

**A BIZOTTSÁG (EU) 2022/1104 RENDELETE****(2022. július 1.)****a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmányok forgalomba hozataláról és felhasználásáról, az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 79/373/EGK tanácsi irányelv, a 80/511/EGK bizottsági irányelv, a 82/471/EGK, 83/228/EGK, 93/74/EGK, 93/113/EK és 96/25/EK tanácsi irányelv és a 2004/217/EK bizottsági határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. július 13-i 767/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 26. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) A takarmány-alapanyagok 68/2013/EU bizottsági rendeletben <sup>(2)</sup> foglalt jegyzékének utolsó, 2017-ben közzétett felülvizsgálata óta az európai takarmányipari ágazat érintett képviselői egyéb érdekeltekkel konzultálva, az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve és figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság által kiadott véleményekből lesűrítendő releváns tapasztalatokat, valamint a tudományos és technológiai fejlődést, módosításokat dolgoztak ki a takarmány-alapanyagok jegyzékéhez.
- (2) A szóban forgó módosítások az általános rendelkezések egyértelműbbé tételére, a kezelési eljárásokkal és a takarmány-alapanyagokkal kapcsolatos bejegyzések új bejegyzésekkel való kiegészítésére, valamint a már létező bejegyzések kiigazítására irányulnak. Különösen a leírásra, a vegyi szennyeződések maximális tartalmára és a 767/2009/EK rendelet 16. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti kötelezően feltüntetendő adatokhoz kapcsolódó információkra vonatkozó egyedi rendelkezéseket kell megállapítani egyes új takarmány-alapanyagokra vonatkozóan annak érdekében, hogy részletesebb információk álljanak rendelkezésre az egyes termékek tulajdonságairól. A bioökonómiából, az élelmiszeriparból vagy a bioüzemanyag-ágazatból származó egyes takarmány-alapanyagok valorizációjának elősegítése érdekében az ilyen takarmány-alapanyagokat „melléktermék” helyett inkább „társterméknek” kellene nevezni az első kifejezés leminősítő felhangja miatt. Ez az átfogalmazás azonban nem alkalmazandó az 1069/2009/EK rendelet <sup>(3)</sup> hatálya alá tartozó állati melléktermékekre. Ezen túlmenően módosítani kell a 68/2013/EU rendelet mellékletének a fermentálással nyert termékekre és társtermékekre vonatkozó rendelkezéseit a fermentációs termékek különböző fajtáinak jobb figyelembevételére érdekében.
- (3) A takarmány-alapanyagok jegyzéke módosításainak figyelembe kell venniük az (EU) 2021/758 bizottsági végrehajtási rendeletben <sup>(4)</sup> az egyes termékek besorolása tekintetében megállapított rendelkezéseket, az ott meghatározott átmeneti intézkedéseket is beleértve. Az (EU) 2021/758 végrehajtási rendelet úgy rendelkezik, hogy a nátrium-citrátok, kálium-citrátok, szorbit, mannit és kalcium-hidroxid termékeket az 1831/2003/EK rendelet <sup>(5)</sup> 10. cikkének (5) bekezdése alapján takarmány-adalékanyagként ki kell vonni a forgalomból, miközben a takarmány-alapanyagok jegyzékébe is felvették őket. Az említett adalékanyagok besorolásával kapcsolatos jogbizonytalanság figyelembevételére érdekében az (EU) 2021/758 végrehajtási rendelet 2028. május 30-ig tartó átmeneti időszakot ír elő a szóban forgó anyagok forgalomból való kivonására és felhasználására. Ennek lehetővé kell tennie az érdekelt felek számára, hogy az 1831/2003/EK rendelettel összhangban új engedélyezés iránti kérelmeket nyújtsanak be az említett takarmány-adalékanyagokra vonatkozóan. Az említett termékeknek a takarmány-alapanyagok jegyzékéből való, ezt követő törlését ezért egy hasonló átmeneti időszaknak kell kísérnie a takarmány-alapanyagként történő forgalomba hozataluk és felhasználásuk tekintetében.

<sup>(1)</sup> HL L 229., 2009.9.1., 1. o.

<sup>(2)</sup> A Bizottság 68/2013/EU rendelete (2013. január 16.) a takarmány-alapanyagok jegyzékéről (HL L 29., 2013.1.30., 1. o.).

<sup>(3)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.).

<sup>(4)</sup> A Bizottság (EU) 2021/758 végrehajtási rendelete (2021. május 7.) egyes termékeknek az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet hatálya alá tartozó takarmány-adalékanyagként való besorolásáról és egyes takarmány-adalékanyagok forgalomból történő kivonásáról (HL L 162., 2021.5.10., 5. o.).

<sup>(5)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1831/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról (HL L 268., 2003.10.18., 29. o.).

- (4) Továbbá az (EU) 2021/758 végrehajtási rendelet úgy rendelkezik, hogy a takarmány-alapanyagok jegyzékében szereplő xilit, ammónium-laktát és ammónium-acetát termékek az 1831/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó takarmány-adalékanyagnak minősülnek. Az említett termékeknek az (EU) 2021/758 végrehajtási rendelet szerinti, takarmány-adalékanyagként való besorolása eredményeként helyénvaló egy, az említett végrehajtási rendeletben meghatározott szerinti átmeneti időszakról rendelkezni annak érdekében, hogy az érdekelt felek alkalmazkodni tudjanak az említett termékek új besorolásához, és az 1831/2003/EK rendeletben meghatározott eljárások szerint új kérelmet nyújtsanak be az említett takarmány-adalékanyagok engedélyezése iránt.
- (5) A 767/2009/EK rendelet 26. cikkének (4) bekezdésében foglalt feltételek teljesülnek.
- (6) Tekintettel a 68/2013/EU rendeletben végrehajtandó módosítások rendkívül nagy számára, a koherencia, az egyértelműség és az egyszerűsítés érdekében helyénvaló új melléklettel felváltani az említett rendelet mellékletét.
- (7) Helyénvaló csökkenteni a vállalkozókra háruló adminisztratív terhet egy olyan, elegendő hosszúságú időszak biztosítása révén, amely – a kereskedelmi gyakorlatok szükségtelen megszakításának elkerülése érdekében – a címkézés tekintetében lehetővé teszi az új szabályozásra való zökkenőmentes átállást.
- (8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

A 68/2013/EU rendelet melléklete helyébe e rendelet melléklete lép.

*2. cikk*

Azok a takarmány-alapanyagok, amelyeket 2023. július 24-jén előtt címkéztek az e rendeletben szereplő módosítások nélkül alkalmazandó 68/2013/EU rendeletnek megfelelően, a készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók.

*3. cikk*

A nátrium-citrát, kálium-citrát, szorbit, mannit, kalcium-hidroxid, xilit, ammónium-laktát és ammónium-acetát takarmány-adalékanyagok legkésőbb 2028. május 30-ig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók takarmány-alapanyagként.

*4. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2022. július 1-jén.

*a Bizottság részéről*

*az elnök*

Ursula VON DER LEYEN

## MELLÉKLET

## TAKARMÁNY-ALAPANYAGOK JEGYZÉKE

## A. RÉSZ

## Általános követelmények

1. E jegyzéket a takarmányipari vállalkozók önkéntes alapon használják. A C. részben felsorolt takarmány-alapanyagok neve azonban kizárólag az érintett bejegyzésre vonatkozó követelményeknek megfelelő takarmány-alapanyagok esetében használható.
2. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában szereplő valamennyi bejegyzésnek meg kell felelnie a takarmány-alapanyagok felhasználására vonatkozóan a releváns uniós jogszabályokban előírt korlátozásoknak; különös figyelmet kell fordítani az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> szabályainak a géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy ilyen szervezetekből előállított, illetve a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok jelenléte mellett végbemenő fermentációs folyamatból származó takarmány-alapanyagok tekintetében történő betartására. Az állati melléktermékből álló vagy azt tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> és a 142/2011/EU bizottsági rendelet <sup>(3)</sup> követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(4)</sup> értelmében korlátozható. A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagot felhasználó takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy a takarmány-alapanyag megfeleljen a 767/2009/EK rendelet 4. cikkének.
3. A „korábbi élelmiszer” kifejezés azokat a nem élelmiszer-hulladéknak számító élelmiszereket jelöli, amelyeket – az élelmiszerekre vonatkozó uniós jogszabályok maradéktalan betartása mellett – emberi fogyasztásra állítottak elő, de amelyeket – gyakorlati vagy logisztikai okok, illetve gyártási, csomagolási vagy más hibák miatt – nem szánnak többé emberi fogyasztásra, és amelyek takarmányként való felhasználásuk esetén nem jelentenek egészségügyi kockázatot. A maximális tartalomnak a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 1. pontjában említett meghatározása nem alkalmazandó a korábbi élelmiszerekre és az élelmiszer-hulladéokra. Takarmányként való további feldolgozás esetén azonban alkalmazandó.
4. A 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(5)</sup> 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak megfelelően a takarmány-alapanyagoknak menteseknek kell lenniük az előállításuk folyamatából és a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződésektől, hacsak a jegyzék nem szab meg egyedi maximális tartalmat. Azon anyagok, amelyeknek takarmányban való felhasználása tilos, a takarmányban nem lehetnek jelen, és az ilyen anyagokra nem határozható meg az említett maximális tartalom. Az átláthatóság érdekében szükséges, hogy a tolerált maradékanyagokat tartalmazó takarmány-alapanyagokat a szokásos kereskedelmi műveletek keretében a takarmányipari vállalkozók által megadott releváns információk kísérik.

<sup>(1)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról (HL L 268., 2003.10.18., 1. o.).

<sup>(2)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.).

<sup>(3)</sup> A Bizottság 142/2011/EU rendelete (2011. február 25.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állategészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról (HL L 54., 2011.2.26., 1. o.).

<sup>(4)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 999/2001/EK rendelete (2001. május 22.) egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 147., 2001.5.31., 1. o.).

<sup>(5)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 183/2005/EK rendelete (2005. január 12.) a takarmányhigiénia követelményeinek meghatározásáról (HL L 35., 2005.2.8., 1. o.).

5. A 183/2005/EK rendelet 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak és az ALARA-elv <sup>(6)</sup> alkalmazásának megfelelően, valamint a 183/2005/EK rendelet, a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv <sup>(7)</sup>, a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(8)</sup> és az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(9)</sup> alkalmazásának sérelme nélkül helyénvaló meghatározni a takarmány-alapanyagok jegyzékében a 0,1 %-os vagy annál magasabb arányban jelen lévő, az előállítási folyamatból vagy a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződések maximális tartalmát. A jegyzék meghatározhat maximális tartalmakat a 0,1 %-nál alacsonyabb arányban jelen levő vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra is, amennyiben a helyes kereskedelmi gyakorlat szempontjából az megfelelőnek bizonyul. Ha e melléklet B. vagy C. része másképpen nem rendelkezik, a maximális tartalom tömegszázalékban van kifejezve <sup>(10)</sup>.

A vegyi szennyeződésekre és a technológiai segédanyagokra vonatkozó egyedi maximális tartalmak a B. részben az eljárás leírásánál, a C. részben a takarmány-alapanyag leírásánál vagy a C. részben az adott kategória végén szerepelnek. Hacsak a C. részben nincs egyedi maximális tartalom megadva, a B. részben egy adott eljárásra meghatározott bármely maximális tartalom alkalmazható a C. részben felsorolt bármely takarmány-alapanyagra, amennyiben a szóban forgó eljárás említésre kerül a takarmány-alapanyag leírásában, és amennyiben a szóban forgó eljárás megfelel a B. részben megadott leírásnak.

6. Azok a C. rész 12. fejezetében nem szereplő takarmány-alapanyagok, amelyek előállítása fermentálással történt és/vagy amelyek esetében mikroorganizmusok természetes jelenléte állapítható meg, forgalomba hozhatók élő mikroorganizmusokkal, amennyiben a takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek tervezett felhasználása

a) nem a mikroorganizmusok szaporítására irányul; és

b) nem kapcsolódik valamely, a mikroorganizmus(ok) által az 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében foglaltak szerint ellátott funkcióhoz.

A takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek nem láthatók el a mikroorganizmusok jelenlétére és az abból eredő bármely funkcióra vonatkozó állítással.

7. A takarmány-alapanyagok botanikai tisztasága legalább 95 %. Ugyanakkor az egyéb olajos magvak vagy olajtartalmú gyümölcsök valamely korábbi előállítási folyamatból származó maradványai által előidézett botanikai szennyeződések egyetlen olajosmag- vagy olajosgyümölcs-típus esetében sem haladhatják meg a 0,5 %-ot. Ezen általános szabályoktól eltérve egyedi szintet kell meghatározni a takarmány-alapanyagok C. részben szereplő listájában.

8. A takarmány-alapanyag C. részben megadott nevének adott esetben tartalmaznia kell az eljárások közül egynek vagy többnek a B. részben, az eljárások glosszáriumának utolsó oszlopában feltüntetett közhasználatú nevét/minősítését <sup>(11)</sup> annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávették az adott eljárásnak vagy eljárásoknak, hacsak az adott eljárás nem szerepel a C. részben az adott takarmány-alapanyag leírásánál. Az a takarmány-alapanyag, amelynek neve a C. részben felsorolt valamely névnek és a B. részben felsorolt eljárások közül egy vagy több közhasználatú névnek/minősítésének kombinációja, úgy tekintendő, hogy részét képezi a jegyzéknek, és címkéjén adott esetben szerepelniük kell az e takarmány-alapanyagra vonatkozó, a B. és a C. rész utolsó oszlopában meghatározott kötelezően feltüntetendő információknak. A takarmány-alapanyag nevében meg kell adni az eljáráshoz használt egyedi módszert, amennyiben az a B. rész utolsó oszlopában fel van tüntetve. Ha a C. részben szerepel a takarmány-alapanyag nevének és az előállítási eljárásra vonatkozó minősítésnek a kombinációja, kizárólag a C. rész utolsó oszlopaiban szereplő információk alkalmazandók. A takarmány-alapanyag 767/2009/EK rendelet 24. cikke (1) bekezdésének a) pontjában említett elnevezésének a C. részben felsorolt nevének kell lennie a B. részben felsorolt egy vagy több eljárás közhasználatú nevével/minősítésével együtt.

<sup>(6)</sup> Az észszerűen elérhető legalacsonyabb szint (As Low As Reasonably Achievable) elve.

<sup>(7)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 2002/32/EK irányelve (2002. május 7.) a takarmányban előforduló nemkívánatos anyagokról – A Tanács állásfoglalása (HL L 140., 2002.5.30., 10. o.).

<sup>(8)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 396/2005/EK rendelete (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról (HL L 70., 2005.3.16., 1. o.).

<sup>(9)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1831/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról (HL L 268., 2003.10.18., 29. o.).

<sup>(10)</sup> E bekezdés vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra vonatkozó rendelkezései nem alkalmazandók a takarmány-alapanyagoknak a 767/2009/EK rendelet 24. cikkének (6) bekezdésében említett nyilvántartásában szereplő takarmány-alapanyagokra.

<sup>(11)</sup> E kötelezettségtől eltérve a „szárítás” eljárás esetében a közhasználatú név/minősítés megadása opcionális.

9. Amennyiben egy takarmány-alapanyag előállítási folyamata eltér a B. részben az eljárások glosszáriumában az adott eljárásra vonatkozóan leírtaktól, az előállítási folyamatot ismertetni kell az érintett takarmány-alapanyag leírásában.
10. Számos takarmány-alapanyag esetében szinonimák használhatók. E szinonimák a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájában, az érintett takarmány-alapanyagra vonatkozó bejegyzés „név” oszlopában, szögletes zárójelben jelennek meg.
11. A takarmány-alapanyagok C. részben szereplő listájában – az állati melléktermékek kivételével – a „melléktermék” szó helyett a „termék” vagy a „társtermék” szó szerepel a piaci helyzet és a takarmányipari vállalkozók által a gyakorlatban a takarmány-alapanyagok kereskedelmi értékének kiemelése céljából használt nyelvezet tükrözése érdekében.
12. A növények botanikai neve csak a C. rész takarmány-alapanyag-listájának az adott növényre vonatkozó első bejegyzéséhez tartozó leírásban szerepel.
13. A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagok analitikai összetevőinek a címkén való kötelező feltüntetésével annak jelzése a cél, hogy egy bizonyos termék nagy koncentrációban tartalmaz-e egy adott összetevőt, vagy az előállítási folyamat megváltoztatta-e a termék tápértékének jellemzőit.
14. A 767/2009/EK rendelet 15. cikkének g) pontja az említett rendelet I. mellékletének 6. pontjához kapcsolódva előírja, hogy a címkén fel kell tüntetni a nedvességtartalmat. Az említett rendelet 16. cikke (1) bekezdésének b) pontja a rendelet V. mellékletével összefüggésben címkézési követelményeket állapít meg az egyéb analitikai összetevők tekintetében. Ezenkívül a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 5. pontja előírja, hogy fel kell tüntetni sósavban oldhatatlan hamu arányát, amennyiben az általában meghaladja a 2,2 %-ot, illetve ha bizonyos takarmány-alapanyagok esetében meghaladja az említett rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott szintet. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában azonban néhány bejegyzés eltér ezektől a szabályoktól a következők szerint:
  - a) a 767/2009/EK rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott kötelezően feltüntetendő információk helyébe a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájában az analitikai összetevőkre vonatkozó, kötelezően feltüntetendő információk lépnek;
  - b) ha a C. részben a takarmány-alapanyagok listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopa üresen marad a 767/2009/EK rendelet V. melléklete vonatkozó szakaszának megfelelően feltüntetendő analitikai összetevőket illetően, akkor ezen összetevők egyikét sem kell feltüntetni a címkén. A sósavban oldhatatlan hamu esetében azonban, ha a takarmány-alapanyagoknak a C. részben található listájában nincs meghatározva a szint, a szintet fel kell tüntetni akkor, ha az meghaladja a 2,2 %-ot;
  - c) ha a C. részben a takarmány-alapanyagok listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopában egy vagy több egyedi nedvességtartalom van megadva, akkor ezeket a szinteket kell alkalmazni a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontjában szereplő szintek helyett. A 14 % alatti nedvességtartalmat azonban nem kötelező feltüntetni. Ha az említett oszlopban nincs konkrét nedvességtartalom megadva, akkor a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontját kell alkalmazni.
15. Annak a takarmányipari vállalkozónak, aki állításként feltünteti, hogy egy takarmány-alapanyag a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájának „Leírás” oszlopában feltüntetettekhez képest egyéb tulajdonságokkal is rendelkezik, vagy valamely, a B. részben felsorolt eljárásra oly módon utal, hogy az állításként tekinthető (például bendővédetté tétel), meg kell felelnie a 767/2009/EK rendelet 13. cikkének. A takarmány-alapanyagok szolgálhatnak továbbá különleges táplálkozási célokra is a 767/2009/EK rendelet 9. és 10. cikkének megfelelően.

16. Ha a C. részben felsorolt valamely takarmány-alapanyag, amely esetében a lábjegyzet előírja, hogy a nevet ki kell egészíteni a fajjal, több fajból áll, az anyag csak akkor tekinthető takarmány-alapanyagnak, ha a takarmány-alapanyagokhoz vagy azok részeihez felhasznált növények vagy állatok jellemzői és származása azonos.

## B. RÉSZ

## Eljárások glosszárúma

|     | Eljárás                                   | Fogalommeghatározás                                                                                                                                                                                                                                                    | Közhasználatú név/minősítés                                                             |
|-----|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | <b>Frakcionálás levegővel</b>             | Részecskék szétválasztása légáram segítségével                                                                                                                                                                                                                         | Levegővel frakcionált                                                                   |
| 2.  | <b>Szelelés</b>                           | Eljárás por, finom részecskék és szuszpendált anyagú egyéb részecskék gabonaszemekről való eltávolítására levegőáramoltatással                                                                                                                                         | (Szeleléssel) tisztított                                                                |
| 3.  | <b>Forrázás</b>                           | Olyan eljárás, amelynek lényege egy szerves anyag hőkezelése forralással vagy gőzöléssel a természetes enzimek denaturálása, a szövetek puhítása és nyers ízadók eltávolítása céljából, ezt követően pedig hideg vízbe merítés a főzési folyamat megállítása érdekében | Forrázott                                                                               |
| 4.  | <b>Fehérítés</b>                          | A természetes szín eltávolítása kémiai vagy fizikai eljárással vagy derítőföld használatával                                                                                                                                                                           | Fehérített                                                                              |
| 5.  | <b>Hűtés</b>                              | A hőmérséklet környezeti hőmérséklet alá – de fagypont fölé – történő csökkentése tartósítás céljából                                                                                                                                                                  | Hűtött                                                                                  |
| 6.  | <b>Aprítás</b>                            | A szemcseméret csökkentése egy vagy több kés használatával                                                                                                                                                                                                             | Aprított                                                                                |
| 7.  | <b>Tisztítás</b>                          | Idegen anyagok (szennyező anyagok, például kövek) vagy a növény vegetatív részeinek (szalma, héj vagy gyomok levált törmelékei) eltávolítása                                                                                                                           | Tisztított                                                                              |
| 8.  | <b>Sűrítés <sup>(1)</sup></b>             | Víz és/vagy más összetevők eltávolítása <sup>(2)</sup>                                                                                                                                                                                                                 | Sűrítmény                                                                               |
| 9.  | <b>Kondenzálás</b>                        | Gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá                                                                                                                                                                                                                 | Kondenzált                                                                              |
| 10. | <b>Főzés</b>                              | Hő alkalmazása a takarmány-alapanyagok fizikai és kémiai jellemzőinek megváltoztatására                                                                                                                                                                                | Főzött                                                                                  |
| 11. | <b>Zúzás</b>                              | A szemcseméret csökkentése zúzógéppel alkalmazásával                                                                                                                                                                                                                   | Zúzott                                                                                  |
| 12. | <b>Kristályosítás/<br/>kristályosodás</b> | Tisztítás szilárd kristályok folyékony oldatból való kinyerésével. A folyadékban lévő szennyeződések általában nem tartalmazzák a kristályrács szerkezetét.                                                                                                            | Kristályosodott/<br>kristályosított                                                     |
| 13. | <b>Héjtalanítás <sup>(3)</sup></b>        | Gabonaszemek, magok, gyümölcsök, diófélék és egyéb termékek külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása                                                                                                                                                           | Hántolt, hámozott/<br>héjtalanított, részlegesen<br>hántolt, hámozott/<br>héjtalanított |
| 14. | <b>Hántolás</b>                           | Babok, gabonaszemek és magok külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása                                                                                                                                                                                 | Hántolt <sup>(4)</sup>                                                                  |

|     |                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                       |
|-----|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15. | <b>Pektinkivonás</b>   | Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból                                                                                                                                                                                                       | Csökkentett pektintartalmú                                                                            |
| 16. | <b>Kiszáritás</b>      | A nedvesség kivonására szolgáló eljárás                                                                                                                                                                                                            | Kiszáritott vagy dehidratált                                                                          |
| 17. | <b>Nyálkátlanítás</b>  | A felületen lévő nyálkaréteg eltávolítására szolgáló eljárás                                                                                                                                                                                       | Nyálkátlanított                                                                                       |
| 18. | <b>Cukormentesítés</b> | Mono- és diszacharidok kémiai vagy fizikai úton történő teljes vagy részleges eltávolítása melaszból vagy más, cukortartalmú anyagból                                                                                                              | Cukormentes, alacsony cukortartalmú                                                                   |
| 19. | <b>Méregtelenítés</b>  | A mérgező szennyező anyagok megsemmisítésére vagy koncentrációjuk csökkentésére szolgáló eljárás                                                                                                                                                   | Méregtelenített                                                                                       |
| 20. | <b>Desztillálás</b>    | Folyadékok szétválasztása forralással és a lecsapatott gőz külön tárolóba történő összegyűjtésével                                                                                                                                                 | Desztillált                                                                                           |
| 21. | <b>Száritás</b>        | Mesterséges vagy természetes eljárásokkal végzett vízelvonás                                                                                                                                                                                       | Természetes eljárással száritott vagy mesterséges eljárással száritott (az adott esetnek megfelelően) |
| 22. | <b>Silózás</b>         | Az az eljárás, amelynek során a takarmány-alapanyagok természetes lebomlását a természetes fermentálásból és/vagy a szilázs-adalékanyag hozzáadásából származó, anaerob körülmények között végbemenő savasodás szabályozza.                        | Silózott                                                                                              |
| 23. | <b>Bepárlás</b>        | A víztartalom csökkentése                                                                                                                                                                                                                          | Bepárolt                                                                                              |
| 24. | <b>Expandálás</b>      | Olyan hőkezelési eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, ami a termék feltáráshoz vezet                                                                                                                             | Expandált vagy puffasztott                                                                            |
| 25. | <b>Sajtolás</b>        | Olaj/zsír kivonása sajtolással                                                                                                                                                                                                                     | Pogácsa/lepény és olaj/zsír                                                                           |
| 26. | <b>Extrahálás</b>      | Oldható összetevők részleges vagy teljes szétválasztással történő eltávolítása a nyersanyagból vízzel vagy más oldószerrel, azokat folyékony és szilárd anyaggá átalakítva, egy kivonatot (*) és egy vagy több extrahálási társterméket (**) kapva | Kivonat/olaj/cukor vagy extrahálási társtermék/dara/melasz/pép (az adott esetnek megfelelően)         |
| 27. | <b>Extrudálás</b>      | Olyan hőkezelési eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen elpárolog, ami a termék szerkezetének lebontásához vezet, majd ezt az anyagot meghatározott formájú nyíláson történő átpréselés útján formázzák                          | Extrudált                                                                                             |
| 28. | <b>Fermentálás</b>     | Olyan eljárás, amelynek során mikroorganizmusokat (például baktériumokat, gombákat vagy élesztőket) állítanak elő vagy használnak fel az érintett anyagokban, hogy módosítsák azok kémiai összetételét vagy tulajdonságait                         | Fermentált                                                                                            |
| 29. | <b>Szűrés</b>          | Folyadék porózus közegen vagy membránszűrőn való átjuttatása a szilárd részecskék eltávolítása céljából, ami szűrt takarmány-alapanyagot és szűrési maradékot eredményez <sup>2</sup>                                                              | Szűrt                                                                                                 |
| 30. | <b>Pelyhesítés</b>     | Nedves, hőkezelt anyag hengerlése vékony darabok kialakítása céljából                                                                                                                                                                              | Pehely                                                                                                |

|     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 31. | <b>Lisztőrlés</b>                   | Száraz gabonaszemek szemcseméretének csökkentése és az alkotórészekre (főleg liszt, korpa és takarmányliszt) történő szétválasztás elősegítése                                                                                                                                                                            | Liszt, korpa, takarmányliszt (?) vagy takarmány (az adott esetnek megfelelően) |
| 32. | <b>Dermesztéssel frakcionálás</b>   | Az olajak hűtése során azok telítettebb részei elkülönülnek a telítetlenebb részekről. Az olaj telítettebb részei a hűtés következtében megdermednek, míg a telítetlenebb részek folyékonyak maradnak, így például le lehet szűrni őket. A dermesztéssel frakcionált termék a megdermedt olaj                             | Dermesztéssel frakcionált                                                      |
| 33. | <b>Tördelés</b>                     | Olyan eljárás, amely során a takarmány-alapanyagot darabokra törik                                                                                                                                                                                                                                                        | Tördelt                                                                        |
| 34. | <b>Olajban/zsírban sütés</b>        | Olyan eljárás, amely során valamely takarmány-alapanyagot olajban vagy zsírban sütnék                                                                                                                                                                                                                                     | Sütött                                                                         |
| 35. | <b>Zselésítés</b>                   | Olyan eljárás, amely során általában zselésítő anyagok felhasználásával zselé, kocsonyaszerű, szilárd anyag képződik, amelynek állaga a puhától a keményig terjedhet                                                                                                                                                      | Zselésített                                                                    |
| 36. | <b>Granulálás</b>                   | Takarmány-alapanyagok kezelése adott granulátumméret és állag elérése céljából                                                                                                                                                                                                                                            | Granulált                                                                      |
| 37. | <b>Darálás/őrlés</b>                | Szilárd takarmány-alapanyagok szemcseméretének csökkentése száraz vagy nedves eljárással                                                                                                                                                                                                                                  | Darált vagy őrölt                                                              |
| 38. | <b>Hőkezelés</b>                    | Speciális körülmények között – például a nyomásra vagy a nedvességtartalomra vonatkozóan előírt feltételek mellett – végrehajtott hőkezelés                                                                                                                                                                               | Melegített/hőkezelt                                                            |
| 39. | <b>Hidrogénezés</b>                 | Katalitikus eljárás, amelynek célja olajok/zsírok/zsírsvak kettős kötéseinek magas hőfokon, hidrogénnyomás alatt történő telítése, és ezáltal részlegesen vagy teljesen telített trigliceridek/zsírsvak nyerése, illetve poliolok nyerése szénhidrátok karbonilcsoportjainak hidroxilcsoportokká történő redukciója révén | Hidrogénezett, részlegesen hidrogénezett                                       |
| 40. | <b>Hidrolízis</b>                   | A molekulaméret csökkentése megfelelő vizes és hő/nyomás alkalmazásával vagy enzimes vagy savas/lúgos kezeléssel. Az 1069/2009/EK rendelet hatálya alá tartozó hidrolizált takarmány-alapanyagokra az ott szereplő fogalommeghatározás alkalmazandó                                                                       | Hidrolizált                                                                    |
| 41. | <b>Elfolyósítás/Cseppfolyósítás</b> | Szilárd vagy gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá                                                                                                                                                                                                                                                       | Elfolyósított/cseppfolyósított                                                 |
| 42. | <b>Mállasztás</b>                   | Olyan eljárás, amely során a takarmány-alapanyaghoz javasolt nyersanyagot vagy magát a takarmány-alapanyagot folyadékba helyezik annak érdekében, hogy összetevőit mechanikai úton feloldják. Ez a takarmány-alapanyag méretének csökkenését eredményezi <sup>2</sup>                                                     | Mállasztott                                                                    |
| 43. | <b>Malátázás</b>                    | Gabonaszemek csírázásának elősegítése azon természetes enzimek aktiválása céljából, amelyek képesek arra, hogy a keményítőt fermentálható szénhidrátokká, a fehérjéket pedig aminosavakká és peptidekké bontsák                                                                                                           | Malátázott                                                                     |
| 44. | <b>Olvasztás</b>                    | Szilárd halmazállapotú anyag átalakítása folyékony halmazállapotúvá hő alkalmazásával                                                                                                                                                                                                                                     | Olvasztott                                                                     |

|     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                          |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 45. | <b>Mikronizálás</b>           | Olyan eljárás, amely során valamely szilárd anyag szemcséinek átlagos átmérőjét mikrométeres nagyságrendűre csökkentik                                                                                                                                                                                                                                                          | Mikronizált                                              |
| 46. | <b>Előfőzés</b>               | Vízben való áztatás során történő hőkezelés a keményítő teljes mértékű zselatinizálódása érdekében, majd ezt követően szárítás                                                                                                                                                                                                                                                  | Előfőzött                                                |
| 47. | <b>Pasztörizálás</b>          | Káros mikroorganizmusok elpusztítása céljából meghatározott időre kritikus hőmérsékletre hevítés, ezt követően gyors lehűtés                                                                                                                                                                                                                                                    | Pasztörizált                                             |
| 48. | <b>Hámozás</b>                | Gyümölcsök és zöldségek héjának/hártyájának eltávolítása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Hámozott                                                 |
| 49. | <b>Pelletálás</b>             | Formázás matricán történő átrésseléssel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pellet, pelletált                                        |
| 50. | <b>Rizsőrlés</b>              | A hántolt rizs korpájának és csírájának szinte teljes vagy részleges eltávolítása                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Őrlött                                                   |
| 51. | <b>Előzselatinizálás</b>      | A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős mértékű javítása céljából                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Előzselatinizált (*)                                     |
| 52. | <b>Préselés, sajtolás (*)</b> | A folyékony és a szilárd fázisok mechanikai erővel történő részleges vagy teljes szétválasztása                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Préselt, sajtolott                                       |
| 53. | <b>Finomítás</b>              | Szennyeződések vagy nem kívánt összetevők teljes vagy részleges eltávolítása kémiai/fizikai kezeléssel                                                                                                                                                                                                                                                                          | Finomított, részlegesen finomított                       |
| 54. | <b>Pörkölés</b>               | A takarmány-alapanyagok száraz állapotúvá tételét szolgáló hőkezelés a takarmány-alapanyagok emészthetőségének javítása, a színképződés fokozása és/vagy a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése céljából                                                                                                                                                       | Pörkölt                                                  |
| 55. | <b>Lapkázás</b>               | A szemcseméret csökkentése a takarmány-alapanyag, például gabonaszemek hengerpárok közötti átengedésével                                                                                                                                                                                                                                                                        | Lapkázott                                                |
| 56. | <b>Bendővédetté tétel</b>     | Olyan eljárás, amelynek célja, hogy hő, nyomás, gőz, illetve ezek kombinációjának alkalmazásával végzett fizikai kezeléssel és/vagy például lignoszulfonátok, nátrium-hidroxid vagy szerves savak (pl. propionsav vagy cersav) alkalmazásával védje a táplálóanyagokat a bendőben való lebomlástól.<br>A takarmány-alapanyagok bendővédetté tétele nem végezhető formaldehiddel | [Az alkalmazott módszer meghatározása] által bendővédett |
| 57. | <b>Szitálás/rostálás</b>      | Különböző nagyságú szemcsék szétválasztása oly módon, hogy a takarmány-alapanyagot rostá(ko)n átszitálják vagy átöntik                                                                                                                                                                                                                                                          | Szitált, rostált                                         |
| 58. | <b>Fölözés</b>                | Folyadék felső úszó rétegének leválasztása mechanikai úton, például tejsír esetében                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Fölözött                                                 |
| 59. | <b>Szeletelés</b>             | Takarmány-alapanyagok lapos szeletekre vágása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Szeletelt                                                |
| 60. | <b>Merítés/áztatás</b>        | Takarmány-alapanyagok (általában magok) nedvesítése és puhítása a főzési idő csökkentése, a maghéj könnyebb eltávolítása és a csírázási folyamat aktiválásához szükséges vízfelvétel megkönnyítése, illetve a természetes eredetű antinutritív faktorok koncentrációjának csökkentése céljából                                                                                  | Áztatott                                                 |

|     |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 61. | <b>Porlasztva szárítás</b>                                               | Folyadék nedvességtartalmának csökkentése, amely során a takarmány-alapanyagból a tömeghez viszonyított felületek arányának növelésére permetet vagy ködöt hoznak létre, amelyre meleg levegőt fúvatnak                                                       | [Porlasztva ]szárított, por       |
| 62. | <b>Gőzölés</b>                                                           | Olyan eljárás, amely során túlnyomásos gőzt használnak hőkezelésre és főzésre az emészthetőség javítása céljából                                                                                                                                              | Gőzölt                            |
| 63. | <b>Pirítás</b>                                                           | Hevítés száraz hő felhasználásával, amely eljárást többnyire olajos magvak esetében, például a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése vagy eltávolítása céljából alkalmazzák                                                                   | Pirított                          |
| 64. | <b>Ultraszűrés</b>                                                       | Folyadékok szűrése csak kis méretű molekulákat átengedő vékony membránon keresztül                                                                                                                                                                            | Ultraszűrt                        |
| 65. | <b>Csírátlanítás</b>                                                     | A csíra teljes vagy részleges eltávolítása a zúzott gabonaszemből                                                                                                                                                                                             | Csírátlanított                    |
| 66. | <b>Infravörös sugarakkal végzett mikronizálás</b>                        | Infravörös sugarakkal végzett hőkezelés gabonák, gyökerek, magok vagy gumók, illetve azok társtermékeinek főzésére és pörkölésére, amelyet általában pelyhesítés követ                                                                                        | Infravörös sugarakkal mikronizált |
| 67. | <b>Olajok/zsírok és hidrogénezett olajok/zsírok hasítása</b>             | Zsírok/olajok hidrolízisének kémiai eljárása. A zsírok/olajok és a víz között magas hőmérséklet és nyomás mellett létrejövő reakció a hidrofób fázisban nyers zsírsavak, a hidrofil fázisban pedig vizes glicerindat (nyers glicerin) nyerését teszi lehetővé | Hasított                          |
| 68. | <b>Ultrahangos kezelés</b>                                               | Oldható vegyületek kioldása vízben, nagy teljesítményű ultrahangot és hőt alkalmazó mechanikai eljárással                                                                                                                                                     | Ultrahanggal kezelt               |
| 69. | <b>Az élelmiszer csomagolásának mechanikai úton történő eltávolítása</b> | A csomagolóanyag mechanikai úton történő eltávolítása                                                                                                                                                                                                         | Mechanikai úton kicsomagolt       |
| 70. | <b>Alkálival történő kezelés [lúgkezelés]</b>                            | Nátrium-hidroxid alkalmazása <sup>(10)</sup> rostban gazdag takarmány-alapanyagon az emészthetőség javítása érdekében                                                                                                                                         | Lúgkezelt                         |

(<sup>1</sup>) A német szövegben a „Konzentrieren” szó helyébe adott esetben az „Eindicken” szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés az „eingedickt”.

(<sup>2</sup>) Az így kapott takarmány-alapanyagok fő célja fehérjék, szénhidrátok, zsírok, energia, ásványi anyagok vagy élelmi rostok biztosítása.

(<sup>3</sup>) A „héjtalánítás” szó helyébe adott esetben a „hántás” vagy „fosztás” szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés a „hántolt” vagy „fosztott”.

(<sup>4</sup>) A rizs esetében ez az eljárás a „hántolás”, a közhasználatú minősítés pedig a „hántolt”.

(<sup>5</sup>) A kivonat az oldható anyagokat (pl. zsír/olaj, cukor vagy egyéb oldható összetevők) tartalmazó folyékony fázist jelenti. Ezeknek a kivonatoknak mint takarmány-alapanyagoknak az elsődleges célja fehérjék, szénhidrátok, zsírok, energia, ásványi anyagok vagy élelmi rostok biztosítása. Az a tény, hogy az extrahálás takarmány-alapanyagokra vonatkozó eljárásnak van felsorolva, nem zárja ki, hogy a kivonatokat takarmány-adalékanyagoknak lehessen besorolni.

(<sup>6</sup>) Az extrahálási társtermék az extrahálási eljárásnak a kivonaton kívül visszamaradó frakcióját – pl. dara vagy pép – jelenti. Ezeknek az extrahálási társtermékeknek mint takarmány-alapanyagoknak az elsődleges célja fehérjék, szénhidrátok, zsírok, energia, ásványi anyagok vagy élelmi rostok biztosítása.

(<sup>7</sup>) A francia szövegben az „issues” megnevezés használható.

(<sup>8</sup>) A német szövegben az „aufgeschlossen” minősítés és a „Quellwasser” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan). A dán szövegben a „Kvældning” minősítés és a „Kvældet” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan).

(<sup>9</sup>) A francia szövegben a „Pressage” szó helyébe adott esetben az „Extraction mécanique” kifejezés léphet.

(<sup>10</sup>) A rendeltetésszerű és biztonságos használatra vonatkozó utasításokat be kell tartani.

## C. RÉSZ

**A takarmány-alapanyagok listája****1. Gabonamagvak és azokból nyert termékek**

| Szám    | Név <sup>(1)</sup>             | Leírás                                                                                                                                                                                                        | Kötelezően feltüntetendő információk                                                           |
|---------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.1.  | <b>Árpa</b>                    | <i>A Hordeum vulgare</i> L. szemtermése                                                                                                                                                                       |                                                                                                |
| 1.1.2.  | <b>Árpa, puffasztott</b>       | Őrölt vagy tört árpából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék                                                                                                           | Keményítő                                                                                      |
| 1.1.3.  | <b>Árpa, pörkölt</b>           | Árpa pörkölés útján nyert termék, amely részlegesen pörkölt és fakó                                                                                                                                           | Keményítő, ha > 10 %<br>Nyersfehérje, ha > 15 %                                                |
| 1.1.4.  | <b>Árpapehely</b>              | Hántolt árpa gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben árpahéjat tartalmazhat                                                               | Keményítő                                                                                      |
| 1.1.5.  | <b>Árparost</b>                | Árpakeményítő előállítása során nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll                                                                                                            | Nyersrost<br>Nyersfehérje, ha > 10 %                                                           |
| 1.1.6.  | <b>Árpahéj</b>                 | Árpszemek szárazőrlése, rostálása és hántolása útján nyert termék                                                                                                                                             | Nyersrost<br>Nyersfehérje, ha > 10 %                                                           |
| 1.1.7.  | <b>Árpatakarmanyliszt</b>      | Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel              | Nyersrost<br>Keményítő                                                                         |
| 1.1.8.  | <b>Árpafehérje</b>             | A keményítő és a korpa különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll                                                                                                                | Nyersfehérje                                                                                   |
| 1.1.9.  | <b>Árpafehérje-takarmány</b>   | A keményítő különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből és endospermium-részecskékből áll                                                                                             | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 60 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje<br>– Keményítő |
| 1.1.10. | <b>Árpa oldható maradékai</b>  | A fehérje és a keményítő nedves úton történő extrahálása után az árpából nyert termék                                                                                                                         | Nyersfehérje                                                                                   |
| 1.1.11. | <b>Árpa korpa</b>              | Az árpaliszt-előállítás terméke, amelyet hántolt árpa rostált magjaiból nyernek. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították | Nyersrost                                                                                      |
| 1.1.12. | <b>Folyékony árpakeményítő</b> | Keményítő árpából való előállítása során nyert másodlagos keményítőfrakció                                                                                                                                    | Ha a nedvesség < 50 %:<br>– Keményítő                                                          |

|         |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                 |
|---------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.13. | <b>Sörárpa törtszem</b>                            | Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt különválasztott, méreten aluli árpamagokat és árpamagfrakciókat tartalmaz                                                                            | Nyersrost<br>Nyershamu, ha > 2,2 %                                              |
| 1.1.14. | <b>Sörárpa és maláta finomszemcse</b>              | Maláta-előállítás során különválasztott árpamagfrakciókból és malátából álló termék                                                                                                                                                                                      | Nyersrost                                                                       |
| 1.1.15. | <b>Sörárpahéj</b>                                  | Malátaárpa tisztításából származó termék, amely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz                                                                                                                                                                               | Nyersrost                                                                       |
| 1.1.16. | <b>Árpadesztillációs folyadék, nedves</b>          | Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó szilárd takarmányfrakciót tartalmaz                                                                                                                                                              | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Nyersfehérje |
| 1.1.17. | <b>Árpadesztillációs oldható maradékok, nedves</b> | Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó, oldható takarmányfrakciót tartalmaz                                                                                                                                                             | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 70 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje |
| 1.1.18. | <b>Maláta <sup>(2)</sup></b>                       | Csíráztatott gabonából nyert termék, szárított, őrölt és/vagy extrahált                                                                                                                                                                                                  |                                                                                 |
| 1.1.19. | <b>Malátagyököcskék <sup>(2)</sup></b>             | Malátagabona csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyököcskékből, gabona-finomszemcsékből, héjból és kis méretű, tört, malátázott gabonaszemekből áll                                                                                                |                                                                                 |
| 1.2.1.  | <b>Kukorica <sup>(3)</sup></b>                     | A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> szemtermése                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                 |
| 1.2.2.  | <b>Kukoricapehely <sup>(3)</sup></b>               | Hántolt kukorica gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben kukoricahéjat tartalmazhat                                                                                                                  | Keményítő                                                                       |
| 1.2.3.  | <b>Kukorica-takarmányliszt <sup>(3)</sup></b>      | Kukorica darává vagy lisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból, valamint olyan magrészcsekből áll, amelyekből a kukoricakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el. Tartalmazhat kukoricacsíra-frakciót | Nyersrost<br>Keményítő<br>Nyerszsír, ha > 5 %                                   |
| 1.2.4.  | <b>Kukoricakorpa <sup>(3)</sup></b>                | Kukorica darává vagy lisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként külső héjból és némi kukoricacsíra-törmelékből áll, némi endospermium-részcsekével                                                                                                          | Nyersrost                                                                       |
| 1.2.5.  | <b>Kukoricacsutka <sup>(3)</sup></b>               | A kukorica csutkája. Kis mennyiségben tartalmazhat a mechanikai úton végzett betakarítás során el nem távolított kukoricaszemeket és buroklevelet                                                                                                                        | Nyersrost<br>Keményítő                                                          |

|         |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                               |
|---------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.6.  | <b>Kukoricadarabok</b> <sup>(3)</sup>                                  | A termék érkezésénél a rostálási eljárás során különválasztott kukoricamag-frakció                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |
| 1.2.7.  | <b>Kukoricarost</b> <sup>(3)</sup>                                     | A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban rostból áll                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nedvesség, ha < 50 %<br>vagy > 70 %<br>Ha a nedvesség < 50 %:<br>– Nyersrost                                  |
| 1.2.8.  | <b>Kukoricafehérje</b><br><b>[kukoricaglutén]</b> <sup>(3)</sup>       | A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban a keményítő különválasztása során nyert gluténból áll                                                                                                                                                                                                                                                       | Nedvesség, ha < 70 %<br>vagy > 90 %<br>Ha a nedvesség < 70 %:<br>– Nyersfehérje                               |
| 1.2.9.  | Kukoricafehérje-takarmány<br>[kukoricaglutén-takarmány] <sup>(3)</sup> | A kukoricakeményítő előállítása során nyert termék. Korpából és kukorica oldható maradékaiból áll. A termék magában foglalhat tört kukoricát és a kukoricacsírákból történő olajkivonás társtermékeit is. Keményítőtől és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek hozzáadhatók. Legfeljebb 2 % nátriumot és 2 % kloridot tartalmazhat | Nedvesség, ha < 40 %<br>vagy > 65 %<br>Ha a nedvesség < 40 %:<br>– Nyersfehérje<br>– Nyersrost<br>– Keményítő |
| 1.2.10. | <b>Kukoricacsíra</b> <sup>(3)</sup>                                    | Kukorica darává, liszté vagy keményítővé történő feldolgozása során nyert termék. Elsődlegesen kukoricacsírából, külső héjból és endospermium-részekből áll                                                                                                                                                                                                                | Nedvesség, ha < 40 %<br>vagy > 60 %<br>Ha a nedvesség < 40 %:<br>– Nyersfehérje<br>– Nyerszsír                |
| 1.2.11. | <b>Kukoricacsíra-pogácsa</b> <sup>(3)</sup>                            | Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak                                                                                                                                                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                                                                     |
| 1.2.12. | <b>Kukoricacsíra-liszt</b> <sup>(3)</sup>                              | Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje                                                                                                  |
| 1.2.13. | <b>Nyers kukoricacsíra-olaj</b> <sup>(3)</sup>                         | Kukoricacsírák sajtolásával és/vagy extrahálásával nyert olaj és zsír                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nedvesség, ha > 1 %                                                                                           |
| 1.2.14. | <b>Kukorica, puffasztott</b> <sup>(3)</sup>                            | Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                    | Keményítő                                                                                                     |
| 1.2.15. | <b>Kukoricalé</b> <sup>(3)</sup>                                       | A kukorica áztatásából származó, koncentrált, folyékony frakció                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 65 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje                               |
| 1.2.16. | <b>Csemegekukorica-szilázs</b> <sup>(3)</sup>                          | A csemegekukorica-gyártásból származó társtermék, amely csutkából, héjból, magbélből áll, aprított és szárított vagy préselt. Előállítása a csemegekukorica csutkájának, csuhéjának és leveleinek aprításával történik, amelyekhez csemegekukorica-magbél is keveredhet                                                                                                    | Nyersrost                                                                                                     |

|         |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
|---------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.2.17. | <b>Zúzott, csíráatlanított kukorica <sup>(3)</sup></b> | Zúzott kukorica csíráatlanításával nyert termék. Elsősorban endospermium-frakciókból áll, és tartalmazhat kukoricacsírárt és külsőmaghév-részecskéket                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.2.18. | <b>Kukoricakövecsek <sup>(3)</sup></b>                 | Korpát és csírárt kis mennyiségben vagy egyáltalán nem tartalmazó, kemény, durva szemcséből álló kukoricaőrlemény                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.2.19. | <b>Kukoricacsíraliszt-takarmány <sup>(3)</sup></b>     | Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:<br>– összesítve legfeljebb 1 %os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kova-földet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),<br>– 1,3 %-ban nyers lecitint, és<br>– 2 %-ban semlegesítési iszapot | Nyersfehérje           |
| 1.2.20. | <b>Szemcsutkazúzalék</b>                               | Kukoricaszemek és -csutkák                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| 1.2.21. | <b>Szemcsutkazúzalék csuhéval</b>                      | Kukoricaszemek, -csutkák és -csuhék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |
| 1.3.1.  | <b>Köles</b>                                           | <i>A Panicum miliaceum</i> L. szemtermése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                        |
| 1.4.1.  | <b>Zab</b>                                             | Az <i>Avena sativa</i> L. és egyéb zabfajták szemtermése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                        |
| 1.4.2.  | <b>Hántolt zab</b>                                     | Hántolt zabszemek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |
| 1.4.3.  | <b>Zabpehely</b>                                       | Hántolt zab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben zabhéjat tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Keményítő              |
| 1.4.4.  | <b>Zabtakarmányliszt</b>                               | Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztte történő feldolgozása során nyert termék. Főleg zabkorpából és némi endospermiumból áll                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.4.5.  | <b>Zabkorpa</b>                                        | Zabliszt-előállításból származó termék, amelyet hántolt zab rostált magjaiból nyernek. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészekből áll, amelyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersrost              |
| 1.4.6.  | <b>Zabhéj</b>                                          | Zabszemek hántolásából nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nyersrost              |
| 1.4.7.  | <b>Zab, puffasztott</b>                                | Őrölt vagy tört zabból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Keményítő              |
| 1.4.8.  | <b>Zabdara</b>                                         | Hántolt, tisztított zab                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.4.9.  | <b>Zabliszt</b>                                        | Zabszemek őrléséből nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersrost<br>Keményítő |

|         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1.4.10. | <b>Előfőzött zabból készült liszt</b> | Magas keményítőtartalommal rendelkező zabtermék, héjtalanítás után                                                                                                                                                                                     | Nyersrost                     |
| 1.4.11. | <b>Zabtakarmány</b>                   | Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főleg zabkorpából és némi endospermiumból áll                                                                                                                    | Nyersrost                     |
| 1.5.1.  | <b>Quinoamag, extrahált</b>           | A quinoa növény ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) megtisztított egész magja; a mag külső héjában lévő szaponin el lett távolítva                                                                                                                     |                               |
| 1.6.1.  | <b>Tört rizs</b>                      | Az <i>Oryza sativa</i> L. rizsmag része, amelynek hossza nem éri el egy egész rizsmag hosszának háromnegyedét. A rizs lehet előfőzött                                                                                                                  | Keményítő                     |
| 1.6.2.  | <b>Őrölt rizs</b>                     | Hántolt rizs, amelyből rizsőrléssel eltávolították a korpát és a csíra szinte egészét. A rizs lehet előfőzött                                                                                                                                          | Keményítő                     |
| 1.6.3.  | <b>Előzselatinizált rizs</b>          | Őrölt vagy tört rizsből előzselatinizálással nyert termék                                                                                                                                                                                              | Keményítő                     |
| 1.6.4.  | <b>Extrudált rizs</b>                 | Rizsliszt extrudálásával nyert termék                                                                                                                                                                                                                  | Keményítő                     |
| 1.6.5.  | <b>Rizspehely</b>                     | Előzselatinizált vagy tört rizsszemek pelyhesítésével nyert termék                                                                                                                                                                                     | Keményítő                     |
| 1.6.6.  | <b>Hántolt rizs</b>                   | Barna rizs ( <i>Oryza sativa</i> L.), amelyről csak a héjat távolították el. A hántolási és kezelési eljárások korpát elvesztésével járhatnak                                                                                                          | Keményítő<br>Nyersrost        |
| 1.6.7.  | <b>Darált takarmányrizs</b>           | Takarmányrizs darálásával nyert termék, amely a hántolt rizs őrlése során kiszitált zöld, gipszes vagy éretlen szemekből vagy a szokványos hántolt rizs sárga vagy foltos szemeiből áll                                                                | Keményítő                     |
| 1.6.8.  | <b>Rizsliszt</b>                      | Őrölt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött                                                                                                                                                                                            | Keményítő                     |
| 1.6.9.  | <b>Hántolt rizs, liszt</b>            | Hántolt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött                                                                                                                                                                                          | Keményítő<br>Nyersrost        |
| 1.6.10. | <b>Rizskorpa</b>                      | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. A rizs lehet előfőzött vagy extrudált                                                                           | Nyersrost                     |
| 1.6.11. | <b>Rizskorpa kalcium-karbonáttal</b>  | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött | Nyersrost<br>Kalcium-karbonát |

|         |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |
|---------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6.12. | <b>Zsírtalanított rizskorpa</b>                | Olajkinyerésből származó rizskorpa                                                                                                                                                                                                                          | Nyersrost                                                                           |
| 1.6.13. | <b>Rizskorpaolaj</b>                           | Stabilizált rizskorpából extrahált olaj                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |
| 1.6.14. | <b>Rizstakarmányliszt</b>                      | Rizsliszt és -keményítő előállításából származó, száraz vagy nedves őrléssel és szitálással nyert termék. Elsősorban keményítőből, fehérjéből, zsírból és rostból áll. A rizs lehet előfőzött. Legfeljebb 0,25 % nátriumot és 0,25 % szulfátot tartalmazhat | Keményítő, ha > 20 %<br>Nyersfehérje, ha > 10 %<br>Nyerszsír, ha > 5 %<br>Nyersrost |
| 1.6.15. | <b>Rizstakarmányliszt kalcium-karbonáttal</b>  | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban aleuronréteg- és endospermium-részecskékből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött                                             | Keményítő<br>Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost<br>Kalcium-karbonát             |
| 1.6.16. | <b>Rizs</b>                                    | Az <i>Oryza sativa</i> L. szemtermése                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| 1.6.17. | <b>Rizscsíra</b>                               | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban csírákat tartalmaz                                                                                                                                                                                           | Nyerszsír<br>Nyersfehérje                                                           |
| 1.6.18. | <b>Rizscsírapogácsa<sup>5</sup></b>            | A rizscsíra olajeltávolítás céljából való összesajtolása után fennmaradó termék                                                                                                                                                                             | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost                                              |
| 1.6.20. | <b>Rizsfehérje</b>                             | Rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szitálással, szétválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék                                                                                                                                 | Nyersfehérje                                                                        |
| 1.6.21. | <b>Rizsből készült folyékony takarmány</b>     | Rizs nedves őrlésével és szitálásával keletkező koncentrált, folyékony termék                                                                                                                                                                               | Keményítő                                                                           |
| 1.6.22. | <b>Rizs, puffasztott</b>                       | Rizsszemek vagy tört rizsszemek expandálásával nyert termék                                                                                                                                                                                                 | Keményítő                                                                           |
| 1.6.23. | <b>Rizs, fermentált</b>                        | Rizs fermentálásával nyert termék                                                                                                                                                                                                                           | Keményítő                                                                           |
| 1.6.24. | <b>Amorf rizs, őrlött/gipszes rizs, őrlött</b> | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban amorf és/vagy gipszes és/vagy sérült és/vagy természetes módon elszíneződött (zöld, piros, sárga) és/vagy szokványos hántolt egész vagy tört rizsszemekből áll                                               | Keményítő                                                                           |
| 1.6.25. | <b>Éretlen rizs, őrlött</b>                    | Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban éretlen és/vagy gipszes szemekből áll                                                                                                                                                                        | Keményítő                                                                           |
| 1.7.1.  | <b>Rozs</b>                                    | A <i>Secale cereale</i> L. szemtermése                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
| 1.7.2.  | <b>Rozstakarmányliszt</b>                      | Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi maghulladékkal                                                                                                                             | Keményítő<br>Nyersrost                                                              |
| 1.7.3.  | <b>Rozstakarmány</b>                           | Rostált rozsból nyert őrlemény. Főként a külső maghéjak törmelékéből, valamint olyan magdarabokból áll, melyekből a rozskorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el                                                                        | Keményítő<br>Nyersrost                                                              |

|         |                                   |                                                                                                                                                                                            |                        |
|---------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.7.4.  | <b>Rozskorpa</b>                  | Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészekéből áll, amelyekből az endospermium túlnyomó részét eltávolították                            | Keményítő<br>Nyersrost |
| 1.8.1.  | <b>Cirok [Tarka cirok]</b>        | A <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench szemtermése/magja                                                                                                                                     |                        |
| 1.8.2.  | <b>Cirok, fehér</b>               | Meghatározott cirokfajták fehér maghéjú szemtermése                                                                                                                                        |                        |
| 1.8.3.  | <b>Ciroktakarmány</b>             | Cirokkeményítő különválasztása során nyert szárított termék. Elsősorban korpából áll. A termék tartalmazhatja az áztatóvíz megszártott maradékanyagait, és csírák is adhatók hozzá         | Nyersfehérje           |
| 1.9.1.  | <b>Tönkölybúza</b>                | A <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank vagy a <i>Triticum monococcum</i> L. tönkölybúza szemtermése                                                                 |                        |
| 1.9.2.  | <b>Tönkölybúzakorpa</b>           | A tönkölybúzaliszt előállításából származó termék. Elsősorban külső héjből és némi tönkölybúzacsíra-frakcióból áll, kevés endospermium-részekcskével                                       | Nyersrost              |
| 1.9.3.  | <b>Tönkölybúzahéj</b>             | Tönkölybúzaszemek hántolása során nyert termék                                                                                                                                             | Nyersrost              |
| 1.9.4.  | <b>Tönkölybúza-takarmányliszt</b> | Rostált, hántolt tönkölybúza tönkölybúzalisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részekcskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.10.1. | <b>Tritikálé</b>                  | A <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. hibrid szemtermése                                                                                                                            |                        |
| 1.11.1. | <b>Búza</b>                       | A <i>Triticum aestivum</i> L., a <i>Triticum durum</i> Desf. és más búzafajták szemtermése                                                                                                 |                        |
| 1.11.2. | <b>Búzagyököcskék</b>             | Malátabúza csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjből és kis, tört, malátázott búzaszemekből áll                             |                        |
| 1.11.3. | <b>Búza, előzselatinizált</b>     | Őrölt vagy tört búzából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék                                                                                        | Keményítő              |
| 1.11.4. | <b>Búzatakarmányliszt</b>         | Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert lisztgyártási termék. Elsősorban endospermium-részekcskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel            | Nyersrost<br>Keményítő |
| 1.11.5. | <b>Búzapehely</b>                 | Hántolt búza gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben búzakupát tartalmazhat                                            | Nyersrost<br>Keményítő |

|          |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.6.  | <b>Búzatakarmány</b>                         | Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből a búzakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el                                                                                                  | Nyersrost                                                                                      |
| 1.11.7.  | <b>Búzakorpa <sup>(4)</sup></b>              | Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főleg a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították                                                                                                                     | Nyersrost                                                                                      |
| 1.11.8.  | <b>Malátázott, fermentált búzarészecskék</b> | Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszáritják és darálják                                                                                                                                                                                                              | Keményítő<br>Nyersrost                                                                         |
| 1.11.10. | <b>Búzarost</b>                              | Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nedvesség, ha < 60 %<br>vagy > 80 %<br>Ha a nedvesség < 60 %:<br>– Nyersrost                   |
| 1.11.11. | <b>Búzacsíra</b>                             | Búzalisztőrlésből származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából álló termék, amely a búzacsírához tapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is tartalmazhat                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                                                      |
| 1.11.12. | <b>Búzacsíra, fermentált</b>                 | Búzacsíra fermentálásából származó termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                                                      |
| 1.11.13. | <b>Búzacsíra-pogácsa<sup>5</sup></b>         | Olajgyártásból származó termék, melyet búzacsíra ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf.), valamint egyéb búzafajok és hántolt tönkölybúza ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) sajtolásával nyernek, és melyhez még endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak | Nyersfehérje                                                                                   |
| 1.11.15. | <b>Búzafehérje</b>                           | Keményítő- vagy etanol-előállítás során nyert búzafehérje, amely részlegesen hidrolizált lehet                                                                                                                                                                                                                                             | Nyersfehérje                                                                                   |
| 1.11.16. | <b>Búzaglutén-takarmány</b>                  | Búzakeményítő- és gluténgyártásból származó termék. Korpából áll, amelyből részlegesen eltávolíthatták a csírárt. Hozzáadhatók búza oldható maradékai, tört búza, valamint keményítőtől és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek                                                                    | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 60 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje<br>– Keményítő |
| 1.11.18. | <b>Vitális búzaglutén</b>                    | Hidratált állapotban nagy viszkozitású-rugalmasságú búzafehérje, minimum 80 % fehérjével (N × 6,25) és maximum 2 % hamuval a szárazanyagban                                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje                                                                                   |

|          |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.19. | <b>Folyékony búzakeményítő</b>                                    | Keményítő/glükóz, valamint glutén búzából történő előállítása során nyert termék                                                                                                                                                                                                             | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 85 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Keményítő    |
| 1.11.20. | <b>Fehérjét tartalmazó búzakeményítő, részlegesen cukormentes</b> | Elsősorban részlegesen lebomlott keményítőt, oldható fehérjéket és az endospermium egyéb oldható részeit tartalmazó, búzakeményítő előállítása során nyert termék                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Keményítő<br>Összes cukor, szacharózban számítva                |
| 1.11.21. | <b>Búza oldható maradékai</b>                                     | A fehérje és a keményítő nedves extrahálása után a búzából nyert termék. Hidrolizált lehet                                                                                                                                                                                                   | Nedvesség, ha < 55 %<br>vagy > 85 %<br>Ha a nedvesség < 55 %:<br>– Nyersfehérje |
| 1.11.22. | <b>Élesztős búzakoncentrátum</b>                                  | Alkohol-előállítás során a búzakeményítő fermentációját követően képződött nedves társtermék                                                                                                                                                                                                 | Nedvesség, ha < 60 %<br>vagy > 80 %<br>Ha a nedvesség < 60 %:<br>– Nyersfehérje |
| 1.11.23. | <b>Malátabúza-törmelék</b>                                        | Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt különválasztott, méreten aluli búzamagokat és búzamagfrakciókat tartalmaz                                                                                                | Nyersrost                                                                       |
| 1.11.24. | <b>Malátabúza és malátabúza-törmelék</b>                          | Maláta-előállítás során különválasztott búzamagfrakciókból és malátából álló termék                                                                                                                                                                                                          | Nyersrost                                                                       |
| 1.11.25. | <b>Malátabúzahéj</b>                                              | Malátabúza tisztításából származó termék, amely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz                                                                                                                                                                                                   | Nyersrost                                                                       |
| 1.11.26. | <b>Búzaaleuron</b>                                                | Búzakorpából az aleuronréteg leválasztásával nyert termék                                                                                                                                                                                                                                    | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                                       |
| 1.12.2.  | <b>Gabonaliszt <sup>(2)</sup></b>                                 | Gabonaőrlésből nyert liszt                                                                                                                                                                                                                                                                   | Keményítő<br>Nyersrost                                                          |
| 1.12.3.  | <b>Gabonafehérje-koncentrátum <sup>(2)</sup></b>                  | Élesztő fermentációja útján történő keményítőeltávolítás során gabonából nyert koncentrátum és szárított termék                                                                                                                                                                              | Nyersfehérje                                                                    |
| 1.12.4.  | <b>Gabonamag-törmelék <sup>(2)</sup></b>                          | Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a mag további feldolgozása előtt különválasztott kis – esetleg csíráztatott – magokból és magfrakciókból áll. A termékek több nyersrostot (pl. héjat) tartalmaznak, mint a nem frakcionált gabonák. | Nyersrost                                                                       |
| 1.12.5.  | <b>Gabonacsíra <sup>(2)</sup></b>                                 | Lisztőrlésből és keményítőgyártásból származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb gabonacsírákból álló termék, amely a gabonacsírákhoz tapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is tartalmazhat                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                                       |

|          |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                          |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.6.  | <b>Gabonamoszlék-szirup</b> <sup>(2)</sup>                                                                                                | Gabonaszesz előállításához használt gabona fermentálásakor és desztillálásakor keletkező szeszmoszlék-koncentrátum párologtatása útján nyert gabonatermék                                                                                                                                                                                                 | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 70 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje          |
| 1.12.7.  | <b>Centrifugált szeszgyári gabonamoszlék</b> <sup>(2)</sup>                                                                               | Gabonaszesz előállításához használt fermentált és desztillált gabonából származó szeszmoszlék centrifugálása és/vagy szűrése során keletkezett szilárd frakcióból álló nedves termék                                                                                                                                                                      | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Nyersfehérje          |
| 1.12.8.  | <b>Koncentrált szeszgyári oldható maradékok</b> <sup>(2)</sup>                                                                            | A korpa és glutén előzetes elkülönítése után búzapép és cukorszirup fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert nedves termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja. Legfeljebb 4 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett                  | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>Nyersfehérje, ha > 10 % |
| 1.12.9.  | <b>Szeszgyári gabonamoszlék és oldható maradékok</b> <sup>(2)</sup>                                                                       | Gabonapép és/vagy keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja. 2 % szulfátot és/vagy legfeljebb 2 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett      | Nedvesség, ha < 60 %<br>vagy > 80 %<br>Ha a nedvesség < 60 %:<br>– Nyersfehérje          |
| 1.12.10. | <b>Szeszgyári szárított gabonamoszlék</b> <sup>(2)</sup>                                                                                  | Alkohol-desztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd társtermékeinek szárítása útján nyernek. Legfeljebb 2 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett                                                                                                                                                              | Nyersfehérje                                                                             |
| 1.12.11. | <b>Szeszgyári sötét gabonamoszlék</b> <sup>(2)</sup><br>[ <b>Szeszgyári szárított gabonamoszlék és oldható maradékok</b> <sup>(2)</sup> ] | Alkohol-desztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd társtermékeinek szárítása útján nyernek, és amelyhez üstmaradékot vagy bepárolt szeszmoszlékot adnak hozzá. Legfeljebb 2 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett                                                                                           | Nyersfehérje                                                                             |
| 1.12.12. | <b>Sörtörköly</b> <sup>(2)</sup>                                                                                                          | Sörgyártásból származó termék, amely malátázott és nem malátázott gabona társtermékeiből és keményítőt tartalmazó egyéb olyan termékekből áll, amelyek komlót tartalmazhatnak. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, de szárított formában is értékesíthető. Legfeljebb 0,3 % dimetil-polisziloxánt, 1,5 % enzimet és 1,8 % bentonitot tartalmazhat | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Nyersfehérje          |
| 1.12.13. | <b>Seprő</b> <sup>(2)</sup>                                                                                                               | Gabonawhisky-gyártásból származó szilárd termék. Malátázott gabona forró vizes extrahálásából származó társtermékekből áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot nehézségi erővel eltávolították                                                                                                                                | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Nyersfehérje          |

|          |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                 |
|----------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.14. | <b>Gabonaszűrlet</b>      | Sör-, malátakivonat- és whiskygyártás során nyert szilárd termék. Darált maláta forró vizes extrahálásából származó társtermékekből, valamint esetlegesen cukorban vagy keményítőben gazdag egyéb adalékokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot préseléssel eltávolították. | Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 88 %<br>Ha a nedvesség < 65 %:<br>– Nyersfehérje |
| 1.12.15. | <b>Üstmaradék</b>         | A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstben maradó termék                                                                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje, ha > 10 %                                                         |
| 1.12.16. | <b>Üstmaradék, szirup</b> | A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően keletkező üstmaradék párologtatásából származó termék                                                                                                                                                                                                  | Nedvesség, ha < 45 %<br>vagy > 70 %<br>Ha a nedvesség < 45 %:<br>– Nyersfehérje |

(<sup>1</sup>) A név adott esetben helyettesíthető a(z) [...] -ban/-ben szereplő névvel.

(<sup>2</sup>) A név kiegészíthető a gabonafaj nevével.

(<sup>3</sup>) Az angol nyelvi változatban a kukoricára való utaláshoz a „maize” kifejezés mellett a „corn” szó is használható.

(<sup>4</sup>) Amennyiben ezt a terméket finomabb őrlésnek vetik alá, a név kiegészíthető a „finom” szóval, vagy a név helyébe egy megfelelő elnevezés léphet.

## 2. Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>                            | Leírás                                                                                                                                                                               | Kötelezően feltüntetendő információk   |
|--------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2.1.1. | <b>Babassupogácsa</b> ( <sup>1</sup> )      | Olajgyártásból származó termék, amelyet (az <i>Orbignya</i> fajtához tartozó) Babassu pálmadió sajtolásával nyernek                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.2.1. | <b>Sárgarepcemag</b>                        | <i>A Camelina sativa</i> L. Crantz magja                                                                                                                                             |                                        |
| 2.2.2. | <b>Sárgarepce, pogácsa</b> ( <sup>1</sup> ) | Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepcemag sajtolásával nyernek                                                                                                         | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.2.3. | <b>Sárgarepceliszt</b>                      | Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek                                                                       | Nyersfehérje                           |
| 2.3.1. | <b>Kakaótok</b>                             | <i>A Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak külső burka                                                                                                          | Nyersrost                              |
| 2.3.2. | <b>Kakaóhéj</b>                             | <i>A Theobroma cacao</i> L. kakaóbabjainak feldolgozása során nyert termék                                                                                                           | Nyersrost<br>Nyersfehérje              |
| 2.3.3. | <b>Kakaóbabliszt, részlegesen hántolt</b>   | Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak extrahálásával nyernek, miután a babokról a héjat részlegesen eltávolították | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.4.1. | <b>Koprapogácsa</b> ( <sup>1</sup> )        | Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával nyernek            | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |

|        |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2.4.2. | <b>Kopra, hidrolizált pogácsa <sup>(1)</sup></b>                               | Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával és enzimatis hidrolizálásával nyernek                             | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.4.3. | <b>Kopraliszt</b>                                                              | Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) extrahálásával nyernek                                                         | Nyersfehérje                           |
| 2.5.1. | <b>Gyapotmag</b>                                                               | A <i>Gossypium</i> ssp. magja, amelyről a szálakat eltávolították.                                                                                                                                                                  |                                        |
| 2.5.2. | <b>Gyapotmagdara, részlegesen hántolt</b>                                      | Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag extrahálásával nyernek, amelyről a szálakat és a héj egy részét eltávolították. (Maximális nyersrosttartalom: 22,5 % a szárazanyagban)                                      | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.5.3. | <b>Gyapotmagpogácsa <sup>(1)</sup></b>                                         | Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag sajtolásával nyernek, amelyről a szálakat eltávolították                                                                                                                    | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Nyerszsír |
| 2.6.1. | <b>Földimogyoró-pogácsa <sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup>, részlegesen hántolt</b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet az <i>Arachis hypogaea</i> L. fajhoz és egyéb <i>Arachis</i> -fajokhoz tartozó, részlegesen hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban) | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.6.2. | <b>Földimogyoró <sup>(2)</sup>-dara, részlegesen hántolt</b>                   | Olajgyártásból származó termék, amelyet részlegesen hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)                                                                       | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.6.3. | <b>Földimogyoró <sup>(2)</sup>-pogácsa <sup>(1)</sup>, hántolt</b>             | Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.6.4. | <b>Földimogyoró <sup>(2)</sup>-dara, hántolt</b>                               | Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek                                                                                                                                         | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.6.5. | <b>Földimogyoró <sup>(2)</sup></b>                                             | Az <i>Arachis hypogaea</i> és egyéb <i>Arachis</i> -fajok magja                                                                                                                                                                     |                                        |
| 2.7.1. | <b>Kapokpogácsa <sup>(1)</sup></b>                                             | Olajgyártásból származó termék, amelyet a kapok ( <i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.) magjainak sajtolásával nyernek                                                                                                                 | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.8.1. | <b>Lenmag</b>                                                                  | A <i>Linum usitatissimum</i> L. len magja (minimális botanikai tisztaság: 93 %), egész, hengerelt vagy darált lenmag formájában                                                                                                     |                                        |
| 2.8.2. | <b>Lenmagpogácsa <sup>(1)</sup></b>                                            | Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.8.3. | <b>Lenmagdara</b>                                                              | Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek                                                                                                                           | Nyersfehérje                           |

|         |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
|---------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2.8.4.  | <b>Lenmagpogácsa <sup>(1)</sup>-takarmány</b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),</li> <li>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,</li> <li>– 2 %-ban semlegesítési iszapot</li> </ul>                                                                                                           | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.8.5.  | <b>Lenmagliszt-takarmány</b>                  | Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),</li> <li>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,</li> <li>– 2 %-ban semlegesítési iszapot</li> </ul>                                                                       | Nyersfehérje                           |
| 2.9.1.  | <b>Mustármagkorpa</b>                         | Mustár ( <i>Brassica juncea</i> L.) előállításából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészecskékből áll                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nyersrost                              |
| 2.9.2.  | <b>Mustármagdara</b>                          | Illékony mustárolaj mustármagból való extrahálásával nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje                           |
| 2.10.1. | <b>Nigermag</b>                               | A <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass. nigernövény magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
| 2.10.2. | <b>Nigermagpogácsa<sup>5</sup></b>            | Olajgyártásból származó termék, amelyet a nigernövény magjának sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.11.1. | <b>Olajbogyópép</b>                           | Olajgyártásból származó termék, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott, sajtolt olajbogyó ( <i>Olea europea</i> L.) extrahálásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Nyerszsír |
| 2.11.2. | <b>Zsírtalanított olajbogyódara-takarmány</b> | Az olivaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),</li> <li>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,</li> <li>– 2 %-ban semlegesítési iszapot</li> </ul> | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |

|         |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |
|---------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2.11.3. | <b>Zsírtalanított olajbogyódara</b>                            | Az olívaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben szétválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyertek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.12.1. | <b>Pálmamagpogácsa <sup>(1)</sup></b>                          | Olajgyártásból származó termék, amelyet az <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., illetve a <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) fajhoz tartozó pálma magbelének sajtolásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól                                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Nyerszsír |
| 2.12.2. | <b>Pálmamagdara</b>                                            | Olajgyártásból származó termék, amelyet a pálma magbelének extrahálásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.13.1. | <b>Tökmag</b>                                                  | A <i>Cucurbita pepo</i> L. fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                        |
| 2.13.2. | <b>Tökmag, pogácsa <sup>(1)</sup></b>                          | Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cucurbita pepo</i> fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magjainak sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyerszsír              |
| 2.14.1. | <b>Repcemag <sup>(3)</sup></b>                                 | A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. repce, a <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk repce magja. Minimális botanikai tisztaság: 94 %                                                                                                                                                                                                                                   |                                        |
| 2.14.2. | <b>Repcemag, <sup>(3)</sup> pogácsa <sup>(1)</sup></b>         | Olajgyártásból származó termék, amelyet repcemag sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.14.3. | <b>Repcemagdara <sup>(3)</sup></b>                             | Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nyersfehérje                           |
| 2.14.4. | <b>Repcemag <sup>(3)</sup>, extrudált</b>                      | Egész repceből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nyerszsír              |
| 2.14.5. | <b>Repcemagból készült <sup>(3)</sup> fehérjekoncentrátum</b>  | Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje                           |
| 2.14.6. | <b>Repcemagpogácsa <sup>(3)</sup> <sup>(1)</sup>-takarmány</b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet repcemag sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:<br>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),<br>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,<br>– 2 %-ban semlegesítési iszapot | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |

|         |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                      |
|---------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 2.14.7. | <b>Repcemagdara <sup>(3)</sup>-takarmány</b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:<br>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kováföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),<br>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,<br>– 2 %-ban semlegesítési iszapot | Nyersfehérje                                         |
| 2.15.1. | <b>Sáfránymag</b>                            | A <i>Carthamus tinctorius</i> L. sáfrány magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |
| 2.15.2. | <b>Sáfránymagliszt, részlegesen hántolt</b>  | Olajgyártásból származó termék, melyet részlegesen hántolt sáfránymag extrahálásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyersrost                            |
| 2.15.3. | <b>Sáfrányhéj</b>                            | Sáfránymag hántolása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersrost                                            |
| 2.16.1. | <b>Szezámag</b>                              | A <i>Sesamum indicum</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      |
| 2.17.1. | <b>Szezámag, részlegesen hántolt</b>         | Olajgyártásból származó termék, amelyet a héj egy részének eltávolításával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Nyersrost                            |
| 2.17.2. | <b>Szezámhéj</b>                             | Szezámag hántolása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nyersrost                                            |
| 2.17.3. | <b>Szezámagpogácsa <sup>(1)</sup></b>        | Olajgyártásból származó termék, amelyet szezámnövény magjának sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 5 %)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Nyerszsír               |
| 2.18.1. | <b>Pirított szója(bab)</b>                   | Megfelelő hőkezelésnek alávetett szójabab ( <i>Glycine max</i> L. Merr.). (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |
| 2.18.2. | <b>Szója(bab)pogácsa <sup>(1)</sup></b>      | Olajgyártásból származó termék, amelyet a szójamag sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost               |
| 2.18.3. | <b>Szója(bab)dara</b>                        | Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>ha > 8 % szárazanyagban |
| 2.18.4. | <b>Szója(bab)dara, hántolt</b>               | Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureáz-aktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.5. | <b>Szója(bab)héj</b>                         | Szójabab hántolása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nyersrost                                            |
| 2.18.6. | <b>Szójabab, extrudált</b>                   | Szójababból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőszelatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                            |

|          |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      |
|----------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 2.18.7.  | <b>Szója(bab)fehérje-koncentrátum</b>               | Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet második extrahálásnak vagy enzimatikus kezelésnek is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. Inaktivált enzimeket tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.8.  | <b>Szójababpép; [szójababpaszta]</b>                | Szójabab extrahálása során nyert, élelmiszer-készítménynek szánt termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.9.  | <b>Szójababmelasz</b>                               | A szójabab feldolgozása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                            |
| 2.18.10. | <b>Szójabab-feldolgozás társterméke</b>             | Szójabab élelmiszer-készítménnyé történő feldolgozása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.11. | <b>Szója(bab)</b>                                   | Szójabab ( <i>Glycine max</i> L. Merr.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ureázaktivitás, ha<br>> 0,4 mg N/g × min             |
| 2.18.12. | <b>Szójabab, pehely</b>                             | Hántolt szójabab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.13. | <b>Szója(bab)dara-takarmány</b>                     | Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.) Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:<br>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),<br>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,<br>– 1,5 %-ban semlegesítési iszapot          | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>ha > 8 % szárazanyagban |
| 2.18.14. | <b>Szója(bab)dara-takarmány, hántolt</b>            | Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket:<br>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),<br>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,<br>– 1,5 %-ban semlegesítési iszapot | Nyersfehérje                                         |
| 2.18.15. | <b>Fermentált szója(bab) fehérje (koncentrátum)</b> | Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet mikrobiális fermentálásnak is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje                                         |

|          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
|----------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2.18.16. | <b>Szójaliszt, pirított vagy gőzölt</b>     | Szójabab, amelyet pirítottak vagy gőzöltek és lisztté őröltek (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                        |
| 2.19.1.  | <b>Napraforgómag</b>                        | A napraforgó <i>Helianthus annuus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                        |
| 2.19.2.  | <b>Napraforgómag-pogácsa <sup>(1)</sup></b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyersrost |
| 2.19.3.  | <b>Napraforgódara</b>                       | Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.19.4.  | <b>Napraforgódara, hántolt</b>              | Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. (Legnagyobb nyersrosttartalom: a szárazanyag 27,5 %-a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |
| 2.19.5.  | <b>Napraforgómaghéj</b>                     | Napraforgómag hántolása során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersrost                              |
| 2.19.6.  | <b>Napraforgódara-takarmány</b>             | Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),</li> <li>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,</li> <li>– 2 %-ban semlegesítési iszapot</li> </ul>                                                                                                                                 | Nyersfehérje                           |
| 2.19.7.  | <b>Napraforgódara-takarmány, hántolt</b>    | Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat),</li> <li>– 1,3 %-ban nyers lecitineket,</li> <li>– 2 %-ban semlegesítési iszapot.</li> </ul> Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban | Nyersfehérje<br>Nyersrost              |

|          |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 2.19.8.  | <b>Napraforgódara magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója</b>           | Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő.<br>Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 8 %-os nedvességtartalom mellett.<br>Maximális nyersrosttartalom: 8 % 8 %-os nedvességtartalom mellett                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 2.19.9.  | <b>Napraforgódara magas cellulóztartalmú frakciója</b>                                       | Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő.<br>Minimális nyersrosttartalom: 38 % 8 %-os nedvességtartalom mellett.<br>Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 2.19.10. | <b>Napraforgódara-takarmány magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója</b> | Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék összesítve legfeljebb 1 %os arányban tartalmazhat használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat)<br>Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 9,5 %-os nedvességtartalom mellett.<br>Maximális nyersrosttartalom: 8 % 10 %-os nedvességtartalom mellett | Nyersfehérje, nyersrost   |
| 2.19.11. | <b>Napraforgódara-takarmány magas cellulóztartalmú frakciója</b>                             | Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék összesítve legfeljebb 1 %os arányban tartalmazhat használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat)<br>Minimális nyersrosttartalom: 38 % 10 %-os nedvességtartalom mellett.<br>Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett  | Nyersfehérje, nyersrost   |
| 2.20.1.  | <b>Növényi olaj és zsír <sup>(4)</sup></b>                                                   | Olajos magvakból vagy olajtartalmú gyümölcsökből sajtolással és/vagy extrahálással nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nedvesség, ha > 1 %       |
| 2.21.1.  | <b>Nyers lecitinek</b>                                                                       | Olajos magvakból és olajtartalmú gyümölcsökből származó nyersolaj vízzel történő nyálkátlanítása során nyert termék. Citromsav, foszforsav, nátrium-hidroxid vagy enzimek hozzáadhatók a nyersolaj nyálkátlanítása során                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |

|         |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |
|---------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 2.22.1. | <b>Kendermag</b>                    | A 639/2014/EU rendeletben <sup>(2)</sup> a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer alapján < 0,2 %-os tetrahidrokannabinol-tartalmú <i>Cannabis sativa</i> L. fajták magja                                                                                      |                           |
| 2.22.2. | <b>Kenderpogácsa</b> <sup>(1)</sup> | Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan <i>Cannabis sativa</i> L. kenderfajták magjainak sajtolásával nyernek, amelyeknek a 639/2014/EU rendeletben a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer szerint meghatározott tetrahidrokannabinol-tartalma < 0,2 % | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 2.22.3. | <b>Kendermagolaj</b>                | Olyan <i>Cannabis sativa</i> L. kenderfajták magjainak sajtolásával nyert olaj, amelyeknek a 639/2014/EU rendeletben a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer szerint meghatározott tetrahidrokannabinol-tartalma < 0,2 %                                      | Nedvesség, ha > 1 %       |
| 2.23.1. | <b>Mák</b>                          | A <i>Papaver somniferum</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                    |                           |
| 2.23.2. | <b>Mákdara</b>                      | Olajgyártásból származó termék, amelyet a mákpogácsa extrahálásával nyernek                                                                                                                                                                                             | Nyersfehérje              |
| 2.24.1. | <b>Aztékszálamag</b>                | A <i>Salvia hispanica</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                      |                           |

<sup>(1)</sup> A „pogácsa” szó helyébe a „lepény” szó léphet.

<sup>(2)</sup> Az *Arachis hypogaea* esetében a „földimogyoró” kifejezés helyettesíthető az „amerikai mogyoró” kifejezéssel.

<sup>(3)</sup> Adott esetben az uniós jogszabályokban meghatározott „alacsony glükoszínolát-tartalmú” jelzéssel egészülhet ki.

<sup>(4)</sup> A „növényi olaj és zsír” név helyébe az adott esetben megfelelően a „növényi olaj” vagy a „növényi zsír” kifejezés léphet. A kifejezést ki kell egészíteni a növényfajnak és adott esetben a növény részének a megnevezésével. Fel kell tüntetni, hogy az olaj(ok) és/vagy a zsír(ok) nyers(ek) vagy finomított(ak).

<sup>(5)</sup> A Bizottság 639/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete (2014. március 11.) a közös agrárpolitika keretébe tartozó támogatási rendszerek alapján a mezőgazdasági termelők részére nyújtott közvetlen kifizetésekre vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 1307/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet kiegészítéséről és X. mellékletének módosításáról (HL L 181., 2014.6.20., 1. o.).

### 3. Hüvelyesek magjai és azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>                                     | Leírás                                                                                                                                   | Kötelezően feltüntetendő információk             |
|--------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 3.1.1. | <b>Bab, pírított</b>                                 | A <i>Phaseolus</i> spp. vagy a <i>Vigna</i> spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magja                                                  |                                                  |
| 3.1.2. | <b>Babfehérje-koncentrátum</b>                       | A bab terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során nyert termék                                                                | Nyersfehérje                                     |
| 3.2.1. | <b>Szentjánoskenyér-hüvely</b>                       | A <i>Ceratonia siliqua</i> L. szentjánoskenyérfa szentjánoskenyérmagot tartalmazó szárított termése                                      | Nyersrost                                        |
| 3.2.3. | <b>Durván őrölt szentjánoskenyér</b>                 | A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő összezúzásával nyert termék   | Nyersrost                                        |
| 3.2.4. | <b>Szentjánoskenyérpor; [szentjánoskenyér liszt]</b> | A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő mikronizálásával nyert termék | Nyersrost<br>Összes cukor, szacharózból számítva |
| 3.2.5. | <b>Szentjánoskenyér-csíra</b>                        | A szentjánoskenyérfa magjainak csírája                                                                                                   | Nyersfehérje                                     |
| 3.2.6. | <b>Szentjánoskenyér-csíra, pogácsa</b> <sup>5</sup>  | Olajgyártásból származó termék, amelyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek                                                      | Nyersfehérje                                     |

|        |                                           |                                                                                                                                    |                           |
|--------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 3.2.7. | <b>Szentjánoskenyérmag</b>                | A szentjánoskenyér hüvelyéből kinyert mag (magbél), amely endospermiumból, héjból és csírából áll                                  | Nyersrost                 |
| 3.2.8. | <b>A szentjánoskenyérmag héja</b>         | A szentjánoskenyérfa magtermésének héjtalanítása során nyert szentjánoskenyérmag-héj                                               | Nyersrost                 |
| 3.3.1. | <b>Csicseriborsó</b>                      | A <i>Cicer arietinum</i> L. magja                                                                                                  |                           |
| 3.4.1. | <b>Ervil (cicorlencse)</b>                | Az <i>Ervum ervilia</i> L. magja                                                                                                   |                           |
| 3.5.1. | <b>Görögszénamag</b>                      | A görögszéna ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ) magja                                                                            |                           |
| 3.6.1. | <b>Guarliszt</b>                          | A <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guarbab magjából nyert nyák extrahálása után nyert termék                              | Nyersfehérje              |
| 3.6.2. | <b>Guarcsíraliszt</b>                     | A guarbab magjának csírájából a nyák extrahálása után nyert termék                                                                 | Nyersfehérje              |
| 3.7.1. | <b>Lóbab</b>                              | A <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. és var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. magja                        |                           |
| 3.7.2. | <b>Lóbabpehely</b>                        | Hántolt lóbab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék                            | Keményítő<br>Nyersfehérje |
| 3.7.3. | <b>Lóbabhéj; [faba babhéj]</b>            | Lóbabmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban külső héjből áll                                                           | Nyersrost<br>Nyersfehérje |
| 3.7.4. | <b>Lóbab, hántolt</b>                     | Lóbabmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban babbélból áll                                                              | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 3.7.5. | <b>Lóbabfehérje</b>                       | Hántolt lóbabból darálás és levegővel való frakcionálás útján nyert termék                                                         | Nyersfehérje              |
| 3.8.1. | <b>Lencse</b>                             | A <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik. magja                                                                                          |                           |
| 3.8.2. | <b>Lencsehéj</b>                          | Lencsemag hántolása során nyert termék                                                                                             | Nyersrost                 |
| 3.9.1. | <b>Édes csillagfürt</b>                   | A legfeljebb 5 %-os keserűmag-tartalmú <i>Lupinus</i> spp. magja                                                                   | Nyersfehérje              |
| 3.9.2. | <b>Édes csillagfürt, hántolt</b>          | Hántolt édes csillagfürtmagok                                                                                                      | Nyersfehérje              |
| 3.9.3. | <b>Csillagfürtthéj; [csillagfürtthéj]</b> | Csillagfürtmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban külső héjből áll                                                     | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 3.9.4. | <b>Csillagfürtpép</b>                     | Csillagfürt-összetevők extrahálása után nyert termék                                                                               | Nyersrost                 |
| 3.9.5. | <b>Csillagfürt-takarmányliszt</b>         | Csillagfürtből csillagfürtliszt előállítása során nyert termék. Főleg sziklevél- és kisebb mértékben héjdarabokból áll             | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 3.9.6. | <b>Csillagfürtfehérje</b>                 | A csillagfürt terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után nyert termék | Nyersfehérje              |
| 3.9.7. | <b>Csillagfürtfehérje-liszt</b>           | Magas fehérjetartalmú liszt előállítására irányuló csillagfürt-feldolgozásból származó termék                                      | Nyersfehérje              |

|          |                                   |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.10.1.  | <b>Mungóbab</b>                   | A <i>Vigna radiata</i> L. termése                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                         |
| 3.11.1.  | <b>Borsó</b>                      | A <i>Pisum</i> spp. magja                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                         |
| 3.11.2.  | <b>Borsókorpa</b>                 | Borsódara előállítása során nyert termék. Főleg a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjakból áll                                                                                                        | Nyersrost                                                                                                               |
| 3.11.3.  | <b>Borsópehely</b>                | Hántolt borsó gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék                                                                                                                | Keményítő                                                                                                               |
| 3.11.4.  | <b>Borsóliszt</b>                 | Borsódarálás során nyert termék                                                                                                                                                                                        | Nyersfehérje                                                                                                            |
| 3.11.5.  | <b>Borsóhéj</b>                   | Borsóból borsódara előállítása során nyert termék. Elsősorban a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjakból és kisebb mennyiségben endospermiumból áll                                                   | Nyersrost                                                                                                               |
| 3.11.6.  | <b>Borsó, hántolt</b>             | Hántolt borsómagok                                                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                                                                               |
| 3.11.7.  | <b>Borsótakarmányliszt</b>        | Borsóliszt előállítása során nyert termék. Főleg sziklevel- és kisebb mértékben héjdarabokból áll                                                                                                                      | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                                                                               |
| 3.11.8.  | <b>Borsótörmelék</b>              | Mechanikai úton történő rostálásból származó termék, amely a további feldolgozás előtt különválasztott borsómagfrakciókat tartalmaz                                                                                    | Nyersrost                                                                                                               |
| 3.11.9.  | <b>Borsófehérje</b>               | A borsó terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után nyert termék, amely lehet részben hidrolizált                                                          | Nyersfehérje                                                                                                            |
| 3.11.10. | <b>Borsópép [belső borsórost]</b> | A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban belső rostból és keményítőből áll                                                                                   | Nedvesség, ha < 70 %<br>vagy > 85 %<br>Keményítő<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 3.11.11. | <b>Borsó oldható maradékai</b>    | A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban oldható fehérjékből és oligoszacharidokból áll                                                                      | Nedvesség, ha < 60 %<br>vagy > 85 %<br>Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nyersfehérje                              |
| 3.11.12. | <b>Borsórost</b>                  | Hántolt borsó darálása és szitálása után extrahálással nyert termék                                                                                                                                                    | Nyersrost                                                                                                               |
| 3.11.13. | <b>Borsókrém</b>                  | A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Főleg oldható fehérjékből, belső rostból, keményítőből és oligoszacharidokból áll. Legfeljebb 1 % szerves savakat tartalmazhat | Nedvesség, ha < 50 %<br>vagy > 85 %<br>Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Keményítő                                           |
| 3.12.1.  | <b>Bükköny</b>                    | A <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> és más fajták magja                                                                                                                                                        |                                                                                                                         |

|         |                                     |                                                                     |                    |
|---------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 3.13.1. | <b>Szegletes lednek</b>             | A <i>Lathyrus sativus</i> L. megfelelő hőkezelésnek alávetett magja | Hőkezelési módszer |
| 3.14.1. | <b>Monantha (egyvirágú) bükköny</b> | A <i>Vicia monanthos</i> Desf. magja                                |                    |

#### 4. Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>                                                       | Leírás                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kötelezően feltüntetendő információk                                                     |
|--------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.1. | <b>Cukorrépa</b>                                                       | A <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell gyökere                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |
| 4.1.2. | <b>Cukorrépafej és -farok</b>                                          | Cukorgyártásból származó friss termék, amely elsősorban leveles vagy levélrészek nélküli, megtisztított cukorrépadarabokból áll                                                                                                                                                                                  | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 50 %             |
| 4.1.3. | <b>(Répa)cukor [szacharóz]</b>                                         | Cukorrépából víz felhasználásával extrahált cukor                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                          |
| 4.1.4. | <b>(Cukor)répamelasz</b>                                               | Cukorrépából történő cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 0,25 % szulfidot tartalmazhat                                                                                                               | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 28 %                              |
| 4.1.5. | <b>(Cukor)répamelasz, alacsony cukortartalmú és/vagy debetainizált</b> | Víz felhasználásával szacharóz és/vagy betain cukorrépamelaszból való további extrahálása után kinyert termék. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,25 % szulfidot tartalmazhat                                                                                                                                         | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 28 %                              |
| 4.1.6. | <b>Izomaltulóz pép</b>                                                 | A cukorrépában található szacharóz enzimatisz átalakítása útján történő izomaltulóz-előállításból származó, nem kristályosodott frakció                                                                                                                                                                          | Nedvesség, ha > 40 %                                                                     |
| 4.1.7. | <b>Nedves (cukor)répaszelet</b>                                        | Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták. Minimális nedvességtartalom: 82 %. A cukortartalom alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelít                                                                                       | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 82 % vagy > 92 % |
| 4.1.8. | <b>Préselt (cukor)répaszelet (-)pép</b>                                | Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek. Maximális nedvességtartalom: 82 %. A cukortartalom alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelít. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat          | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 % |
| 4.1.9. | <b>Préselt (cukor)répaszelet, melaszos</b>                             | Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, valamint melaszt adtak hozzá. Maximális nedvességtartalom: 82 %. A (tejsavas) fermentáció miatt csökken a cukortartalom. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 % |

|         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                        |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.10. | <b>Száritott (cukor) répaszelet</b>                                            | Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat                                                                                                                                              | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Összes cukor szacharózban kifejezve, ha > 10,5 %                                                             |
| 4.1.11. | <b>Száritott (cukor) répaszelet, melaszos</b>                                  | Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak, valamint melaszt adtak hozzá. Legfeljebb 0,5 % habzágató szert és 2 % szulfátot tartalmazhat                                                                                       | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Összes cukor, szacharózban számítva                                                                          |
| 4.1.12. | <b>Cukorszirup</b>                                                             | Cukor és/vagy melasz feldolgozása során nyert termék. Legfeljebb 0,5 % szulfátot és 0,25 % szulfítot tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                      | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 35 %                                                                                                            |
| 4.1.13. | <b>(Cukor)répaszelet, főzött</b>                                               | Cukorrépából származó, fogyasztásra alkalmas étkezési szirup előállításánál nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                               | Ha szárított:<br>sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Ha préselt:<br>sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 50 % |
| 4.1.15. | <b>(Cukor)répamelasz, betainban gazdag, folyékony/száritott <sup>(1)</sup></b> | Cukor víz felhasználásával történő extrahálásával és a cukornádmelasz további szűrésével nyert termék. Az így előállított termék tartalmazza a melasz összetevőit, és legfeljebb 20 %-nyi természetes eredetű betain található benne. Legfeljebb 0,5 % habzágató szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 0,25 % szulfítot tartalmazhat | Betaintartalom<br>Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 14 %                                                                                          |
| 4.1.16. | <b>Izomaltulóz</b>                                                             | Kristályos monohidrát vegyület formájában előállított izomaltulóz. A cukorrépából származó szacharóz enzimatisz átalakításával nyerik                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                        |
| 4.2.1.  | <b>Céklalé</b>                                                                 | Cékla ( <i>Beta vulgaris</i> convar. crassa var. conditiva) préseléséből, majd koncentrációjából és pasztörizálásából nyert lé, amely megőrzi a tipikus zöldségíz és -illatot                                                                                                                                                                          | Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                                                                             |
| 4.3.1.  | <b>Sárgarépa</b>                                                               | A <i>Daucus carota</i> L. sárga- vagy vörösrépa gyökere                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                        |
| 4.3.2.  | <b>Sárgarépahéj, gőzölt</b>                                                    | A répafeldolgozásból származó nedves termék, amely a répagyökérről gőzkezeléssel eltávolított héjakból áll és amelyhez további zselés répakeményítő hozzáadható. Maximális nedvességtartalom: 97 %                                                                                                                                                     | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha > 97 %                                                                                         |

|        |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                            |
|--------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.3.3. | <b>Sárgarépa-reszelék</b>             | A répa- és répamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert nedves termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávetették. Maximális nedvességtartalom: 97 %                                                                                                                     | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha > 97 %                             |
| 4.3.4. | <b>Sárgarépacehely</b>                | Sárga- vagy vörösrépagyökér pelyhesítésével nyert termék, amelyet aztán megszáritanak                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                            |
| 4.3.5. | <b>Sárgarépa, szárított</b>           | Megjelenési formára való tekintet nélkül sárga- vagy vörösrépa gyökere, amelyet aztán megszáritanak                                                                                                                                                                                               | Nyersrost                                                                                                  |
| 4.3.6. | <b>Sárgarépa-takarmány, szárított</b> | Száritott belső pépből és külső héjból álló termék                                                                                                                                                                                                                                                | Nyersrost                                                                                                  |
| 4.3.7. | <b>Sárgarépalé</b>                    | Sárgarépagyökér préseléséből, majd koncentráálásából és pasztörizálásából nyert lé                                                                                                                                                                                                                | Nedvesség, ha < 40 %<br>vagy > 60 %                                                                        |
| 4.4.1. | <b>Cikóriagyökér</b>                  | A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökere                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                            |
| 4.4.2. | <b>Cikóriafej és -farok</b>           | Cikória-feldolgozásból nyert friss termék. Elsősorban tisztított cikóriadarabokból és levélrészekből áll                                                                                                                                                                                          | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 50 %                             |
| 4.4.3. | <b>Cikóriamag</b>                     | A <i>Cichorium intybus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                            |
| 4.4.4. | <b>Préselt cikóriapép</b>             | A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat és a vizet részben eltávolították. Legfeljebb 1 % szulfátot és 0,2 % szulfítot tartalmazhat        | Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Nedvesség, ha < 65 %<br>vagy > 82 % |
| 4.4.5. | <b>Száritott cikóriapép</b>           | A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökereiből történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt, majd kiszáritott cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat részben eltávolították. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,5 % szulfítot tartalmazhat | Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                                        |
| 4.4.6. | <b>Cikóriagyökér-por</b>              | Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék. Legfeljebb 1 % csomósodást gátló anyagot tartalmazhat                                                                                                                                                                        | Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                                        |
| 4.4.7. | <b>Cikóriamelasz</b>                  | Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék. A cikóriamelasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert tartalmazhat                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha < 20 %<br>vagy > 30 %                                           |
| 4.4.8. | <b>Cikóriavinasz</b>                  | Cikóriafeldolgozás során, az inulin és az oligofruktóz különválasztása és ioncserés elúció után nyert társtermék. A cikóriavinasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 1 % habzástgátló szert tartalmazhat                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha < 30 %<br>vagy > 40 %                                           |

|         |                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                  |
|---------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 4.4.9.  | <b>Inulin</b> <sup>(2)</sup>                    | Az inulin például a <i>Cichorium intybus</i> L., az <i>Inula helenium</i> vagy a <i>Helianthus tuberosus</i> gyökereiből extrahált fruktán; a nyers inulin legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfitot tartalmazhat         |                                                                                  |
| 4.4.10. | <b>Oligofruktóz-szirup</b>                      | Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise során nyert termék; a nyers oligofruktóz-szirup legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfitot tartalmazhat                                          | Nedvesség, ha < 20 %<br>vagy > 30 %                                              |
| 4.4.11. | <b>Oligofruktóz, szárított</b>                  | Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise és az azt követő szárítás útján nyert termék                                                                                                      |                                                                                  |
| 4.5.1.  | <b>Fokhagyma, szárított</b>                     | Tiszta, darált fokhagymából ( <i>Allium sativum</i> L.) készült, sárgától fehérig terjedő színárnyalatú por                                                                                                                 |                                                                                  |
| 4.6.1.  | <b>Manióka [tápióka]; [kasszava]</b>            | A <i>Manihot esculenta</i> Crantz gyökerei, megjelenési formára való tekintet nélkül                                                                                                                                        | Nedvesség, ha < 60 %<br>vagy > 70 %                                              |
| 4.6.2.  | <b>Manióka, szárított [tápióka, szárított]</b>  | Szártott maniókagyökerek, megjelenési formára való tekintet nélkül                                                                                                                                                          | Keményítő<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban              |
| 4.7.1.  | <b>Vöröshagymapép</b>                           | A vöröshagyma ( <i>Allium nemzetség</i> ) feldolgozása során keletkező nedves termék, amely héjból és egész hagymából áll. Ha hagymaolaj előállítási folyamata során keletkezik, akkor főként főzött hagymamaradékokból áll | Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban              |
| 4.7.2.  | <b>Vöröshagyma, olajban/zsírban sült</b>        | Hámozott és morzsolts, majd olajban/zsírban megsütött vöröshagymadarabok                                                                                                                                                    | Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban<br>Nyerszsír |
| 4.7.3.  | <b>Vöröshagyma oldható maradékai, szárított</b> | Friss vöröshagyma feldolgozása során nyert száraz termék. Alkohol és/vagy víz extrahálásával nyerik, a víz- vagy alkoholfrakciót különválasztják és porlasztva szárításnak vetik alá. Elsősorban szénhidrátokból áll        | Nyersrost                                                                        |
| 4.8.1.  | <b>Burgonya</b>                                 | A <i>Solanum tuberosum</i> L. gumói                                                                                                                                                                                         | Nedvesség, ha < 72 %<br>vagy > 88 %                                              |
| 4.8.2.  | <b>Burgonya, hámozott</b>                       | Burgonya, amelyről hőkezelés útján eltávolították a héjat                                                                                                                                                                   | Keményítő<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 4.8.3.  | <b>Burgonyahéj, gőzölt</b>                      | A burgonyafeldolgozásból származó nedves termék, amely a burgonyagumóról gőzkezeléssel eltávolított héjából áll és amelyhez további zselés burgonyakeményítő hozzáadható                                                    | Nedvesség, ha > 93 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban   |
| 4.8.4.  | <b>Vágott burgonyadarabok, nyers</b>            | Emberi fogyasztásra szánt burgonyatermékek előállítása során nyert termék, amely lehet hámozott                                                                                                                             | Nedvesség, ha > 88 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban   |

|         |                                               |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |
|---------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.8.5.  | <b>Burgonyareszelék</b>                       | A burgonya- és burgonyamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávehették                                                                                | Nedvesség, ha > 93 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                 |
| 4.8.6.  | <b>Burgonya, pépesített</b>                   | Forrázott vagy főzött, majd pépesített termék                                                                                                                                                                              | Keményítő<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban               |
| 4.8.7.  | <b>Burgonyapehely</b>                         | Héjazott, vagy héjas, gőzölt, mosott burgonya forgó szárításával nyert termék                                                                                                                                              | Keményítő<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban               |
| 4.8.8.  | <b>Burgonyapép</b>                            | Burgonyakeményítő előállításánál nyert termék, amely extrahált, darált burgonyából áll                                                                                                                                     | Nedvesség, ha < 77 %<br>vagy > 88 %                                                            |
| 4.8.9.  | <b>Burgonyapép, szárított</b>                 | Burgonyakeményítő előállításánál nyert szárított termék, amely extrahált, darált burgonyából áll                                                                                                                           |                                                                                                |
| 4.8.10. | <b>Burgonyafehérje</b>                        | Keményítő előállításánál létrejött termék, amely elsősorban a keményítőleválasztás után nyert fehérjeanyagokból áll                                                                                                        | Nyersfehérje                                                                                   |
| 4.8.11. | <b>Burgonyafehérje, hidrolizált</b>           | Burgonyafehérje ellenőrzött enzimatis hidrolízise útján nyert fehérje                                                                                                                                                      | Nyersfehérje                                                                                   |
| 4.8.12. | <b>Burgonyafehérje, fermentált</b>            | Burgonyafehérje fermentálása és azt követő porlasztva szárítás során nyert termék                                                                                                                                          | Nyersfehérje                                                                                   |
| 4.8.13. | <b>Burgonyafehérje, fermentált, folyékony</b> | Burgonyafehérje fermentálása során nyert folyékony termék                                                                                                                                                                  | Nyersfehérje                                                                                   |
| 4.8.14. | <b>Burgonyalé, sűrített</b>                   | Burgonyakeményítő előállításánál kapott koncentrált termék, amely a rost, a fehérjék és a keményítő teljes burgonyapépből való részleges eltávolítása és a víz egy részének elpárologtatása után visszamaradt anyagból áll | Nedvesség, ha < 50 %<br>vagy > 60 %<br>Ha a nedvesség < 50 %:<br>– Nyersfehérje<br>– Nyershamu |
| 4.8.15. | <b>Burgonyagranulátum</b>                     | A burgonya mosása, hámozása, méretének csökkentése (vágás, pelyhesítés stb.) és szárítása útján nyert termék                                                                                                               |                                                                                                |
| 4.9.1.  | <b>Édesburgonya</b>                           | Az <i>Ipomoea batatas</i> L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül                                                                                                                                              | Nedvesség, ha < 57 %<br>vagy > 78 %                                                            |
| 4.10.1. | <b>Csicsóka [topinambur]</b>                  | A <i>Helianthus tuberosus</i> L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül                                                                                                                                          | Nedvesség, ha < 75 %<br>vagy > 80 %                                                            |
| 4.11.1. | <b>Vörösretek-lé</b>                          | Vörösretek-gyökér ( <i>Raphanus sativus</i> L.) préseléséből, majd szárításából és pasztörizálásából nyert lé                                                                                                              | Nedvesség, ha < 30 %<br>vagy > 50 %                                                            |

(<sup>1</sup>) A kifejezések elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböző termékeket jelölnek és értelemszerűen alkalmazandóak.

(<sup>2</sup>) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

## 5. Egyéb magok és gyümölcsök, és azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>                                        | Leírás                                                                                                                                                                                                                           | Kötelezően feltüntetendő információk                           |
|--------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 5.1.1. | <b>Makk</b>                                             | A <i>Quercus robur</i> L. kocsányos tölgy, a <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl. kocsánytalan tölgy, a <i>Quercus suber</i> L. paratölgy vagy a <i>Quercus</i> nemzetség más fajainak egész termése                            |                                                                |
| 5.1.2. | <b>Makk, hántolt</b>                                    | Makk hántolása során nyert termék                                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                      |
| 5.2.1. | <b>Mandula</b>                                          | A <i>Prunus dulcis</i> egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül                                                                                                                                                           |                                                                |
| 5.2.2. | <b>Mandulahéj</b>                                       | Hántolt mandulamagoknak a magbélről való, fizikai úton történő leválasztásával nyert és ledarált mandulahéj                                                                                                                      | Nyersrost                                                      |
| 5.2.3. | <b>Mandulamag-pogácsa<sup>5</sup></b>                   | Olajgyártásból származó termék, melyet mandulamag sajtolásával nyernek                                                                                                                                                           | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                      |
| 5.3.1. | <b>Ánizsmag</b>                                         | A <i>Pimpinella anisum</i> magja                                                                                                                                                                                                 |                                                                |
| 5.4.1. | <b>Almapép, szárított;<br/>[almatörköly, szárított]</b> | A <i>Malus domestica</i> ból származó lé vagy almabor előállítása során nyert termék. Elsősorban belső pépből és szárított külső héjből áll                                                                                      | Nyersrost                                                      |
| 5.4.2. | <b>Almapép, préselt;<br/>[almatörköly, préselt]</b>     | Az almalé vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjből áll                                                                                                             | Nyersrost                                                      |
| 5.4.3. | <b>Almamelasz</b>                                       | Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék                                                                                                                                                                         | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Nyersolajok és -zsírok, ha > 10 % |
| 5.5.1. | <b>Cukorrépa</b>                                        | A cukorrépa magja.                                                                                                                                                                                                               |                                                                |
| 5.6.1. | <b>Hajdina</b>                                          | A <i>Fagopyrum esculentum</i> magja                                                                                                                                                                                              |                                                                |
| 5.6.2. | <b>Hajdinahéj és -korpa</b>                             | A hajdinamagok őrléséből származó termék                                                                                                                                                                                         | Nyersrost                                                      |
| 5.6.3. | <b>Hajdina-takarmányliszt</b>                           | A hajdinaliszt-előállításból származó termék, amelyet rostált hajdinából nyernek. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső maghéjak finom frakcióival és némi maghulladékkal. Legfeljebb 10 % nyersrostot tartalmazhat | Nyersrost<br>Keményítő                                         |
| 5.7.1. | <b>Vöröskáposztamag</b>                                 | A <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> magja                                                                                                                                                            |                                                                |
| 5.8.1. | <b>Kanárikölesmag</b>                                   | A <i>Phalaris canariensis</i> magja                                                                                                                                                                                              |                                                                |
| 5.9.1. | <b>Köménymag</b>                                        | A <i>Carum carvi</i> L. magja                                                                                                                                                                                                    |                                                                |

|         |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |
|---------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 5.12.1. | <b>Egész vagy tört gesztenye</b>             | Gesztenyeliszt előállítása során nyert termék, amely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye- ( <i>Castanea</i> spp.) maradékokból áll                                                                             | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.13.1. | <b>Citruspép <sup>(1)</sup></b>              | A <i>Citrus</i> (L.) spp. fajokhoz tartozó citrusfélék gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert termék. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, vízmentes anyagra vonatkoztatva | Nyersrost                 |
| 5.13.2. | <b>Citruspép <sup>(1)</sup>, szárított</b>   | Citrusfélék gyümölcsének préselése vagy citruslé előállítása során nyert, majd megszáritott termék. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, vízmentes anyagra vonatkoztatva                           | Nyersrost                 |
| 5.14.1. | <b>Vöröshermag</b>                           | A <i>Trifolium pratense</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                |                           |
| 5.14.2. | <b>Fehérhermag</b>                           | A <i>Trifolium repens</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                  |                           |
| 5.15.1. | <b>Kávéhéj</b>                               | A <i>Coffea</i> növény hántolt magjából nyert termék                                                                                                                                                                                                | Nyersrost                 |
| 5.16.1. | <b>Búzavirágmag</b>                          | A <i>Centaurea cyanus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                  |                           |
| 5.17.1. | <b>Uborkamag</b>                             | A <i>Cucumis sativus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| 5.18.1. | <b>Ciprusmag</b>                             | A <i>Cupressus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                         |                           |
| 5.19.1. | <b>Datolya</b>                               | A <i>Phoenix dactylifera</i> L. termése                                                                                                                                                                                                             |                           |
| 5.19.2. | <b>Datolyamag</b>                            | A <i>Phoenix dactylifera</i> L. egész magja                                                                                                                                                                                                         | Nyersrost                 |
| 5.20.1. | <b>Édesköménymag</b>                         | A <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. magja                                                                                                                                                                                                             |                           |
| 5.21.1. | <b>Füge</b>                                  | A <i>Ficus carica</i> L. termése                                                                                                                                                                                                                    |                           |
| 5.22.1. | Gyümölcsmag <sup>(2)</sup>                   | Dió vagy gyümölcs belső, ehető magjaiból álló termék                                                                                                                                                                                                |                           |
| 5.22.2. | <b>Gyümölcspép <sup>(2)</sup></b>            | Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert termék                                                                                                                                                                                                  | Nyersrost                 |
| 5.22.3. | <b>Gyümölcspép, szárított <sup>(2)</sup></b> | Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert, majd megszáritott termék                                                                                                                                                                               | Nyersrost                 |
| 5.23.1. | <b>Kerti zsázsa</b>                          | A <i>Lepidium sativum</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                  | Nyersrost                 |
| 5.24.1. | <b>Pázsitfűmag</b>                           | A <i>Poaceae</i> , a <i>Cyperaceae</i> és a <i>Juncaceae</i> családból származó pázsitfűfélék magja                                                                                                                                                 |                           |
| 5.25.1. | <b>Szőlőmag</b>                              | A <i>Vitis</i> L. szőlőpépből leválasztott magja, amelyből az olajat nem távolították el                                                                                                                                                            | Nyerszsír<br>Nyersrost    |
| 5.25.2. | <b>Szőlőmagliszt</b>                         | Olaj szőlőmagból történő extrahálása során nyert termék                                                                                                                                                                                             | Nyersrost                 |
| 5.25.3. | <b>Szőlőpép [szőlőtörköly]</b>               | Alkohol extrahálása után gyorsan beszáritott szőlőpép, amelyből a lehető legnagyobb mértékben eltávolították a szár- és magrészeket                                                                                                                 | Nyersrost                 |
| 5.25.4. | <b>Szőlőmag, oldható</b>                     | Szőlőmagból szőlőlé előállítása után nyert termék. Elsősorban szénhidrátokat tartalmaz                                                                                                                                                              | Nyersrost                 |

|         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |
|---------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 5.26.1. | <b>Mogyoró</b>                            | A <i>Corylus</i> (L.) spp. egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
| 5.26.2. | Mogyorópogácsa <sup>5</sup>               | Olajgyártásból származó termék, amelyet mogyoróbél sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.27.1. | <b>Pektin</b>                             | A pektint a megfelelő – általában citrusgyümölcsökből vagy almából származó – növényi anyag (természetes törzseinek) vizes extrahálásával állítják elő. Metanolon, etanolon és propán-2-olon kívül más szerves kicsapószer nem használható. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, vízmentes anyagra vonatkoztatva. A pektint főleg poligalakturonsav részleges metil-észterei, valamint ezek ammónium-, nátrium-, kálium- és kalciumsói alkotják |                           |
| 5.28.1. | <b>Perillamag</b>                         | A <i>Perilla frutescens</i> L. magja és az őrléséből származó termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                           |
| 5.29.1. | <b>Fenyőmag</b>                           | A <i>Pinus</i> (L.) spp. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| 5.30.1. | <b>Pisztácia</b>                          | A <i>Pistacia vera</i> L. termése                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| 5.31.1. | <b>Útifűmag</b>                           | A <i>Plantago</i> (L.) spp. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| 5.32.1. | <b>Retekmag</b>                           | A <i>Raphanus sativus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 5.33.1. | <b>Spenótmag</b>                          | A <i>Spinacia oleracea</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |
| 5.34.1. | <b>Bogáncsmag</b>                         | A <i>Carduus marianus</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 5.35.1. | <b>Paradicsompép [paradicsomtörköly]</b>  | Paradicsomlé készítése során a <i>Solanum lycopersicum</i> L. paradicsom préselésével nyert termék. Elsősorban paradicsomhéjból és magból áll                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nyersrost                 |
| 5.36.1. | <b>Cickafarkmag</b>                       | Az <i>Achillea millefolium</i> L. magja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |
| 5.37.1. | <b>Sárgabarackmag-pogácsa<sup>5</sup></b> | Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgabarack ( <i>Prunus armeniaca</i> L.) magjának sajtolásával nyernek. Tartalmazhat hidrocianásvat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.38.1. | <b>Feketekomény-pogácsa<sup>5</sup></b>   | Olajgyártásból származó termék, amelyet a feketekomény ( <i>Bunium persicum</i> L.) magjának sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.39.1. | <b>Borágómag-pogácsa<sup>5</sup></b>      | Olajgyártásból származó termék, amelyet a borágó ( <i>Borago officinalis</i> L.) magjának sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.40.1. | <b>Ligetszépe-pogácsa<sup>5</sup></b>     | Olajgyártásból származó termék, amelyet a ligetszépe ( <i>Oenothera</i> L.) magjának sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.41.1. | <b>Gránátalmamag-pogácsa<sup>5</sup></b>  | Olajgyártásból származó termék, amelyet a gránátalma ( <i>Punica granatum</i> L.) magjának sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyersrost |
| 5.42.1. | <b>Dióbélpogácsa<sup>5</sup></b>          | Olajgyártásból származó termék, amelyet a dió ( <i>Juglans regia</i> L.) belének sajtolásával nyernek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Nyersrost |

(<sup>1</sup>) A „citrus” szó helyébe a citrusfaj lép.

(<sup>2</sup>) A „gyümölcs” szó helyébe adott esetben a növényfaj termésének a neve lép.

## 6. Zöldtakarmány és szálastakarmány, valamint azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>                                                                               | Leírás                                                                                                                                                                                                                                                    | Kötelezően feltüntetendő információk                                                |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1.1. | <b>Mángoldlevél</b>                                                                            | A <i>Beta</i> spp. levele                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |
| 6.2.1. | <b>Gabonanövények<sup>11</sup></b>                                                             | Gabonafajták egész növényei vagy részei                                                                                                                                                                                                                   | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.3.1. | <b>Gabonaszalma<sup>11</sup></b>                                                               | Gabonafélék szalmája                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
| 6.3.2. | <b>Gabonaszalma, kezelt<sup>11</sup></b>                                                       | Gabonaszalma megfelelő kezelésével nyert termék                                                                                                                                                                                                           | Nátrium, ha NaOH-val kezelik                                                        |
| 6.4.1. | <b>Lóhereliszt</b>                                                                             | <i>Trifolium</i> spp. lóhere szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat vele egy időben szárított és őrölt lucernát ( <i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) vagy más zöldtakarmányt             | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 6.5.1. | <b>Zöldtakarmányliszt<sup>(1)</sup><br/>[fűliszt<sup>(1)</sup>]; [zöldliszt<sup>(1)</sup>]</b> | Takarmánynövények szárításával, őrlésével és néhány esetben tömörítésével nyert termék <sup>(2)</sup>                                                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 6.6.1. | <b>Széna</b>                                                                                   | Valamennyi fűfaj, hüvelyes faj vagy fűszernövény faj, mezőn vagy mesterségesen szárított                                                                                                                                                                  | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.6.2. | <b>Fűfélék; fűszernövények; hüvelyesek, szárított</b>                                          | Fűfélékből, fűszernövényekből vagy hüvelyesekből nyert termék, amelyet mesterségesen dehidatáltak (bármilyen formában)                                                                                                                                    | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.6.3. | <b>Fűfélék; fűszernövények; hüvelyesek; [zöldtakarmány]</b>                                    | Fűfélékből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló friss biomassza                                                                                                                                                                                     | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.6.4. | <b>Zöld szilázs</b>                                                                            | Szántóföldről és gyepterületről származó, bármilyen fűfélékből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló silózott biomassza                                                                                                                              | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.6.5. | <b>Szenázs</b>                                                                                 | Fűekből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló, legalább 50 %-os szárazanyag-tartalmú silózott vagy szárított szántóföldi növények, bálákba csomagolva vagy silókban tárolva                                                                          | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.7.1. | <b>Kenderliszt</b>                                                                             | Olyan <i>Cannabis sativa</i> L. kenderfajták szárából nyert őrölt liszt, amelynek a 639/2014/EU rendeletben a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer szerint meghatározott tetrahidrokannabinol-tartalma < 0,2 %                                 | Nyersfehérje                                                                        |
| 6.7.2. | <b>Kenderrost</b>                                                                              | Olyan <i>Cannabis sativa</i> L. kenderfajták szárából nyert, mechanikai eljárással előállított termék, amelyeknek a 639/2014/EU rendeletben a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer szerint meghatározott tetrahidrokannabinol-tartalma < 0,2 % | Nyersrost                                                                           |
| 6.8.1. | <b>Lóbabszalma</b>                                                                             | A lóbab ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. és var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.) szalmája                                                                                                                                   |                                                                                     |

|         |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.9.1.  | <b>Lenszalma</b>                                                                                            | A len ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) szalmája                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
| 6.10.1. | <b>Lucerna [alfalfa]</b>                                                                                    | A <i>Medicago sativa</i> L. és <i>Medicago</i> var. Martyn növény vagy annak részei                                                                                                                                     | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.10.2. | <b>Mezőn szárított lucerna; [mezőn szárított alfalfa]</b>                                                   | Lucerna, mezőn szárított                                                                                                                                                                                                | Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban                              |
| 6.10.3. | <b>Magas hőmérsékleten szárított lucerna [magas hőmérsékleten szárított alfalfa]; [dehidratált lucerna]</b> | Mesterségesen dehidratált lucerna, bármilyen formában                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 6.10.4. | <b>Lucerna, extrudált [alfalfa, extrudált]</b>                                                              | Extrudált alfalfa pellet                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |
| 6.10.5. | <b>Lucernaliszt<sup>(1)</sup> [alfalfaliszt<sup>(16)</sup>]</b>                                             | Lucerna szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat a lucernával egy időben szárított és őrlött lóherét vagy más takarmánynövényeket                                                       | Nyersfehérje<br>Nyersrost<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban |
| 6.10.6. | <b>Lucernapogácsa [alfalfapogácsa]</b>                                                                      | Lucernából a lé kipréselése után nyert szárított termék                                                                                                                                                                 | Nyersfehérje<br>Nyersrost                                                           |
| 6.10.7. | <b>Lucernafehérje-koncentrátum [alfalfafehérje-koncentrátum]</b>                                            | Centrifugálással szeparált és a fehérjekicsapítás céljából hőkezelt lucernaprésle frakcióinak mesterséges szárításával nyert termék                                                                                     | Nyersfehérje<br>Karotin                                                             |
| 6.10.8. | <b>Lucerna oldható maradékai</b>                                                                            | Lucernaléből fehérjeextrahálás után nyert termék                                                                                                                                                                        | Nyersfehérje                                                                        |
| 6.11.1. | <b>Kukoricaszilázs</b>                                                                                      | A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> növény vagy annak részei silózva                                                                                                                                                  |                                                                                     |
| 6.12.1. | <b>Borsószalma</b>                                                                                          | A <i>Pisum</i> spp. szalmája                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| 6.13.1. | <b>Repceszalma<sup>7</sup></b>                                                                              | A <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., a <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) repce szalmája |                                                                                     |

(1) A név mellett meg lehet adni a növényfajokat.

(2) A *Cannabis sativa* L. kivételével.

(3) A „liszt” szó helyébe a „pellet” szó léphet. A név kiegészülhet a szárítási módszer megnevezésével.

## 7. Egyéb növények, algák, gombák, valamint azokból nyert termékek

| Szám   | Név <sup>1</sup>           | Leírás                                                                                                                            | Kötelezően feltüntetendő információk                        |
|--------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 7.1.1. | <b>Algák<sup>(1)</sup></b> | Élő vagy feldolgozott alga, beleértve a friss, hűtött vagy fagyasztott algát is. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Jód, ha > 100 ppm |

|        |                                                      |                                                                                                                                                                                                               |                                                             |
|--------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 7.1.2. | <b>Algák <sup>(1)</sup>, szárított</b>               | Alga szárítása során nyert termék. Ez a termék lehet mosott a jódtartalom csökkentése céljából; az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat                                     | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Jód, ha > 100 ppm |
| 7.1.3. | Algaliszt <sup>(1)</sup>                             | Algaolaj-előállításból származó termék, amelyet alga extrahálásával nyernek. Az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat                                                        | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Jód, ha > 100 ppm |
| 7.1.4. | Algaolaj <sup>(1)</sup>                              | Algából, extrahálás útján nyert olaj. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat                                                                                                                        | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                            |
| 7.1.6. | Tengerimoszatliszt <sup>(1)</sup>                    | Makroalgák, különösen vörös, barna vagy zöld algák szárításával és aprításával nyert termék. Ez a termék lehet mosott a jódtartalom csökkentése céljából. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat    | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Jód, ha > 100 ppm |
| 7.1.7. | <b>Asparagopsis-ból készült algaliszt</b>            | Az <i>Asparagopsis</i> nemzetséghez tartozó makroalgák szárításával és aprításával nyert termék. Lehet mosott a jód- és a brómtartalom csökkentése céljából                                                   | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Jód, ha > 100 ppm |
| 7.2.1. | <b>Gombák <sup>(1)</sup>, szárított</b>              | Rostokban, aminosavakban és poliszacharidokban gazdag, ehető gombákból nyert szárított gomba és/vagy micélium                                                                                                 | Nyersrost<br>Nyersfehérje                                   |
| 7.3.1. | <b>Kéreg <sup>(1)</sup></b>                          | Fák és bokrok tisztított és szárított kérge                                                                                                                                                                   | Nyersrost                                                   |
| 7.4.1. | <b>Virág <sup>15</sup> <sup>(1)</sup>, szárított</b> | Fogyasztható növények szárított virágainak valamennyi része és azok frakciói                                                                                                                                  | Nyersrost                                                   |
| 7.5.1. | <b>Brokkoli, szárított</b>                           | Mosás, méretcsökkentés (vágás, pelyhesítés stb.) és a víztartalom eltávolítása után a <i>Brassica oleracea</i> L. növény szárításával nyert termék                                                            |                                                             |
| 7.6.1. | <b>(Cukor)nádmelasz</b>                              | <i>Saccharum</i> L. növényből cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzástgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 3,5 % szulfátot és 0,25 % szulfítot tartalmazhat | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 30 % |
| 7.6.2. | <b>(Cukor)nádmelasz, alacsony cukortartalmú</b>      | Cukornádmelaszból víz felhasználásával történő további szacharózextrahálás után nyert termék                                                                                                                  | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nedvesség, ha > 28 % |
| 7.6.3. | <b>(Nád)cukor [szacharóz]</b>                        | Víz felhasználásával cukornádból extrahált cukor                                                                                                                                                              |                                                             |
| 7.6.4. | <b>Nádbagassz</b>                                    | Cukornádból víz felhasználásával történő cukorextrahálás során nyert termék. Elsősorban rostokból áll                                                                                                         | Nyersrost                                                   |
| 7.7.1. | <b>Levél <sup>15</sup> <sup>(1)</sup>, szárított</b> | Fogyasztható növények szárított levelei és azok frakciói                                                                                                                                                      | Nyersrost                                                   |
| 7.8.1. | <b>Lignocellulóz</b>                                 | Természetes, szárított nyersfa mechanikai feldolgozása útján nyert termék, mely elsősorban lignocellulózból áll                                                                                               |                                                             |

|         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
|---------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 7.8.2.  | <b>Porcellulóz</b>                          | Kezeletlen fa növényi rostjából <sup>(1)</sup> lebontással, ligninleválasztással és a cellulóz további tisztításával nyert, kizárólag mechanikai úton történő feldolgozással módosított termék. A neutrális detergens rostok (NDF) aránya minimum 87 % |                                      |
| 7.9.1.  | <b>Édesgyökér</b>                           | A <i>Glycyrrhiza</i> L. gyökere                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| 7.10.1. | <b>Menta</b>                                | Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Mentha apicata</i> , a <i>Mentha piperita</i> vagy a <i>Mentha viridis</i> (L.) növények föld feletti részeinek szárítása során nyert termék                                                             |                                      |
| 7.11.1. | <b>Spenót, szárított</b>                    | Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Spinacia oleracea</i> L. növény szárítása során nyert termék                                                                                                                                             |                                      |
| 7.12.1. | <b>Mojave jukka</b>                         | A <i>Yucca schidigera</i> Roezl szárából nyert porított termék                                                                                                                                                                                         | Nyersrost                            |
| 7.12.2. | <b>Yucca [Schidigera] lé</b>                | A <i>Yucca schidigera</i> szárának darabolása és préselése útján nyert termék, amely főként szénhidrátokból áll                                                                                                                                        |                                      |
| 7.13.1. | <b>Növényi szén; [faszén]</b>               | Szerves növényi anyag elszenesítésével nyert termék                                                                                                                                                                                                    |                                      |
| 7.14.1. | <b>Fa <sup>(1)</sup></b>                    | Kémiai kezeletlen fa vagy farostok                                                                                                                                                                                                                     | Nyersrost                            |
| 7.14.2. | <b>Famelasz <sup>(1)</sup></b>              | Nyers, kezeletlen fa hőkezelése és préselése útján nyert termék, mely főként xilózból áll                                                                                                                                                              | Összes cukor, szacharózban számítva  |
| 7.15.1. | <b>Dél-amerikai csucsorból készült dara</b> | A <i>Solanum glaucophyllum</i> leveleinek szárítása és darálása útján nyert termék                                                                                                                                                                     | Nyersrost<br>D <sub>3</sub> -vitamin |

(<sup>1)</sup> A nevet ki kell egészíteni a növényfaj, a gombafaj, illetve az algafaj nevével. Ha a kapott takarmány-alapanyag 5 %-nál nagyobb arányban tartalmaz más fajokat, ezeket a fajokat is fel kell tüntetni.

## 8. Tejtermékek és azokból nyert termékek

Az e fejezetben szereplő takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet követelményeinek, valamint a 142/2011/EU rendelet X. melléklete szerinti, a tejszín, kolosztrumra és egyes, tejből származó egyéb termékekre vonatkozó egyedi követelményeknek.

| Szám   | Név <sup>1</sup>                 | Leírás                                                                                                              | Kötelezően feltüntetendő információk                       |
|--------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 8.1.1. | <b>Vaj és vajtermékek</b>        | Vaj előállítása vagy feldolgozása során nyert vaj és vajtermékek (például vajszérum), hacsak nincs külön felsorolva | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Laktóz<br>Nedvesség, ha > 6 % |
| 8.2.1. | <b>Író/Írópor <sup>(1)</sup></b> | Tejszínből történő vajköpülés vagy hasonló eljárások útján nyert termék.                                            | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Laktóz<br>Nedvesség, ha > 6 % |

|        |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |
|--------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                     | <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kén-savat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul> |                                                                                  |
| 8.3.1. | <b>Kazein</b>                                       | Fölözött tejből vagy íróból savakkal vagy oltóval kicsapatott kazein szárításával nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 10 %                                             |
| 8.4.1. | <b>Kazeinát</b>                                     | Túróból vagy kazeinből semlegesítő anyagok felhasználásával és szárítással kivont termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 10 %                                             |
| 8.5.1. | <b>Sajtok és sajtermékek</b>                        | Sajt, valamint sajtból és tejalapú termékekből készített termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                                        |
| 8.6.1. | <b>Kolosztrum/<br/>Kolosztrumpor <sup>(1)</sup></b> | Tejtermelő állatok ellése után legfeljebb 5 napig az emlőmirigyek által kiválasztott folyadék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje                                                                     |
| 8.7.1. | <b>Tejből készült<br/>melléktermékek</b>            | <p>Tejtermékek előállítása során nyert termékek (beleértve, de nem kizárólag: tejből készült korábbi élelmiszerek, centrifuga- vagy szeparátoriszap, fehérvíz, tejásványok).</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kén-savat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> </ul>          | Nedvesség<br>Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Összes cukor,<br>szacharózból számítva |

|         |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                            |
|---------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|         |                                                             | – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                            |
| 8.8.1.  | <b>Fermentált tejtermékek</b>                               | Tej fermentálása útján nyert termékek (például joghurt stb.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyerszsír                                  |
| 8.9.1.  | <b>Laktóz</b>                                               | A tejből vagy savóból tisztítással és szárítással kivont cukor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nedvesség, ha > 5 %                                        |
| 8.10.1. | <b>Tej/Tejpor<sup>18</sup></b>                              | Egy vagy több fejésből nyert rendes tőgyváladék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 5 %           |
| 8.11.1. | <b>Sovány tej/sovány tejpor<sup>(1)</sup></b>               | Tej, amelynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 5 %                        |
| 8.12.1. | <b>Tejzsír</b>                                              | Tej fölözése során nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyerszsír                                                  |
| 8.13.1. | <b>Tejfehérjepor<sup>(1)</sup></b>                          | Tejből kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont fehérjealkotók szárításával nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                        |
| 8.14.1. | <b>Kondenzált és bepárolt tej és abból készült termékek</b> | Kondenzált és bepárolt tej és az annak előállítása és feldolgozása során nyert termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 5 %           |
| 8.15.1. | <b>Tejpermeátum/tejpermeátumpor<sup>(1)</sup></b>           | Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják.<br>Fordított ozmózis alkalmazható                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyershamu<br>Nyersfehérje<br>Laktóz<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 8.16.1. | <b>Tejretentátum/tejretentátumpor<sup>(1)</sup></b>         | Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyershamu<br>Laktóz<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 8.17.1. | <b>Tejsavó/tejsavópor<sup>(1)</sup></b>                     | Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék.<br>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:<br>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük poli-foszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,<br>– legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kén-savat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,<br>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, | Nyersfehérje<br>Laktóz<br>Nedvesség, ha > 8 %<br>Nyershamu |

|         |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                         |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                         |
| 8.18.1. | <b>Laktózmentesített tejsavó/laktózmentesített tejsavópor <sup>(1)</sup></b> | <p>Tejsavó, amelyből a laktózt részben eltávolították. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kénssavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul>                                                | <p>Nyersfehérje<br/>Laktóz<br/>Nedvesség, ha &gt; 8 %<br/>Nyershamu</p> |
| 8.19.1. | <b>Tejsavófehérje/tejsavófehérje-por <sup>(1)</sup></b>                      | <p>Tejsavóból kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont tejsavófehérje-alkotók szárításával nyert termék. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kénssavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul> | <p>Nyersfehérje<br/>Nedvesség, ha &gt; 8 %</p>                          |

|         |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 8.20.1. | <b>Demineralizált, laktózmentesített tejsavó/demineralizált, laktózmentesített tejsavópor</b> <sup>(1)</sup> | <p>Tejsavó, amelyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították.</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük poli-foszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul>                                                                                       | <p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nyershamu</p> <p>Nedvesség, ha &gt; 8 %</p> |
| 8.21.1. | <b>Tejsavó-permeátum/tejsavópermeátum-por</b> <sup>(1)</sup>                                                 | <p>Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis alkalmazható.</p> <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük poli-foszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szervesetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul> | <p>Nyershamu</p> <p>Nyersfehérje</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha &gt; 8 %</p> |
| 8.22.1. | <b>Tejsavó-retentátum/tejsavóretentátum-por</b> <sup>(1)</sup>                                               | <p>Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Nyersfehérje</p> <p>Nyershamu</p> <p>Laktóz</p> <p>Nedvesség, ha &gt; 8 %</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására,</li> <li>– legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kén-savat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására,</li> <li>– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására</li> </ul> |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

(<sup>1</sup>) A kifejezések nem egymás szinonimái, az általuk jelölt termékek elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböznek egymástól; értelemszerűen használandó a megfelelő kifejezés. A „por” kifejezés 12 % alatti nedvességtartalmat jelent, és helyettesítheti a „szárított” vagy a „sűrített és szárított” kifejezést.

## 9. Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet követelményeinek. A takarmány-alapanyagok nevét ki kell egészíteni az 142/2011/EU rendelet X. vagy XIII. mellékletének vagy a 999/2001/EK rendelet IV. mellékletének megfelelően az egyedi követelmények pontosítása és a 999/2001/EK rendelet szerinti felhasználási korlátozások egyértelmű azonosítása érdekében.

| Szám   | Név <sup>1</sup>                                    | Leírás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kötelezően feltüntetendő információk                          |
|--------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 9.1.1. | <b>Állati melléktermékek</b> ( <sup>1</sup> )       | Melegvérű szárazföldi állatok egész teste vagy annak részei, friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított                                                                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 8 %              |
| 9.2.1. | <b>Állati zsír</b> ( <sup>2</sup> )                 | Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatokból – az emberekre és állatokra patogén fajoktól eltérő fajokhoz tartozó gerinctelen állatokat is beleértve – nyert zsírból álló termék. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat                                                                                     | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                              |
| 9.3.1. | <b>Méhészeti melléktermékek</b> ( <sup>3</sup> )    | Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan                                                                                                                                                                                                                                                               | Összes cukor, szacharózból számítva                           |
| 9.4.1. | <b>Feldolgozott állati fehérje</b> ( <sup>2</sup> ) | Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatok – a gerinctelen állatokat is beleértve – egész testéből vagy annak részeiből hőkezeléssel, szárítással és darálással nyert termék, amelyből a zsírt esetlegesen extrahálással vagy fizikai úton részlegesen eltávolították. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha > 8 % |

|         |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 9.5.1.  | <b>Zselatin-előállításból származó fehérje <sup>(2)</sup></b> | A 853/2004/EK rendelet szerinti nyersanyagokból nyert zselatin előállításából származó szárított állati fehérjék                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 9.6.1.  | <b>Hidrolizált állati fehérje <sup>(2)</sup></b>              | Állati melléktermékek hidrolízisével nyert polipeptidek, peptidek és aminosavak, valamint ezek keverékei, amelyeket sűrítethetnek szárítással                                                                                             | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.7.1.  | <b>Vérliszt <sup>(2)</sup></b>                                | Levágott melegvérű állatok vérének hőkezelése útján nyert termék                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.8.1.  | <b>Vérből készült termékek <sup>(1)</sup></b>                 | Levágott melegvérű állatok véréből vagy vérfrakcióiból származó termékek; ide tartozik a szárított/fagyasztott/folyékony plazma, a szárított teljes vér, a szárított/fagyasztott/folyékony vörösvérsejtek vagy ezek frakciói és keverékei | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.9.1.  | <b>Élelmiszer-hulladék [élelmiszer-újrahasznosítás]</b>       | Éttermekből, vendéglátóipari egységekből és konyhákról – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – származó, állati eredetű alapanyagot tartalmazó összes élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat is     | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 9.10.1. | <b>Kollagén <sup>(2)</sup></b>                                | Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínből származó, fehérjealapú termék                                                                                                                                                              | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.11.1. | <b>Toll-liszt</b>                                             | Levágott állatok tollának szárítása és őrlése során nyert termék                                                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.12.1. | <b>Zselatin <sup>(2)</sup></b>                                | Természetes, oldható fehérje, zselésedő vagy nem zselésedő, amely állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és szalagokból kinyert kollagén részleges hidrolízise során keletkezik                                               | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                           |
| 9.13.1. | <b>Töporthyú <sup>(2)</sup></b>                               | Faggyú, zsír és egyéb extrahált vagy fizikai úton kinyert, állati eredetű zsír előállítása során nyert termék, friss, fagyasztott vagy szárított. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat                                | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 9.14.1. | <b>Állati eredetű termékek <sup>(1)</sup></b>                 | Állati termékeket tartalmazó, kezeletlen vagy kezelt, például friss, fagyasztott vagy szárított korábbi élelmiszerek                                                                                                                      | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 8 %              |
| 9.15.1. | <b>Tojás</b>                                                  | A <i>Gallus gallus</i> L. egész tojása, héjjal vagy héj nélkül                                                                                                                                                                            |                                                               |
| 9.15.2. | <b>Tojásfehérje</b>                                           | Tojásból a héj és a tojásgárgája leválasztása után nyert termék, pasztörizált és esetlegesen denaturált                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Adott esetben a denaturálás módszere          |
| 9.15.3. | <b>Tojásból származó termékek, szárított</b>                  | Pasztörizált szárított tojásból álló termékek, héj nélkül vagy szárított tojásfehérje és szárított tojásgárgája különböző arányú keveréke                                                                                                 | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 5 %              |

|         |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.15.4. | <b>Tojáspor, cukrozott</b>                                       | Szárított egész tojás vagy annak részei, cukrozott                                                                                                                                                                                                                      | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 5 %<br>Összes cukor,<br>szacharózban számítva |
| 9.15.5. | <b>Tojáshéj, szárított</b>                                       | Baromfitojásból a tartalom (tojássárgája és -fehérje) eltávolítása után nyert termék. A héjak szárítottak                                                                                                                                                               | Nyershamu                                                                                  |
| 9.16.1. | <b>Szárazföldi gerinctelen állatok <sup>(1)</sup>, élő</b>       | Élő szárazföldi gerinctelen állatok bármely fejlődési szakaszban, a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével                                                                                                  |                                                                                            |
| 9.16.2. | <b>Szárazföldi gerinctelen állatok <sup>(1)</sup>, élettelen</b> | Kezeletlen vagy kezelt, de az 1069/2009/EK rendeletben foglaltak szerint fel nem dolgozott élettelen szárazföldi gerinctelen állatok a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével, bármely fejlődési szakaszban | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu                                                     |
| 9.17.1. | <b>Gyapjúzsírból származó koleszterin</b>                        | Gyapjúzsírból (lanolin) elszappanosítással, elválasztással és kristályosítással nyert termék. Minimális (3β)-koleszt-5-én-3-ol, C <sub>27</sub> H <sub>46</sub> O-tartalom: 90 %                                                                                        |                                                                                            |

<sup>(1)</sup> A 142/2011/EU bizottsági rendeletben (VIII. melléklet, III. fejezet) az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó címkézésre, kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a nevet adott esetben a megfelelő tájékoztatás érdekében helyettesíteni kell a következőkkel:

- az állatfaj és
- az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
- a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasonosítási tilalom értelmében (például baromfimentes)

vagy adott esetben a megfelelő tájékoztatás érdekében ki kell egészíteni a következőkkel:

- az állatfaj és/vagy
- az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
- a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasonosítási tilalom értelmében.

<sup>(2)</sup> A 142/2011/EU rendeletben (VIII. melléklet, III. fejezet) és a 999/2001/EK rendelet IV. mellékletében az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó címkézésre, kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a nevet adott esetben a megfelelő tájékoztatás érdekében ki kell egészíteni a következőkkel:

- a feldolgozott állatfaj (például sertésféle, kérődző, szárnyas, rovar) és/vagy
- a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
- a feldolgozott anyag (például csont) és/vagy
- az alkalmazott eljárás (például zsírtalanított, finomított) és/vagy
- azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasonosítási tilalom értelmében (például baromfimentes).

<sup>(3)</sup> A név adott esetben helyettesíthető a konkrét termék nevével.

## 10. Halak, egyéb vízi állatok, és azokból nyert termékek

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

| Szám    | Név <sup>1</sup>                                              | Leírás                                                                                                                                                                                                                     | Kötelezően feltüntetendő információk                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 10.1.1. | <b>Vízi gerinctelenek <sup>(1)</sup></b>                      | Tengeri vagy édesvízi gerinctelenek egész teste vagy annak részei, bármely fejlődési szakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével                                                                       | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu                                   |
| 10.2.1. | <b>Vízi állatokból származó melléktermékek <sup>(1)</sup></b> | Emberi fogyasztásra szánt termékeket előkészítő vagy előállító létesítményekből vagy telepekről származó termékek                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu                                   |
| 10.3.1. | <b>Rákliszt <sup>(2)</sup></b>                                | Egész rákokból – beleértve a vadon élő és a tenyésztett garnélarákokat is – vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék                                                                         | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                           |
| 10.4.1. | <b>Hal <sup>(2)</sup></b>                                     | Egész hal vagy annak részei: friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított                                                                                                                                          | Nyersfehérje<br>Nedvesség, ha > 8 %                                      |
| 10.4.2. | <b>Halliszt <sup>(2)</sup></b>                                | Egész halakból vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék, amelyhez a szárítást megelőzően haleredetű oldható anyagokat (hallét) újból hozzáadhattak                                           | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.4.3. | <b>Haleredetű oldható anyagok (hallé)</b>                     | Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, amelyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak                                                                                                  | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 5 %                         |
| 10.4.4. | <b>Halfehérje, hidrolizált</b>                                | Egész halakból vagy azok részeiből savas hidrolízis útján nyert termék, amelyet sűrítetnek szárítással                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.4.5. | <b>Halcsontliszt</b>                                          | Halrészek hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék. Elsősorban halcsontból áll                                                                                                                                | Nyershamu                                                                |
| 10.4.6. | <b>Halolaj</b>                                                | Egész halakból vagy azok részeiből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából (fajspecifikus részletek is megadhatók, például csukamájolaj)                                                            | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                                         |
| 10.4.7. | <b>Halolaj, hidrogénezett</b>                                 | Hidrogénezett halolajból nyert olaj                                                                                                                                                                                        | Nedvesség, ha > 1 %                                                      |
| 10.4.8. | <b>Halolajsztearin [dermesztéssel frakcionált halolaj]</b>    | Magas telített zsír-tartalmú halolajfrakció, amelyet nyers halolaj finomított halolajjá alakítása folyamán állítanak elő dermesztéses frakcionálással, amely során a telített zsírsavakat megdermesztik, majd összegyűjtik | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                                         |
| 10.5.1. | <b>Krillolaj</b>                                              | Főzött és préselt tengeri plankton-krillból nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából                                                                                                                 | Nedvesség, ha > 1 %                                                      |

|          |                                                              |                                                                                                                                           |                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 10.5.2.  | <b>Krillfehérje-koncentrátum, hidrolizált</b>                | Egész krill vagy annak részei enzimatisz hidrolízise során nyert termék, amelyet gyakran sűríténe szárítással                             | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.6.1.  | <b>Tengeri gyűrűsféregből készült liszt</b>                  | Egész tengeri gyűrűsférgek (beleértve a <i>Nereis virens</i> M. Sars-t is) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása útján nyert termék | Nyerszsír<br>Hamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 %                      |
| 10.7.1.  | <b>Tengeri zooplanktonból készült liszt</b>                  | Tengeri zooplankton (például krill) hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék                                                 | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.7.2.  | <b>Tengeri zooplanktonból nyert olaj</b>                     | Főzött és préselt tengeri zooplanktonból nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából                                   | Nedvesség, ha > 1 %                                                      |
| 10.8.1.  | <b>Puhatestűekből készült liszt</b>                          | Egész puhatestűek (beleértve a tintahalakat és a kéthéjúakat) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása útján nyert termék              | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.9.1.  | <b>Tintahalliszt</b>                                         | Egész tintahalak vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék                                                | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.10.1. | <b>Tengericsillagból készült liszt</b>                       | Az <i>Asteroidae</i> osztályba tartozó egész tengericsillagok vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék   | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |
| 10.11.1. | <b>Tengeri gerinctelenekből készült <sup>(1)</sup> liszt</b> | Tengeri gerinctelenek vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék                                           | Nyersfehérje<br>Nyerszsír<br>Nyershamu, ha > 20 %<br>Nedvesség, ha > 8 % |

<sup>(1)</sup> A nevet ki kell egészíteni az állatfaj megnevezésével.

<sup>(2)</sup> Ha a terméket tenyésztett halakból/rákfélékből nyerik, a nevet ki kell egészíteni az állatfaj megnevezésével.

## 11. Ásványi anyagok és azokból nyert termékek

Az e fejezetben felsorolt, állati melléktermékeket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

| Szám     | Név <sup>1</sup>                                   | Leírás                                                                                                                                                                                                                                         | Kötelezően feltüntetendő információk                        |
|----------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 11.1.1.  | <b>Kalcium-karbonát</b> <sup>(1)</sup><br>[mészkő] | Kalcium-karbonát ( $\text{CaCO}_3$ ) -tartalmú anyagok, például mészkő darálásával vagy savas oldatokból való kicsapattal nyert termék.<br>Legfeljebb 0,25 % propilénglikolt tartalmazhat. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.2.  | <b>Tengeri állatok mésztartalmú héja</b>           | Természetes eredetű, tengeri állatok héjából (például osztriga- vagy kagylóhéjból) nyert termék, darált vagy granulált                                                                                                                         | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.3.  | <b>Kalcium- és magnézium-karbonát</b>              | Kalcium-karbonát ( $\text{CaCO}_3$ ) és magnézium-karbonát ( $\text{MgCO}_3$ ) természetes elegye. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                         | Kalcium<br>Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % |
| 11.1.4.  | <b>Mésztartalmú tengeri alga (maërl)</b>           | Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból nyert termék, darált vagy granulált                                                                                                                                                         | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.5.  | <b>Litotamnium</b>                                 | Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) nyert termék, darált vagy granulált                                                                                                               | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.6.  | <b>Kalcium-klorid</b>                              | Kalcium-klorid ( $\text{CaCl}_2$ ) és hidratált formái. Legfeljebb 0,2 % bárium-szulfátot tartalmazhat                                                                                                                                         | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.7.  | <b>Kalcium-hidroxid</b> <sup>(2)</sup>             | Kalcium-hidroxid ( $\text{Ca(OH)}_2$ ). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                                                                                    | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.8.  | <b>Kalcium-szulfát, vízmentes</b>                  | Vízmentes kalcium-szulfát ( $\text{CaSO}_4$ ), amelyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek                                                                                              | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.9.  | <b>Kalcium-szulfát-hemihidrát</b>                  | Kalcium-szulfát-hemihidrát ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát részleges dehidratálásával nyernek                                                                                      | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |
| 11.1.10. | <b>Kalcium-szulfát-dihidrát</b>                    | Kalcium-szulfát-dihidrát ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát őrlésével vagy kalcium-szulfát-hemihidrát hidratálásával nyernek                                                                     | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %              |

|          |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.1.11. | <b>Szerves savak kalciumsói</b> <sup>(3)</sup> | Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak kalciumsói <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kalcium<br>Szerves sav                                                                                       |
| 11.1.12. | <b>Kalcium-oxid</b>                            | Kalcium-oxid (CaO), amelyet természetes állapotban előforduló mészkő kalcinálásával nyernek. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                               |
| 11.1.13. | <b>Kalcium-glükonát</b>                        | A glükonsav kalciumsója (általában Ca (C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> -ban kifejezve) és hidratált formái                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                               |
| 11.1.14. | <b>Kalcium-kelátok</b> <sup>(3)</sup>          | Ca(x) <sub>1-3</sub> x nH <sub>2</sub> O<br>(x) = aminosavak anionja szójafehérje-hidrolizátumból vagy takarmány-adalékanyagként engedélyezett szintetikus aminosavakból. A kation kelációját az 1 500 daltont meghaladó molekulák legfeljebb 10 %-ával és a takarmány-alapanyag kelátszerkezetének kimutatására szolgáló megfelelő analitikai módszerrel kell igazolni.<br>Legfeljebb 40 % kloridot tartalmazhat | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                               |
| 11.1.15. | <b>Kalcium-szulfát/-karbonát</b>               | A nátrium-karbonát előállításánál nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                               |
| 11.1.16. | <b>Kalcium-pidolát</b>                         | Kalcium-L-pidolát (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> CaN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                               |
| 11.1.17. | <b>Kalcium-karbonát-magnézium-oxid</b>         | Dolomit és hasonló, természetes kalciumot és magnéziumot tartalmazó anyagok hevítésével nyert termék. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                         | Kalcium<br>Magnézium                                                                                         |
| 11.1.18. | <b>Kalcium-nitrát kettős só</b>                | 5 Ca(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> x NH <sub>4</sub> NO <sub>3</sub> x10 H <sub>2</sub> O. Kalcium-karbonát közet és salétromsav kémiai szintéziséből származik                                                                                                                                                                                                                                                  | Kalcium<br>Nitrogén                                                                                          |
| 11.2.1.  | <b>Magnézium-oxid</b>                          | Kalcinált magnézium-oxid (MgO), legalább 70 % MgO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %<br>Vastartalom (Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ), ha > 5 % |
| 11.2.2.  | <b>Magnézium-szulfát-heptahidrát</b>           | Magnézium-szulfát (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Magnézium<br>Kén<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %                                                     |
| 11.2.3.  | <b>Magnézium-szulfát-monohidrát</b>            | Magnézium-szulfát (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Magnézium<br>Kén<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %                                                     |
| 11.2.4.  | <b>Magnézium-szulfát, vízmentes</b>            | Vízmentes magnézium-szulfát (MgSO <sub>4</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Magnézium<br>Kén<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                     |

|          |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                        |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.2.5.  | <b>Magnézium-propionát</b>                                                               | Magnézium-propionát ( $C_6H_{10}MgO_4$ )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Magnézium                                                                                                              |
| 11.2.6.  | <b>Magnézium-klorid</b>                                                                  | Magnézium-klorid ( $MgCl_2$ ) vagy oldat, amelyet tengervíz természetes sűrítésével nyernek ki a nátrium-klorid leülepedése után                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Magnézium<br>Klór<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                              |
| 11.2.7.  | <b>Magnézium-karbonát</b>                                                                | Természetes magnézium-karbonát ( $MgCO_3$ )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                                      |
| 11.2.8.  | <b>Magnézium-hidroxid</b>                                                                | Magnézium-hidroxid ( $Mg(OH)_2$ )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                                      |
| 11.2.9.  | <b>Magnézium-kálium-szulfát</b>                                                          | Magnézium-kálium-szulfát ( $K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$ , n= 4,6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Magnézium<br>Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                            |
| 11.2.10. | <b>Szerves savak magnéziumsói</b> <sup>(3)</sup>                                         | Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak magnéziumsói <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Magnézium<br>Szerves sav                                                                                               |
| 11.2.11. | <b>Magnézium-glükonát</b>                                                                | Glükonsav magnéziumsója (általában $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ -ként kifejezve) és annak hidratált formái                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                                       |
| 11.2.12. | <b>Magnézium-kelátok</b> <sup>(5)</sup>                                                  | Képlet: $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$<br>(x) = aminosavak anionja szójafehérje-hidrolizátumból vagy takarmány-adalékanyagként engedélyezett szintetikus aminosavakból.<br>A kation kelációját az 1 500 daltonnal meghaladó molekulák legfeljebb 10 %-ával és a takarmány-alapanyag kelátszerkezetének kimutatására szolgáló megfelelő analitikai módszerrel kell igazolni. Legfeljebb 55 % kloridot és/vagy szulfátot tartalmazhat | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                                       |
| 11.2.13. | <b>Magnézium-pidolát</b>                                                                 | Magnézium-L-pidolát ( $C_{10}H_{12}CaN_2O_6$ ). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Magnézium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                                                       |
| 11.3.1.  | <b>Dikalcium-foszfát</b> <sup>(6)</sup> <sup>(7)</sup><br>[kalcium-hidrogén-ortofoszfát] | Csontból vagy szerves forrásokból nyert kalcium-monohidrogén-foszfát ( $CaHPO_4 \times nH_2O$ , n = 0 vagy 2).<br>$Ca/P > 1,2$ .<br>Legfeljebb 3 %, NaCl-ben kifejezett kloridot tartalmazhat.                                                                                                                                                                                                                                  | Kalcium<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % |
| 11.3.2.  | <b>Mono-dikalcium-foszfát</b>                                                            | Dikalcium-foszfátból és monokalcium-foszfátból álló termék ( $CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , n = 0 vagy 1)<br>$0,8 < Ca/P < 1,3$                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Összes foszfor<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                        |
| 11.3.3.  | <b>Monokalcium-foszfát; [kalcium-tetrahidrogén-diortofoszfát]</b>                        | Kalcium-biszdihidrogén-foszfát ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , n=0 vagy 1)<br>$Ca/P < 0,9$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Összes foszfor<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                        |

|          |                                                                        |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |
|----------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.4.  | <b>Trikalcium-foszfát</b> (?)<br><b>[trikalcium-ortofoszfát]</b>       | Trikalcium-foszfát csontból vagy szervesetlen forrásokból ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) vagy hidroxilapatit ( $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$ )<br>$\text{Ca/P} > 1,3$ | Kalcium<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %            |
| 11.3.5.  | <b>Kalcium-magnézium-foszfát</b>                                       | Kalcium-magnézium-foszfát ( $\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$ ).                                                                                                                                    | Kalcium<br>Magnézium<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                      |
| 11.3.6.  | <b>Fluortalanított foszfát</b>                                         | Szervesetlen forrásokból nyert, kalcinált és további hőkezelésnek alávetett termék                                                                                                                        | Összes foszfor<br>Kalcium<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % |
| 11.3.7.  | <b>Dikalcium-pirofoszfát;</b><br><b>[dikalcium-difoszfát]</b>          | Dikalcium-pirofoszfát ( $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ) csontból vagy szervesetlen forrásokból                                                                                                        | Összes foszfor<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                                   |
| 11.3.8.  | <b>Magnézium-foszfát</b>                                               | Egybázisos és/vagy kétbázisos és/vagy hárombázisos magnézium-foszfátból álló termék                                                                                                                       | Összes foszfor<br>Magnézium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %         |
| 11.3.9.  | <b>Nátrium-kalcium-magnézium-foszfát</b>                               | Nátrium-kalcium-magnézium-foszfátból álló termék                                                                                                                                                          | Összes foszfor<br>Magnézium<br>Kalcium<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                           |
| 11.3.10. | <b>Mononátrium-foszfát;</b><br><b>[nátrium-dihidrogén-ortofoszfát]</b> | Mononátrium-foszfát.<br>( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1$ vagy $2$ )                                                                                                    | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                                   |
| 11.3.11. | <b>Dinátrium-foszfát;</b><br><b>[dinátrium-hidrogén-ortofoszfát]</b>   | Dinátrium-foszfát ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 2, 7$ vagy $12$ )                                                                                                      | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                                   |
| 11.3.12. | <b>Trinátrium-foszfát;</b><br><b>[trinátrium-ortofoszfát]</b>          | Trinátrium-foszfát ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ vagy $12$ )                                                                                              | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %                                                   |

|          |                                                                         |                                                                                                            |                                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.13. | <b>Nátrium-pirofoszfát;<br/>[tetranátrium-difoszfát]</b>                | Nátrium-pirofoszfát ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ vagy 10)      | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %              |
| 11.3.14. | <b>Monokálium-foszfát;<br/>[kálium-dihidrogén-<br/>ortofoszfát]</b>     | Monokálium-foszfát ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )                                                            | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %               |
| 11.3.15. | <b>Dikálium-foszfát; [dikálium-<br/>hidrogén-ortofoszfát]</b>           | Dikálium-foszfát ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 3$ vagy 6)                | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %               |
| 11.3.16. | <b>Kalcium-nátrium-foszfát</b>                                          | Kalcium-nátrium-foszfát ( $\text{CaNaPO}_4$ )                                                              | Összes foszfor<br>Kalcium<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.17. | <b>Monoammónium-foszfát;<br/>[ammónium-dihidrogén-<br/>ortofoszfát]</b> | Monoammónium-foszfát ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )                                                | Összes nitrogén<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %      |
| 11.3.18. | <b>Diammónium-foszfát;<br/>[diammónium-hidrogén-<br/>ortofoszfát]</b>   | Diammónium-foszfát ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ )                                                       | Összes nitrogén<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %      |
| 11.3.19. | <b>Nátrium-tripolifoszfát;<br/>[pentanátrium-trifoszfát]</b>            | Nátrium-tripolifoszfát ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ vagy 6) | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %              |
| 11.3.20. | <b>Nátrium-magnézium-foszfát</b>                                        | Nátrium-magnézium-foszfát ( $\text{MgNaPO}_4$ )                                                            | Összes foszfor<br>Magnézium<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 % |
| 11.3.21. | <b>Magnézium-hipofoszfít</b>                                            | Magnézium-hipofoszfít ( $\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ) (Mg)                       | Magnézium<br>Összes foszfor<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 %            |
| 11.3.22. | <b>Enyvtelenített csontliszt</b>                                        | Enyvtelenített, sterilizált és darált csontok, amelyekből a zsírt eltávolították                           | Összes foszfor<br>Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                               |
| 11.3.23. | <b>Csonthamu</b>                                                        | Állati melléktermékek égetéséből, égéséből vagy elgázosításából származó ásványi maradékanyagok            | Összes foszfor<br>Kalcium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                               |

|          |                                                       |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.24. | <b>Kalcium-polifoszfát</b>                            | Kondenzált polifoszforsavak kalciumsóinak heterogén keverékei, amelyek általános képlete $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ , ahol „n” legalább 2                                                                                 | Összes foszfor<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.25. | <b>Kalcium-dihidrogén-difoszfát</b>                   | Monokalcium-dihidrogén-pirofoszfát ( $CaH_2P_2O_7$ )                                                                                                                                                                   | Összes foszfor<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.26. | <b>Magnéziumsav-pirofoszfát</b>                       | Magnéziumsav-pirofoszfát ( $MgH_2P_2O_7$ ). Tisztított foszforsavból és tisztított magnézium-hidroxidból vagy magnézium-oxidból készül a víz elpárologtatásával és az ortofoszfát difoszfáttá történő kondenzációjával | Összes foszfor<br>Magnézium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % |
| 11.3.27. | <b>Dinátrium-dihidrogén-difoszfát</b>                 | Dinátrium-dihidrogén-difoszfát ( $Na_2H_2P_2O_7$ )                                                                                                                                                                     | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.28. | <b>Trinátrium-difoszfát</b>                           | Trinátrium-monohidrogén-difoszfát (vízmentes: $Na_3HP_2O_7$ ; monohidrát: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 vagy 9)                                                                                                | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.29. | <b>Nátrium-polifoszfát; [nátrium-hexametafoszfát]</b> | Olyan lineáris kondenzált polifoszforsavak nátriumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ , ahol „n” legalább 2                                                                   | Összes foszfor<br>Nátrium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %   |
| 11.3.30. | <b>Trikálium-foszfát</b>                              | Trikálium-monofoszfát ( $K_3PO_4 \times nH_2O$ ; n = 0, 1, 3, 7 vagy 9)                                                                                                                                                | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %    |
| 11.3.31. | <b>Tetrakálium-difoszfát</b>                          | Tetrakálium-pirofoszfát ( $K_4P_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 vagy 3)                                                                                                                                                  | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %    |
| 11.3.32. | <b>Pentakálium-trifoszfát</b>                         | Pentakálium-tripolifoszfát ( $K_5P_3O_{10}$ )                                                                                                                                                                          | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %    |
| 11.3.33. | <b>Kálium-polifoszfát</b>                             | Olyan lineáris kondenzált polifoszforsavak káliumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ , ahol „n” legalább 2                                                                    | Összes foszfor<br>Kálium<br>2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %    |

|          |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.34. | <b>Kalcium-nátrium-polifoszfát</b>                                             | Kalcium-nátrium-polifoszfát                                                                                                                                                                                                                             | Összes foszfor<br>Nátrium<br>Kalcium<br>2 %-os citromsavban<br>oldhatatlan foszfor, ha > 10 % |
| 11.4.1.  | <b>Nátrium-klorid</b> <sup>(1)</sup>                                           | Nátrium-klorid (NaCl) vagy (egy másik eljárás során telített vagy depletált) sóoldatból történő párologtató kristályosítással (vákuumsó) vagy tengervízből való párologtatással (tengeri só és napenergiával nyert só) vagy kősó őrlésével nyert termék | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.2.  | <b>Nátrium-bikarbonát [nátrium-hidrogénkarbonát]</b>                           | Nátrium-bikarbonát (NaHCO <sub>3</sub> )                                                                                                                                                                                                                | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.3.  | <b>Nátrium-/ammónium-(bi) karbonát [nátrium-/ammónium-(hidrogén) karbonát]</b> | Nátrium-karbonát és nátrium-bikarbonát előállítása során nyert termék, amely ammónium-bikarbonát-nyomelemeket (maximum 5 % ammónium-bikarbonátot) tartalmaz                                                                                             | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.4.  | <b>Nátrium-karbonát</b>                                                        | Nátrium-karbonát (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )                                                                                                                                                                                                     | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.5.  | <b>Nátrium-szeszkvikarbonát [trinátrium-hidrogén-dikarbonát]</b>               | Nátrium-szeszkvikarbonát (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> )                                                                                                                                                                            | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.6.  | <b>Nátrium-szulfát</b>                                                         | Nátrium-szulfát (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )<br>Legfeljebb 0,3 % metionint tartalmazhat                                                                                                                                                           | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.4.7.  | <b>Szerves savak nátriumsói</b> <sup>(3)</sup> <sup>(8)</sup>                  | Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak nátriumsói <sup>27</sup>                                                                                                                                                         | Nátrium<br>Szerves sav                                                                        |
| 11.4.8.  | <b>Nátrium-glükonát</b>                                                        | A glükonsav nátriumsója, általában Na (C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> )-ban kifejezve, és hidratált formái                                                                                                                               | Nátrium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                               |
| 11.5.1.  | <b>Kálium-klorid</b>                                                           | Kálium-klorid (KCl) vagy kálium-klorid természetes forrásainak őrlésével nyert termék                                                                                                                                                                   | Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                |
| 11.5.2.  | <b>Kálium-szulfát</b>                                                          | Kálium-szulfát (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )                                                                                                                                                                                                        | Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                |
| 11.5.3.  | <b>Kálium-karbonát</b>                                                         | Kálium-karbonát (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )                                                                                                                                                                                                       | Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                |
| 11.5.4.  | <b>Kálium-bikarbonát [kálium-hidrogén-karbonát]</b>                            | Kálium-bikarbonát (KHCO <sub>3</sub> )                                                                                                                                                                                                                  | Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %                                                |
| 11.5.5.  | <b>Szerves savak káliumsói</b> <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup>                   | Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak káliumsói <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                         | Kálium<br>Szerves sav                                                                         |

|         |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                             |
|---------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.5.6. | <b>Kálium-pidolát</b>                              | Kálium-L-pidolát ( $C_5H_6KNO_3$ ). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kálium<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %                                               |
| 11.6.1. | <b>Kénvirág</b>                                    | Az ásvány természetes lelőhelyén kinyert por. A kénygyártásban alkalmazott olajfinomítás során nyert termék is lehet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kén                                                                                         |
| 11.7.1. | <b>Attapulgit</b>                                  | Magnéziumot, alumíniumot, szilíciumot tartalmazó természetes ásvány                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Magnézium                                                                                   |
| 11.7.2. | <b>Kvarc</b>                                       | Kvarcforrások őrlésével nyert, természetes formában előforduló ásvány. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                             |
| 11.7.3. | <b>Krisztobalit</b>                                | Kvarc újrakristályosításából nyert szilícium-dioxid ( $SiO_2$ ). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                             |
| 11.8.1. | <b>Ammónium-szulfát</b>                            | Kémiai szintézis útján nyert ammónium-szulfát ( $(NH_4)_2SO_4$ ). Vizes oldat formájában is kiszerezhető                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nitrogén<br>Kén                                                                             |
| 11.8.3. | <b>Szerves savak ammóniumsói <sup>(3)</sup></b>    | Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak ammóniumsói <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nitrogén<br>Szerves sav                                                                     |
| 11.8.4. | <b>Ammónium-laktát <sup>(2)</sup></b>              | Ammónium-laktát ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). A <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp vagy <i>Bifidobacterium</i> spp. mikroorganizmussal történő fermentáció révén előállított ammonium-laktátot, valamint legalább 7 % nitrogént tartalmaz. Legfeljebb 2 % foszfort, 2 % káliumot, 0,7 % magnéziumot, 2 % nátriumot, 2 % szulfátot, 0,5 % kloridot, 5 % cukrot és 0,1 % szilikon habzástgátlót tartalmazhat | Nitrogén<br>Nyershamu<br>Kálium, ha > 1,5 %<br>Magnézium, ha > 1,5 %<br>Nátrium, ha > 1,5 % |
| 11.8.5. | <b>Ammónium-acetát <sup>(2)</sup></b>              | Ammónium-acetát ( $CH_3COONH_4$ ) vizes oldatban, amely legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nitrogén                                                                                    |
| 11.9.1. | <b>Zúzakavics (madarak zúzógyomrába), [grit]</b>   | Kavics formájában előforduló természetes ásványok összezúzása útján nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Részecskeméret                                                                              |
| 11.9.2. | <b>Cserépkő (madarak zúzógyomrába), [Redstone]</b> | Agyagégetésből származó termékek összezúzása és őrlése útján nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Részecskeméret<br>Nedvesség, ha > 2 %                                                       |

<sup>(1)</sup> A forrás jellege is megadható a névben vagy a név helyébe léphet.

<sup>(2)</sup> 2028. május 30-ig forgalomba hozható és felhasználható az (EU) 2022/1104 rendelet 3. cikkének megfelelően.

<sup>(3)</sup> A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni adott esetben a zsírsav és/vagy a szerves sav megadásával.

<sup>(4)</sup> Ez nem zárja ki azt, hogy a szerves savak meghatározott sóit takarmány-adalékanyagként sorolják be.

(<sup>7</sup>) A nevet ki kell egészíteni a felhasznált aminosavval vagy aminosav-forrással.

(<sup>8</sup>) A név kiegészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.

(<sup>9</sup>) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a „csontból” szóval.

(<sup>8</sup>) A nátrium-citrátok 2028. május 30-ig forgalomba hozhatók és felhasználhatók az (EU) 2022/1104 rendelet 3. cikkének megfelelően.

(<sup>9</sup>) A kálium-citrátok 2028. május 30-ig forgalomba hozhatók és felhasználhatók az (EU) 2022/1104 rendelet 3. cikkének megfelelően.

## 12. Mikroorganizmusokkal végzett fermentálás útján előállított termékek és társtermékek

Azok a takarmány-alapanyagok, amelyek száma „12.1.”-gyel kezdődik, egész mikroorganizmusokból vagy azok részeiből nyert fermentációs termékek. Azok a takarmány-alapanyagok, amelyek száma „12.2.”-vel kezdődik, elsősorban mikrobiális biomasszából álló fermentációs társtermékek, és azok, amelyek száma „12.3.”-mal kezdődik, egyéb fermentációs társtermékek.

Azok a takarmány-alapanyagok, amelyek száma „12.1.”-gyel vagy „12.2.”-vel kezdődik, legfeljebb 0,3 % habzástgátló szert, 1,5 % szűrő-/derítőszert és 2,9 % propionsavat tartalmazhatnak. Azok a takarmány-alapanyagok, amelyek száma „12.3.”-mal kezdődik, legfeljebb 0,6 % habzástgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert és 0,2 % szulfidot tartalmazhatnak.

A fermentáláshoz használt valamennyi mikroorganizmusnak (a csíráképes spórákat is beleértve) inaktívnak kell lennie, így a takarmány-alapanyagokban nem lehetnek jelen életképes mikroorganizmusok.

Az e fejezetben felsorolt, géntechnológiával módosított szervezetekből előállított takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló 1829/2003/EK rendelet követelményeinek.

| Szám     | Név <sup>1</sup>                                                                       | Leírás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kötelezően feltüntetendő információk                                                                 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.1.5.  | <b>Élesztő, inaktívált [sörélesztő, adott esetben inaktívált]</b>                      | <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> ( <sup>1</sup> ), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp. felhasználásával főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban kinyert egész élesztő ( <sup>2</sup> ) és annak részei ( <sup>3</sup> ) | Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 %<br>Ha a nedvesség < 75 %:<br>Nyersfehérje<br>Propionsav, ha > 0,5 % |
| 12.1.9.  | <b>Egysejtű fehérjék gombákból (<sup>4</sup>)</b>                                      | <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> vagy <i>Trichoderma viride</i> főként növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőtartalmú termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, például ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nyersfehérje<br>Nyershamu<br>Propionsav, ha > 0,5 %                                                  |
| 12.1.10. | <b><i>Bacillus subtilis</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék</b> | <i>Bacillus subtilis</i> főként növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőtartalmú termékek, gyümölcsle, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, például ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nyersfehérje<br>Nyershamu<br>Propionsav, ha > 0,5 %                                                  |

|          |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |
|----------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 12.1.12. | <b>Élesztőtermékek</b>                                       | <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> <sup>(1)</sup> , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> vagy <i>Brettanomyces</i> ssp. élesztősejtek krakkolásával és/vagy frakcionálásával, főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban kinyert bármely élesztő <sup>32</sup> és annak részei <sup>(2)</sup>                                                                                                                            | Nedvesség, ha < 75 %<br>vagy > 97 % |
| 12.1.13. | <b>Egysejtű fehérjék baktériumokból</b> <sup>(4)</sup>       | Szénforrásként ( <i>Methylophilus methylotrophus</i> -szal fermentált) metanolból vagy ( <i>Methylococcus capsulatus</i> -szal, <i>Alcaligenes acidovorans</i> -szal, <i>Aneurinibacillus danicus</i> -szal [korábbi neve <i>Bacillus brevis</i> ] és/vagy <i>Bacillus firmus</i> -szal fermentált) földgázból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban, baktériumokkal való fermentálással nyert fehérjetermékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersfehérje<br>Nyershamu           |
| 12.1.14. | <b>Inaktivált baktériumok és azok részei</b> <sup>(4)</sup>  | <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (korábbi neve <i>Lactobacillus fermentum</i> ), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (korábbi neve <i>Lactobacillus paracasei</i> ), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (korábbi neve <i>Lactobacillus plantarum</i> ), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (korábbi neve <i>Lactobacillus reuteri</i> ), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (korábbi neve <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ), <i>Lactobacillus helveticus</i> vagy <i>Streptococcus thermophilus</i> vagy más, takarmány-adalékanyagként engedélyezett baktériumfajokból származó egész baktériumok vagy azok részei <sup>(1)</sup> főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajon/tápfolyadékban fermentálva | Nyershamu                           |
| 12.2.8.  | <b>Fehérjében gazdag bakteriális biomassa</b> <sup>(4)</sup> | <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 vagy <i>Lactobacillaceae</i> fermentálásával, főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban nyert aminosavak, vitaminok, szerves savak, enzimek és/vagy sóik előállításából nyert, fehérjében gazdag társtermékek. A termék lehet hidrolizált                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nyersfehérje<br>Nyershamu           |

|         |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.2.9. | <b>Fungális biomassza <sup>(4)</sup></b>                                      | <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> vagy <i>Trichoderma reesei</i> fermentálásával, főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban nyert termékek – például enzimek, vitaminok és/vagy szerves savak – előállításából nyert, fehérjében gazdag társtermékek | Nyersfehérje<br>Nyershamu                                                                   |
| 12.3.1. | <b>Vinasz [kondenzált melasz, oldható]</b>                                    | Must/cefre ipari feldolgozásából származó társtermékek, amelyeket mikrobiális fermentációs eljárások – például alkohol-, szervessav- és élesztő-előállítás – során nyernek. A fermentálásból származó must/cefre leválasztása után nyert folyékony/pépes frakciókból állnak. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit <sup>(1)</sup> is tartalmazhatják                                                                                                                                                                                | Nyersfehérje<br>Táptalaj és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben               |
| 12.3.2. | <b>Aminosavak (sóinak) előállításból származó társtermékek <sup>(4)</sup></b> | <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> vagy <i>Corynebacterium melassecola</i> fermentálásával, főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban nyert aminosavak és sóik előállításából származó társtermékek                                                                                                                                                                                                   | Nyersfehérje<br>Nyershamu                                                                   |
| 12.3.3. | <b>Enzim-előállításból származó társtermékek <sup>(4)</sup></b>               | <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> vagy <i>Trichoderma reesei</i> fermentálásával, elsősorban növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajonon/tápfolyadékban nyert enzimek előállításából származó társtermékek                                                                                                | Nyersfehérje<br>Nyershamu                                                                   |
| 12.3.4. | <b>Polihidroxibutirátban gazdag baktériumtartalmú termék</b>                  | <i>Cupriavidus necator</i> -ral való fermentálással előállított 3-hidroxibutirátot és 3-hidroxivalerátot, valamint az előállító baktériumokból és a fermentációs léből visszamaradó, nem életképes baktérium-fehérjeliszttel tartalmazó termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Butirát                                                                                     |
| 12.3.5. | <b>Ammónium-laktátban gazdag baktériumtartalmú termék <sup>(4)</sup></b>      | <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> és más <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> vagy <i>Bifidobacterium</i> spp., felhasználásával történő fermentálásból nyert, ammónium-laktátban ( $\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$ ) gazdag termék, amely legalább 5,6 % nitrogént tartalmaz                                                                                                                                                                                      | Nitrogén<br>Nyershamu<br>Kálium, ha > 1,5 %<br>Magnézium, ha > 1,5 %<br>Nátrium, ha > 1,5 % |

|         |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 12.3.6. | <b>Glükono-delta-lakton előállításából nyert, glükonsavban gazdag társtermék</b> <sup>(4)</sup> | <i>Gluconobacter oxydans</i> vagy <i>Aspergillus niger</i> fermentálásával nyert, élelmiszer-minőségű glükono-delta-lakton kristályosításából származó folyékony társtermék. Legalább 50 % glükonsavat tartalmaz | Glükonsav |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

<sup>(1)</sup> Az n-alkánokon történő tenyésztés tilos (a módosított 767/2009/EK rendelet III. melléklete).

<sup>(2)</sup> Az élesztőtörzsek használt neve eltérhet a tudományos osztályozástól. Ezért a felsorolt élesztőtörzsek esetében szinonimák is használhatók.

<sup>(3)</sup> A részek a mikroorganizmusok bármely oldható és nem oldható frakcióját jelentik, beleértve a sejthártyából vagy a sejt belsejéből származó részeket is.

<sup>(4)</sup> A mikroorganizmus(ok) fajait a takarmány-alapanyag nevével kell megadni, és az „inaktivált” kifejezést is fel lehet tüntetni (azaz „a jegyzékben szereplő név” + „a faj neve”; például i. „*A Methylococcus capsulatus*-ból származó egysejtű fehérjék”, ii. „Inaktivált *Lactobacillus acidophilus*”).

### 13. Egyebek

Az e fejezetben felsorolt, állati mellékterméket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

| Szám    | Név <sup>1</sup>                                                                                 | Leírás                                                                                                                                                                                                | Kötelezően feltüntetendő információk                                                                                                             |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.1. | <b>Sütő- és tésztaipari termékek</b>                                                             | Kenyér-, keksz-, ostya- vagy tésztagyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek                                                                                                                 | Keményítő<br>Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nyerszsír, ha > 5 %                                                                          |
| 13.1.2. | <b>Süteménygyártásból származó termékek</b>                                                      | Cukrászsütemény- és süteménygyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek                                                                                                                        | Keményítő<br>Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nyerszsír, ha > 5 %                                                                          |
| 13.1.3. | <b>Müzliligabona-gyártásból származó termékek</b>                                                | Olyan anyagok vagy termékek, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél észszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás | Nyersfehérje, ha > 10 %<br>Nyersrost<br>Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %<br>Keményítő, ha > 30 %<br>Összes cukor, szacharózból számítva, ha > 10 % |
| 13.1.4. | <b>Édesipari termékek</b>                                                                        | Édességek (beleértve a csokoládékészítményeket) gyártása során, illetve a gyártásból nyert termékek                                                                                                   | Keményítő<br>Nyerszsír, ha > 5 %<br>Összes cukor, szacharózból számítva                                                                          |
| 13.1.5. | <b>Fagylaltipari termékek</b>                                                                    | Fagylaltgyártás során nyert termékek                                                                                                                                                                  | Keményítő<br>Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nyerszsír                                                                                    |
| 13.1.6. | <b>Friss gyümölcs és zöldség feldolgozásából származó termékek és társtermékek</b> <sup>17</sup> | Friss gyümölcs és zöldség (beleértve a héjat, az egész gyümölcs-/zöldségdarabokat és ezek keverékeit) feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek fagyasztottak                                       | Keményítő<br>Nyersrost<br>Nyerszsír, ha > 5 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %                                                           |

|          |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.7.  | <b>Növények feldolgozásából származó termékek<sup>17</sup></b>                 | Egész növények <sup>15</sup> vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nyersrost                                                                                                                                        |
| 13.1.8.  | <b>Fűszerek és ételízesítők feldolgozásából származó termékek<sup>17</sup></b> | Fűszerek és ételízesítők vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersfehérje, ha > 10 %<br>Nyersrost<br>Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %<br>Keményítő, ha > 30 %<br>Összes cukor, szacharózból számítva, ha > 10 % |
| 13.1.9.  | <b>Fűszernövények feldolgozásából származó termékek<sup>17</sup></b>           | Fűszernövények vagy azok részeinek aprításából, darálásából, fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nyersrost                                                                                                                                        |
| 13.1.10. | <b>Burgonyafeldolgozásból származó termékek</b>                                | Burgonya feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek fagyasztottak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Keményítő<br>Nyersrost<br>Nyerszsír, ha > 5 %<br>Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %                                                           |
| 13.1.11. | <b>Mártások gyártásából származó termékek és társtermékek</b>                  | Mártás-előállításból nyert anyagok, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél ésszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás                                                                                                                                                                                        | Nyerszsír                                                                                                                                        |
| 13.1.12. | <b>Sós sütemények gyártásából származó termékek és társtermékek</b>            | Sós sütemények gyártásából származó termékek és társtermékek, amelyeket sós sütemények – burgonyaszirom, burgonya- és/vagy gabonaalapú (közvetlenül extrudált, téztaalapú és pelletált) falatkák („snacks”) és diót tartalmazó sós termékek – gyártása során vagy a gyártásból nyernek                                                                                                             | Nyerszsír                                                                                                                                        |
| 13.1.13. | <b>Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártásából származó termékek</b>            | Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nyerszsír, ha > 5 %                                                                                                                              |
| 13.1.14. | <b>Alkoholgyártásból származó növényi társtermékek</b>                         | Növényekből (beleértve a bogyós gyümölcsöket és a magokat, például az áizsmagokat) származó szilárd termékek, amelyeket e növények alkoholos oldatban való mállasztása után vagy alkoholos párologtatás/desztillálás vagy mindkettő után nyernek ki az alkoholgyártáshoz szükséges ízesítők előállításának során. E termékeket desztillálni kell az alkoholos maradékanyagok eltávolítása céljából | Nyersfehérje, ha > 10 %<br>Nyersrost<br>Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %                                                                           |
| 13.1.15. | <b>Takarmánysör</b>                                                            | Sörgyártásból származó termék, amely nem értékesíthető emberi fogyasztásra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Alkoholtartalom<br>Nedvesség, ha < 75 %                                                                                                          |
| 13.1.16. | <b>Édesített ital</b>                                                          | Az üdítőital-ipar termékei, amelyeket édesített üdítőitalok gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető édesített üdítőitalokból állítanak elő                                                                                                                                                                                                                                            | Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nedvesség, ha > 30 %                                                                                      |

|          |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 13.1.17. | <b>Gyümölcszirup</b>                                             | A gyümölcszirupipar emberi fogyasztásra szánt gyümölcszirup gyártása során nyert termékei                                                                                                                                     | Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nedvesség, ha > 30 % |
| 13.1.18. | <b>Édesített szirup</b>                                          | Az édesített szirup gyártásával foglalkozó ipar termékei, amelyeket szirup gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető szirupból állítanak elő                                                                       | Összes cukor, szacharózból számítva<br>Nedvesség, ha > 30 % |
| 13.1.19. | <b>Élelmiszergyártó üzemből származó használt növényi olajok</b> | Élelmiszer-vállalkozók által a 852/2004/EK rendeletnek megfelelően, főzési célra használt növényi olajok, amelyek nem kerültek kapcsolatba hússal, állati zsírral, halakkal vagy vízi állatokkal                              | Nedvesség, ha > 1 %                                         |
| 13.2.1.  | <b>Karamellizált cukor</b>                                       | Bármilyen cukor ellenőrzött hőkezelése során nyert termék                                                                                                                                                                     | Összes cukor, szacharózból számítva                         |
| 13.2.2.  | <b>Dextróz</b>                                                   | Keményítőhidrolízis után nyert termék, amely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül                                                                                                           |                                                             |
| 13.2.3.  | <b>Fruktóz</b>                                                   | Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükózzirupban lévő glükózból nyerik glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval                                                                          |                                                             |
| 13.2.4.  | <b>Glükózzirup</b>                                               | A glükózzirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, amelyet keményítő hidrolízise útján nyernek                                                                                                        | Nedvesség, ha > 30 %                                        |
| 13.2.5.  | <b>Glükózmelasz</b>                                              | Glükózzirup finomítása során nyert termék                                                                                                                                                                                     | Összes cukor, szacharózból számítva                         |
| 13.2.6.  | <b>Xilóz</b>                                                     | Fából kivont cukor                                                                                                                                                                                                            |                                                             |
| 13.2.7.  | <b>Laktulóz</b>                                                  | Félszintetikus diszacharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktóz), amelyet a glükóz fruktózzá történő izomerizálása során laktózból nyernek. Jelen van hőkezelt tejben és tejtermékekben                                          |                                                             |
| 13.2.8.  | <b>Glükozamin (kitozamin) <sup>(2)</sup></b>                     | Aminocukor (monoszacharid), amely a kitozán és a kitin poliszacharidok struktúrájának részét képezi. Rákkfélek és más ízeltlábúak külső vázának hidrolízisével vagy gabona, például kukorica vagy búza fermentálásával készül | Nátrium vagy kálium, az adott esetben megfelelően           |
| 13.2.9.  | <b>Xilo-oligoszacharid</b>                                       | β1–4 kötésekkel kapcsolódó xilóz-molekulákból álló láncok, amelyek polimerizációs foka 2-től 10-ig terjed, és amelyeket különféle, hemicellulózból gazdag nyersanyagok enzimatisz hidrolízisével állítanak elő                | Nedvesség, ha > 5 %                                         |
| 13.2.10. | <b>Glüko-oligoszacharid</b>                                      | Glükózpolicimerek, glükóz, szacharóz és maltóz fermentálásával vagy hidrolízisével és/vagy fizikai hőkezelésével nyert termék                                                                                                 | Nedvesség, ha > 28 %                                        |

|          |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.2.11. | <b>Frukto-oligoszacharidok</b>                           | Cukorrépából vagy cukornádból származó cukorból enzimatis eljárással vagy friss legelőfű fizikai kezelésével nyert termék                                                                                                                                                                                                                                    | Nedvesség, ha > 28 %                                                                           |
| 13.2.12. | <b>Trehalóz</b>                                          | Nem redukáló diszacharid, amely két, α-1,1-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz-molekularészből áll. Cseppfolyósított keményítőből vagy szacharózból állítják elő, többlépcsős enzimatis folyamat útján                                                                                                                                                   | Trehalóz, ha < 98,0 %<br>(szárazanyagra vonatkoztatva)<br>Nedvesség, ha > 11,0 %               |
| 13.3.1.  | <b>Keményítő<sup>(3)</sup></b>                           | Keményítő                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Keményítő                                                                                      |
| 13.3.2.  | <b>Keményítő<sup>(3)</sup>, előzslatinizált</b>          | Hőkezeléssel expandált keményítőből álló termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Keményítő                                                                                      |
| 13.3.3.  | <b>Keményítő<sup>(3)</sup>, keverék</b>                  | Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőből álló termék, amelyet különböző botanikai forrásokból nyernek                                                                                                                                                                                                                                          | Keményítő                                                                                      |
| 13.3.4.  | <b>Keményítő<sup>(3)</sup> – hidrolizátum-pogácsa</b>    | Keményítőhidrolízisből folyadékszűréssel nyert termék, amely a következőkből áll: fehérje, keményítő, poliszacharidok, zsír, olaj és szűrési segédanyag (például kovaföld, farost)                                                                                                                                                                           | Nedvesség, ha < 25 %<br>vagy > 45 %<br>Ha a nedvesség < 25 %:<br>– Nyerszsír<br>– Nyersfehérje |
| 13.3.5.  | <b>Dextrin</b>                                           | A dextrin részleges savas hidrolízisnek alávetett keményítő                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                |
| 13.3.6.  | <b>Maltodextrin</b>                                      | A maltodextrin részlegesen hidrolizált keményítő                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                |
| 13.4.1.  | <b>Polidextróz</b>                                       | D-glükóz termikus polimerizációjával előállított, véletlenszerűen összekapcsolt glükóz polimere                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
| 13.5.1.  | <b>Poliolok<sup>(4)</sup></b>                            | Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált mono-, di- vagy oligoszacharidokból vagy poliszacharidokból áll                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                |
| 13.5.2.  | <b>Izomalt</b>                                           | Cukoralkohol, amelyet szacharózból nyernek enzimatis átalakítás és hidrogénezés útján                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                |
| 13.5.3.  | <b>Mannit<sup>25</sup></b>                               | Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált glükózból és/vagy fruktózból áll                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |
| 13.5.4.  | <b>Xilit<sup>25</sup></b>                                | Xilóz hidrogénezésével és fermentálásával nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                |
| 13.5.5.  | <b>Szorbit<sup>25</sup></b>                              | Glükóz hidrogénezésével nyert termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                |
| 13.6.1.  | <b>Kémiai finomításból nyert olajsavak<sup>(5)</sup></b> | Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok lúg segítségével történő savtalanítása, majd savanyítás és a vizes fázis elválasztása során nyert termék, amely szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, mint például mono- és diglicerideket, nyers lecitint és rostokat tartalmaz | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                                                               |
| 13.6.2.  | <b>Glicerinnel észterezett zsírsavak<sup>26</sup></b>    | Zsírsavak glicerinnel történő észterezésével nyert gliceridek. A termék legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                      | Nedvesség, ha > 1 %<br>Nyerszsír<br>Nikkel, ha > 20 ppm                                        |

|         |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.6.3. | Zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei <sup>26</sup>                        | Glicerin mono-, di- és triésztereinek és zsírsavaknak a reakcióelegyét tartalmazó termék.<br>Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és legfeljebb 7 % glicerint is tartalmazhat.<br>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat                                                                                                                                                        | Nyerszsír<br>Nikkel, ha > 20 ppm                                                                              |
| 13.6.4. | Zsírsavak sói <sup>26</sup>                                                 | Legalább négy szénatommal rendelkező zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxidokkal, -oxidokkal vagy -sókkal való reakciója során nyert termék.<br>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat                                                                                                                                                                  | Nyerszsír (hidrolízis után)<br>Nedvesség<br>Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)<br>Nikkel, ha > 20 ppm |
| 13.6.5. | <b>Fizikai finomításból nyert zsírsav-desztillátumok</b> <sup>(3)</sup>     | Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok desztillálás útján történő savtalanítása során nyert termék; a termék szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, például mono- és diglicerideket, szterineket és tokoferolokat tartalmazhat                                                                                      | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %                                                                              |
| 13.6.6. | <b>Nyers zsírsavak</b> <sup>(3)</sup> , <sup>(6)</sup>                      | Szerves anyag fermentálásából, olaj enzimatikus interészterezéséből vagy olaj/zsír hasításából nyert termék. Meghatározása szerint nyers alifás, lineáris, telített és telítetlen C <sub>4</sub> –C <sub>24</sub> monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat                                                                                        | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %<br>Nikkel, ha > 20 ppm                                                       |
| 13.6.7. | <b>Tiszta desztillált zsírsavak</b> <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup>         | Szerves anyag fermentálásából, olaj enzimatikus interészterezéséből vagy olaj/zsír hasításából nyers zsírsavak desztillációjával és esetleg azt követően hidrogénezéssel nyert termék. Meghatározása szerint tiszta desztillált alifás, lineáris, telített és telítetlen C <sub>4</sub> –C <sub>24</sub> monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %<br>Nikkel, ha > 20 ppm                                                       |
| 13.6.8. | <b>Semlegesítési iszap</b> <sup>(3)</sup>                                   | Növényi eredetű olajok és zsírok kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxid vizes oldata segítségével történő savtalanítása során nyert termék, amely zsírsavak sóit, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, például mono- és diglicerideket, nyers lecitint és rostokat tartalmaz                                                   | Nedvességtartalom, ha < 40 és > 50 %<br>Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)                            |
| 13.6.9. | Szerves savakkal észterezett zsírsavak mono- és digliceridjei <sup>26</sup> | Szerves savakkal észterezett, legalább négy szénatomot tartalmazó zsírsavak mono- és digliceridjei                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nyerszsír                                                                                                     |

|          |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.6.10. | <b>Zsírsavak szacharóz-észterei</b> <sup>26</sup> | Szacharóz és zsírsavak észterei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nyerszsír                                                      |
| 13.6.11. | <b>Zsírsavak cukor-gliceridjei</b> <sup>26</sup>  | Szacharóz észtereknek és zsírsavak mono- és digliceridjeinek keveréke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Összes cukor, szacharózban számítva<br>Nyerszsír                                                      |
| 13.6.12. | <b>Palmitoil-glükózamin</b>                       | Számos növény, különösen a legtöbb hüvelyes növény gyökerében jelen lévő szerves lipidvegyület. A Palmitoil-glükózamint ( $C_{22}H_{43}NO_6$ ) D-glükózamin palmitinsavval való acilálásával állítják elő. Legfeljebb 0,5 % acetont tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 2 %                                                                      |
| 13.6.13. | <b>Zsírsavak laktilátjainak sói</b>               | Zsírsavak nem glicerides észtere. A termék tejsavval észterezett zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy káliumsója lehet. A szabad zsírsavak és a tejsav sóit is tartalmazhatja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 1 %<br>Nikkel, ha > 20 ppm<br>Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen) |
| 13.6.14. | <b>Palmitoil-etanolamid</b>                       | A szójalecitinben, a tojásban és egyéb takarmányforrásokban jelen lévő szerves lipidvegyület. A Palmitoil-etanolamidot ( $C_{18}H_{37}NO_2$ ) a palmitinsav etanolaminnal való reakciójából szintézis útján állítják elő                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nyerszsír<br>Nedvesség, ha > 2 %                                                                      |
| 13.8.1.  | <b>Glicerín, nyers [glicerín, nyers]</b>          | <p>Az alábbiak során nyert társtermék:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– az olaj/zsír hasításának olajkémiai eljárása zsírsavak és vizes glicerínoldat nyerése céljából, amit vagy a vizes glicerínoldatnak nyers glicerín nyerése érdekében végzett sűrítése követ, vagy a természetes olajoknak/zsíroknak zsírsav-metilészterek és vizes glicerínoldat nyerése érdekében végzett transzészterezése (legfeljebb 0,5 % metanoltartalommal), amit a vizes glicerínoldatnak nyers glicerín nyerése érdekében végzett sűrítése követ,</li> <li>– biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével. A glicerínben maradhatnak ásványi és szerves sók (legfeljebb 7,5 %). Legfeljebb 0,5 % metanolt és legfeljebb 4 %, zsírsav-metil-észterekből, zsírsav-etil-észterekből, szabad zsírsavakból és gliceridekből álló nem glicerines szerves anyagot (Matter Organic Non Glycerol, MONG) tartalmazhat;</li> <li>– növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendes esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából.</li> </ul> <p>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat</p> | Glicerín<br>Kálium, ha > 1,5 %<br>Nátrium, ha > 1,5 %<br>Nikkel, ha > 20 ppm                          |

|          |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.8.2.  | <b>Glicerín</b><br><b>[glicerín]</b>                                           | <p>Az alábbiak során nyert termék:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– olajkémiai eljárás, amely vagy a) olaj/zsír hasítása révén megy végbe, amit a vizes glicerínoldat sűrítése és desztillációval (lásd B. rész, eljárások glosszáriuma, 20. bejegyzés) vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ; vagy b) természetes olajok/zsírok transzészterezése zsírsav-metil-észterek és nyers vizes glicerínoldat nyérése céljából, amit a vizes glicerínoldatnak nyers glicerín nyérése érdekében történő sűrítése és desztillációval vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ,</li> <li>– biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etil-észterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transzészterezésével, amit a glicerín finomítása követ. Minimális glicerintartalom: a szárazanyag 99 %-a,</li> <li>– növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszerben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyérése céljából, amit a nyers glicerín finomítása és desztillálás követ.</li> </ul> <p>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat</p> | <p>Glicerín, ha &lt; 99 % a szárazanyagban.<br/>Nátrium, ha &gt; 0,1 %<br/>Kálium, ha &gt; 0,1 %<br/>Nikkel, ha &gt; 20 ppm</p> |
| 13.9.1.  | <b>Metil-szulfonil-metán</b>                                                   | Szerves kénvegyület ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ), amelyet kémiai szintézis útján nyernek, és amely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kén                                                                                                                             |
| 13.10.1. | <b>Tőzeg</b>                                                                   | Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nyersrost                                                                                                                       |
| 13.10.2. | <b>Leonardit</b>                                                               | Természetesen előforduló, fenol-hidrokarbont tartalmazó ásványi komplex, más néven humát, amely szerves anyagok több millió éven keresztül tartó bomlásából ered                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nyersrost                                                                                                                       |
| 13.11.1. | <b>Propilénglikol;</b><br><b>[1,2-propándiol];</b><br><b>[propán-1,2-diol]</b> | Szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Viskózus folyadék, enyhén édes ízű, higroszkópos, és vízzel, acetonnal és kloroformmal keverhető. Legfeljebb 0,3 % dipropilénglikolt tartalmazhat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |
| 13.11.2. | A propilénglikol és zsírsavak monoészterei <sup>26</sup>                       | A propilénglikol és zsírsavak monoészterei önállóan vagy diészterekkel keverve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Propilénglikol<br>Nyerszsír                                                                                                     |
| 13.12.1. | <b>Hialuronsav</b> <sup>26</sup>                                               | Egy aminocukorból (N-acetil-D-glükózamin) és D-glükuronsavból álló ismétlődő egységekből felépülő glükózamin-glükán (poliszacharid); bőrben, ízületi nedvben és köldökzsinórban található fel, és többek között állati szövetekből vagy bakteriális fermentációval állítják elő                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nátrium vagy kálium, az adott esetben megfelelően                                                                               |

|          |                                         |                                                                                                                                                                                                 |         |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 13.12.2. | <b>Kondroitin-szulfát</b> <sup>36</sup> | Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján vagy mikrobiális fermentációból izolált kondroitin szulfatálásával nyert termék | Nátrium |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

(<sup>1</sup>) Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet (HL L 338., 2005.12.22., 1. o.) 2. cikkének g) pontjában meghatározottak szerint.

(<sup>2</sup>) A nevet az adott esetben megfelelően ki kell egészíteni az „állati szövetekből” vagy a „fermentálásból” szavakkal.

(<sup>3</sup>) A nevet ki kell egészíteni a botanikai eredet feltüntetésével.

(<sup>4</sup>) A mannit, a szorbit és a xilit kivételével.

(<sup>5</sup>) A nevet ki kell egészíteni a botanikai vagy állati eredet feltüntetésével.

(<sup>6</sup>) A takarmány-alapanyagok nevét az adott esetben megfelelően ki kell egészíteni a „hasításból”, a „fermentálásból” vagy az „enzimatis transzészterezésből” szavakkal.