

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 242/2010**  
**z dnia 19 marca 2010 r.**  
**w sprawie utworzenia katalogu materiałów paszowych**  
**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylające dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 24 ust. 2,

po konsultacji ze Stałym Komitetem ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 24 rozporządzenia (WE) nr 767/2009 przewiduje utworzenie katalogu materiałów paszowych.
- (2) Należy zatem utworzyć pierwszą wersję tego katalogu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Ustanawia się katalog materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 rozporządzenia (WE) nr 767/2009, jak określono w załączniku.

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 września 2010 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 marca 2010 r.

*W imieniu Komisji*  
José Manuel BARROSO  
*Przewodniczący*

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 229 z 1.9.2009, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK

## KATALOG MATERIAŁÓW PASZOWYCH

## PRZEPISY DOTYCZĄCE SŁOWNICTWA

Słownictwo podane poniżej dotyczy głównych procesów stosowanych w celu przygotowania materiałów paszowych wymienionych w niniejszym załączniku. W przypadku gdy nazwy tych materiałów paszowych zawierają nazwę zwyczajową lub kwalifikator z tego słownika, to proces, który ma zostać przeprowadzony, musi być zgodny z podaną definicją.

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Zatężanie <sup>(1)</sup>	Zwiększenie zawartości niektórych składników przez usunięcie wody lub innych składników	Koncentrat
2	Obłuszczenie <sup>(2)</sup>	Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych	Obłuszczone, częściowo obłuszczone
3	Suszenie	Odwodnienie przy wykorzystaniu procesów sztucznych lub naturalnych	Suszony (na słońcu lub sztucznie)
4	Ekstrakcja	Usuwanie rozpuszczalnikiem organicznym – tłuszczu lub oleju z niektórych materiałów, lub wodą – cukru i innych rozpuszczalnych w wodzie składników. W przypadku stosowania rozpuszczalników organicznych otrzymany produkt musi być technicznie wolny od tego rozpuszczalnika	Ekstrahowany z (w przypadku materiałów zawierających olej), melasy, pulpy (w przypadku produktów zawierających cukier lub inne składniki rozpuszczalne w wodzie)
5	Ekstruzja	Przeciskanie materiału przez otwory pod ciśnieniem (również wstępne żelowanie)	Ekstrudowany
6	Płatkowanie	Walcowanie mokrego materiału poddanego obróbce cieplnej	Płatki
7	Mielenie	Fizyczna obróbka ziarna w celu zmniejszenia wielkości cząstek i ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby, śrutę)	Mąka, otręby, śruta <sup>(3)</sup> , pasza
8	Ogrzewanie	Ogólny termin obejmujący szereg procesów obróbki cieplnej prowadzonej w określonych warunkach w celu wpłynięcia na wartość żywieniową lub strukturę materiału	Opiekany, gotowany, poddany obróbce cieplnej
9	Uwodornianie	Przekształcanie nienasyconych glicerydów w glicerydy nasycone (olejów i tłuszczów)	Utwardzony, częściowo utwardzony
10	Hydroliza	Rozbicie na prostsze składniki chemiczne przez odpowiednią obróbkę wodą, a także enzymami lub kwasami/zasadami	Hydrolizowany
11	Wyciskanie <sup>(4)</sup>	Usuwanie w drodze ekstrakcji mechanicznej (przy użyciu prasy śrubowej lub innej), z jednoczesnym niewielkim podgrzaniem lub bez, tłuszczu/oleju z bogatych w olej materiałów lub soku z owoców i innych produktów roślinnych	Wytłok <sup>(5)</sup> (w przypadku materiałów zawierających olej), pulpa, miazga (w przypadku owoców itp.), wyciskana pulpa (w przypadku buraków cukrowych)
12	Granulowanie	Specjalne kształtowanie w wyniku przeciskania przez matrycę	Granulat, granulowany
13	Wstępne żelowanie	Modyfikacja skrobi w celu poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie	Żelowany <sup>(6)</sup> , spęczniony
14	Rafinowanie	Całkowite lub częściowe usuwanie zanieczyszczeń z cukru, olejów, tłuszczów i innych materiałów naturalnych przez obróbkę chemiczną lub fizyczną	Rafinowany, częściowo rafinowany

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Mielenie na mokro	Mechaniczne rozdzielanie części składowych rdzenia/ziarna, czasem po namoczeniu w wodzie, z dodatkiem lub bez dodatku dwutlenku siarki, w celu ekstrakcji skrobi	Kielki, gluten, skrobia
16	Rozdrabnianie	Mechaniczna obróbka ziarna lub innych materiałów paszowych w celu zmniejszenia ich wymiarów	Rozdrobniony, rozdrabnianie
17	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usuwanie mono- i disacharydów z melas i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi	Odcukrzony, częściowo odcukrzony

(1) W języku niemieckim wyraz „konzentrieren” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „eindicken”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „eingedickt”.

(2) Wyraz „obłuszczenie” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „łuszczenie” lub „obłuskiwanie”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „wyluskany” lub „obłuszczone”.

(3) W języku francuskim można stosować wyraz „issues”.

(4) W języku francuskim wyraz „pressage” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „extraction mécanique”.

(5) Wyraz „wytłok” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „makuch”.

(6) W języku niemieckim można stosować kwalifikator „aufgeschlossen” i nazwę „Quellwasser” (w odniesieniu do skrobi).

### Otwarty wykaz głównych materiałów paszowych

#### 1. ZIARNA ZBÓŻ, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Owies	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa	
1.02	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie łuskanego owsa zwyczajnego. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej	Skrobia
1.03	Śruta owsiana	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego ziarna owsa na kaszę i mąkę owsianą. Zawiera głównie otręby owsiane i bielmo	Włókno surowe
1.04	Otręby i łuski owsiane	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego owsa na kaszę owsianą. Zawiera głównie łuski i otręby owsiane	Włókno surowe
1.05	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Śruta jęczmienna	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę	Włókno surowe
1.07	Białko jęczmienne	Suszony produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji skrobi z jęczmienia. Zawiera głównie białko uzyskane z oddzielania skrobi	Białko surowe Skrobia
1.08	Ryż połamany	Produkt uboczny uzyskiwany przy polerowaniu lub szklieniu ryżu <i>Oriza sativa</i> L. Zawiera głównie niewymiarowe lub połamane ziarna	Skrobia
1.09	Otręby ryżowe (brązowe)	Produkt uboczny pierwszego polerowania łuskanego ryżu. Zawiera głównie cząstki warstwy aleuronowej, bielma i zarodka	Włókno surowe
1.10	Otręby ryżowe (białe)	Produkt uboczny polerowania łuskanego ryżu. Zawiera głównie cząstki warstwy aleuronowej, bielma i zarodka	Włókno surowe

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uboczny polerowania łuskanego ryżu. Zawiera głównie srebrzyste łuski, cząstki warstwy aleuronowej, bielma i zarodka; zawiera zróżnicowane ilości węglanu wapnia pochodzącego z procesu polerowania	Włókno surowe Węglan wapnia
1.12	Mączka paszowa z ryżu parzonego	Produkt uboczny polerowania łuskanego parzonego ryżu. Zawiera głównie srebrzyste łuski, cząstki warstwy aleuronowej, bielma i zarodka; zawiera zróżnicowaną ilość węglanu wapnia pochodzącego z procesu polerowania	Włókno surowe Węglan wapnia
1.13	Mielony ryż pastewny	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu pastewnego, zawierający albo zielone, kredowobiałe lub niedojrzałe ziarna, oddzielone podczas mielenia ryżu łuskanego, albo zwykłe łuskane ziarno, które jest żółte lub ma plamy	Skrobia
1.14	Wytłok z zarodków ryżowych	Produkt uboczny uzyskiwany przy tłoczeniu oleju z zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze cząstki bielma i łuski	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
1.15	Zarodki ryżowe, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze cząstki bielma i łuski	Białko surowe
1.16	Skrobia ryżowa	Technicznie czysta skrobia ryżowa	Skrobia
1.17	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Śruta żytnia <sup>(1)</sup>	Produkty uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i odpadów ziarna	Skrobia
1.20	Żyto paszowe	Produkt uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż w otrębach żytnich	Skrobia
1.21	Otręby żytnie	Produkt uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większość bielma	Włókno surowe
1.22	Sorgo	Ziarno <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l.	
1.23	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy	
1.24	Śruta pszenna <sup>(2)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i odpadów ziarna	Skrobia
1.25	Pszenica paszowa	Produkt uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż w otrębach pszennych	Włókno surowe

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Otręby pszenne <sup>(3)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma	Włókno surowe
1.27	Zarodki pszenne	Produkt uboczny wytwarzania mąki, zawierający głównie zarodki pszenne, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.28	Gluten pszenny	Suszony produkt uboczny wytwarzania skrobi pszennej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi	Białko surowe
1.29	Gluten pszenny paszowy	Produkt uboczny wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera głównie otręby, z których częściowo usunięto zarodki lub nie, oraz gluten, do których mogą być dodane bardzo małe ilości składników powstałych przy przesiewaniu ziarna, jak też bardzo małe ilości pozostałości z procesu hydrolizy skrobi	Białko surowe Skrobia
1.30	Skrobia pszenna	Technicznie czysta skrobia uzyskiwana z pszenicy	Skrobia
1.31	Żelowana skrobia pszenna	Produkt zawierający skrobię pszenną, w znacznym stopniu spęczniałą w wyniku obróbki cieplnej	Skrobia
1.32	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Pszennyto	Ziarno mieszańca <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Kukurydza	Ziarno <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Śruta kukurydziana <sup>(4)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania mąki lub grysiku kukurydzianego. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrębów	Włókno surowe
1.36	Otręby kukurydziane	Produkt uboczny wytwarzania mąki lub grysiku kukurydzianego. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną, niewielkie ilości fragmentów zarodków kukurydzianych i cząstki bielma	Włókno surowe
1.37	Wytłok z zarodków kukurydzianych	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie suchych lub obrabianych na mokro kielków kukurydzianych, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.38	Zarodki kukurydziane, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suchych lub przetworzonych na mokro zarodków kukurydzianych, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski	Białko surowe
1.39	Gluten paszowy kukurydziany <sup>(5)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania skrobi kukurydzianej na mokro. Zawiera otręby i gluten, do których mogą być dodane pokruszone ziarna kukurydzy uzyskiwane z przesiewania, w ilości nieprzekraczającej 15 % produktu, lub pozostałości z przesączanego płynu wykorzystywanego do wytwarzania alkoholu lub innych produktów pochodnych skrobi. Produkt może również zawierać pozostałości z ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzianych uzyskiwanych również podczas przetwarzania na mokro	Białko surowe Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Gluten kukurydziany	Suszony produkt uboczny wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi	Białko surowe
1.41	Skrobia kukurydziana	Technicznie czysta skrobia uzyskiwana z kukurydzy	Skrobia
1.42	Żelowana skrobia kukurydziana <sup>(6)</sup>	Produkt zawierający skrobię kukurydzianą, w znacznym stopniu spęczniałą w wyniku obróbki cieplnej	Skrobia
1.43	Słód kukurydziany	Produkt uboczny słodowania, zawierający głównie suszone korzonki kielkujących zbóż	Białko surowe
1.44	Młóto browarniane suszone	Produkt uboczny browarniany uzyskiwany przez suszenie pozostałości słodowanego bądź niesłodowanego zboża i innych produktów skrobiowych	Białko surowe
1.45	Wywar gorzelniczny zbożowy suszony <sup>(7)</sup>	Produkt uboczny destylacji alkoholu uzyskiwany przez suszenie stałych pozostałości prefermentowanego ziarna	Białko surowe
1.46	Wywar gorzelniczny zbożowy ciemny <sup>(8)</sup>	Produkt uboczny destylacji alkoholu uzyskiwany przez suszenie stałych pozostałości prefermentowanego ziarna, do których został dodany syrop piwny lub odparowany prefermentowany zacier	Białko surowe

(1) Produkty zawierające ponad 40 % skrobi mogą być kwalifikowane jako „bogate w skrobię”. Mogą być określane w języku niemieckim jako „Roggennachmehl”.

(2) Produkty zawierające ponad 40 % skrobi mogą być kwalifikowane jako „bogate w skrobię”. Mogą być określane w języku niemieckim jako „Weizennachmehl”.

(3) Jeśli ten składnik był poddany drobniejszemu mieleniu, do nazwy można dodać wyraz „miałki” lub nazwę można zastąpić przez odpowiednie określenie.

(4) Produkty zawierające ponad 40 % skrobi mogą być określane jako „bogate w skrobię”. Mogą być określane w języku niemieckim jako „Maisnachmehl”.

(5) Nazwę tę można zastąpić przez „kukurydziany gluten paszowy”.

(6) Nazwę tę można zastąpić przez „ekstrudowana skrobia kukurydziana”.

(7) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami ziarna.

(8) Nazwę tę można zastąpić przez „wywar gorzelniczny zbożowy ciemny, rozpuszczalny, z dodatkiem zagęszczonych produktów podestylacyjnych”. Nazwę tę można uzupełnić gatunkami ziarna.

## 2. NASIONA OLEISTE, OWOCE OLEISTE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Wytłok z częściowo obłuszczonego orzechów ziemnych	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea</i> L. i innych gatunków <i>Arachis</i> . (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.02	Orzechy ziemne, częściowo obłuszczone, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie)	Białko surowe Włókno surowe
2.03	Wytłok z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie obłuszczonych orzechów ziemnych	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.04	Orzechy ziemne, obłuszczone, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję obłuszczonych orzechów ziemnych	Białko surowe Włókno surowe
2.05	Nasiona rzepaku <sup>(1)</sup>	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Minimalna czystość botaniczna: 94 %)	
2.06	Wytłok z nasion rzepaku <sup>(1)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie nasion rzepaku. (Minimalna czystość botaniczna: 94 %)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Nasiona rzepaku, ekstrahowane <sup>(1)</sup>	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion rzepaku. (Minimalna czystość botaniczna: 94 %)	Białko surowe
2.08	Łuski nasion rzepaku	Produkt uboczny uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion rzepaku	Włókno surowe
2.09	Nasiona krokoszu barwierskiego, częściowo obłuszczone, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Białko surowe Włókno surowe
2.10	Wytłok z kopry	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie wysuszonego rdzenia (bielmo) i zewnętrznej łuski (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.11	Kopra, ekstrahowana	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję wysuszonego rdzenia (bielmo) i zewnętrznej łuski (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej	Białko surowe
2.12	Wytłok z ziarna palmy	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie ziaren palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.K. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.13	Nasiona palmowe, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję wysuszonych nasion palmowych, z których usunięto możliwie najwięcej twardej łupiny zewnętrznej	Białko surowe Włókno surowe
2.14	Nasiona soi, opiekane	Nasiona soi ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g × min.)	
2.15	Nasiona soi, ekstrahowane, opiekane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g × min.)	Białko surowe Włókno surowe, jeżeli > 8 %
2.16	Nasiona soi, obłuszczone, ekstrahowane, opiekane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 8 % w suchej masie). (Aktywność ureazy maksymalnie 0,5 mg N/g × min.)	Białko surowe
2.17	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych, odłuszczonych nasion soi poddanych powtórnej ekstrakcji w celu obniżenia zawartości wolnego azotu w ekstrakcie	Białko surowe
2.18	Olej roślinny <sup>(2)</sup>	Olej uzyskiwany z roślin	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.19	Łuski z nasion soi	Produkt uboczny uzyskiwany podczas obłuskiwania soi	Włókno surowe
2.20	Nasiona bawełny	Nasiona bawełny <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.21	Nasiona bawełny, częściowo obłuszczone, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion bawełny, z których usunięto włókno i część łuski. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 22,5 % w suchej masie)	Białko surowe Włókno surowe
2.22	Wytłok z nasion bawełny	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie nasion bawełny, z których usunięto włókno	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Wytłok z nasion nigru	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie nasion nigru <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass. (Maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.24	Nasiona słonecznika	Nasiona słonecznika <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Nasiona słonecznika, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion słonecznika	Białko surowe
2.26	Nasiona słonecznika, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion słonecznika, z których usunięto część łuski. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie)	Białko surowe Włókno surowe
2.27	Nasiona lnu	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %)	
2.28	Wytłok lniany	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.29	Nasiona lnu, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %)	Białko surowe
2.30	Pulpa z oliwek	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję wyciskanych oliwek <i>Olea europea</i> L. oddzielonych na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek	Białko surowe Włókno surowe
2.31	Wytłok z nasion sezamu	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie nasion sezamu indyjskiego <i>Sesamum indicum</i> L. (Maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %)	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.32	Ziarno kakaowe, częściowo obłuszczone, ekstrahowane	Produkt uboczny wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., z którego usunięto część łuski	Białko surowe Włókno surowe
2.33	Łuski kakaowe	Łupiny suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L.	Włókno surowe

(1) W stosownych przypadkach można dodać określenie „o niskiej zawartości glukozytanów”. Definicja „o niskiej zawartości glukozytanów” znajduje się w prawodawstwie Unii Europejskiej.

(2) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

### 3. NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Mączka z ekstrahowanych nasion guaru	Produkt uboczny uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Białko surowe
3.03	Soczewica	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Łędźwian siewny (1)	Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane stosownej obróbce cieplnej	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Soczewica jadalna	Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion	
3.07	Fasola, opiekana	Nasiona <i>Phaseolus</i> lub <i>Vigna</i> ssp. poddane odpowiedniej obróbce cieplnej w celu inaktywacji toksycznych lektyn	
3.08	Groch	Nasiona <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Śruta grochowa	Produkt uboczny uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łusek	Białko surowe Włókno surowe
3.10	Otręby grochowe	Produkt uboczny uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łupiny usunięte podczas łuskania i czyszczenia grochu	Włókno surowe
3.11	Bobik	Nasiona <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i inne odmiany	

(1) Nazwę tę należy uzupełnić wskazaniem metody obróbki cieplnej.

#### 4. BULWY, KORZENIE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Pulpa buraczana	Produkt uboczny wytwarzania cukru, zawierający ekstrahowaną i suszoną krajankę buraka cukrowego <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (Maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 4,5 % w suchej masie)	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie. Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10,5 %
4.02	Melasa buraczana	Produkt uboczny zawierający resztki syropu zebranego podczas wytwarzania lub rafinacji cukru z buraków cukrowych	Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.03	Pulpa buraczana, melasowana	Produkt uboczny wytwarzania cukru, zawierający suszoną pulpę buraczaną, do której dodano melasę. (Maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 4,5 % w suchej masie)	Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.04	Wywar melasowy z buraków cukrowych	Produkt uboczny uzyskiwany po fermentacji melasy buraczanej podczas wytwarzania alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego i innych substancji organicznych	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 35 %
4.05	Cukier z buraków cukrowych (1)	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych	Sacharoza
4.06	Batat	Bulwy <i>Ipomoea Batatas</i> (L.) Poir, niezależnie od postaci	Skrobia

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Maniok jadalny <sup>(2)</sup>	Korzenie <i>Manibot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci. (Maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 4,5 % w suchej masie)	Skrobia Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.08	Skrobia z manioku <sup>(3)</sup> , spęczniona	Skrobia uzyskiwana z korzeni manioku, w znacznym stopniu spęczniała w wyniku odpowiedniej obróbki cieplnej	Skrobia
4.09	Pulpa ziemniaczana	Produkt uboczny wytwarzania skrobi ziemniaczanej ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	
4.10	Skrobia ziemniaczana	Technicznie czysta skrobia ziemniaczana	Skrobia
4.11	Białko ziemniaczane	Suszony produkt uboczny wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwanych po oddzieleniu skrobi	Białko surowe
4.12	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany przez suszenie bębnowe umytych, obranych lub nieobrzanych parowanych ziemniaków	Skrobia Włókno surowe
4.13	Skondensowany sok ziemniaczany	Produkt uboczny wytwarzania skrobi ziemniaczanej, z którego częściowo usunięto białka i wodę	Białko surowe Popiół surowy
4.14	Wstępnie żelowana skrobia ziemniaczana	Produkt zawierający skrobię ziemniaczaną w znacznym stopniu rozłożoną w wyniku obróbki cieplnej	Skrobia

(1) Nazwę tę można zastąpić nazwą „sacharoza”.

(2) Nazwę tę można zastąpić nazwą „tapioka”.

(3) Nazwę tę można zastąpić nazwą „skrobia z tapioki”.

##### 5. INNE NASIONA I OWOCE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Strąki szarańczynu	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie suchych owoców (strąków) drzewa szarańczynu <i>Ceratonia siliqua</i> L., z których usunięto nasiona	Włókno surowe
5.02	Pulpa cytrusowa	Produkt uboczny uzyskiwany przez wyciskanie owoców cytrusowych <i>Citrus</i> spp. podczas wytwarzania soków cytrusowych	Włókno surowe
5.03	Pulpa owocowa <sup>(1)</sup>	Produkt uboczny uzyskiwany przez wyciskanie owoców miąższowych lub pestkowych podczas wytwarzania soku owocowego	Włókno surowe
5.04	Pulpa pomidorowa	Produkt uboczny uzyskiwany przez wyciskanie pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. podczas wytwarzania soku pomidorowego	Włókno surowe
5.05	Pestki winogronowe, ekstrahowane	Produkt uboczny uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogronowych	Włókno surowe, jeżeli > 45 %
5.06	Pulpa winogronowa	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szypek i pestek	Włókno surowe, jeżeli > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Pestki winogron	Pestki usunięte z pulpy winogronowej, z których nie wytłoczono oleju	Tłuszcz surowy Włókno surowe, jeżeli > 45 %

(<sup>1</sup>) Nazwę tę należy uzupełnić określeniem gatunku owoców.

#### 6. PASZE Z ZIELONEK I PASZE OBJĘTOŚCIOWE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Mączka z lucerny ( <sup>1</sup> )	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie młodej lucerny <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> . Może zawierać do 20 % młodych roślin koniczyny lub innych roślin paszowych, wysuszonych i zmielonych jednocześnie z lucerną	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.02	Miazga z lucerny	Suszony produkt uboczny uzyskiwany przez wyciskanie soku z lucerny	Białko surowe
6.03	Koncentrat białkowy z lucerny	Produkt uzyskiwany przez sztuczne suszenie frakcji soku z lucerny, który odwirowano i poddano obróbce cieplnej w celu oddzielenia białek	Karoten Białko surowe
6.04	Mączka z koniczyny ( <sup>1</sup> )	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie młodych roślin koniczyny <i>Trifolium</i> ssp. Może zawierać do 20 % młodych roślin lucerny lub innych roślin paszowych, wysuszonych i zmielonych jednocześnie z koniczyną	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.05	Mączka z traw ( <sup>1</sup> ) ( <sup>2</sup> )	Produkt uzyskiwany przez suszenie i zmielenie młodych roślin paszowych.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.06	Słoma zbożowa ( <sup>3</sup> )	Słoma zbóż	
6.07	Słoma zbożowa, po obróbce ( <sup>4</sup> )	Produkt uzyskiwany w wyniku odpowiedniej obróbki słomy zbóż	Sód, jeśli do obróbki użyto NaOH

(<sup>1</sup>) Wyraz „mączka” można zastąpić wyrazem „granulat”. Do nazwy może być dodana metoda suszenia.

(<sup>2</sup>) Do nazwy można dodać gatunek rośliny paszowej.

(<sup>3</sup>) W nazwie należy wskazać gatunek zboża.

(<sup>4</sup>) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju przeprowadzanej obróbki cieplnej.

#### 7. INNE ROŚLINY, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt uboczny zawierający resztki syropu zebranego podczas wytwarzania lub rafinacji cukru z trzciny cukrowej <i>Saccharum officinarum</i> L.	Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
7.02	Wywar melasowy z trzciny cukrowej	Produkt uboczny uzyskiwany po fermentacji melasy z trzciny cukrowej przy wytwarzaniu alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego lub innych substancji organicznych	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 35 %
7.03	Cukier z trzciny cukrowej ( <sup>1</sup> )	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej	Sacharoza

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskiwany przez suszenie i rozdrabnianie morskich wodorostów, w szczególności morskich. Produkt ten może być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu	Popiół surowy

(<sup>1</sup>) Nazwę tę można zastąpić nazwą „sacharoza”.

#### 8. PRZETWORY MLECZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Odtłuszczone mleko w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie mleka po prawie całkowitym odtłuszczeniu	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.02	Maślanka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji masła	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.03	Serwatka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji sera, twarogu i kazeiny lub innych podobnych procesach	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy
8.04	Serwatka w proszku, o niskiej zawartości cukru	Produkt uzyskiwany przez suszenie serwatki, z której częściowo usunięto laktozę	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeśli > 8 % Popiół surowy
8.05	Białko serwatki w proszku ( <sup>1</sup> )	Produkt uzyskiwany przez suszenie związków białka ekstrahowanych z serwatki lub mleka przez chemiczną lub fizyczną obróbkę	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.06	Kazeina w proszku	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.07	Laktoza w proszku	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez czyszczenie i suszenie	Laktoza Wilgotność, jeżeli > 5 %

(<sup>1</sup>) Nazwę tę można zastąpić nazwą „albumina mleka w proszku”.

#### 9. PRODUKTY ZWIERZĘCE ZE ZWIERZĄT ŁĄDOWYCH

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Mączka mięsna ( <sup>1</sup> )	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całości lub części ciepłokrwistych zwierząt lądowych, z których tłuszcz został częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Produkt musi być zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów i piór, a także treści przewodu pokarmowego (minimalna zawartości białka surowego: 50 % w suchej masie). (Maksymalna zawartość całkowitego fosforu: 8 %)	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.02	Mączka mięsno-kostna ( <sup>1</sup> )	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całości lub części ciepłokrwistych zwierząt lądowych, z których tłuszcz został częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Produkt musi być zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów i piór, a także treści przewodu pokarmowego	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.03	Mączka kostna	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i drobne mielenie kości ciepłokrwistych zwierząt lądowych, z których tłuszcz został w znacznym stopniu wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Produkt musi być zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów i piór, a także treści przewodu pokarmowego	Białko surowe Popiół surowy Wilgotność, jeśli > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Skwarki	Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łoju wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.05	Mączka drobiowa <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie produktów ubocznych uboju drobiu. Produkt musi być zasadniczo wolny od piór	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,3 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.06	Mączka z piór, hydrolizowana	Produkt uzyskiwany przez hydrolizowanie, suszenie i mielenie piór drobiowych	Białko surowe Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,4 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.07	Mączka z krwi	Produkt uzyskiwany przez suszenie krwi zwierząt ciepłokrwistych poddanych ubojowi. Produkt musi być zasadniczo wolny od substancji obcych	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.08	Tłuszcz zwierzęcy <sup>(2)</sup>	Produkt zawierający tłuszcz ciepłokrwistych zwierząt lądowych	Wilgotność, jeżeli > 1 %

<sup>(1)</sup> Produkty zawierające ponad 13 % tłuszczu w suchej masie należy kwalifikować jako produkty „o wysokiej zawartości tłuszczu”.

<sup>(2)</sup> Nazwę tę należy uzupełnić szczegółowym opisem rodzaju tłuszczu zwierzęcego w zależności od jego pochodzenia oraz procesu produkcyjnego (łój, smalec, tłuszcz kostny itp.).

#### 10. RYBY, INNE ZWIERZĘTA MORSKIE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Mączka rybna <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany w wyniku przetwarzania całości lub części ryb, z którego olej mógł zostać częściowo usunięty i do którego mógł zostać ponownie dodany roztwór rybny	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.02	Rozpuszczalne części ryb, skondensowane	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i stabilizowany przez zakwaszenie lub wysuszenie	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
10.03	Olej rybny	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.04	Rafinowany i utwardzony olej rybny	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, rafinowany i uwodorniony	Liczba jodowa Wilgotność, jeżeli > 1 %

<sup>(1)</sup> Produkty zawierające ponad 75 % surowego białka w suchej masie należy kwalifikować jako produkty „bogate w białko”.

#### 11. MINERAŁY

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Węglan wapnia <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany przez mielenie materiałów będących źródłem węgla wapnia, takich jak wapień, muszle ostryg lub małży, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węglanu wapnia i węglanu magnezu	Wapń Magnez
11.03	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (Maerl)	Produkt naturalny uzyskiwany z wapiennych alg, mielonych lub granulowanych	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.04	Tlenek magnezu	Technicznie czysty tlenek magnezu (MgO)	Magnez
11.05	Siarczan magnezu	Technicznie czysty siarczan magnezu (MgSO <sub>4</sub> ·7H <sub>2</sub> O)	Magnez Siarka
11.06	Fosforan diwapniowy <sup>(2)</sup>	Monowodorofosforan wapnia wytrącony z kości lub źródeł nieorganicznych (CaHPO <sub>4</sub> ·H <sub>2</sub> O)	Wapń Fosfor całkowity
11.07	Fosforan mono-, diwapniowy	Produkt uzyskiwany chemicznie, zawierający równe części fosforanu diwapniowego i monowapniowego (CaHPO <sub>4</sub> – Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·H <sub>2</sub> O)	Fosfor całkowity Wapń
11.08	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskiwany przez mielenie oczyszczonych i odpowiednio odfluorowanych fosforanów naturalnych	Fosfor całkowity Wapń
11.09	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i zmielone kości, z których usunięto tłuszcz	Fosfor całkowity Wapń
11.10	Fosforan mono-wapniowy	Technicznie czysty diwodorofosforan wapnia (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·xH <sub>2</sub> O)	Fosfor całkowity Wapń
11.11	Fosforan wapniowo-magnezowy	Technicznie czysty fosforan wapniowo-magnezowy	Wapń Magnez Fosfor całkowity
11.12	Fosforan monoamonowy	Technicznie czysty fosforan monoamonowy (NH <sub>4</sub> ·H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	Azot całkowity Fosfor całkowity
11.13	Chlorek sodu <sup>(1)</sup>	Technicznie czysty chlorek sodu lub produkt uzyskiwany przez mielenie naturalnych źródeł chlorku sodu, takich jak sól kamienna lub morska	Sód
11.14	Propionian magnezu	Technicznie czysty propionian magnezu	Magnez
11.15	Fosforan magnezu	Produkt zawierający technicznie czysty fosforan magnezu (dwuzasadowy) (MgHPO <sub>4</sub> ·xH <sub>2</sub> O)	Fosfor całkowity Magnez
11.16	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt zawierający fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Fosfor całkowity Magnez Wapń Sód
11.17	Fosforan monosodowy	Technicznie czysty fosforan monosodowy (NaH <sub>2</sub> PO·H <sub>2</sub> O)	Fosfor całkowity Sód
11.18	Wodorowęglan sodu	Technicznie czysty wodorowęglan sodu (NaHCO <sub>3</sub> )	Sód

<sup>(1)</sup> Rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy.

<sup>(2)</sup> W nazwie może być zawarte określenie procesu produkcji.

## 12. RÓŻNE

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony oraz produkty uboczne <sup>(1)</sup>	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas wytwarzania chleba, w tym wyrobów piekarniczych, herbatników lub makaronów	Skrobia Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę
12.02	Produkty przemysłu cukierniczego i produkty uboczne <sup>(1)</sup>	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas wytwarzania słodczy, w tym czekolady	Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę
12.03	Wyroby i produkty uboczne wytwarzania ciast i lodów <sup>(1)</sup>	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas wytwarzania ciast cukierniczych, ciastek lub lodów	Skrobia Całkowity cukier w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
12.04	Kwasy tłuszczowe	Produkt uboczny uzyskiwany podczas usuwania kwasów ługiem lub w procesie destylacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
12.05	Sole kwasów tłuszczowych <sup>(2)</sup>	Produkt uzyskiwany przez zmydlenie kwasów tłuszczowych wodorotlenkiem wapnia, sodu lub potasu	Tłuszcz surowy Ca (lub Na lub K, gdzie stosowne)

<sup>(1)</sup> Nazwę można zmienić lub uzupełnić w celu określenia procesu spożywczego, w którego wyniku uzyskano produkt paszowy.

<sup>(2)</sup> Nazwę można uzupełnić wskazaniem, jaka sól została uzyskana.

## 13. PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE PROCESÓW FERMENTACJI ORAZ SOLE AMONOWE

2	3	4
Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże odżywkowe (ewentualne szczegółowe określenie)
1.1.1.1. Produkt białkowy otrzymany w drodze fermentacji prowadzonej na metanolu przez kulturę <i>Methylophilus methylotrophus</i>	<i>Methylophilus methylotrophus</i> NCIB szczep 10515	Metanol
1.1.2.1. Produkt białkowy otrzymany w drodze fermentacji prowadzonej na gazie ziemnym przez kultury: <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> et <i>Bacillus firmus</i> oraz których komórki zostały zabite	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) NCIMB szczep 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> NCIMB szczep 12387 <i>Bacillus brevis</i> szczep NCIMB szczep 13288 <i>Bacillus firmus</i> szczep NCIMB szczep 13280	Gaz ziemny: (ok. 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu, 1 % innych składników), amoniak, sole mineralne
Wszelkie drożdże — otrzymany z mikroorganizmów i substratów wymienionych w kolumnach, odpowiednio, 3 i 4 — których komórki zostały zabite	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melasy, pozostałości po przetwórstwie gorzelnicznym, zboża i produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatka, kwas mlekowy, hydrolizowane włókna roślinne
1.4.1.1. Grzybnia, wilgotny produkt uboczny produkcji penicyliny, zakwaszony przy użyciu <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collenoid</i> i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny i poddany obróbce cieplnej	Azotowy związek <i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271	Różne źródła węglowodanów i ich hydrolizatów

2	3	4
Nazwa produktu	Opis zasady odżywczej lub identyfikacja mikroorganizmu	Podłoże odżywki (ewentualne szczegółowe określenie)
2.2.1. Mleczan amonu, wytwarzany w drodze fermentacji przez <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	Serwatka
2.2.2. Octan amonu w roztworze wodnym	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	—
2.2.3. Siarczan amonu w roztworze wodnym	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	—
2.3.1. Stężone, ciekłe produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium melassecola</i>	Sole amonu i inne związki azotu	Sacharoza, melasy, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty
2.3.2. Stężone, ciekłe produkty uboczne wytwarzania monochlorowodoru L-lizyny w drodze fermentacji przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sole amonu i inne związki azotu	Sacharoza, melasy, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty