



Tartalom

II Nem jogalkotási aktusok

RENDELETEK

- ★ A Bizottság (EU) 2022/1103 végrehajtási rendelete (2022. június 28.) egyes áruk Kombinált Nomenklatúra szerinti besorolásáról 1
- ★ A Bizottság (EU) 2022/1104 rendelete (2022. július 1.) a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet módosításáról ⁽¹⁾ 4

HATÁROZATOK

- ★ A Politikai és Biztonsági Bizottság (KKBP) 2022/1105 határozata (2022. június 15.) a Vietnámi Szocialista Köztársaságnak az Európai Unió közép-afrikai köztársasági katonai kiképzési KBVP-missziójához (EUTM RCA) történő hozzájárulása elfogadásáról (EUTM RCA/2/2022) 75

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2022/1103 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2022. június 28.)

egyes áruk Kombinált Nomenklatúra szerinti besorolásáról

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az Uniós Vámkódex létrehozásáról szóló, 2013. október 9-i 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 57. cikke (4) bekezdésére és 58. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽²⁾ mellékletét képező Kombinált Nomenklatúra egységes alkalmazása érdekében intézkedéseket szükséges elfogadni az e rendelet mellékletében meghatározott áruk besorolásáról.
- (2) A 2658/87/EGK rendelet meghatározza a Kombinált Nomenklatúra értelmezésére vonatkozó általános szabályokat. Ezeket a szabályokat kell alkalmazni bármely más olyan nomenklatúrára vonatkozóan is, amely részben vagy egészben a Kombinált Nomenklatúrán alapul, vagy azt bármilyen további albontással egészíti ki, és amelyet az árukereskedelemhez kapcsolódó tarifális és más intézkedések alkalmazása céljából az Unió valamely más rendelkezése hoz létre.
- (3) Az említett általános szabályok értelmében a mellékletben szereplő táblázat (1) oszlopában leírt árukat a táblázat (2) oszlopában feltüntetett KN-kód alá kell besorolni a (3) oszlopban kifejtett indokok alapján.
- (4) Indokolt úgy rendelkezni, hogy az e rendelet hatálya alá tartozó áruk tekintetében kibocsátott, de az e rendelet rendelkezéseivel összhangban nem álló kötelező érvényű tarifális felvilágosítást a jogosult – a 952/2013/EU rendelet 34. cikkének (9) bekezdésével összhangban – meghatározott ideig továbbra is felhasználhatja. Ezt az időszakot három hónapban kell meghatározni.
- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Vámkódexbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A melléklet táblázatának (1) oszlopában leírt árukat a Kombinált Nomenklatúrában a táblázat (2) oszlopában megjelölt KN-kód alá kell besorolni.

⁽¹⁾ HL L 269., 2013.10.10., 1. o.

⁽²⁾ A Tanács 2658/87/EGK rendelete (1987. július 23.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról (HL L 256., 1987.9.7., 1. o.).

2. cikk

Az e rendelet rendelkezéseivel összhangban nem álló kötelező érvényű tarifális felvilágosítás – a 952/2013/EU rendelet 34. cikkének (9) bekezdésével összhangban – e rendelet hatálybalépésének időpontjától kezdve három hónapig továbbra is felhasználható.

3. 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. június 28-án.

a Bizottság részéről
Gerassimos THOMAS
főigazgató
Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóság

MELLÉKLET

Árumegevezés	Besorolás (KN-kód)	Indokolás
(1)	(2)	(3)
<p>Szójabab oldószeres extrahálásával nyert szójadara. A szójadarát az olaj hexános kivonása előtt hántolt, feltört, felmelegített és pelyhesített szójababból állítják elő. A pelyheket ezután szárítják, majd az oldószer eltávolításával egyidejűleg piritják. Ezt követően a pelyheket a nedvesség csökkentése érdekében forró levegővel szárítják. A feldolgozás utolsó lépéseként a pelyheket őrlik, és a korábban eltávolított héjat újra hozzáadják, hogy a dara a következő analitikai jellemzőkkel rendelkezzen (tömeg szerint, megközelítőleg):</p> <ul style="list-style-type: none"> – 47 % fehérje; – 8 % víz; – 5 % rost; – 1,5 % zsír. <p>A piritás a maradék oldószer eltávolítását és az antinutritív tényezőket, mindenekelőtt az ureázaktivitás csökkenését eredményezi.</p> <p>A szójadarát ömlesztve állítják vám elé, és bármilyen további feldolgozás nélkül közvetlenül felhasználható állati takarmányként.</p>	2304 00 00	<p>A besorolást a Kombinált Nomenklátúra értelmezésére vonatkozó 1. általános szabály, valamint a 2304 00 00 KN-kód szövege határozza meg.</p> <p>Az oldószer eltávolításával egyidejű piritás és a rosttartalom beállítása, mely a korábban eltávolított maghéjak hozzáadásával történik, szokásos technikai eljárás a szójaolaj és -dara előállításánál. A termék ezért megőrzi a szójaolaj kivonásakor keletkező, állati takarmányként szolgáló maradékra utaló jelleget (lásd még a 23. Árucsoportozáshoz tartozó HR Magyarázat első bekezdését és a 2304 vámtarifaszámhoz tartozó HR Magyarázat első bekezdését).</p> <p>Következésképpen a terméket szójababolaj kivonásakor keletkező más szilárd maradékként a 2304 00 00 KN-kód alá kell besorolni.</p>

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 ⁽¹⁾ és különösen annak 26. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) A takarmány-alapanyagok 68/2013/EU bizottsági rendeletben ⁽²⁾ foglalt jegyzékének utolsó, 2017-ben közzétett felülvizsgálata óta az európai takarmányipari ágazat érintett képviselői egyéb érdekelttel konzultálva, az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve és figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság által kiadott véleményekből lesűrhető 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 ⁽³⁾ 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 ⁽⁴⁾ 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 ⁽⁵⁾ 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.

⁽¹⁾ HL L 229., 2009.9.1., 1. o.

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

⁽³⁾ 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.).

⁽⁴⁾ 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.).

⁽⁵⁾ 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 időszakra vonatkozó 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 ⁽¹⁾ 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 ⁽²⁾ és a 142/2011/EU bizottsági rendelet ⁽³⁾ követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ 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 ⁽⁵⁾ 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.

⁽¹⁾ 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.).

⁽²⁾ 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.).

⁽³⁾ 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.).

⁽⁴⁾ 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.).

⁽⁵⁾ 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 ⁽⁶⁾ alkalmazásának megfelelően, valamint a 183/2005/EK rendelet, a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁷⁾, a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁸⁾ és az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁹⁾ 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 ⁽¹⁰⁾.

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 név/ minősítését ⁽¹¹⁾ annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávetették 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.

⁽⁶⁾ Az észszerűen elérhető legalacsonyabb szint (As Low As Reasonably Achievable) elve.

⁽⁷⁾ 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.).

⁽⁸⁾ 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.).

⁽⁹⁾ 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.).

⁽¹⁰⁾ 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.

⁽¹¹⁾ 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	Fogalom meghatározás	Közhasználatú név/minősítés
1.	Frakcionálás levegővel	Részecskék szétválasztása légáram segítségével	Levegővel frakcionált
2.	Szelelés	Eljárás por, finom részecskék és szuszpendált anyagú egyéb részecskék gabonaszemokről való eltávolítására levegőáramoltatással	(Szeleléssel) tisztított
3.	Forrázás	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 megállítására érdekében	Forrázott
4.	Fehérités	A természetes szín eltávolítása kémiai vagy fizikai eljárással vagy derítőföld használatával	Fehéritett
5.	Hűtés	A hőmérséklet környezeti hőmérséklet alá – de fagypont fölé – történő csökkentése tartósítás céljából	Hűtött
6.	Aprítás	A szemcseméret csökkentése egy vagy több kés használatával	Aprított
7.	Tisztítás	Idegen anyagok (szennyező anyagok, például kövek) vagy a növény vegetatív részeinek (szalma, héj vagy gyomok levált törmelékei) eltávolítása	Tisztított
8.	Sűrítés ⁽¹⁾	Víz és/vagy más összetevők eltávolítása ⁽²⁾	Sűrítmény
9.	Kondenzálás	Gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá	Kondenzált
10.	Főzés	Hő alkalmazása a takarmány-alapanyagok fizikai és kémiai jellemzőinek megváltoztatására	Főzött
11.	Zúzás	A szemcseméret csökkentése zúzógéppel alkalmazásával	Zúzott
12.	Kristályosítás/ kristályosodás	Tisztítás szilárd kristályok folyékony oldatból való kinyerésével. A folyadékban lévő szennyeződések általában nem tartalmazzák a kristályrács szerkezetét.	Kristályosított/ kristályosított
13.	Héjtalanítás ⁽³⁾	Gabonaszemek, magok, gyümölcsök, diófélék és egyéb termékek külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása	Hántolt, hámozott/ héjtalanított, részlegesen hántolt, hámozott/ héjtalanított
14.	Hántolás	Babok, gabonaszemek és magok külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása	Hántolt ⁽⁴⁾

15.	Pektinkivonás	Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból	Csökkentett pektintartalmú
16.	Kiszáritás	A nedvesség kivonására szolgáló eljárás	Kiszáritott vagy dehidratált
17.	Nyálkátlanítás	A felületen lévő nyálkaréteg eltávolítására szolgáló eljárás	Nyálkátlanított
18.	Cukormentesítés	Mono- és diszacharidok kémiai vagy fizikai úton történő teljes vagy részleges eltávolítása melaszból vagy más, cukortartalmú anyagból	Cukormentes, alacsony cukortartalmú
19.	Méregtelenítés	A mérgező szennyező anyagok megsemmisítésére vagy koncentrációjuk csökkentésére szolgáló eljárás	Méregtelenített
20.	Desztillálás	Folyadékok szétválasztása forralással és a lecsapatott gőz külön tárolóba történő összegyűjtésével	Desztillált
21.	Száritás	Mesterséges vagy természetes eljárásokkal végzett vízelvonás	Természetes eljárással száritott vagy mesterséges eljárással száritott (az adott esetnek megfelelően)
22.	Silózás	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.	Bepárlás	A víztartalom csökkentése	Bepárolt
24.	Expandálás	Olyan hőkezelési eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, ami a termék feltáródásához vezet	Expandált vagy puffasztott
25.	Sajtolás	Olaj/zsír kivonása sajtolással	Pogácsa/lepény és olaj/zsír
26.	Extrahálás	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.	Extrudálás	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 átrésselés útján formázzák	Extrudált
28.	Fermentálás	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.	Szűrés	Folyadék porózus közegen vagy membránszűrőn való átjuttatása a szilárd részecskék eltávolítása céljából, ami szűrt takarmány-alapanyagot és szűrési maradékot eredményez ²	Szűrt
30.	Pelyhesítés	Nedves, hőkezelt anyag hengerlése vékony darabok kialakítása céljából	Pehely

31.	Lisztórlés	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.	Dermesztéssel frakcionálás	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.	Tördelés	Olyan eljárás, amely során a takarmány-alapanyagot darabokra törik	Tördelt
34.	Olajban/zsírban sütés	Olyan eljárás, amely során valamely takarmány-alapanyagot olajban vagy zsírban sütnek	Sütött
35.	Zselésítés	Olyan eljárás, amely során általában zselésítő anyagok felhasználásával zselé, kocsonyaszerű, szilárd anyag képződik, amelynek állaga a puhától a keményig terjedhet	Zselésített
36.	Granulálás	Takarmány-alapanyagok kezelése adott granulátumméret és állag elérése céljából	Granulált
37.	Darálás/őrlés	Szilárd takarmány-alapanyagok szemcseméretének csökkentése száraz vagy nedves eljárással	Darált vagy őrlt
38.	Hőkezelés	Speciális körülmények között – például a nyomásra vagy a nedvességtartalomra vonatkozóan előírt feltételek mellett – végrehajtott hőkezelés	Melegített/hőkezelt
39.	Hidrogénezés	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.	Hidrolízis	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.	Elfolyósítás/Cseppfolyósítás	Szilárd vagy gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá	Elfolyósított/cseppfolyósított
42.	Mállasztás	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 ²	Mállasztott
43.	Malátázás	Gabonaszemek csírázásának elősegítése azon természetes enzimek aktiválása céljából, amelyek képesek arra, hogy a keményítőt fermentálható szénhidrátokká, a fehérjéket pedig aminosavakká és peptidokká bontsák	Malátázott
44.	Olvasztás	Szilárd halmazállapotú anyag átalakítása folyékony halmazállapotúvá hő alkalmazásával	Olvasztott

45.	Mikronizálás	Olyan eljárás, amely során valamely szilárd anyag szemcséinek átlagos átmérőjét mikrométeres nagyságrendűre csökkentik	Mikronizált
46.	Előfőzés	Vízben való áztatás során történő hőkezelés a keményítő teljes mértékű zselatinizálódása érdekében, majd ezt követően szárítás	Előfőzött
47.	Pasztörizálás	Káros mikroorganizmusok elpusztítása céljából meghatározott időre kritikus hőmérsékletre hevítés, ezt követően gyors lehűtés	Pasztörizált
48.	Hámozás	Gyümölcsök és zöldségek héjának/hártyájának eltávolítása	Hámozott
49.	Pelletálás	Formázás matricán történő átréssel	Pellet, pelletált
50.	Rizsőrlés	A hántolt rizs korpájának és csírájának szinte teljes vagy részleges eltávolítása	Őrölt
51.	Előzselatinizálás	A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős mértékű javítása céljából	Előzselatinizált (*)
52.	Préselés, sajtolás (*)	A folyékony és a szilárd fázisok mechanikai erővel történő részleges vagy teljes szétválasztása	Préselt, sajtolt
53.	Finomítás	Szennyeződések vagy nem kívánt összetevők teljes vagy részleges eltávolítása kémiai/fizikai kezeléssel	Finomított, részlegesen finomított
54.	Pörkölés	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.	Lapkázás	A szemcseméret csökkentése a takarmány-alapanyag, például gabonaszemek hengerpárok közötti átengedésével	Lapkázott
56.	Bendővédezté tétel	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 csersav) alkalmazásával védje a táplálóanyagokat a bendőben való lebomlástól. A takarmány-alapanyagok bendővédezté tétele nem végezhető formaldehiddel	[Az alkalmazott módszer meghatározása] által bendővédezté
57.	Szitálás/rostálás	Különböző nagyságú szemcsék szétválasztása oly módon, hogy a takarmány-alapanyagot rostá(ko)n átszitálják vagy átöntik	Szitált, rostált
58.	Fölözés	Folyadék felső úszó rétegének leválasztása mechanikai úton, például tejsír esetében	Fölözött
59.	Szeletelés	Takarmány-alapanyagok lapos szeletekre vágása	Szeletelt
60.	Merítés/áztatás	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.	Porlasztva szárítás	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.	Gőzölés	Olyan eljárás, amely során túlnyomásos gőzt használnak hőkezelésre és főzésre az emészthetőség javítása céljából	Gőzölt
63.	Pirítás	Hevítés száraz hő felhasználásával, amely eljárást többnyire olajos magvak esetében, például a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése vagy eltávolítása céljából alkalmazzák	Pirított
64.	Ultraszűrés	Folyadékok szűrése csak kis méretű molekulákat átengedő vékony membránon keresztül	Ultraszűrt
65.	Csírátlanítás	A csíra teljes vagy részleges eltávolítása a zúzott gabonaszemből	Csírátlanított
66.	Infravörös sugarakkal végzett mikronizálás	Infravörös sugarakkal végzett hőkezelés gabonák, gyökerek, magok vagy gumók, illetve azok társtermékeinek főzésére és pörkölésére, amelyet általában pelyhesítés követ	Infravörös sugarakkal mikronizált
67.	Olajok/zsírok és hidrogénezett olajok/zsírok hasítása	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.	Ultrahangos kezelés	Oldható vegyületek kioldása vízben, nagy teljesítményű ultrahangot és hőt alkalmazó mechanikai eljárással	Ultrahanggal kezelt
69.	Az élelmiszer csomagolásának mechanikai úton történő eltávolítása	A csomagolóanyag mechanikai úton történő eltávolítása	Mechanikai úton kicsomagolt
70.	Alkálival történő kezelés [lúgkezelés]	Nátrium-hidroxid alkalmazása ⁽¹⁰⁾ rostban gazdag takarmány-alapanyagon az emészthetőség javítása érdekében	Lúgkezelt

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

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

(³) A „héjtalanítás” szó helyébe adott esetben a „hántás” vagy „fosztás” szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés a „hántolt” vagy „fosztott”.

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

(⁵) 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 eljárásként van felsorolva, nem zárja ki, hogy a kivonatokat takarmány-adalékanyagoknak lehessen besorolni.

(⁶) 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.

(⁷) A francia szövegben az „issues” megnevezés használható.

(⁸) A német szövegben az „aufgeschossen” minősítés és a „Quellwasser” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan). A dán szövegben a „Kvældning” minősítés és a „Kvældet” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan).

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

(¹⁰) A rendeltetésszerű és biztonságos használatra vonatkozó utasításokat be kell tartani.

C. RÉSZ

A takarmány-alapanyagok listája

1. Gabonamagvak és azokból nyert termékek

Szám	Név (!)	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.1.	Árpa	A <i>Hordeum vulgare</i> L. szemtermése	
1.1.2.	Árpa, puffasztott	Őrölt vagy tört árpából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.1.3.	Árpa, pörkölt	Árpa pörkölés útján nyert termék, amely részlegesen pörkölt és fakó	Keményítő, ha > 10 % Nyersfehérje, ha > 15 %
1.1.4.	Árpapehely	Hántolt árpa gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben árpahéjat tartalmazhat	Keményítő
1.1.5.	Árparost	Árpakeményítő előállításánál nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.6.	Árpahéj	Árpszemek szárazórlése, rostálása és hántolása útján nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.7.	Árpatakarmányliszt	Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szentörmelékkel	Nyersrost Keményítő
1.1.8.	Árpafehérje	A keményítő és a korpa különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll	Nyersfehérje
1.1.9.	Árpafehérje-takarmány	A keményítő különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből és endospermium-részecskékből áll	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: – Nyersfehérje – Keményítő
1.1.10.	Árpa oldható maradékai	A fehérje és a keményítő nedves úton történő extrahálása után az árpából nyert termék	Nyersfehérje
1.1.11.	Árpa korpa	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.	Folyékony árpakeményítő	Keményítő árpából való előállításánál nyert másodlagos keményítőfrakció	Ha a nedvesség < 50 %: – Keményítő

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

1.2.6.	Kukoricadarabok ⁽³⁾	A termék érkezésénél a rostálási eljárás során különválasztott kukoricamag-frakció	
1.2.7.	Kukoricarost ⁽³⁾	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 50 %: – Nyersrost
1.2.8.	Kukoricafehérje [kukoricaglutén] ⁽³⁾	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban a keményítő különválasztása során nyert gluténból áll	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 90 % Ha a nedvesség < 70 %: – Nyersfehérje
1.2.9.	Kukoricafehérje-takarmány [kukoricaglutén-takarmány] ⁽³⁾	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. Keményítóből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek hozzáadhatók. Legfeljebb 2 % nátriumot és 2 % kloridot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 40 %: – Nyersfehérje – Nyersrost – Keményítő
1.2.10.	Kukoricacsíra ⁽³⁾	Kukorica darává, lisztté vagy keményítővé történő feldolgozása során nyert termék. Elsődlegesen kukoricacsírából, külső héjból és endospermium-részekből áll	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 40 %: – Nyersfehérje – Nyerszsír
1.2.11.	Kukoricacsíra-pogácsa ⁽³⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje Nyerszsír
1.2.12.	Kukoricacsíra-liszt ⁽³⁾	Olajgyártásból származó termék, melyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
1.2.13.	Nyers kukoricacsíra-olaj ⁽³⁾	Kukoricacsírák sajtolásával és/vagy extrahálásával nyert olaj és zsír	Nedvesség, ha > 1 %
1.2.14.	Kukorica, puffasztott ⁽³⁾	Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.2.15.	Kukoricalé ⁽³⁾	A kukorica áztatásából származó, koncentrált, folyékony frakció	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 45 %: – Nyersfehérje
1.2.16.	Csemegekukorica-szilázs ⁽³⁾	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.	Zúzott, csíráatlanított kukorica ⁽³⁾	Zúzott kukorica csíráatlanításával nyert termék. Elsősorban endospermium-frakciókból áll, és tartalmazhat kukoricacsírárt és külsőmaghéj-részecskéket	Nyersrost Keményítő
1.2.18.	Kukoricakövecsek ⁽³⁾	Korpát és csírárt kis mennyiségben vagy egyáltalán nem tartalmazó, kemény, durva szemcsékből álló kukoricaőrlemény	Nyersrost Keményítő
1.2.19.	Kukoricacsíraliszt-takarmány ⁽³⁾	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: – összesítve legfeljebb 1 %os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kova-földet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje
1.2.20.	Szemcsutkazúzalék	Kukoricaszemek és -csutkák	
1.2.21.	Szemcsutkazúzalék csuhéval	Kukoricaszemek, -csutkák és -csuhék	
1.3.1.	Köles	A <i>Panicum miliaceum</i> L. szemtermése	
1.4.1.	Zab	Az <i>Avena sativa</i> L. és egyéb zabfajták szemtermése	
1.4.2.	Hántolt zab	Hántolt zabszemek	
1.4.3.	Zabpehely	Hántolt zab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben zabhéjat tartalmazhat	Keményítő
1.4.4.	Zabtakarmányliszt	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főleg zabkorpából és némi endospermiumból áll	Nyersrost Keményítő
1.4.5.	Zabkorpa	Zabliszt-előállításból származó termék, amelyet hántolt zab rostált magjaiból nyernek. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészecskékből áll, amelyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.4.6.	Zabhéj	Zabszemek hántolásából nyert termék	Nyersrost
1.4.7.	Zab, puffasztott	Őrölt vagy tört zabból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.4.8.	Zabdara	Hántolt, tisztított zab	Nyersrost Keményítő
1.4.9.	Zabliszt	Zabszemek őrléséből nyert termék	Nyersrost Keményítő

1.4.10.	Előfőzött zabból készült liszt	Magas keményítőtartalommal rendelkező zabtermék, héjtalanítás után	Nyersrost
1.4.11.	Zabtakarmány	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főleg zabkorpából és némi endospermiumból áll	Nyersrost
1.5.1.	Quinoamag, extrahált	A quinoa növény (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) megtisztított egész magja; a mag külső héjában lévő szaponin el lett távolítva	
1.6.1.	Tört rizs	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.	Őrölt rizs	Hántolt rizs, amelyből rizsőrléssel eltávolították a korpát és a csíra szinte egészét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.3.	Előzselatinizált rizs	Őrölt vagy tört rizsből előzselatinizálással nyert termék	Keményítő
1.6.4.	Extrudált rizs	Rizsliszt extrudálásával nyert termék	Keményítő
1.6.5.	Rizspehely	Előzselatinizált vagy tört rizsszemek pelyhesítésével nyert termék	Keményítő
1.6.6.	Hántolt rizs	Barna rizs (<i>Oryza sativa</i> L.), amelyről csak a héjat távolították el. A hántolási és kezelési eljárások korpát elvesztésével járhatnak	Keményítő Nyersrost
1.6.7.	Darált takarmányrizs	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.	Rizsliszt	Őrölt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.9.	Hántolt rizs, liszt	Hántolt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersrost
1.6.10.	Rizskorpa	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.	Rizskorpa kalcium-karbonáttal	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 Kalcium-karbonát

1.6.12.	Zsirtalanított rizskorpa	Olajkinyerésből származó rizskorpa	Nyersrost
1.6.13.	Rizskorpaolaj	Stabilizált rizskorpából extrahált olaj	
1.6.14.	Rizstakarmányliszt	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 % Nyersfehérje, ha > 10 % Nyerszsír, ha > 5 % Nyersrost
1.6.15.	Rizstakarmányliszt kalcium-karbonáttal	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban aleuronréteg- és endospermium-részecskékből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.16.	Rizs	Az <i>Oryza sativa</i> L. szemtermése	
1.6.17.	Rizscsíra	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban csírát tartalmaz	Nyerszsír Nyersfehérje
1.6.18.	Rizscsírapogácsa⁵	A rizscsíra olajeltávolítás céljából való összesajtolása után fennmaradó termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
1.6.20.	Rizsfehérje	Rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szitálással, szétválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék	Nyersfehérje
1.6.21.	Rizsből készült folyékony takarmány	Rizs nedves őrlésével és szitálásával keletkező koncentrált, folyékony termék	Keményítő
1.6.22.	Rizs, puffasztott	Rizsszemek vagy tört rizsszemek expandálásával nyert termék	Keményítő
1.6.23.	Rizs, fermentált	Rizs fermentálásával nyert termék	Keményítő
1.6.24.	Amorf rizs, őrlött/gipszes rizs, őrlött	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.	Éretlen rizs, őrlött	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban éretlen és/vagy gipszes szemekből áll	Keményítő
1.7.1.	Rozs	A <i>Secale cereale</i> L. szemtermése	
1.7.2.	Rozstakarmányliszt	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi maghulladékkal	Keményítő Nyersrost
1.7.3.	Rozstakarmány	Rostált rozsból nyert őrlemény. Főként a külső maghéjak törmelékéből, valamint olyan magdarabokból áll, melyekből a rozskorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Keményítő Nyersrost

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

1.11.6.	Búzatakarmány	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből a búzakupához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Nyersrost
1.11.7.	Búzakorpa ⁽⁴⁾	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.	Malátázott, fermentált búzarészecskék	Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszáritják és darálják	Keményítő Nyersrost
1.11.10.	Búzarost	Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: – Nyersrost
1.11.11.	Búzacsíra	Búzalisztőrlelésből származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából álló termék, amely a búzacsírához tapadt endospermium- és külsőhéjfrakciókat is tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.12.	Búzacsíra, fermentált	Búzacsíra fermentálásából származó termék	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.13.	Búzacsíra-pogácsa⁵	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.	Búzafehérje	Keményítő- vagy etanol-előállítás során nyert búzafehérje, amely részlegesen hidrolizált lehet	Nyersfehérje
1.11.16.	Búzaglutén-takarmány	Búzakeményítő- és gluténgyártásból származó termék. Korpából áll, amelyből részlegesen eltávolíthatják a csírákat. Hozzáadhatók búza oldható maradékai, tört búza, valamint keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: – Nyersfehérje – Keményítő
1.11.18.	Vitális búzaglutén	Hidratált állapotban nagy viszkozitású-rugalmasságú búzafehérje, minimum 80 % fehérjével (N × 6,25) és maximum 2 % hamuval a szárazanyagban	Nyersfehérje

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

1.12.6.	Gabonamoszlék-szirup ⁽²⁾	Gabonaszesz előállításához használt gabona fermentálásakor és desztillálásakor keletkező szeszmoszlék-koncentrátum párologtatása útján nyert gabonatermék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: – Nyersfehérje
1.12.7.	Centrifugált szeszgyári gabonamoszlék ⁽²⁾	Gabonaszesz előállításához használt fermentált és desztillált gabonából származó szeszmoszlék centrifugálása és/vagy szűrése során keletkezett szilárd frakcióból álló nedves termék	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: – Nyersfehérje
1.12.8.	Koncentrált szeszgyári oldható maradékok ⁽²⁾	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 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.9.	Szeszgyári gabonamoszlék és oldható maradékok ⁽²⁾	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 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: – Nyersfehérje
1.12.10.	Szeszgyári szárított gabonamoszlék ⁽²⁾	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd társtermékeinek szárítása útján nyernek. Legfeljebb 2 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje
1.12.11.	Szeszgyári sötét gabonamoszlék ⁽²⁾ [Szeszgyári szárított gabonamoszlék és oldható maradékok ⁽²⁾]	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd társtermékeinek szárítása útján nyernek, és amelyhez üstmaradékot vagy bepárolt szeszmoszléket adnak hozzá. Legfeljebb 2 % káliumot tartalmazhat 12 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje
1.12.12.	Sörtörköly ⁽²⁾	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 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: – Nyersfehérje
1.12.13.	Seprő ⁽²⁾	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 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: – Nyersfehérje

1.12.14.	Gabonaszűrlet	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 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: – Nyersfehérje
1.12.15.	Üstmaradék	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstben maradó termék	Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.16.	Üstmaradék, szirup	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően keletkező üstmaradék párologtatásából származó termék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: – Nyersfehérje

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

(²) A név kiegészíthető a gabonafaj nevével.

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

(⁴) 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.1.1.	Babassupogácsa (¹)	Olajgyártásból származó termék, amelyet (az <i>Orbignya</i> fajtához tartozó) Babassu pálmadió sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.1.	Sárgarepcemag	A <i>Camelina sativa</i> L. Crantz magja	
2.2.2.	Sárgarepce, pogácsa (¹)	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepcemag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.3.	Sárgarepceliszt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje
2.3.1.	Kakaótok	A <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak külső burka	Nyersrost
2.3.2.	Kakaóhéj	A <i>Theobroma cacao</i> L. kakaóbabjainak feldolgoása során nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje
2.3.3.	Kakaóbabliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Theobroma cacao</i> L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak extrahálásával nyernek, miután a babokról a héjat részlegesen eltávolították	Nyersfehérje Nyersrost
2.4.1.	Koprapogácsa (¹)	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cocos nucifera</i> L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost

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

2.8.4.	Lenmagpogácsa⁽¹⁾-takarmány	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"> – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot 	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.5.	Lenmagliszt-takarmány	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"> – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot 	Nyersfehérje
2.9.1.	Mustármagkorpa	Mustár (<i>Brassica juncea</i> L.) előállításából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészcscskékből áll	Nyersrost
2.9.2.	Mustármagdara	Illékony mustárolaj mustármagból való extrahálásával nyert termék	Nyersfehérje
2.10.1.	Nigermag	A <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass. nigernövény magja	
2.10.2.	Nigermagpogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a nigernövény magjának sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.11.1.	Olajbogyópép	Olajgyártásból származó termék, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben különválasztott, sajtolt olajbogyó (<i>Olea europea</i> L.) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.11.2.	Zsirtalanított olajbogyódara-takarmány	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"> – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot 	Nyersfehérje Nyersrost

2.11.3.	Zsírtalanított olajbogyódara	Az olívaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészekről a lehető legnagyobb mértékben szétválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.12.1.	Pálmamagpogácsa ⁽¹⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet az <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., illetve a <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>) fajhoz tartozó pálma magbelének sajtolásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.12.2.	Pálmamagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a pálma magbelének extrahálásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost
2.13.1.	Tökmag	A <i>Cucurbita pepo</i> L. fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magja	
2.13.2.	Tökmag, pogácsa ⁽¹⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet a <i>Cucurbita pepo</i> fajhoz és a <i>Cucurbita</i> nemzetséghez tartozó növények magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír
2.14.1.	Repcemag ⁽²⁾	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.	Repcemag, ⁽²⁾ pogácsa ⁽¹⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet repcemag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.3.	Repcemagdara ⁽²⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje
2.14.4.	Repcemag ⁽²⁾, extrudált	Egész repceből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír
2.14.5.	Repcemagból készült ⁽²⁾ fehérjekoncentrátum	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek	Nyersfehérje
2.14.6.	Repcemagpogácsa ⁽²⁾ ⁽¹⁾-takarmány	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: – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost

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

2.18.7.	Szója(bab)fehérje-koncentrátum	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.	Szójababpép; [szójababpaszta]	Szójabab extrahálása során nyert, élelmiszer-készítménynek szánt termék	Nyersfehérje
2.18.9.	Szójababmelasz	A szójabab feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.10.	Szójabab-feldolgozás társterméke	Szójabab élelmiszer-készítménnyé történő feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje
2.18.11.	Szója(bab)	Szójabab (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Ureázaktivitás, ha > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Szójabab, pehely	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.	Szója(bab)dara-takarmány	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: – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 1,5 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban
2.18.14.	Szója(bab)dara-takarmány, hántolt	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: – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 1,5 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje
2.18.15.	Fermentált szója(bab) fehérje (koncentrátum)	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.	Szójaliszt, pirított vagy gőzölt	Szójabab, amelyet pirítottak vagy gőzöltek és lisztté őröltek (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1.	Napraforgómag	A napraforgó <i>Helianthus annuus</i> L. magja	
2.19.2.	Napraforgómag-pogácsa ⁽¹⁾	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.19.3.	Napraforgódara	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.4.	Napraforgódara, hántolt	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 Nyersrost
2.19.5.	Napraforgómaghéj	Napraforgómag hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.19.6.	Napraforgódara-takarmány	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: – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje
2.19.7.	Napraforgódara-takarmány, hántolt	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: – összesítve legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, fillo-szilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), – 1,3 %-ban nyers lecitineket, – 2 %-ban semlegesítési iszapot. Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban	Nyersfehérje Nyersrost

2.19.8.	Napraforgódara magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója	Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 8 %-os nedvességtartalom mellett. Maximális nyersrosttartalom: 8 % 8 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.9.	Napraforgódara magas cellulóztartalmú frakciója	Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Minimális nyersrosttartalom: 38 % 8 %-os nedvességtartalom mellett. Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.10.	Napraforgódara-takarmány magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója	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) Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 9,5 %-os nedvességtartalom mellett. Maximális nyersrosttartalom: 8 % 10 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje, nyersrost
2.19.11.	Napraforgódara-takarmány magas cellulóztartalmú frakciója	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) Minimális nyersrosttartalom: 38 % 10 %-os nedvességtartalom mellett. Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett	Nyersfehérje, nyersrost
2.20.1.	Növényi olaj és zsír (*)	Olajos magvakból vagy olajtartalmú gyümölcsökből sajtolással és/vagy extrahálással nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat)	Nedvesség, ha > 1 %
2.21.1.	Nyers lecitinek	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.	Kendermag	A 639/2014/EU rendeletben ⁽²⁾ a mennyiségi meghatározásra megállapított módszer alapján < 0,2 %-os tetrahidrokannabinol-tartalmú <i>Cannabis sativa</i> L. fajták magja	
2.22.2.	Kenderpogácsa ⁽¹⁾	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 Nyersrost
2.22.3.	Kendermagolaj	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.	Mák	A <i>Papaver somniferum</i> L. magja	
2.23.2.	Mákdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a mákpogácsa extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
2.24.1.	Aztékszálamag	A <i>Salvia hispanica</i> L. magja	

⁽¹⁾ A „pogácsa” szó helyébe a „lepény” szó léphet.

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

⁽³⁾ Adott esetben az uniós jogszabályokban meghatározott „alacsony glükozinolat-tartalmú” jelzéssel egészülhet ki.

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.1.1.	Bab, pírított	A <i>Phaseolus</i> spp. vagy a <i>Vigna</i> spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magja	
3.1.2.	Babfehérje-koncentrátum	A bab terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során nyert termék	Nyersfehérje
3.2.1.	Szentjánoskenyér-hüvely	A <i>Ceratonia siliqua</i> L. szentjánoskenyérfa szentjánoskenyérmagot tartalmazó szárított termése	Nyersrost
3.2.3.	Durván őrölt szentjánoskenyér	A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő összezúzásával nyert termék	Nyersrost
3.2.4.	Szentjánoskenyérpor; [szentjánoskenyérliszt]	A szentjánoskenyérfa szárított terméseinek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő mikronizálásával nyert termék	Nyersrost Összes cukor, szacharózból számítva
3.2.5.	Szentjánoskenyér-csíra	A szentjánoskenyérfa magjainak csírája	Nyersfehérje
3.2.6.	Szentjánoskenyér-csíra, pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek	Nyersfehérje

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

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

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

4. Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek

Szám	Név ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.1.1.	Cukorrépa	A <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell gyökere	
4.1.2.	Cukorrépafej és -fajok	Cukorgyártásból származó friss termék, amely elsősorban leveles vagy levélrészek nélküli, megtisztított cukorrépadarabokból áll	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.3.	(Répa)cukor [szacharóz]	Cukorrépából víz felhasználásával extrahált cukor	
4.1.4.	(Cukor)répa melasz	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 Nedvesség, ha > 28 %
4.1.5.	(Cukor)répa melasz, alacsony cukortartalmú és/vagy debetainizált	Víz felhasználásával szacharóz és/vagy betain cukorrépa melaszából való további extrahálása után kinyert termék. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,25 % szulfidot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.6.	Izomaltulóz pép	A cukorrépában található szacharóz enzimátikus átalakítása útján történő izomaltulóz-előállításból származó, nem kristályosodott frakció	Nedvesség, ha > 40 %
4.1.7.	Nedves (cukor)répaszelet	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 Nedvesség, ha < 82 % vagy > 92 %
4.1.8.	Préselt (cukor)répaszelet (-)pép	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 Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.9.	Préselt (cukor)répaszelet, melaszos	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 Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %

4.1.10.	Szárított (cukor) répaszelet	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 Összes cukor szacharózban kifejezve, ha > 10,5 %
4.1.11.	Szárított (cukor) répaszelet, melaszos	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 Összes cukor, szacharózban számítva
4.1.12.	Cukorszirup	Cukor és/vagy melasz feldolgozása során nyert termék. Legfeljebb 0,5 % szulfátot és 0,25 % szulfítot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 35 %
4.1.13.	(Cukor)répaszelet, főzött	Cukorrépából származó, fogyasztásra alkalmas étkezési szirup előállításánál nyert termék	Ha szárított: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Ha préselt: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.15.	(Cukor)répamelasz, betainban gazdag, folyékony/szárított ⁽¹⁾	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 Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 14 %
4.1.16.	Izomaltulóz	Kristályos monohidrát vegyület formájában előállított izomaltulóz. A cukorrépából származó szacharóz enzimátikus átalakításával nyerik	
4.2.1.	Céklalé	Cékla (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) préseléséből, majd koncentrációjából és pasztörizálásából nyert lé, amely megőrzi a tipikus zöldségíz és -illatot	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.3.1.	Sárgarépa	A <i>Daucus carota</i> L. sárga- vagy vörösrépa gyökere	
4.3.2.	Sárgarépahéj, gőzölt	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 Nedvesség, ha > 97 %

4.3.3.	Sárgarépa-reszelék	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 Nedvesség, ha > 97 %
4.3.4.	Sárgarépaphely	Sárga- vagy vörösrépagyökér pelyhesítésével nyert termék, amelyet aztán megszáritanak	
4.3.5.	Sárgarépa, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül sárga- vagy vörösrépa gyökere, amelyet aztán megszáritanak	Nyersrost
4.3.6.	Sárgarépa-takarmány, szárított	Száritott belső pépből és külső héjból álló termék	Nyersrost
4.3.7.	Sárgarépalé	Sárgarépagyökér prézeléséből, majd koncentráálásából és pasztörizálásából nyert lé	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 60 %
4.4.1.	Cikóriagyökér	A <i>Cichorium intybus</i> L. gyökere	
4.4.2.	Cikóriafej és -farok	Cikória-feldolgozásból nyert friss termék. Elsősorban tisztított cikóriadarabokból és levélrészekből áll	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.4.3.	Cikóriamag	A <i>Cichorium intybus</i> L. magja	
4.4.4.	Préselt cikóriapép	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 % szulfidot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.4.5.	Száritott cikóriapép	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 % szulfidot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.6.	Cikóriagyökér-por	Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék. Legfeljebb 1 % csomósodást gátló anyagot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.7.	Cikóriamelasz	Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék. A cikóriamelasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.8.	Cikóriavinasz	Cikóriafeldolgozás során, az inulin és az oligofruktóz különválasztása és ioncserés elúció után nyert társtermék. A cikóriavinasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 30 % vagy > 40 %

4.4.9.	Inulin (?)	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 % szulfítot tartalmazhat	
4.4.10.	Oligofruktóz-szirup	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 % szulfítot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.11.	Oligofruktóz, szárított	Az inulinnak a <i>Cichorium intybus</i> L.-ből való részleges hidrolízise és az azt követő szárítás útján nyert termék	
4.5.1.	Fokhagyma, szárított	Tiszta, darált fokhagymából (<i>Allium sativum</i> L.) készült, sárgától fehérig terjedő színárnyalatú por	
4.6.1.	Manióka [tápióka]; [kasszava]	A <i>Manihot esculenta</i> Crantz gyökerei, megjelenési formára való tekintet nélkül	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 70 %
4.6.2.	Manióka, szárított [tápióka, szárított]	Szárított maniókagyökerek, megjelenési formára való tekintet nélkül	Keményítő Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.1.	Vöröshagymapép	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 Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.2.	Vöröshagyma, olajban/zsírban sült	Hámozott és morzsolts, majd olajban/zsírban megsütött vöröshagymadarabok	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nyerszsír
4.7.3.	Vöröshagyma oldható maradékai, szárított	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.	Burgonya	A <i>Solanum tuberosum</i> L. gumói	Nedvesség, ha < 72 % vagy > 88 %
4.8.2.	Burgonya, hámozott	Burgonya, amelyről hőkezelés útján eltávolították a héjat	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.3.	Burgonyahéj, gőzölt	A burgonyafeldolgozásból származó nedves termék, amely a burgonyagumóról gőzkezeléssel eltávolított héjából áll és amelyhez további zselés burgonyakeményítő hozzáadható	Nedvesség, ha > 93 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.4.	Vágott burgonyadarabok, nyers	Emberi fogyasztásra szánt burgonyatermékek előállítása során nyert termék, amely lehet hámozott	Nedvesség, ha > 88 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

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

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

(²) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

5. Egyéb magok és gyümölcsök, és azokból nyert termékek

Szám	Név ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.1.1.	Makk	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.	Makk, hántolt	Makk hántolása során nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.2.1.	Mandula	A <i>Prunus dulcis</i> egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül	
5.2.2.	Mandulahéj	Hántolt mandulamagoknak a magbélről való, fizikai úton történő leválasztásával nyert és ledarált mandulahéj	Nyersrost
5.2.3.	Mandulamag-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, melyet mandulamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.3.1.	Ánizsmag	A <i>Pimpinella anisum</i> magja	
5.4.1.	Almapép, szárított; [almatörköly, szárított]	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.	Almapép, préselt; [almatörköly, préselt]	Az almale vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjből áll	Nyersrost
5.4.3.	Almamelasz	Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék	Nyersfehérje Nyersrost Nyersolajok és -zsírok, ha > 10 %
5.5.1.	Cukorrépmag	A cukorrépa magja.	
5.6.1.	Hajdina	A <i>Fagopyrum esculentum</i> magja	
5.6.2.	Hajdinahéj és -korpa	A hajdinamagok őrléséből származó termék	Nyersrost
5.6.3.	Hajdina-takarmányliszt	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 Keményítő
5.7.1.	Vöröskáposztamag	A <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> magja	
5.8.1.	Kanárikölesmag	A <i>Phalaris canariensis</i> magja	
5.9.1.	Köménymag	A <i>Carum carvi</i> L. magja	

5.12.1.	Egész vagy tört gesztenye	Gesztenyeliszt előállítása során nyert termék, amely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye- (<i>Castanea</i> spp.) maradékokból áll	Nyersfehérje Nyersrost
5.13.1.	Citruspép⁽¹⁾	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.	Citruspép⁽¹⁾, szárított	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.	Vöröshere mag	A <i>Trifolium pratense</i> L. magja	
5.14.2.	Fehérhere mag	A <i>Trifolium repens</i> L. magja	
5.15.1.	Kávéhéj	A <i>Coffea</i> növény hántolt magjából nyert termék	Nyersrost
5.16.1.	Búzavirág mag	A <i>Centaurea cyanus</i> L. magja	
5.17.1.	Üborka mag	A <i>Cucumis sativus</i> L. magja	
5.18.1.	Ciprus mag	A <i>Cupressus</i> L. magja	
5.19.1.	Datolya	A <i>Phoenix dactylifera</i> L. termése	
5.19.2.	Datolya mag	A <i>Phoenix dactylifera</i> L. egész magja	Nyersrost
5.20.1.	Édeskömény mag	A <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. magja	
5.21.1.	Füge	A <i>Ficus carica</i> L. termése	
5.22.1.	Gyümölcs mag ⁽²⁾	Dió vagy gyümölcs belső, ehető magjaiból álló termék	
5.22.2.	Gyümölcspép⁽²⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert termék	Nyersrost
5.22.3.	Gyümölcspép, szárított⁽²⁾	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert, majd megszáritott termék	Nyersrost
5.23.1.	Kerti zsásza	A <i>Lepidium sativum</i> L. magja	Nyersrost
5.24.1.	Pázsitfű mag	A <i>Poaceae</i> , a <i>Cyperaceae</i> és a <i>Juncaceae</i> családból származó pázsitfűfélék magja	
5.25.1.	Szőlő mag	A <i>Vitis</i> L. szőlőpépből leválasztott magja, amelyből az olajat nem távolították el	Nyerszsír Nyersrost
5.25.2.	Szőlő magliszt	Olaj szőlőmagból történő extrahálása során nyert termék	Nyersrost
5.25.3.	Szőlőpép [szőlőtörköly]	Alkohol extrahálása után gyorsan beszárított szőlőpép, amelyből a lehető legnagyobb mértékben eltávolították a szár- és magrészeket	Nyersrost
5.25.4.	Szőlő mag, oldható	Szőlőmagból szőlőlé előállítása után nyert termék. Elsősorban szénhidrátokat tartalmaz	Nyersrost

5.26.1.	Mogyoró	A <i>Corylus</i> (L.) spp. egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül	
5.26.2.	Mogyorópogácsa ⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet mogyoróbél sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.27.1.	Pektin	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.	Perillamag	A <i>Perilla frutescens</i> L. magja és az őrléséből származó termékek	
5.29.1.	Fenyőmag	A <i>Pinus</i> (L.) spp. magja	
5.30.1.	Pisztácia	A <i>Pistacia vera</i> L. termése	
5.31.1.	Útifűmag	A <i>Plantago</i> (L.) spp. magja	
5.32.1.	Retekmag	A <i>Raphanus sativus</i> L. magja	
5.33.1.	Spenótmag	A <i>Spinacia oleracea</i> L. magja	
5.34.1.	Bogánctmag	A <i>Carduus marianus</i> L. magja	
5.35.1.	Paradicsompép [paradicsomtörköly]	Paradicsomlé készítése során a <i>Solanum lycopersicum</i> L. paradicsom préselésével nyert termék. Elsősorban paradicsomhéjból és magból áll	Nyersrost
5.36.1.	Cickafarkmag	Az <i>Achillea millefolium</i> L. magja	
5.37.1.	Sárgabarackmag-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgabarack (<i>Prunus armeniaca</i> L.) magjának sajtolásával nyernek. Tartalmazhat hidrocianosavat	Nyersfehérje Nyersrost
5.38.1.	Feketekömény-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a feketekömény (<i>Bunium persicum</i> L.) magjának sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.39.1.	Borágómag-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a borágó (<i>Borago officinalis</i> L.) magjának sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.40.1.	Ligetszépe-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a ligetszépe (<i>Oenothera</i> L.) magjának sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.41.1.	Gránátalmamag-pogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a gránátalma (<i>Punica granatum</i> L.) magjának sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.42.1.	Dióbélpogácsa⁵	Olajgyártásból származó termék, amelyet a dió (<i>Juglans regia</i> L.) belének sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

(1) A „citrus” szó helyébe a citrusfaj lép.

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

6. Zöldtakarmány és szálastakarmány, valamint azokból nyert termékek

Szám	Név ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.1.1.	Mángoldlevél	A <i>Beta</i> spp. levele	
6.2.1.	Gabonanövények¹¹	Gabonafajták egész növényei vagy részei	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.3.1.	Gabonaszalma¹¹	Gabonafélék szalmája	
6.3.2.	Gabonaszalma, kezelt¹¹	Gabonaszalma megfelelő kezelésével nyert termék	Nátrium, ha NaOH-val kezelik
6.4.1.	Lóhereliszt	<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 Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.5.1.	Zöldtakarmányliszt⁽¹⁾ [fűliszt⁽¹⁾]; [zöldliszt⁽¹⁾]	Takarmánynövények szárításával, őrlésével és néhány esetben tömörítésével nyert termék ⁽²⁾	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.1.	Széna	Valamennyi fűfaj, hüvelyes faj vagy fűszernövény faj, mezőn vagy mesterségesen szárított	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.2.	Fűfélék; fűszernövények; hüvelyesek, szárított	Fűfélékből, fűszernövényekből vagy hüvelyesekből nyert termék, amelyet mesterségesen dehidatáltak (bármilyen formában)	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.3.	Fűfélék; fűszernövények; hüvelyesek; [zöldtakarmány]	Fűfélékből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló friss biomassza	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.4.	Zöld szilázs	Szántóföldről és gyepterületről származó, bármilyen fűfélékből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló silózott biomassza	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.5.	Szenázs	Füvekből, 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.	Kenderliszt	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.	Kenderrost	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.	Lóbabszalma	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.	Lenszalma	A len (<i>Linum usitatissimum</i> L.) szalmája	
6.10.1.	Lucerna [alfalfa]	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.	Mezőn szárított lucerna; [mezőn szárított alfalfa]	Lucerna, mezőn szárított	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.3.	Magas hőmérsékleten szárított lucerna [magas hőmérsékleten szárított alfalfa]; [dehidratált lucerna]	Mesterségesen dehidratált lucerna, bármilyen formában	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.4.	Lucerna, extrudált [alfalfa, extrudált]	Extrudált alfalfa pelletek	
6.10.5.	Lucernaliszt⁽²⁾ [alfalfaliszt¹⁶⁾	Lucerna szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat a lucernával egy időben szárított és őrölt lóherét vagy más takarmánynövényeket	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.6.	Lucernapogácsa [alfalfapogácsa]	Lucernából a lé kipréselése után nyert szárított termék	Nyersfehérje Nyersrost
6.10.7.	Lucernafehérje-koncentrátum [alfalfafehérje-koncentrátum]	Centrifugálással szeparált és a fehérjekicsapatás céljából hőkezelt lucernaprésle frakcióinak mesterséges szárításával nyert termék	Nyersfehérje Karotin
6.10.8.	Lucerna oldható maradékai	Lucernaléből fehérjeextrahálás után nyert termék	Nyersfehérje
6.11.1.	Kukoricaszilázs	A <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> növény vagy annak részei silózva	
6.12.1.	Borsószalma	A <i>Pisum</i> spp. szalmája	
6.13.1.	Repceszalma⁷⁾	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 ¹⁾	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.1.	Algák⁽¹⁾	Élő vagy feldolgozott alga, beleértve a friss, hűtött vagy fagyasztott algát is. Legfeljebb 0,1 % habzástgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Jód, ha > 100 ppm

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

7.8.2.	Porcellulóz	Kezeletlen fa növényi rostjából ¹⁵ 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.	Édesgyökér	A <i>Glycyrrhiza</i> L. gyökere	
7.10.1.	Menta	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.	Spenót, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül a <i>Spinacia oleracea</i> L. növény szárítása során nyert termék	
7.12.1.	Mojave jukka	A <i>Yucca schidigera</i> Roetzl szárából nyert porított termék	Nyersrost
7.12.2.	Yucca [Schidigera] lé	A <i>Yucca schidigera</i> szárának darabolása és préselése útján nyert termék, amely főként szénhidrátokból áll	
7.13.1.	Növényi szén; [faszén]	Szerves növényi anyag elszéneseztésével nyert termék	
7.14.1.	Fa ⁽¹⁾	Kémiaileg kezeletlen fa vagy farostok	Nyersrost
7.14.2.	Famelasz ⁽¹⁾	Nyers, kezeletlen fa hőkezelése és préselése útján nyert termék, mely főként xilózból áll	Összes cukor, szacharózból számítva
7.15.1.	Dél-amerikai csucsorból készült dara	A <i>Solanum glaucophyllum</i> leveleinek szárítása és darálása útján nyert termék	Nyersrost D ₃ -vitamin

⁽¹⁾ 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 tejsz, kolosztrumra és egyes, tejből származó egyéb termékekre vonatkozó egyedi követelményeknek.

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

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

		– legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	
8.8.1.	Fermentált tejtermékek	Tej fermentálása útján nyert termékek (például joghurt stb.)	Nyersfehérje Nyerszsír
8.9.1.	Laktóz	A tejből vagy savóból tisztítással és szárítással kivont cukor	Nedvesség, ha > 5 %
8.10.1.	Tej/Tejpor¹⁸	Egy vagy több fejből nyert rendes tőgyváladék	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
8.11.1.	Sovány tej/sovány tejpor⁽¹⁾	Tej, amelynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 5 %
8.12.1.	Tejzsír	Tej fölözése során nyert termék	Nyerszsír
8.13.1.	Tejfehérjepor⁽¹⁾	Tejből kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont fehérjealkotók szárításával nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
8.14.1.	Kondenzált és bepárolt tej és abból készült termékek	Kondenzált és bepárolt tej és az annak előállítása és feldolgozása során nyert termékek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
8.15.1.	Tejpermeátum/tejpermeátumpor⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis alkalmazható	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.16.1.	Tejretentátum/tejretentátumpor⁽¹⁾	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.17.1.	Tejsavó/tejsavópor⁽¹⁾	Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: <ul style="list-style-type: none"> – legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására, – legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, 	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu

		<ul style="list-style-type: none"> – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanát-rium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	
8.18.1.	Laktózmentesített tejsavó/laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁾	<p>Tejsavó, amelyből a laktózt részben eltávolították. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, – legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanát-rium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	<p>Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu</p>
8.19.1.	Tejsavófehérje/tejsavófehérje-por ⁽¹⁾	<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"> – 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, – legfeljebb 0,3 %-ban szerves savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanát-rium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására 	<p>Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %</p>

8.20.1.	Demineralizált, laktózmentesített tejsavó/demineralizált, laktózmentesített tejsavópor ⁽¹⁾	Tejsavó, amelyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: – legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására, – legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyersfehérje Laktóz Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
8.21.1.	Tejsavó-permeátum/tejsavópermeátum-por ⁽¹⁾	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: – legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (pl. nátrium-hexametafoszfát), difoszfátokat (pl. tetranátrium-pirofoszfát) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására, – legfeljebb 0,3 %-ban szervesen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárások több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására, – legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikálcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.22.1.	Tejsavó-retentátum/tejsavóretentátum-por ⁽¹⁾	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék.	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %

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

(¹) 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.1.1.	Állati melléktermékek (¹)	Melegvérű szárazföldi állatok egész teste vagy annak részei, friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %
9.2.1.	Állati zsír (²)	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 Nedvesség, ha > 1 %
9.3.1.	Méhészeti melléktermékek (³)	Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan	Összes cukor, szacharózból számítva
9.4.1.	Feldolgozott állati fehérje (²)	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 Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %

9.5.1.	Zselatin-előállításból származó fehérje ⁽²⁾	A 853/2004/EK rendelet szerinti nyersanyagokból nyert zselatin előállításból származó szárított állati fehérjék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.6.1.	Hidrolizált állati fehérje ⁽²⁾	Állati melléktermékek hidrolízisével nyert polipeptidek, peptidek és aminosavak, valamint ezek keverékei, amelyeket sűrítetnek szárítással	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.7.1.	Vérliszt ⁽²⁾	Levágott melegvérű állatok vérének hőkezelése útján nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.8.1.	Vérből készült termékek ⁽¹⁾	Levágott melegvérű állatok véréből vagy vérfrakcióiból származó termékek; idetartozik a szárított/fagyasztott/folyékony plazma, a szárított teljes vér, a szárított/fagyasztott/folyékony vörösvérsejtek vagy ezek frakciói és keverékei	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.9.1.	Élelmiszer-hulladék [élelmiszer-újrahasznosítás]	Éttermekekből, 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 Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.10.1.	Kollagén ⁽²⁾	Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínből származó, fehérjealapú termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.11.1.	Toll-liszt	Levágott állatok tollának szárítása és őrlése során nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.12.1.	Zselatin ⁽²⁾	Természetes, oldható fehérje, zselésedő vagy nem zselésedő, amely állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és szalagokból kinyert kollagén részleges hidrolízise során keletkezik	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.13.1.	Töporlyú ⁽²⁾	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 Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.14.1.	Állati eredetű termékek ⁽¹⁾	Állati termékeket tartalmazó, kezeletlen vagy kezelt, például friss, fagyasztott vagy szárított korábbi élelmiszerek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %
9.15.1.	Tojás	A <i>Gallus gallus</i> L. egész tojása, héjjal vagy héj nélkül	
9.15.2.	Tojásfehérje	Tojásból a héj és a tojássárgája leválasztása után nyert termék, pasztörizált és esetlegesen denaturált	Nyersfehérje Adott esetben a denaturálás módszere
9.15.3.	Tojásból származó termékek, szárított	Pasztörizált szárított tojásból álló termékek, héj nélkül vagy szárított tojásfehérje és szárított tojássárgája különböző arányú keveréke	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %

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

(¹) 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.

(²) 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).

(³) 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.1.1.	Vízi gerinctelenek ⁽¹⁾	Tengeri vagy édesvízi gerinctelenek egész teste vagy annak részei, bármely fejlődési szakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
10.2.1.	Vízi állatokból származó melléktermékek ⁽¹⁾	Emberi fogyasztásra szánt termékeket előkészítő vagy előállító létesítményekből vagy telepekről származó termékek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
10.3.1.	Rákliszt ⁽²⁾	Egész rákokból – beleértve a vadon élő és a tenyésztett garnélarákokat is – vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
10.4.1.	Hal ⁽²⁾	Egész hal vagy annak részei: friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
10.4.2.	Halliszt ⁽²⁾	Egész halakból vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék, amelyhez a szárítást megelőzően haleredetű oldható anyagokat (hallét) újból hozzáadhattak	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.3.	Haleredetű oldható anyagok (hallé)	Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, amelyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
10.4.4.	Halfehérje, hidrolizált	Egész halakból vagy azok részeiből savas hidrolízis útján nyert termék, amelyet sűrítetnek szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.5.	Halcsontliszt	Halrészek hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék. Elsősorban halcsontból áll	Nyershamu
10.4.6.	Halolaj	Egész halakból vagy azok részeiből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából (fajspecifikus részletek is megadhatók, például csukamájolaj)	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
10.4.7.	Halolaj, hidrogénezett	Hidrogénezett halolajból nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
10.4.8.	Halolajsztearin [dermesztéssel frakcionált halolaj]	Magas telítettzsír-tartalmú halolajfrakció, amelyet nyers halolaj finomított halolajjá alakítása folyamán állítanak elő dermesztéses frakcionálással, amely során a telített zsírsavakat megdermesztik, majd összegyűjtik	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
10.5.1.	Krillolaj	Főzött és préselt tengeri plankton-krillből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából	Nedvesség, ha > 1 %

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

(¹) A nevet ki kell egészíteni az állatfaj megnevezésével.

(²) 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.1.	Kalcium-karbonát ⁽¹⁾ [mészke]]	Kalcium-karbonát (CaCO ₃) -tartalmú anyagok, például mészke darálásával vagy savas oldatokból való kicsapatással nyert termék. Legfeljebb 0,25 % propilénglikolt tartalmazhat. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.2.	Tengeri állatok mésztartalmú héja	Természetes eredetű, tengeri állatok héjából (például osztriga- vagy kagylóhéjból) nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.3.	Kalcium- és magnézium-karbonát	Kalcium-karbonát (CaCO ₃) és magnézium-karbonát (MgCO ₃) természetes elegye. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.4.	Mésztartalmú tengeri alga (maërl)	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.5.	Litotamium	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.6.	Kalcium-klorid	Kalcium-klorid (CaCl ₂) és hidratált formái. Legfeljebb 0,2 % bárium-szulfátot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.7.	Kalcium-hidroxid ⁽²⁾	Kalcium-hidroxid (Ca(OH) ₂). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.8.	Kalcium-szulfát, vízmentes	Vízmentes kalcium-szulfát (CaSO ₄), amelyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.9.	Kalcium-szulfát-hemihidrát	Kalcium-szulfát-hemihidrát (CaSO ₄ × ½ H ₂ O), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát részleges dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.10.	Kalcium-szulfát-dihidrát	Kalcium-szulfát-dihidrát (CaSO ₄ × 2H ₂ O), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát őrlésével vagy kalcium-szulfát-hemihidrát hidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %

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

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

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

11.3.13.	Nátrium-pirofoszfát; [tetranátrium-difoszfát]	Nátrium-pirofoszfát ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ vagy 10)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.14.	Monokálium-foszfát; [kálium-dihidrogén-ortofoszfát]	Monokálium-foszfát (KH_2PO_4)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.15.	Dikálium-foszfát; [dikálium-hidrogén-ortofoszfát]	Dikálium-foszfát ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ vagy 6)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.16.	Kalcium-nátrium-foszfát	Kalcium-nátrium-foszfát (CaNaPO_4)	Összes foszfor Kalcium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.17.	Monoammónium-foszfát; [ammónium-dihidrogén-ortofoszfát]	Monoammónium-foszfát ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.18.	Diammónium-foszfát; [diammónium-hidrogén-ortofoszfát]	Diammónium-foszfát ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.19.	Nátrium-tripolifoszfát; [pentanátrium-trifoszfát]	Nátrium-tripolifoszfát ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ vagy 6)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.20.	Nátrium-magnézium-foszfát	Nátrium-magnézium-foszfát (MgNaPO_4)	Összes foszfor Magnézium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.21.	Magnézium-hipofoszfít	Magnézium-hipofoszfít (Mg) (H_2PO_2) ₂ × 6H ₂ O	Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.22.	Enyvtelenített csontliszt	Enyvtelenített, sterilizált és darált csontok, amelyekből a zsírt eltávolították	Összes foszfor Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.23.	Csonthamu	Állati melléktermékek égetéséből, égéséből vagy elgázosításából származó ásványi maradékanyagok	Összes foszfor Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

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

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

11.5.6.	Kálium-pidolát	Kálium-L-pidolát (C ₅ H ₆ KNO ₃). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.6.1.	Kénvirág	Az ásvány természetes lelőhelyén kinyert por. A kéngyártásban alkalmazott olajfinomítás során nyert termék is lehet	Kén
11.7.1.	Attapulgit	Magnéziumot, alumíniumot, szilíciumot tartalmazó természetes ásvány	Magnézium
11.7.2.	Kvarc	Kvarcforrások őrlésével nyert, természetes formában előforduló ásvány. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	
11.7.3.	Krisztobalit	Kvarc újrakristályosításából nyert szilícium-dioxid (SiO ₂). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	
11.8.1.	Ammónium-szulfát	Kémiai szintézis útján nyert ammónium-szulfát ((NH ₄) ₂ SO ₄). Vizes oldat formájában is kiszerezhető	Nitrogén Kén
11.8.3.	Szerves savak ammóniumsói ⁽³⁾	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak ammóniumsói ⁽⁴⁾	Nitrogén Szerves sav
11.8.4.	Ammónium-laktát ⁽²⁾	Ammónium-laktát (CH ₃ CHOHCOONH ₄). A <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus spp</i> vagy <i>Bifidobacterium spp.</i> 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 habzástól tartalmazhat	Nitrogén Nyershamu Kálium, ha > 1,5 % Magnézium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 %
11.8.5.	Ammónium-acetát ⁽²⁾	Ammónium-acetát (CH ₃ COONH ₄) vizes oldatban, amely legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz	Nitrogén
11.9.1.	Zúzakavics (madarak zúzógyomrába), [grit]	Kavics formájában előforduló természetes ásványok összezúzása útján nyert termék	Részecskeméret
11.9.2.	Cserépkő (madarak zúzógyomrába), [Redstone]	Agyagégetésből származó termékek összezúzása és őrlése útján nyert termék	Részecskeméret Nedvesség, ha > 2 %

⁽¹⁾ A forrás jellege is megadható a névben vagy a név helyébe léphet.

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

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

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

- (⁵) A nevet ki kell egészíteni a felhasznált aminosavval vagy aminosav-forrással.
 (⁶) A név kiegészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.
 (⁷) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a „csontból” szóval.
 (⁸) A nátrium-citrátok 2028. május 30-ig forgalomba hozhatók és felhasználhatók az (EU) 2022/1104 rendelet 3. cikkének megfelelően.
 (⁹) 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 részeitől 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-/derítőszer 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 ¹	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.5.	Élesztő, inaktívált [sörélesztő, adott esetben inaktívált]	<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> (¹), <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 (²) és annak részei (³)	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha > 0,5 %
12.1.9.	Egysejtű fehérjék gombákból (⁴)	<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 Nyershamu Propionsav, ha > 0,5 %
12.1.10.	<i>Bacillus subtilis</i> felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék	<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 Nyershamu Propionsav, ha > 0,5 %

12.1.12.	Élesztőtermékek	<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>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽¹⁾ , <i>Saccharomyces ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</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 ³² és annak részei ⁽²⁾	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 %
12.1.13.	Egysejtű fehérjék baktériumokból ⁽⁴⁾	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 Nyershamu
12.1.14.	Inaktivált baktériumok és azok részei ⁽⁴⁾	<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 thermophiles</i> vagy más, takarmány-adalékanyagként engedélyezett baktériumfajokból származó egész baktériumok vagy azok részei ⁽¹⁾ főként növényi eredetű szénforrásból, növényi vagy vegyi eredetű nitrogénforrásból, vitaminokból és ásványi anyagokból álló táptalajon/tápfolyadékban fermentálva	Nyershamu
12.2.8.	Fehérjében gazdag bakteriális biomassa ⁽⁴⁾	<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 Nyershamu

12.2.9.	Fungális biomassza ⁽⁴⁾	<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 Nyershamu
12.3.1.	Vinasz [kondenzált melasz, oldható]	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 ⁽¹⁾ is tartalmazhatják	Nyersfehérje Táptalaj és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben
12.3.2.	Aminosavak (sóinak) előállításából származó társtermékek ⁽⁴⁾	<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 Nyershamu
12.3.3.	Enzim-előállításból származó társtermékek ⁽⁴⁾	<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 Nyershamu
12.3.4.	Polihidroxibutirátban gazdag baktériumtartalmú termék	<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.	Ammónium-laktátban gazdag baktériumtartalmú termék ⁽⁴⁾	<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 (CH ₃ CHOHCOONH ₄) gazdag termék, amely legalább 5,6 % nitrogént tartalmaz	Nitrogén Nyershamu Kálium, ha > 1,5 % Magnézium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 %

12.3.6.	Glükono-delta-lakton előállításából nyert, glükonsavban gazdag társtermék (*)	<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
---------	--	--	-----------

(*) Az n-alkánokon történő tenyésztés tilos (a módosított 767/2009/EK rendelet III. melléklete).

(*) Az élesztőtörzsek használt neve eltérhet a tudományos osztályozástól. Ezért a felsorolt élesztőtörzsek esetében szinonimák is használhatók.

(*) A részek a mikroorganizmusok bármely oldható és nem oldható frakcióját jelentik, beleértve a sejtthártyából vagy a sejt belsejéből származó részeket is.

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

13.1.7.	Növények feldolgozásából származó termékek¹⁷	Egész növények ¹⁵ vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersrost
13.1.8.	Fűszerek és ételízesítők feldolgozásából származó termékek¹⁷	Fűszerek és ételízesítők vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor, szacharózból számítva, ha > 10 %
13.1.9.	Fűszernövények feldolgozásából származó termékek¹⁷	Fűszernövények vagy azok részeinek aprításából, darálásából, fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersrost
13.1.10.	Burgonyafeldolgozásból származó termékek	Burgonya feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek fagyasztottak	Keményítő Nyersrost Nyerszsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.11.	Mártások gyártásából származó termékek és társtermékek	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.	Sós sütemények gyártásából származó termékek és társtermékek	Sós sütemények gyártásából származó termékek és társtermékek, amelyeket sós sütemények – burgonyaszírom, burgonya- és/vagy gabonaalapú (közvetlenül extrudált, tésztaalapú és pelletált) falatkák („snacks”) és diót tartalmazó sós termékek – gyártása során vagy a gyártásból nyernek	Nyerszsír
13.1.13.	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártásából származó termékek	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek (1)	Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.14.	Alkoholgyártásból származó növényi társtermékek	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 előállítása során. E termékeket desztillálni kell az alkoholos maradékanyagok eltávolítása céljából	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %
13.1.15.	Takarmánysör	Sörgyártásból származó termék, amely nem értékesíthető emberi fogyasztásra	Alkoholtartalom Nedvesség, ha < 75 %
13.1.16.	Édesített ital	Az üdítőital-ipar termékei, amelyeket édesített üdítőitalok gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető édesített üdítőitalokból állítanak elő	Összes cukor, szacharózból számítva Nedvesség, ha > 30 %

13.1.17.	Gyümölcszirup	A gyümölcszirupipar emberi fogyasztásra szánt gyümölcszirup gyártása során nyert termékei	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.18.	Édesített szirup	Az édesített szirup gyártásával foglalkozó ipar termékei, amelyeket szirup gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető szirupból állítanak elő	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.19.	Élelmiszergyártó üzemből származó használt növényi olajok	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.	Karamellizált cukor	Bármilyen cukor ellenőrzött hőkezelése során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.2.	Dextróz	Keményítőhidrolízis után nyert termék, amely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül	
13.2.3.	Fruktóz	Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükózsirupban lévő glükózból nyerik glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval	
13.2.4.	Glükózsirup	A glükózsirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, amelyet keményítő hidrolízise útján nyernek	Nedvesség, ha > 30 %
13.2.5.	Glükózmelasz	Glükózsirup finomítása során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.6.	Xilóz	Fából kivont cukor	
13.2.7.	Laktulóz	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.	Glükozamin (kitozamin) (?)	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 esetnek megfelelően
13.2.9.	Xilo-oligoszacharid	β 1–4 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.	Glüko-oligoszacharid	Glükózpolicimerek, glükóz, szacharóz és maltóz fermentálásával vagy hidrolízisével és/vagy fizikai hőkezelésével nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %

13.2.11.	Frukto-oligoszacharidok	Cukorrépából vagy cukornádból származó cukorból enzimatis eljárással vagy friss legelőű fizikai kezelésével nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %
13.2.12.	Trehalóz	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 % (szárazanyagra vonatkoztatva) Nedvesség, ha > 11,0 %
13.3.1.	Keményítő⁽³⁾	Keményítő	Keményítő
13.3.2.	Keményítő⁽³⁾, előzselatinizált	Hőkezeléssel expandált keményítőből álló termék	Keményítő
13.3.3.	Keményítő⁽³⁾, keverék	Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőből álló termék, amelyet különböző botanikai forrásokból nyernek	Keményítő
13.3.4.	Keményítő⁽³⁾ – hidrolizátum-pogácsa	Keményítőhidrolízisből folyadékiszúréssel nyert termék, amely a következőkből áll: fehérje, keményítő, poliszacharidok, zsír, olaj és szűrési segédanyag (például kovaföld, farost)	Nedvesség, ha < 25 % vagy > 45 % Ha a nedvesség < 25 %: – Nyerszsír – Nyersfehérje
13.3.5.	Dextrin	A dextrin részleges savas hidrolízisnek alávetett keményítő	
13.3.6.	Maltodextrin	A maltodextrin részlegesen hidrolizált keményítő	
13.4.1.	Polidextróz	D-glükóz termikus polimerizációjával előállított, véletlenszerűen összekapcsolt glükóz polimere	
13.5.1.	Poliolok⁽⁴⁾	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált mono-, di- vagy oligoszacharidokból vagy poliszacharidokból áll	
13.5.2.	Izomalt	Cukoralkohol, amelyet szacharózból nyernek enzimatis átalakítás és hidrogénezés útján	
13.5.3.	Mannit²⁵	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált glükózból és/vagy fruktózból áll	
13.5.4.	Xilit²⁵	Xilóz hidrogénezésével és fermentálásával nyert termék	
13.5.5.	Szorbit²⁵	Glükóz hidrogénezésével nyert termék	
13.6.1.	Kémiai finomításból nyert olajsavak⁽⁵⁾	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 Nedvesség, ha > 1 %
13.6.2.	Glicerinnel észterezett zsírsavak²⁶	Zsírsavak glicerinnel történő észterezésével nyert gliceridek. A termék legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 % Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm

13.6.3.	Zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei ²⁶	Glicerin mono-, di- és triésztereinek és zsírsavaknak a reakcióelegyét tartalmazó termék. Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és legfeljebb 7 % glicerint is tartalmazhat. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.4.	Zsírsavak sói ²⁶	Legalább négy szénatommal rendelkező zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxidokkal, -oxidokkal vagy -sókkal való reakciója során nyert termék. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír (hidrolízis után) Nedvesség Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen) Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.5.	Fizikai finomításból nyert zsírsav-desztillátumok ⁽³⁾	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 Nedvesség, ha > 1 %
13.6.6.	Nyers zsírsavak ⁽³⁾ ⁽⁶⁾	Szerves anyag fermentálásából, olaj enzimátikus interészterezéséből vagy olaj/zsír hasításából nyert termék. Meghatározása szerint nyers alifás, lineáris, telített és telítetlen C ₄ -C ₂₄ monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.7.	Tiszta desztillált zsírsavak ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	Szerves anyag fermentálásából, olaj enzimátikus 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 ₄ -C ₂₄ monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.8.	Semlegesítési iszap ⁽³⁾	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 % Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)
13.6.9.	Szerves savakkal észterezett zsírsavak mono- és digliceridjei ²⁶	Szerves savakkal észterezett, legalább négy szénatomot tartalmazó zsírsavak mono- és digliceridjei	Nyerszsír

13.6.10.	Zsírsavak szacharóz-észterei ²⁶	Szacharóz és zsírsavak észterei	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.11.	Zsírsavak cukor-gliceridjei ²⁶	Szacharóz észtereknek és zsírsavak mono- és digliceridjeinek keveréke	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.12.	Palmitoil-glükózamin	Számos növény, különösen a legtöbb hüvelyes növény gyökerében jelen lévő szerves lipidvegyület. A Palmitoil-glükózamin ($C_{22}H_{43}NO_6$) D-glükózamin palmitinsavval való acilálásával állítják elő. Legfeljebb 0,5 % acetont tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 2 %
13.6.13.	Zsírsavak laktilátjainak sói	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 Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)
13.6.14.	Palmitoil-etanolamid	A szójalecitinben, a tojásban és egyéb takarmányforrásokban jelen lévő szerves lipidvegyület. A Palmitoil-etanolamidot ($C_{18}H_{37}NO_2$) a palmitinsav etanolammal való reakciójából szintézis útján állítják elő	Nyerszsír Nedvesség, ha > 2 %
13.8.1.	Glicerin, nyers [glicerin, nyers]	Az alábbiak során nyert társtermék: <ul style="list-style-type: none"> – az olaj/zsír hasításának olajkémiai eljárása zsírsavak és vizes glicerinoldat nyerése céljából, amit vagy a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ, vagy a természetes olajoknak/zsíroknak zsírsav-metilészterek és vizes glicerinoldat nyerése érdekében végzett transzészterezése (legfeljebb 0,5 % metanoltartalommal), amit a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ, – biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével. A glicerinben 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 (<i>Matter Organic Non Glycerol</i>, MONG) tartalmazhat; – növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszeres lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Glicerin Kálium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 % Nikkel, ha > 20 ppm

13.8.2.	Glicerín [glicerín]	<p>Az alábbiak során nyert termék:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 zsírsavmetil-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, – 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, – növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendszerben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyérése céljából, amit a nyers glicerín finomítása és desztillálás követ. <p>Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat</p>	Glicerín, ha < 99 % a szárazanyagban. Nátrium, ha > 0,1 % Kálium, ha > 0,1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.9.1.	Metil-szulfonil-metán	Szerves kénvegyület ((CH ₃) ₂ SO ₂), amelyet kémiai szintézis útján nyernek, és amely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással	Kén
13.10.1.	Tőzeg	Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék	Nyersrost
13.10.2.	Leonardit	Természetesen előforduló, fenol-hidrokarbont tartalmazó ásványi komplex, más néven humát, amely szerves anyagok több millió éven keresztül tartó bomlásából ered	Nyersrost
13.11.1.	Propilénglikol; [1,2-propándiol]; [propán-1,2-diol]	Szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: C ₃ H ₈ O ₂ . 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 ²⁶	A propilénglikol és zsírsavak monoészterei önállóan vagy diészterekkel keverve	Propilénglikol Nyerszsír
13.12.1.	Hialuronsav ²⁶	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.	Kondroitin-szulfát ³⁶	Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján vagy mikrobiális fermentációból izolált kondroitin szulfatálásával nyert termék	Nátrium
----------	---	---	---------

(¹) 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.

(²) A nevet az adott esetnek megfelelően ki kell egészíteni az „állati szövetekből” vagy a „fermentálásból” szavakkal.

(³) A nevet ki kell egészíteni a botanikai eredet feltüntetésével.

(⁴) A mannit, a szorbit és a xilit kivételével.

(⁵) A nevet ki kell egészíteni a botanikai vagy állati eredet feltüntetésével.

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

HATÁROZATOK

A POLITIKAI ÉS BIZTONSÁGI BIZOTTSÁG (KKBP) 2022/1105 HATÁROZATA

(2022. június 15.)

a Vietnámi Szocialista Köztársaságnak az Európai Unió közép-afrikai köztársasági katonai kiképzési KBVP-missziójához (EUTM RCA) történő hozzájárulása elfogadásáról (EUTM RCA/2/2022)

A POLITIKAI ÉS BIZTONSÁGI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unióról szóló szerződésre és különösen annak 38. cikke harmadik bekezdésére,

tekintettel az Európai Unió közép-afrikai köztársasági katonai kiképzési KBVP-missziójáról (EUTM RCA) szóló, 2016. április 19-i (KKBP) 2016/610 tanácsi határozatra ⁽¹⁾ és különösen annak 8. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) A (KKBP) 2016/610 határozat 8. cikke (2) bekezdésének értelmében a Tanács felhatalmazta a Politikai és Biztonsági Bizottságot, hogy hozza meg a harmadik államok által az EUTM RCA-hoz felajánlott hozzájárulások elfogadásáról szóló, vonatkozó határozatokat.
- (2) Az uniós misszió parancsnokának, valamint az Európai Unió Katonai Bizottságának a Vietnámi Szocialista Köztársaság hozzájárulására vonatkozó ajánlások alapján az említett harmadik ország hozzájárulását el kell fogadni és jelentős mértékűnek kell tekinteni.
- (3) Az Európai Unióról szóló szerződéshez és az Európai Unió működéséről szóló szerződéshez csatolt, Dánia helyzetéről szóló 22. jegyzőkönyv 5. cikkével összhangban Dánia nem vesz részt az Unió védelmi vonatkozású határozatainak és fellépéseinek kidolgozásában és végrehajtásában,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

- (1) A Politikai és Biztonsági Bizottság elfogadja és jelentős mértékűnek ítéli a Vietnámi Szocialista Köztársaság hozzájárulását az Európai Unió közép-afrikai köztársasági katonai kiképzési KBVP-missziójához (EUTM RCA).
- (2) A Vietnámi Szocialista Köztársaság mentesül az EUTM RCA költségvetéséhez való pénzügyi hozzájárulás alól.

2. cikk

Ez a határozat az elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 2022. június 15-én.

a Politikai és Biztonsági Bizottság részéről
az elnök
D. PRONK

⁽¹⁾ HL L 104., 2016.4.20., 21. o.

ISSN 1977-0731 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-5090 (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU