou úpravou slamy z obilnín	sodík, pri úprave pomocou NaOH

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
6.4.1	Ďateľinová múčka	produkt získaný sušením a mletím ďateľiny <i>Trifolium</i> spp. Môže obsahovať až do 20 % lucerny (<i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) alebo iné objemové krmivo sušené a pomleté súčasne s ďateľinou	dusikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.5.1	Múčka z objemového krmiva ⁽¹⁴⁾ [trávna múčka ⁽¹⁴⁾]; [zelená múčka ⁽¹⁴⁾]	produkt získaný sušením a mletím a v niektorých prípadoch stláčaním objemového krmiva ⁽¹⁵⁾	dusikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.1	Seno	druh akejkoľvek trávy alebo strukovín či bylín vysušených na poli alebo umelo vysušených	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.2	Tráva; byliny; strukoviny; vysušené	produkt získaný z tráv, bylín alebo zo strukovín, ktoré boli umelo dehydrované (v akejkoľvek forme)	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.3	Tráva; byliny; strukoviny; [zelené objemové krmivá]	čerstvá biomasa pozostávajúca z tráv, zo strukovín alebo z bylín	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.4	Zelená siláž	silážovaná biomasa z ornej pôdy a trávneho porastu pozostávajúca z akejkoľvek trávy, zo strukovín alebo z bylín	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.5	Senáž	silážované alebo vysušené plodiny pestované na ornej pôde pozostávajúce z tráv, zo strukovín alebo z bylín s minimálne 50 % obsahom sušiny, zabalené v baloch alebo skladované v silách	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.7.1	Konopná múka	múka mletá zo stoniek konopy odrôd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahom tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podľa metódy kvantifikácie stanovenej v nariadení (EÚ) č. 639/2014	dusikaté látky
6.7.2	Konopná vláknina	produkt získaný počas mechanického spracovania stoniek konopy odrôd <i>Cannabis sativa</i> L. s obsahom tetrahydrokanabinolu < 0,2 % podľa metódy kvantifikácie stanovenej v nariadení (EÚ) č. 639/2014	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
6.8.1	Slama z bôbu konského	slama z bôbu konského [<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	
6.9.1	Ľanová slama	slama z ľanu (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Lucerna [alfalfa]	rastliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. Martyn alebo ich časti	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.2	Lucerna sušená na poli; [alfalfa sušená na poli]	lucerna sušená na poli	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.3	Lucerna, sušená pri vysokej teplote; [alfalfa, sušená pri vysokej teplote]; [dehydrovaná lucerna]	lucerna umelo dehydrovaná, v akejkoľvek forme	dusikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.4	Lucerna, extrudovaná; [alfalfa, extrudovaná]	pelety alfalfa, ktoré boli extrudované	
6.10.5	Lucernová múčka ⁽¹⁶⁾ [múčka z alfalfa ⁽¹⁶⁾]	produkt získaný sušením a mletím lucerny. Môže obsahovať až do 20 % dŕateliny alebo iných objemových krmív vysušených a pomletých zároveň s lucernou	dusikaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.6	Lucernové výlisky [výlisky alfalfa]	sušený produkt získaný lisovaním šťavy z lucerny	dusikaté látky vláknina
6.10.7	Lucernový bielkovinový koncentrát [bielkovinový koncentrát alfalfa]	produkt získaný umelým sušením frakcií lucernovej vy lisovanej šťavy, ktoré boli oddelené odstredením a tepelne upravené s cieľom vyvrázať bielkoviny	dusikaté látky karotén
6.10.8	Lucernová tekutá frakcia	produkt získaný po extrakcii bielkovín z lucernovej šťavy	dusikaté látky
6.11.1	Kukuričná siláž	silážované rastliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>Mays</i> alebo ich časti	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
6.12.1	Hrachová slama	slama <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Repková ⁽⁷⁾ slama	slama <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indického sarsonu <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a repky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)	

⁽¹⁴⁾ K názvu možno doplniť druh rastliny.

⁽¹⁵⁾ S výnimkou *Cannabis sativa* L.

⁽¹⁶⁾ Výraz „múčka“ sa môže nahradiť výrazom „pelety“. K názvu možno doplniť metódu sušenia.

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

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
7.1.1	Riasy ⁽¹⁷⁾	rias, živé alebo spracované vrátane čerstvých, chladených alebo mrazených rias. Môžu obsahovať až do 0,1 % protipeniach činidiel	dusikaté látky tuk popol jód, ak > 100 ppm
7.1.2	Riasy ⁽¹⁷⁾, sušené	produkt získaný sušením rias. Tento produkt môže byť premytý s cieľom znížiť obsah jódu a riasy môžu byť inaktivované. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniach činidiel	dusikaté látky tuk popol jód, ak > 100 ppm
7.1.3	Múčka z rias ⁽¹⁷⁾	produkt z výroby oleja z rias získaný extrakciou rias. Riasy boli inaktivované. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniach činidiel	dusikaté látky tuk popol jód, ak > 100 ppm
7.1.4	Olej z rias ⁽¹⁷⁾	olej získaný extrakciou z rias. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniach činidiel	tuk vlhkosť, ak > 1 %
7.1.6	Múčka z morských rias ⁽¹⁷⁾	produkt získaný sušením a drvením makrorias, konkrétne červených, hnedých alebo zelených morských rias. Tento produkt môže byť premytý s cieľom znížiť obsah jódu. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniach činidiel	dusikaté látky tuk popol jód, ak > 100 ppm

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
7.1.7	Múčka z rias rodu <i>Asparagopsis</i>	produkt získaný sušením a drvením makrorias rodu <i>Asparagopsis</i> . Môže byť premytý s cieľom znížiť obsah jódu a brómu	dusikaté látky tuk popol jód, ak > 100 ppm
7.2.1	Huby ⁽¹⁷⁾, sušené	sušené huby a/alebo mycélium získané z jedlých húb, bohaté na vláknu, aminokyseliny a polysacharidy	vláknina dusikaté látky
7.3.1	Kôra ⁽¹⁷⁾	vyčistená a usušená kôra stromov alebo kríkov	vláknina
7.4.1	Kvety ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, sušené	všetky časti sušených kvetov jedlých rastlín a ich frakcie	vláknina
7.5.1	Brokolica, sušená	produkt získaný sušením rastliny- <i>Brassica oleracea</i> L. po umytí, zmenšení veľkosti (krájaním, vložkovaním atď.) a odstránení obsahu vody	
7.6.1	Melasa z (cukrovej) trstiny	sirupovitý produkt získaný počas výroby alebo rafinácie cukru zo <i>Saccharum</i> L. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacích činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 3,5 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
7.6.2	Melasa z (cukrovej) trstiny, čiastočne odcukrená	produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy z melasy z cukrovej trstiny s použitím vody	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
7.6.3	(Trstinový) cukor [sacharóza]	cukor extrahovaný z cukrovej trstiny s použitím vody	
7.6.4	Trstinová bagasa	produkt získaný počas extrakcie cukru z cukrovej trstiny s použitím vody. Pozostáva najmä z vlákniny	vláknina
7.7.1	Listy ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, sušené	sušené listy jedlých rastlín a ich frakcie	vláknina

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
7.8.1	Lignocelulóza	produkt získaný mechanickým spracovaním surového prírodného sušeného dreva, ktorý pozostáva najmä z lignocelulózy	
7.8.2	Celulózový prášok	produkt získaný rozkladom, oddelením lignínu a ďalším čistením celulózy z rastlinných vlákien ⁽¹⁵⁾ neošetreného dreva a modifikovaný len mechanickým spracovaním. Vlákno neutrálneho detergentu (NDF) minimálne 87 %	
7.9.1	Koreň sladkého drievka	koreň <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mäta	produkt získaný sušením nadzemných častí rastlín <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> alebo <i>Mentha viridis</i> (L.) bez ohľadu na spôsob ich spracovania	
7.11.1	Špenát, sušený	produkt získaný zo sušenia rastliny <i>Spinacia oleracea</i> L. bez ohľadu na spôsob jej spracovania	
7.12.1	Juka, mohave	produkt získaný zo stoniek <i>Yucca schidigera</i> Roezl rozomletý na prášok	vláknina
7.12.2	Šťava z <i>Yucca</i> [schidigera]	produkt získaný rezaním a lisovaním <i>Yucca schidigera</i> pozostávajúci hlavne z uhľohydrátov	
7.13.1	Aktívne uhlie; [drevné uhlie]	produkt získaný zuhoľnatím organického rastlinného materiálu	
7.14.1	Drevo ⁽¹⁷⁾	chemicky nespracované drevo alebo drevné vlákna	vláknina
7.14.2	Drevná melasa ⁽¹⁷⁾	produkt získaný zahriatím a lisovaním surového neošetreného dreva, ktorý pozostáva najmä zo xylózy	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
7.15.1	Múčka z ľufka sivolistého	produkt získaný sušením a mletím listov <i>Solanum glaucophyllum</i>	vláknina vitamín D ₃

⁽¹⁷⁾ Názov sa doplní názvom druhu rastlín, húb alebo rias (podľa vhodnosti). Ak získaná krmná surovina obsahuje viac ako 5 % iných druhov, aj tieto druhy musia byť uvedené.

▼ C1

8. Mliečne výrobky a produkty z nich získané

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a osobitné požiadavky na mlieko, mliečivo a niektoré iné výrobky získané z mlieka podľa prílohy X k nariadeniu (EÚ) č. 142/2011.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
8.1.1	Maslo a výrobky z masla	maslo a výrobky získané výrobou alebo spracovaním masla (napr. maslové sérum), pokiaľ sa neuvádzajú samostatne	dusikaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %
8.2.1	Cmar/cmar v prášku ⁽¹⁸⁾	produkt získaný pri mútení masla zo smotany alebo podobnými procesmi. Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusikaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %
8.3.1	Kazeín	produkt získaný z odstredeného mlieka alebo z cmaru sušením kazeínu vyzrážaného pomocou kyselín alebo syridla	dusikaté látky vlhkosť, ak > 10 %
8.4.1	Kazeinát	produkt extrahovaný zo syroviny alebo kazeínu použitím neutralizujúcich látok a sušením	dusikaté látky vlhkosť, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
8.5.1	Syr a výrobky zo syra	syr a výrobky vyrobené zo syra a produktov na báze mlieka	dusikaté látky tuk
8.6.1	Mledzivo/sušené mledzivo ⁽¹⁸⁾	tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami zvierat produkujúcich mlieko do piatich dní po pôrode	dusikaté látky
8.7.1	Vedľajšie mliečne produkty	produkty získané pri výrobe mliečnych výrobkov vrátane kalu z odstredíviek alebo separátorov, preplachovacej vody, mliečnych minerálnych látok. Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	vlhkosť dusikaté látky tuk celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
8.8.1	Fermentované mliečne výrobky	produkty získané fermentáciou mlieka (napr. jogurt atď.)	dusikaté látky tuk
8.9.1	Laktóza	cukor oddelený z mlieka alebo zo srvátky purifikáciou a sušením	vlhkosť, ak > 5 %
8.10.1	Mlieko/sušené mlieko ⁽¹⁸⁾	bežná tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami získaná z jedného dojenia alebo viacerých dojení	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
8.11.1	Odstredené mlieko/ sušené odstredené mlieko ⁽¹⁸⁾	mlieko, ktorého obsah tuku bol znížený jeho oddelením	dusikaté látky vlhkosť, ak > 5 %
8.12.1	Mliečny tuk	produkt získaný odstredovaním mlieka	tuk
8.13.1	Sušená mliečna biel- kovina ⁽¹⁸⁾	produkt získaný sušením bielkovino- vých zložiek extrahovaných z mlieka chemickou alebo fyzikálnou úpravou	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
8.14.1	Kondenzované a odparené mlieko a produkty z nich	kondenzované a odparené mlieko a produkty získané výrobou alebo spracovaním týchto produktov	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
8.15.1	Mliečny permeát/ sušený mliečny permeát ⁽¹⁸⁾	produkt získaný filtráciou (ultrafiltrá- ciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltrá- ciou) z kvapalnej fázy mlieka, z ktorého mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť reverznou osmózou	popol dusikaté látky Laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.16.1	Mliečny bielkovi- nový koncentrát (retentát)/sušený mliečny bielkovi- nový koncentrát (retentát) ⁽¹⁸⁾	produkt, ktorý ostane na membráne po filtrácii (ultrafiltrácii, nanofiltrácii alebo mikrofiltrácii) mlieka	dusikaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.17.1	Srvátka/sušená srvátka ⁽¹⁸⁾	produkt z výroby syra, tvarohu alebo kazeínu alebo z podobných procesov. Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexa- metafosforečnan sodný), difosfo- rečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabili- záciu bielkovín počas spraco- vania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosfo- rečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov,	dusikaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.18.1	Delaktózovaná srvátka/delaktózovaná sušená srvátka ⁽¹⁸⁾	srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza. Ak sa pripravuje osobitne ako krmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusikaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol
8.19.1	Srvátková bielkovina/sušená srvátková bielkovina ⁽¹⁸⁾	produkt získaný sušením zložiek srvátkovej bielkoviny extrahovaných zo srvátky chemickou alebo fyzikálnou úpravou. Ak sa pripravuje osobitne ako krmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania,	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.20.1	Demineralizovaná delaktózovaná srvátka/sušená demineralizovaná delaktózovaná srvátka ⁽¹⁸⁾	srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza a minerálne látky. Ak sa pripravuje osobitne ako krmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusikaté látky laktóza popol vlhkosť, ak > 8 %
8.21.1	Srvátkový permeát/sušený srvátkový permeát ⁽¹⁸⁾	produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) z kvapalnej fázy srvátky, z ktorej mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť reverznou osmózou. Ak sa pripravuje osobitne ako krmna surovina, môže obsahovať:	popol dusikaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 %

▼C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.22.1	Srvátkový bielkovinový koncentrát/sušený srvátkový bielkovinový koncentrát ⁽¹⁸⁾	produkt ktorý ostane na membráne po filtrácii (ultrafiltrácii, nanofiltrácii alebo mikrofiltrácii) srvátky. Ak sa pripravuje osobitne ako krmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosforečnanov, napr. polyfosforečnanov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosforečnanov (napr. difosforečnan tetrasodný) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas spracovania, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusikaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %

⁽¹⁸⁾ Výrazy nie sú synonymické a líšia sa najmä obsahom vlhkosti; podľa vhodnosti sa musí použiť zodpovedajúci výraz. Výraz „v prášku“ označuje obsah vlhkosti nižší ako 12 % a môže nahradiť výraz „sušený“ alebo „koncentrovaný a sušený“.

▼C1

9. Produkty zo suchozemských zvierat a produkty z nich získané

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009. K názvu kŕmnych surovín sa doplnia informácie podľa prílohy X alebo prílohy XIII k nariadeniu (EÚ) č. 142/2011 alebo prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 999/2001 na objasnenie osobitných požiadaviek a jasnú identifikáciu v súvislosti s obmedzeniami používania v súlade s nariadením (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
9.1.1	Vedľajšie živočíšne produkty ⁽¹⁹⁾	celé telá alebo časti teplokrvných suchozemských zvierat, čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %
9.2.1	Živočíšny tuk ⁽²⁰⁾	produkt pozostávajúci z tuku suchozemských zvierat vrátane bezstavovcov okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá vo všetkých životných štádiách. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	tuk vlhkosť, ak > 1 %
9.3.1	Vedľajšie včelárske produkty ⁽²¹⁾	med, včelí vosk, materská kašička, propolis, peľ, spracované alebo nespracované	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
9.4.1	Spracovaná živočíšna bielkovina ⁽²⁰⁾	produkt získaný tepelnou úpravou, sušením a mletím celých tiel suchozemských zvierat alebo ich častí vrátane bezstavovcov vo všetkých životných štádiách, z ktorého môže byť čiastočne extrahovaný alebo fyzicky odstránený tuk. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	dusikaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.5.1	Bielkoviny z výroby želatíny ⁽²⁰⁾	sušené živočíšne bielkoviny získané z výroby želatíny odvodené zo surovín podľa nariadenia (ES) č. 853/2004	dusikaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.6.1	Hydrolyzované živočíšne bielkoviny ⁽²⁰⁾	polypeptidy, peptidy a aminokyseliny a ich zmesi získané hydrolyzou živočíšnych bielkovín, ktoré môžu byť koncentrované sušením	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.7.1	Krvná múčka ⁽²⁰⁾	produkt získaný tepelnou úpravou krvi zabitých teplokrvných zvierat	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
9.8.1	Krvné produkty ⁽¹⁹⁾	produkty získané z krvi alebo frakcií krvi zabitých teplokrvných zvierat; zahŕňajú sušenú/mrazenú/tekutú krvnú plazmu, sušenú celú krv, sušené/mrazené/tekuté červené krvinky alebo ich frakcie a zmesi	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.9.1	Zvyšky zo stravovania [recyklát zo stravovania]	všetok potravinársky odpad obsahujúci materiál živočíšneho pôvodu vrátane použitého kuchynského oleja pochádzajúceho z reštaurácií, zo stravovacích zariadení a z kuchýň vrátane centrálnych kuchýň a kuchýň v domácnostiach	dusikaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.10.1	Kolagén ⁽²⁰⁾	produkt na báze bielkovín získaný zo živočíšnych kostí, koží, kožíek a šliach	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.11.1	Perová múčka	produkt získaný sušením a mletím peria zabitých zvierat	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.12.1	Želatína ⁽²⁰⁾	prírodná rozpustná bielkovina, želirujúca alebo neželirujúca, získaná čiastočnou hydrolýzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží a kožíek a šliach zvierat	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.13.1	Škvarky ⁽²⁰⁾	produkt získaný z výroby loja, sadla a iných extrahovaných alebo fyzicky odstránených tukov živočíšneho pôvodu, čerstvý, mrazený alebo sušený. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	dusikaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.14.1	Produkty živočíšneho pôvodu ⁽¹⁹⁾	bývalé potraviny s obsahom živočíšnych produktov; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %
9.15.1	Vajcia	Celé vajcia druhu <i>Gallus gallus</i> L. so škrupinami alebo bez škrupín	
9.15.2	Albumín	produkt získaný z vajec po oddelení škrupín a žĺtkov, pasterizovaný a prípadne denaturovaný	dusikaté látky prípadne metóda denaturácie

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
9.15.3	Produkty z vajec, sušené	produkty pozostávajúce z pasterizovaných sušených vajec, bez škrupín alebo zmesi rôznych podielov sušeného albumínu a sušeného vaječného žltka	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
9.15.4	Sušené vajcia pocukrované	sušené celé vajcia alebo ich časti, pocukrované	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
9.15.5	Vaječné škrupiny, sušené	produkt získaný z hydínových vajec po tom, ako z nich bol odstránený obsah (žltok a albumín). Škrupiny sú vysušené	popol
9.16.1	Suchozemské bezstavovce ⁽¹⁹⁾, živé	živé suchozemské bezstavovce vo všetkých životných štádiách okrem druhov, ktoré majú nežiaduce účinky na zdravie rastlín, zvierat a ľudí	
9.16.2	Suchozemské bezstavovce ⁽¹⁹⁾, mŕtve	mŕtve suchozemské bezstavovce okrem druhov, ktoré majú nežiaduce účinky na zdravie rastlín, zvierat a ľudí, vo všetkých životných štádiách, ošetrované alebo neošetrované, ale nespracované podľa nariadenia (ES) č. 1069/2009	dusikaté látky tuk popol
9.17.1	Cholesterol z tuku z ovčej vlny	produkt získaný z tuku z ovčej vlny (lanolín), zmydlením, oddelením a kryštalizáciou. Minimálny obsah (3β)-cholest-5-én-3-ol, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %	

⁽¹⁹⁾ Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa označovania, obchodných dokladov a zdravotných certifikátov pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ktoré sú stanovené v nariadení Komisie (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII), a ak sa katalóg používa na účely označovania, názov sa podľa vhodnosti nahrádza tak, aby poskytoval náležité informácie,

- živočíšnym druhom a
- časťou živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
- životným štádiom (napr. larva) a/alebo
- názvom živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodrohovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu),

alebo sa podľa vhodnosti s cieľom poskytnúť náležité informácie dopĺňa tento údaj:

- živočíšny druh a/alebo
- časť živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
- životné štádium (napr. larva) a/alebo
- názov živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodrohovej recyklácie.

⁽²⁰⁾ Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa označovania, obchodných dokladov a zdravotných certifikátov pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ktoré sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII) a nariadení 999/2001 (príloha IV), a ak sa katalóg používa na účely označovania, k názvu sa podľa vhodnosti s cieľom poskytnúť náležité informácie dopĺňa tento údaj:

- spracovaný živočíšny druh (napr. ošipané, prežúvavce, vtáky, hmyz) a/alebo
- životné štádium (napr. larva) a/alebo
- spracovaný materiál (napr. kosť) a/alebo
- aplikovaný proces (napr. odtučnený, rafinovaný) a/alebo
- názov živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodrohovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu).

⁽²¹⁾ Názov sa podľa vhodnosti nahradí názvom príslušného produktu.

▼ **C1****10. Ryby, iné vodné živočíchy a produkty z nich získané**

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
10.1.1	Vodné bezstavovce ⁽²²⁾	celé telá alebo časti morských alebo sladkovodných bezstavovcov vo všetkých životných štádiách okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá	dusikaté látky tuk popol
10.2.1	Vedľajšie produkty z vodných živočíchov ⁽²¹⁾	pochádzajúce z prevádzkarní alebo závodov spracúvajúcich alebo vyrábajúcich produkty na ľudskú spotrebu	dusikaté látky tuk popol
10.3.1	Múčka z kôrovcov ⁽²³⁾	produkt získaný zahriatím, lisovaním a vysušením celých tiel alebo častí kôrovcov vrátane voľne žijúcich kreviet a kreviet z farmových chovov	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
10.4.1	Ryby ⁽²²⁾	celé ryby alebo ich časti: čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené	dusikaté látky vlhkosť, ak > 8 %
10.4.2	Rybia múčka ⁽²²⁾	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých rýb alebo ich častí, do ktorého môžu byť pred sušením znovu pridané rybie šťavy	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.3	Rybie šťavy	kondenzovaný produkt získaný počas výroby rybej múčky, ktorý bol oddelený a stabilizovaný acidifikáciou alebo sušením	dusikaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
10.4.4	Rybia bielkovina, hydrolyzovaná	produkt získaný hydrolýzou celých rýb alebo ich častí, ktorý môže byť koncentrovaný sušením	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
10.4.5	Múčka z rybích kostí	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením častí rýb. Pozostáva najmä z rybích kostí	popol
10.4.6	Rybí olej	olej získaný z rýb alebo ich častí, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu (môže obsahovať údaje špecifické pre daný druh, napr. olej z pečene tresky)	tuk vlhkosť, ak > 1 %
10.4.7	Rybí olej, stužený	olej získaný hydrogenáciou rybieho oleja	vlhkosť, ak > 1 %
10.4.8	Stearín z rybieho oleja [winterizovaný rybí olej]	frakcia rybieho oleja s vysokým obsahom nasýtených tukov získaná počas rafinácie surového rybieho oleja na rafinovaný rybí olej použitím procesu winterizácie, v ktorej nasýtené tuky tuhnú a následne sa zbierajú	tuk vlhkosť, ak > 1 %
10.5.1	Olej z krilu	olej získaný z varenej a lisovanej planktonickej pancierovky, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu	vlhkosť, ak > 1 %
10.5.2	Bielkovinový koncentrát z pancierovky (bielkovina z krilu), hydrolyzovaný	produkt získaný enzymatickou hydrolyzou celých pancieroviek alebo ich častí, často koncentrovaný sušením	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.6.1	Múčka z morských špirálovcov	produkt získaný zahriatím a sušením celých morských špirálovcov alebo ich častí vrátane <i>Nereis virens</i> M. Sars	tuk popol, ak > 20 %, vlhkosť, ak > 8 %
10.7.1	Múčka z morského zooplanktónu	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením morského zooplanktónu, napr. pancierovky	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.7.2	Olej z morského zooplanktónu	olej získaný z vareného a lisovaného morského zooplanktónu, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu	vlhkosť, ak > 1 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
10.8.1	Múčka z mäkkýšov	produkt získaný zahriatím a sušením celých mäkkýšov alebo ich častí vrátane kalmárov a lastúrníkov	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.9.1	Múčka z kalmárov	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých kalmárov alebo ich častí	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.10.1	Múčka z hviezdíc [múčka z morských hviezdíc]	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých živočíchov <i>Asteroidea</i> alebo častí <i>Asteroidea</i>	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.11.1	Múčka z morských bezstavovcov ⁽²²⁾	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých morských bezstavovcov alebo ich častí	dusikaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %

⁽²²⁾ K názvu sa doplní údaj o živočíšnom druhu.

⁽²³⁾ V prípade výroby z rýb z farmových chovov/kôrovcov sa k názvu podľa potreby doplní údaj o živočíšnom druhu.

11. Minerálne látky a produkty z nich získané

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole, ktoré obsahujú vedľajšie živočíšne produkty, musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.1.1	Uhličitan vápenatý ⁽²⁴⁾ [vápenec]	produkt získaný mletím zdrojov uhličitanu vápenatého (CaCO ₃), ako je vápenec, alebo vyzrážaním z kyselinového roztoku. Môže obsahovať až do 0,25 % propylénglykolu. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.1.2	Zvápenatené morské ulity	produkt prírodného pôvodu získaný z morských ulít pomletých alebo granulovaných, ako sú ulity uštic alebo morských mušlí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.3	Uhličitan horečnatovápenný	prírodná zmes uhličitanu vápenatého (CaCO ₃) a uhličitanu horečnatého (MgCO ₃). Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.4	Maerl	produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias, pomletý alebo granulovaný	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.5	Lithothamn	produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias [<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], mletý alebo granulovaný	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.6	Chlorid vápenatý	chlorid vápenatý (CaCl ₂) a jeho hydratované formy. Môže obsahovať až do 0,2 % síranu bárnateho	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.7	Hydroxid vápenatý ⁽²⁵⁾	hydroxid vápenatý [Ca(OH) ₂]. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.8	Síran vápenatý, bezvodý	bezvodý síran vápenatý (CaSO ₄) získaný mletím bezvodého síranu vápenatého alebo dehydratáciou dihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.9	Síran vápenatý, hemihydrát	hemihydrát síranu vápenatého (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) získaný čiastočnou dehydratáciou dihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.10	Síran vápenatý, dihydrát	dihydrát síranu vápenatého (CaSO ₄ × 2H ₂ O) získaný mletím dihydrátu síranu vápenatého alebo hydratáciou hemihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.11	Vápenaté soli organických kyselín ⁽²⁶⁾	Vápenaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka ⁽²⁷⁾	vápnik organické kyseliny
11.1.12	Oxid vápenatý	oxid vápenatý (CaO) získaný kalcináciou prirodzene sa vyskytujúceho vápenca. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.13	Glukonan vápenatý	vápenatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ a jej hydratované formy	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %

▼ C1

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
11.1.14	Cheláty vápnika ⁽²⁸⁾	Ca(x) ₁₋₃ x nH ₂ O (x) = anión aminokyselín z hydrolyzátu sójovej bielkoviny alebo syntetických aminokyselín povolených ako krmné doplnkové látky. Chelácia katiónu sa preukazuje maximálnym počtom 10 % molekúl prekračujúcich 1 500 daltonov a primeranou analytickou metódou preukazujúcou chelátovú štruktúru krmnej suroviny. Môžu obsahovať až do 40 % chloridu	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.15	Síran/uhličitan vápenatý	produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.16	Pidolát vápenatý	L-pidolát vápenatý (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.17	Uhličitan vápenatý-oxid horečnatý	produkt získaný zahriatím látok s obsahom prírodného vápnika a horčíka ako dolomit. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik horčík
11.1.18	Podvojná soľ dusičnanu vápenatého	5 Ca(NO ₃) ₂ x NH ₄ NO ₃ x10 H ₂ O. Získava sa chemickou syntézou horniny s obsahom uhličitanu vápenatého a kyseliny dusičnej	vápnik dusík
11.2.1	Oxid horečnatý	kalcinovaný oxid horečnatý (MgO), nie menej ako 70 % MgO	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 15 % obsah železa ako Fe ₂ O ₃ , ak > 5 %.
11.2.2	Síran horečnatý, heptahydrát	síran horečnatý (MgSO ₄ × 7 H ₂ O)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.3	Síran horečnatý, monohydrát	síran horečnatý (MgSO ₄ × H ₂ O)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.4	Síran horečnatý, bezvodý	bezvodý síran horečnatý (MgSO ₄)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.5	Propionát horečnatý	propionát horečnatý (C ₆ H ₁₀ MgO ₄)	horčík

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.2.6	Chlorid horečnatý	chlorid horečnatý (MgCl_2) alebo roztok získaný prirodzeným skoncentrovaním morskej vody po vyťažení chloridu sodného	horčík chlór popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.7	Uhličitan horečnatý	prírodný uhličitan horečnatý (MgCO_3)	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.8	Hydroxid horečnatý	hydroxid horečnatý [$\text{Mg}(\text{OH})_2$].	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.9	Síran draselno-horečnatý	Síran draselno-horečnatý [$\text{K}_2\text{Mg}(\text{SO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, n= 4,6]	horčík draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.10	Horečnaté soli organických kyselín ⁽²⁶⁾	horečnaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka ⁽²⁷⁾	horčík organické kyseliny
11.2.11	Glukonát horečnatý	horečnatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako $\text{Mg}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a jej hydratované formy	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.2.12	Cheláty horčíka ⁽²⁸⁾	vzorec $\text{Mg}(x)_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$ (x) = anión aminokyselín z hydrolyzátu sójovej bielkoviny alebo syntetických aminokyselín povolených ako krmné doplnkové látky. Chelatácia kationu sa preukazuje maximálnym počtom 10 % molekúl prekračujúcich 1 500 daltonov a primeranou analytickou metódou preukazujúcou chelátovú štruktúru krmnej suroviny. Môžu obsahovať až do 55 % chloridu a/alebo sulfátu	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.2.13	Pidolát horečnatý	L-pidolát horečnatý ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{MgN}_2\text{O}_6$). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.1	Hydrogenfosforečnan vápenatý ⁽²⁹⁾ ⁽³⁰⁾[hydrogenfosforečnan vápenatý]	hydrogenfosforečnan vápenatý získaný z kostí alebo anorganických zdrojov ($\text{CaHPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, n = 0 alebo 2). Ca/P > 1,2 Môže obsahovať až do 3 % chloridu vyjadreného ako NaCl	vápnik celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.2	Monodikalciumpfosfát	produkt zložený z hydrogenfosforečnanu vápenatého a dihydrogenfosforečnanu vápenatého [$\text{CaHPO}_4 \times \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, n = 0 alebo 1] 0,8 < Ca/P < 1,3	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.3.3	Dihydrogenfosforečnan vápenatý; [dihydrogenfosforečnan vápenatý]	dihydrogenfosforečnan vápenatý [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × nH ₂ O, n=0 alebo 1] Ca/P > 0,9	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.4	Fosforečnan vápenatý ⁽³⁰⁾ [fosforečnan vápenatý]	fosforečnan vápenatý z kostí alebo anorganických zdrojov [Ca ₃ (PO ₄) ₂ × H ₂ O] alebo hydroxylapatit [Ca ₅ (PO ₄) ₃ OH] Ca/P > 1,3	vápnik celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.5	Fosforečnan horečnato-vápenatý	fosforečnan horečnato-vápenatý [Ca ₃ Mg ₃ (PO ₄) ₄]	vápnik horčík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.6	Odfluórovaný fosfát	produkt získaný z anorganických zdrojov, kalcinovaný a ďalej tepelne upravený	celkový fosfor vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.7	Pyrofosforečnan vápenatý; [dikalciumdifosfát]	pyrofosforečnan vápenatý (Ca ₂ P ₂ O ₇) z kostí alebo anorganických zdrojov	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.8	Fosforečnan horečnatý	produkt pozostávajúci z dihydrogenfosforečnanu, hydrogenfosforečnanu a fosforečnanu horečnatého	celkový fosfor horčík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.9	Fosforečnan horečnato-sodno-vápenatý	produkt pozostávajúci z fosforečnanu horečnato-sodno-vápenatého	celkový fosfor horčík vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov (¹)	Opis	Povinné údaje
11.3.10	Dihydrogenfosforečnan sodný; [dihydrogenfosforečnan sodný]	dihydrogenfosforečnan sodný ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ alebo 2)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.11	Hydrogenosforečnan sodný; [hydrogenfosforečnan sodný]	hydrogenfosforečnan sodný ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ alebo 12)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.12	Fosforečnan sodný; [fosforečnan sodný]	hydrogenfosforečnan sodný ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ alebo 12)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.13	Pyrofosforečnan sodný; [difosforečnan tetrasodný]	pyrofosforečnan sodný ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ alebo 10)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.14	Dihydrogenfosforečnan draselný; [dihydrogenortofosforečnan monodraselný]	dihydrogenfosforečnan draselný (KH_2PO_4)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.15	Hydrogenfosforečnan draselný; [hydrogenortofosforečnan didraselný]	hydrogenfosforečnan draselný ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ alebo 6)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.16	Fosforečnan sodno-vápenatý	Fosforečnan sodno-vápenatý (CaNaPO_4)	celkový fosfor vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.17	Dihydrogenfosforečnan amónny; [dihydrogenfosforečnan amónny]	dihydrogenfosforečnan amónny ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.18	Fosforečnan dvojamonny; [hydrogenfosforečnan amónny]	fosforečnan dvojamonny [$(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$]	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.3.19	Trifosforečnan pentasodný; [polyfosfát fosforečnan sodný]	trifosforečnan pentasodný ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ alebo 6)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.20	Fosforečnan horečnato-sodný	fosforečnan horečnato-sodný (MgNaPO_4)	celkový fosfor horčík sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.21	Fosfornan horečnatý	fosfornan horečnatý [$\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$]	horčík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.22	Kostná múčka odglejená	odglejené, sterilizované a pomleté kosti, z ktorých bol odstránený tuk	celkový fosfor vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.23	Popol z kostí	minerálne zvyšky z horenia, spaľovania alebo splyňovania vedľajších živočíšnych produktov	celkový fosfor vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.24	Polyfosforečnan vápenatý	heterogénne zmesi vápenatých solí kondenzovaných kyselín polyfosforečných všeobecného vzorca $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2.	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.25	Dihydrogendifosforečnan vápenatý	dihydrogendifosforečnan/pyrofosforečnan vápenatý ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.26	Horečnatá soľ kyseliny pyrofosforečnej	horečnatá soľ kyseliny pyrofosforečnej ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) produkt vyrobený z purifikovanej kyseliny fosforečnej a purifikovaného hydroxidu horečnatého alebo oxidu horečnatého odparovaním vody a kondenzáciou ortofosforečnanu na difosforečnan	celkový fosfor horčík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.27	Dihydrogendifosforečnan sodný	dihydrogendifosforečnan sodný ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.3.28	Difosforečnan trisodný	hydrogéndifosforečnan sodný (bezvodý: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monohydrát: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 1 alebo 9)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.29	Polyfosforečnan sodný; [hexametafosforečnan sodný]	heterogénne zmesi sodných solí lineárnych kondenzovaných polyfosforečných kyselín so všeobecným vzorcom $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2.	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.30	Fosforečnan tri-draselný	fosforečnan tri-draselný ($\text{K}_3\text{PO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 1, 3, 7 alebo 9)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.31	Difosforečnan draselný	difosforečnan draselný ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 1 alebo 3)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.32	Trifosforečnan pentadraselný	trifosforečnan pentadraselný ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.33	Polyfosforečnan draselný	heterogénne zmesi draselných solí lineárnych kondenzovaných polyfosforečných kyselín so všeobecným vzorcom $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.34	Polyfosforečnan sodno-vápenatý	polyfosforečnan sodno-vápenatý	celkový fosfor sodík vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.4.1	Chlorid sodný ⁽²⁴⁾	chlorid sodný (NaCl) alebo produkt získaný kryštalizáciou odparovaním vody zo soľného roztoku (nasýteného alebo ochudobneného v inom procese) (vákuová soľ) alebo odparovaním morskej vody (morská soľ) alebo mletím kamennej soli	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.2	Bikarbonát sodný [hydrogenuhlčitan sodný]	bikarbonát sodný (NaHCO_3)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.4.3	(Bi)karbonát sodný/ amónny [(hydrogen)uhličitan sodný/amónny]	produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného a hydrogenuhličitanu sodného so stopami hydrogenuhličitanu amónneho (hydrogenuhličitan amónny max. 5 %)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.4	Uhličitan sodný	uhličitan sodný (Na ₂ CO ₃)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.5	Seskviuhličitan sodný [monohydrogenbis(uhličitan) sodný]	seskviuhličitan sodný [Na ₃ H(CO ₃) ₂]	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.6	Síran sodný	síran sodný (Na ₂ SO ₄) Môže obsahovať až do 0,3 % metionínu	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.7	Sodné soli organických kyselín ⁽²⁶⁾ ⁽³¹⁾	sodné soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka ⁽²⁷⁾	sodík organické kyseliny
11.4.8	Glukonan sodný	sodná soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako Na(C ₆ H ₁₁ O ₇) a jej hydratované formy	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.1	Chlorid draselný	chlorid draselný (KCl) alebo produkt získaný odparením morskej vody alebo mletím prírodných zdrojov chloridu draselného	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.2	Síran draselný	síran draselný (K ₂ SO ₄)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.3	Uhličitan draselný	uhličitan draselný (K ₂ CO ₃)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.4	Hydrogenuhličitan draselný [hydrogenuhličitan draselný]	hydrogenuhličitan draselný (KHCO ₃)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.5	Draselné soli organických kyselín ⁽²⁶⁾ ⁽³²⁾	draselné soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka ⁽²⁷⁾	draslík organické kyseliny
11.5.6	Pidolát draselný	L-pidolát draselný (C ₅ H ₆ KNO ₃). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.6.1	Sírny kvet	prášok získaný z prírodných ložísk minerálu. Tiež produkt získaný z rafinácie ropy podľa postupov výrobcov síry	síra

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
11.7.1	Atapulgit	prírodný minerál obsahujúci horčík, hliník a kremík	horčík
11.7.2	Kremeň	prírodzene sa vyskytujúci minerál získaný mletím zdrojov kremeňa. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	
11.7.3	Kristobalit	oxid kremičitý (SiO ₂) získaný z rekryštalizácie kremeňa. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	
11.8.1	Síran amónny	síran amónny [(NH ₄) ₂ SO ₄] získaný chemickou syntézou. Môže byť prítomný vo forme vodného roztoku	dusík síra
11.8.3	Amónne soli organických kyselín ⁽²⁶⁾	amónne soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka ⁽²⁷⁾	dusík organické kyseliny
11.8.4	Laktát amónny (mliečnan amónny) ⁽²⁵⁾	laktát amónny (CH ₃ CHOH-COONH ₄). Zahŕňa laktát amónny produkovaný fermentáciou pomocou <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus ssp</i> alebo <i>Bifidobacterium ssp.</i> , s obsahom aspoň 7 % dusíka. Môže obsahovať až do 2 % fosforu, 2 % draslíka, 0,7 % horčíka, 2 % sodíka, 2 % sulfátov, 0,5 % chloridov, 5 % cukrov a 0,1 % silikónového protipeniaceho činidla	dusík popol draslík, ak > 1,5 % horčík, ak > 1,5 % sodík, ak > 1,5 %
11.8.5	Octan amónny ⁽²⁵⁾	octan amónny (CH ₃ COONH ₄) vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 55 % octanu amónneho	dusík
11.9.1	Minerálny grit	produkt získaný drvením prírodzene sa vyskytujúceho minerálu vo forme štrku	veľkosť častíc
11.9.2	Tehlový grit	produkt získaný drvením a mletím produktov získaných z pálenia hliny	veľkosť častíc vlhkosť, ak > 2 %

⁽²⁴⁾ Charakter zdroja sa môže v názve uviesť dodatočne alebo sa ním daný názov môže nahradiť.

⁽²⁵⁾ Môže sa umiestňovať na trh a používať do 30. mája 2028 v súlade s článkom 3 nariadenia (EÚ) 2022/1104.

⁽²⁶⁾ Názov sa podľa vhodnosti zmení alebo doplní tak, aby špecifikoval masťnú a/alebo organickú kyselinu.

⁽²⁷⁾ Tým sa nevylučuje klasifikácia špecifických solí organických kyselín ako kŕmnych surovín.

⁽²⁸⁾ Názov sa doplní údajom o použitej aminokyseline alebo zdroji použitých aminokyselín.

⁽²⁹⁾ V názve môže byť zahrnutý výrobný proces.

⁽³⁰⁾ Názov sa podľa vhodnosti doplní výrazom „z kostí“.

⁽³¹⁾ Citrany sodné sa môžu umiestňovať na trh a používať do 30. mája 2028 v súlade s článkom 3 nariadenia (EÚ) 2022/1104.

⁽³²⁾ Citrany draselné sa môžu umiestňovať na trh a používať do 30. mája 2028 v súlade s článkom 3 nariadenia (EÚ) 2022/1104.

▼C1

12. Produkty a druhotné produkty získané fermentáciou s použitím mikroorganizmov

Kŕmne suroviny uvedené pod číslom začínajúcim „12.1“ sú produkty fermentácie získané z celých mikroorganizmov alebo ich častí. Kŕmne suroviny uvedené pod číslom začínajúcim „12.2“ sú druhotné produkty fermentácie pozostávajúce najmä z mikrobiálnej biomasy a kŕmne suroviny uvedené pod číslom začínajúcim „12.3“ sú iné druhotné produkty fermentácie.

Kŕmne suroviny uvedené pod číslom začínajúcim „12.1“ alebo „12.2“ môžu obsahovať až do 0,3 % protipeniacich činidiel, 1,5 % filtračných/čiriacich prípravkov a 2,9 % kyseliny propiónovej. Kŕmne suroviny uvedené pod číslom začínajúcim „12.3“ môžu obsahovať až do 0,6 % protipeniacich činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku a 0,2 % sulfitov.

Všetky mikroorganizmy (vrátane kľúčivých spór) používané na fermentáciu musia byť inaktivované, výsledkom čoho je neprítomnosť životaschopných mikroorganizmov v kŕmnych surovinách.

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole, ktoré sú vyrobené z geneticky modifikovaných organizmov, musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
12.1.5	Kvasnice, inaktivované [pivovarské kvasnice, inaktivované, podľa vhodnosti]	celé kvasnice ⁽³³⁾ a ich časti ⁽³⁴⁾ získané z/zo <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁵⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> alebo <i>Brettanomyces</i> ssp. na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného alebo chemického pôvodu, vitamínov a minerálov	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 % ak vlhkosť < 75 %: dusikaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.9	Jednobunkové bielkoviny z húb ⁽³⁶⁾	produkt fermentácie získaný z kultúry <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> alebo <i>Trichoderma viride</i> na substrátoch prevažne rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátku, kyselinu mliečnu, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli	dusikaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.10	Produkt z <i>Bacillus subtilis</i> bohatý na bielkoviny	produkt fermentácie získaný z kultúry <i>Bacillus subtilis</i> na substrátoch prevažne rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátku, kyselinu mliečnu, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli	dusikaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
12.1.12	Kvasnicové produkty	celé kvasnice ⁽³²⁾ a ich časti ⁽³³⁾ získané krakovaním a/alebo frakciáciou kvasnicových buniek z/zo <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> alebo <i>Brettanomyces</i> ssp. na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 %
12.1.13	Jednobunkové bielkoviny z baktérií ⁽³⁶⁾	bielkovinové produkty získané fermentáciou s použitím baktérií na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z metanolu (fermentácia s použitím baktérie <i>Methylophilus methylotrophus</i>) alebo zemného plynu (fermentácia s použitím baktérií <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Bacillus brevis</i>) a/alebo <i>Bacillus firmus</i>) ako uhlíkového zdroja, zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, vitamínov a minerálnych látok	dusikaté látky popol
12.1.14	Inaktivované baktérie a ich časti ⁽³⁶⁾	celé baktérie alebo ich časti ⁽³³⁾ získané z <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (s predchádzajúcim názvom <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> alebo <i>Streptococcus thermophilus</i> alebo z iných druhov baktérií povolených ako krmné doplnkové látky, ktoré sú fermentované na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov	popol

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
12.2.8	Bakteriálna biomasa bohatá na bielkoviny ⁽³⁶⁾	druhotné produkty bohaté na bielkoviny získané z výroby aminokyselín, vitamínov, organických kyselín, enzýmov a/alebo ich solí, ktoré sú získané fermentáciou s použitím <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 alebo <i>Lactobacillaceae</i> na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov. Produkt môže byť hydrolyzovaný	dusikaté látky popol
12.2.9	Hubová biomasa ⁽³⁶⁾	druhotné produkty bohaté na bielkoviny získané z výroby produktov ako enzýmy, vitamíny a/alebo organické kyseliny, ktoré sú získané fermentáciou s použitím <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> alebo <i>Trichoderma reesei</i> na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov	dusikaté látky popol
12.3.1	Vinas [kondenzované melasové šťavy]	druhotné produkty získané priemyselným spracovaním muštov/kvasnej kvapaliny z procesov mikrobiálnej fermentácie, ako je výroba alkoholu, organických kyselín alebo kvasníc. Sú zložené z kvapalnej/pastovej frakcie získanej po oddelení fermentačných muštov/kvasnej kvapaliny. Môžu obsahovať aj mŕtve bunky mikroorganizmov použitých pri fermentácii a/alebo ich časti ⁽³³⁾	dusikaté látky substrát a prípadne aj uvedenie výrobného procesu
12.3.2	Druhotné produkty výroby (solí) aminokyselín ⁽³⁶⁾	druhotné produkty z výroby aminokyselín a ich solí fermentáciou s použitím <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> alebo <i>Corynebacterium melassecola</i> na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja prevažne rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov	dusikaté látky popol

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
12.3.3	Druhotné produkty výroby enzýmov ⁽³⁶⁾	druhotné produkty z výroby enzýmov fermentáciou s použitím <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubigenensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> alebo <i>Trichoderma reesei</i> na substráte/rastovom médiu pozostávajúcom z uhlíkového zdroja rastlinného pôvodu, zo zdroja dusíka rastlinného alebo chemického pôvodu, z vitamínov a minerálov	dusíkaté látky popol
12.3.4	Bakteriálny produkt bohatý na polyhydroxybutyrát	produkt obsahujúci 3-hydroxybutyrát a 3-hydroxyvalerát, vyrobený fermentáciou s použitím <i>Cupriavidus necator</i> , a múčky z neživej bakteriálnej bielkoviny, ktorá zostala z produkcie bakteriálneho a fermentačného lúhu	butyrát
12.3.5	Bakteriálny produkt bohatý na laktát amónny ⁽³⁶⁾	produkt bohatý na laktát amónny ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$) z fermentácie s použitím <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> a iných baktérií <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> alebo <i>Bifidobacterium</i> spp., obsahujúci najmenej 5,6 % dusíka	dusík popol draslík, ak > 1,5 % horčík, ak > 1,5 %, sodík, ak > 1,5 %
12.3.6	Druhotný produkt z výroby glukono-delta-laktónu bohatý na kyselinu glukónovú ⁽³⁶⁾	tekutý druhotný produkt kryštalizácie potravinového glukono-delta-laktónu získaného fermentáciou s použitím <i>Gluconobacter oxydans</i> alebo <i>Aspergillus niger</i> . Obsahuje minimálne 50 % kyseliny glukónovej	kyselina glukónová

⁽³³⁾ Použitý názov kmeňov kvasníc sa môže odlišovať od vedeckého názvoslovia. Preto mohli byť použité i synonymá uvedených kmeňov kvasníc.

⁽³⁴⁾ Časti sú všetky rozpustné a nerozpustné frakcie mikroorganizmov vrátane častí z membrány alebo vnútorných častí bunky.

⁽³⁵⁾ Nesmú sa kultivovať na n-alkánach [príloha III k nariadeniu (EÚ) č. 767/2009, v znení zmien].

⁽³⁶⁾ Druh mikroorganizmu(-ov) sa označuje názvom krmnej suroviny a môže sa k nemu doplniť výraz „inaktivovaný“ (t. j. „názov podľa katalógu“ + „názov druhu“; príklady: i) „jednobunkové bielkoviny z *Methylococcus capsulatus*“; ii) „inaktivovaný *Lactobacillus acidophilus*“).

13. Rôzne

Krmné suroviny uvedené v tejto kapitole, ktoré obsahujú vedľajšie živočíšne produkty, musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.1.1	Produkty z pekárni a z výroby cestovín	produkty získané počas výroby chleba, sušienok, oplátok alebo cestovín a z nich	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk, ak > 5 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.1.2	Produkty z výroby múčnikov	produkty získané počas výroby a z výroby múčnikov a koláčov	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk, ak > 5 %
13.1.3	Produkty z výroby raňajkových cereálií	látky alebo produkty, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu, alebo pri ktorých možno logicky očakávať, že ich ľudia môžu konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme	dusikaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %
13.1.4	Produkty z výroby cukrovíniek	produkty získané počas výroby a z výroby cukrovíniek vrátane výrobkov z čokolády	škrob tuk, ak > 5 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.1.5	Produkty z výroby zmrzliny	produkty získané počas výroby zmrzliny	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk
13.1.6	Produkty a druhotné produkty zo spracovania čerstvého ovocia a zeleniny ⁽¹⁷⁾	produkty získané pri spracovaní čerstvého ovocia a zeleniny (vrátane šupiek, celých častí ovocia/zeleniny a ich zmesí). Môžu byť mrazené	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %
13.1.7	Produkty zo spracovania rastlín ⁽¹⁷⁾	produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia celých rastlín ⁽¹⁵⁾ alebo ich častí	vláknina
13.1.8	Produkty zo spracovania korenín a chuťových prísad ⁽¹⁷⁾	produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia korenín a chuťových prísad alebo ich častí	dusikaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.1.9	Produkty zo spracovania bylín ⁽¹⁷⁾	produkty získané roztlákaním, mletím, mrazením alebo sušením bylín alebo ich častí	vláknina
13.1.10	Produkty z priemyslu spracúvania zemiakov	produkty získané pri spracúvaní zemiakov. Môžu byť mrazené	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %
13.1.11	Produkty a druhotné produkty z výroby omáčok	látky z výroby omáčok, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu, alebo pri ktorých možno logicky očakávať, že ich ľudia môžu konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme.	tuk
13.1.12	Produkty a druhotné produkty z odvetvia výroby ochutených snackov	produkty a druhotné produkty odvetvia výroby ochutených snackov získané počas výroby a z výroby ochutených snackov – zemiakových lupienkov, snackov na báze zemiakov a/alebo obilnín (priamo extrudované, na báze cesta a granulované) a orechov	tuk
13.1.13	Produkty z odvetvia výroby potravín určených na priamu spotrebu	produkty získané počas výroby potravín určených na priamu spotrebu ⁽³⁷⁾	tuk, ak > 5 %
13.1.14	Druhotné rastlinné produkty z výroby liehovín	pevné produkty z rastlín (vrátane bobúľ a semien, ako je aníz) získané po macerácii týchto rastlín v alkoholovom roztoku alebo po odparení/destilácii alkoholu alebo oboch procesoch, pri príprave arómu na výrobu liehovín. Tieto produkty musia byť destilované, aby sa odstránili zvyšky alkoholu	dusikaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 %
13.1.15	Kŕmne pivo	produkt z výroby piva, ktorý nie je predajný ako nápoj určený na ľudskú spotrebu	obsah alkoholu vlhkosť, ak > 75 %
13.1.16	Sladký ochutený nápoj	produkty z odvetvia výroby nealkoholických nápojov získané z výroby sladkých ochutených nealkoholických nápojov alebo nebalených nepredajných nápojov so sladkou príchutou.	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.1.17	Ovocný sirup	produkty z odvetvia výroby ovocných sirupov získané z výroby ovocného sirupu určeného na ľudskú spotrebu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
13.1.18	Sladký ochutený sirup	produkty z odvetvia výroby sladkých ochutených sirupov získané z výroby sirupu alebo z nebaleného nepredajného sirupu.	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
13.1.19	Použité rastlinné oleje z potravinárskeho priemyslu	rastlinné oleje, ktoré použili prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004 na účely varenia a ktoré neboli v kontakte s mäsom, so živočíšnymi tukmi, s rybami ani s vodnými živočíchmi	vlhkosť, ak > 1 %
13.2.1	Karamelizované cukry	produkt získaný kontrolovaným zahrievaním akéhokoľvek cukru	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.2.2	Dextróza	dextróza sa získava po hydrolýze škrobu a pozostáva z purifikovanej a kryštalizovanej glukózy s kryštálovou vodou alebo bez nej	
13.2.3	Fruktóza	fruktóza ako purifikovaný kryštalický prášok. Získava sa z glukózy v glukózovom sirupe použitím glukózovej izomerázy z inverzie sacharózy	
13.2.4	Glukózový sirup	glukózový sirup je purifikovaný a koncentrovaný vodný roztok výživných sacharidov získaných hydrolýzou zo škrobu	vlhkosť, ak > 30 %
13.2.5	Glukózová melasa	produkt vyrobený počas rafinácie glukózových sirupov	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.2.6	Xylóza	cukor extrahovaný z dreva	
13.2.7	Laktulóza	polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranozyl-D-fruktóza) získaný z laktózy izomerizáciou glukózy na fruktózu. Vyskytuje sa v tepelne spracovanom mlieku a mliečnych výrobkoch	
13.2.8	Glukozamín (chitozamín) ⁽³⁸⁾	aminocukor (monosacharid), ktorý je súčasťou štruktúry polysacharidov chitosanu a chitínu. Vyrobený hydrolýzou exoskeletov kôrovcov a iných článkonožcov alebo fermentáciou zrna, ako je kukurica alebo pšenica	sodík alebo draslík, podľa vhodnosti

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.2.9	Xylo-oligosacharid	reťazce molekúl xylózy viazané väzbami β 1–4 so stupňom polymerizácie v rozmedzí od 2 do 10 a vyrobené enzymatickou hydrolyzou rôznych surovín bohatých na hemiceľulózu	vlhkosť, ak > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosacharid	produkt získaný buď fermentáciou alebo hydrolyzou a/alebo fyzikálnym tepelným ošetrením glukózových polymérov, glukózy, sacharózy a maltózy	vlhkosť, ak > 28 %
13.2.11	Fruktooligosacharidy	produkt získaný z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny enzymatickým procesom alebo fyzikálnou úpravou čerstvých kultivovaných pasienkových tráv	vlhkosť, ak > 28 %
13.2.12	Trehalóza	neredukujúci disacharid pozostávajúci z dvoch glukózových jednotiek spojených α -1,1-glukozidovou väzbou. Vyrába sa zo skvapalneného škrobu po niekoľkokrokovom enzymatickom procese	trehalóza, ak < 98,0 % (na bezvodom základe), vlhkosť, ak > 11,0 %
13.3.1	Škrob ⁽³⁹⁾	škrob	škrob
13.3.2	Škrob ⁽³⁹⁾, predželatínovaný	produkt pozostávajúci zo škrobu expandovaného tepelnou úpravou	škrob
13.3.3	Zmes škrobov ⁽³⁹⁾	produkt pozostávajúci z prírodného a/alebo modifikovaného potravinárskeho škrobu získaného z rôznych botanických zdrojov	škrob
13.3.4	Koláč z hydrolyzovaného škrobu ⁽³⁹⁾	produkt z filtrácie hydrolyzačného roztoku škrobu, ktorý pozostáva z: bielkoviny, škrobu, polysacharidov, tuku, oleja a filtračnej pomocnej látky (napr. kremeliny, dreveného vlákna)	vlhkosť, ak < 25 % alebo > 45 % ak vlhkosť < 25 %: — tuk — dusíkaté látky
13.3.5	Dextrín	dextrín je čiastočne oksylený hydrolyzovaný škrob	
13.3.6	Maltodextrín	maltodextrín je čiastočne hydrolyzovaný škrob	
13.4.1	Polydextróza	polymér glukózy s náhodnými väzbami vyrobený tepelnou polymerizáciou D-glukózy	
13.5.1	Polyoly ⁽⁴⁰⁾	produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovaných monosacharidov, disacharidov alebo oligosacharidov či polysacharidov	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.5.2	Izomalt	cukrový alkohol získaný zo sacharózy po enzymatickej premene a hydrogenácii	
13.5.3	Manitol ⁽²⁵⁾	produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovanej glukózy a/alebo fruktózy	
13.5.4	Xylitol ⁽²⁵⁾	produkt získaný hydrogenáciou a fermentáciou xylózy	
13.5.5	Sorbitol ⁽²⁵⁾	produkt získaný hydrogenáciou glukózy	
13.6.1	Kyslé oleje z chemickej rafinácie ⁽⁴¹⁾	produkt získaný počas deacidifikácie olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou zásad, po ktorej nasleduje acidulácia s následným oddelením vodnej fázy obsahujúcej voľné mastné kyseliny, oleje alebo tuky a prírodné zložky semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, surový lecitín a vlákninu	tuk vlhkosť, ak > 1 %
13.6.2	Mastné kyseliny esterifikované glycerolom ⁽²⁶⁾	glyceridy získané esterifikáciou mastných kyselín s glycerolom. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	vlhkosť, ak > 1 % tuk nikel, ak > 20 ppm
13.6.3	Monoglyceridy, diglyceridy a triglyceridy mastných kyselín ⁽²⁶⁾	produkt pozostávajúci z reakčnej zmesi monoesterov, diesterov a triesterov glycerolu s mastnými kyselinami. Môžu obsahovať malé množstvá voľných mastných kyselín a až do 7 % glycerolu. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk nikel, ak > 20 ppm
13.6.4	Soli mastných kyselín ⁽²⁶⁾	produkt získaný reakciou mastných kyselín, ktoré majú aspoň štyri atómy uhlíka, s hydroxidmi, oxidmi alebo soľami vápnika, horčíka, sodíka alebo draslíka. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk (po hydrolýze) vlhkosť Ca alebo Na alebo K alebo Mg (podľa vhodnosti) nikel, ak > 20 ppm
13.6.5	Destiláty mastných kyselín z fyzikálnej rafinácie ⁽³⁹⁾	produkt získaný počas deacidifikácie olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou destilácie s obsahom voľných mastných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, steroly a tokofery	tuk vlhkosť, ak > 1 %

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.6.6	Nespracované masné kyseliny ⁽³⁹⁾ ⁽⁴²⁾	produkt získaný fermentáciou organickej hmoty, enzymatickou intersterifikáciou olejov alebo štiepením olejov/tukov. Podľa vymedzenia pozostáva z nespracovaných masných kyselín C ₄ -C ₂₄ , alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu v prípade, že bol podrobený hydrogenácii	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm
13.6.7	Destilované masné kyseliny ⁽³⁹⁾ ⁽⁴⁰⁾	produkt získaný destiláciou nespracovaných masných kyselín vyrobených fermentáciou organickej hmoty, enzymatickou intersterifikáciou olejov alebo štiepením olejov/tukov prípadne v kombinácii s hydrogenáciou. Podľa vymedzenia pozostáva z destilovaných masných kyselín C ₄ -C ₂₄ , alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu v prípade, že bol podrobený hydrogenácii	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm
13.6.8	Mydlový roztok ⁽³⁹⁾	produkt získaný počas deacidifikácie rastlinných olejov a tukov pomocou vodného roztoku hydroxidu vápenatého, horečnatého, sodného alebo draselného s obsahom solí masných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, plodov alebo živočíšnych tkanív, ako sú monoglyceridy a diglyceridy, surový lecitín a vlákna	vlhkosť, ak < 40 a > 50 % Ca alebo Na alebo K alebo Mg, podľa vhodnosti
13.6.9	Monoglyceridy a diglyceridy masných kyselín esterifikované organickými kyselinami ⁽²⁶⁾	monoglyceridy a diglyceridy masných kyselín aspoň so štyrmi atómami uhlíka esterifikované organickými kyselinami	tuk
13.6.10	Sacharózové estery masných kyselín ⁽²⁶⁾	estery sacharózy a masných kyselín	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk
13.6.11	Sacharoglyceroly masných kyselín ⁽²⁶⁾	zmes esterov sacharózy a monoglyceridov a diglyceridov masných kyselín	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk
13.6.12	Palmitoylglukozamín	tuková organická zlúčenina prítomná v koreňoch mnohých rastlín, obzvlášť vo väčšine strukovín. Palmitoylglukozamín (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) je produkovaný acyláciou D-glukozamínu s kyselinou palmitovou. Môže obsahovať až do 0,5 % acetónu	tuk vlhkosť, ak > 2 %

▼C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.6.13	Soli laktylovaných mastných kyselín	neglyceridové estery mastných kyselín. Produkt môže byť vápenatá, horečnatá, sodná alebo draselná soľ mastných kyselín esterifikovaných s kyselinou mliečnou. Môže obsahovať soli voľných mastných kyselín a kyseliny mliečnej	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm Ca alebo Na alebo K alebo Mg, podľa vhodnosti
13.6.14	Palmitoyletanolamid	lipidová organická zlúčenina prítomná v sójovom lecitíne, vo vajciach a v iných zdrojoch krmív. Palmitoyletanolamid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) sa produkuje syntézou z reakcie kyseliny palmitovej s etanolamínom	tuk vlhkosť, ak > 2 %
13.8.1	Glycerín, surový [glycerol, surový]	druhotný produkt získaný z/zo: — oleochemického procesu štiepenia olejov/tukov s cieľom získať mastné kyseliny a sladkú vodu, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkej vody na účely získania surového glycerolu alebo transesterifikácia (môže obsahovať až do 0,5 % metanolu) prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylové estery mastných kyselín a sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol, — produkcie bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu. V glyceríne môžu zostať minerálne a organické soli (až do 7,5 %). Môže obsahovať až do 0,5 % metanolu a až do 4 % organickej hmoty bez obsahu glycerolu (Matter Organic Non Glycerol, MONG) pozostávajúcej z metylesterov mastných kyselín, etylesterov mastných kyselín, voľných mastných kyselín a glyceridov, — zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydla. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	glycerol draslík, ak > 1,5 % sodík, ak > 1,5 %, nikel, ak > 20 ppm

▼C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.8.2	Glycerín [glycerol]	produkt získaný z/zo: — oleochemického procesu a) štiepenia olejov/tukov, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkých vôd a rafinácia destiláciou (pozri položku 20 v časti B slovníka procesov) alebo ionovýmenným procesom; b) transesterifikácie prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylestery mastných kyselín a surovú sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol a proces rafinácie destiláciou alebo ionovýmenným procesom, — výroby bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu s následnou rafináciou glycerínu. Minimálny obsah glycerolu: 99 % sušiny, — zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydiel, po ktorých nasleduje rafinácia surového glycerolu a destilácia. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	glycerol, ak < 99 % na báze sušiny sodík, ak > 0,1 %, draslík, ak > 0,1 % nikel, ak > 20 ppm
13.9.1	Metylsulfonylmetán	organická zlúčenina síry [(CH ₃) ₂ SO ₂] získaná chemickou syntézou, ktorá je totožná s prirodzene sa vyskytujúcim zdrojom v rastlinách	síra
13.10.1	Rašelina	produkt z prírodného rozkladu rastliny (hlavne sphagnum) v anaeróbnom a oligotrofickom prostredí	vláknina
13.10.2	Leonardit	produkt, ktorý je prirodzene sa vyskytujúci minerálny komplex fenolových uhlíkovodíkov, tiež známy ako humát, ktorý pochádza z rozkladu organického materiálu trvajúceho milióny rokov	vláknina
13.11.1	Propylénglykol; [propán-1,2-diol]; [propán-1,2-diol]	organická zlúčenina (diol alebo dvojité alkohol) so vzorcom C ₃ H ₈ O ₂ . Ide o viskóznou kvapalinu s jemne sladkou chuťou, hygroskopickú a miešateľnú s vodou, acetónom a chloroformom. Môže obsahovať až do 0,3 % propylénglykolu	

▼ C1

Číslo	Názov ⁽¹⁾	Opis	Povinné údaje
13.11.2	Monoestery propylénglykolu a mastných kyselín ⁽²⁶⁾	monoestery propylénglykolu a mastných kyselín, samostatné alebo v zmesiach s diesterami	propylénglykol tuk
13.12.1	Kyselina hyalurónová ⁽³⁶⁾	glukóزامínglukán (polysacharid) s opakujúcou sa jednotkou, ktorá sa skladá z aminocukru (N-acetyl-D-glukóзамín) a kyseliny D-glukurónovej prítomnej v koži, synoviálnej tekutine a pupočnej šnúre, vyrábaný napríklad zo živočíšneho tkaniva alebo bakteriálnou fermentáciou	sodík alebo draslík, podľa vhodnosti
13.12.2	Chondroitín sulfát ⁽³⁶⁾	produkt získaný extrakciou zo šliach, z kostí a z iných zvieracích tkanív obsahujúcich chrupavku a mäkké spojivové tkanivá, alebo sulfatáciou chondroitínu izolovaného z mikrobiálnej fermentácie	sodík

⁽³⁷⁾ Podľa vymedzenia v článku 2 písm. g) nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1 – 26).

⁽³⁸⁾ Názov sa doplní výrazmi „zo živočíšnych tkanív“ alebo „z fermentácie“ (podľa vhodnosti).

⁽³⁹⁾ K názvu sa doplní údaj o botanickom pôvode.

⁽⁴⁰⁾ S výnimkou manitolu, sorbitolu and xylitolu.

⁽⁴¹⁾ K názvu sa doplní údaj o botanickom alebo živočíšnom pôvode (podľa vhodnosti).

⁽⁴²⁾ Názov kŕmnych surovín sa doplní výrazmi „zo štiepenia“, z fermentácie“ alebo „z enzymatickej transesterifikácie“ (podľa vhodnosti).