

II

(Не законодательные акты)

НОРМАТИВЫ

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 68/2013

от 16 января 2013 года

о Каталоге кормовых материалов

(Текст, имеющий отношение к ЕАОС)

ЕВРОПЕЙСКАЯ КОМИССИЯ,

Принимая во внимание Договор о функционировании Европейского Союза,

Принимая во внимание Регламент (ЕС) № 767/2009 Европейского парламента и Совета от 13 июля 2009 года о размещении на рынке и использовании кормов, вносящий изменения в Регламент (ЕС) № 1831/2003 Европейского парламента и Совета и отменяющий Директиву Совета 79/373/ЕЭС, Директиву Комиссии 80/511/ЕЭС, Совета 82/471/ЕЕС, 83/228/ЕЕС, 93/74/ЕЕС, 93/113/ЕС и 96/25/ЕС и Решение Комиссии 2004/217/ЕС ⁽¹⁾, и в особенности Статью 26⁽²⁾ и ⁽³⁾ таким образом,

Принимая во внимание, что:

- (1) Регламент Комиссии (ЕС) № 575/2011 от 16 июня 2011 года о Каталоге кормовых материалов ⁽²⁾ (каталог) заменил первую версию Каталога кормовых материалов, представлен в Регламент Комиссии (ЕС) № 242/2010 от 19 марта 2010 года, создавая Каталог кормовых материалов ⁽³⁾.
- (2) Соответствующие представители европейских секторов кормового бизнеса, в консультации с другими заинтересованными сторонами, в сотрудничестве с компетентными национальными органами и с учетом соответствующего опыта из мнений Европейского органа по безопасности пищевых продуктов и научно-технических разработок разработали поправки к Регламенту (ЕС) № 575/2011.
- (3) Эти поправки касаются новых записей процессов обработки и кормовых материалов и улучшений существующих записей, в частности, для масложировых производных.

производственного процесса или технологических добавок, которые должны быть установлены в соответствии с пунктом 1 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 767/2009. Особые правила должны применяться к бывшим продуктам питания, например излишки производства, деформированные продукты или продукты питания с истекшим сроком годности, которые были произведены в соответствии с пищевым законодательством ЕС.

- (5) Условия, изложенные в Статье 26 Регламента (ЕС) № 767/2009, выполнены.
- (6) Учитывая очень большое количество поправок, которые необходимо внести в Регламент (ЕС) № 575/2011, целесообразно по причинам согласованности, ясности и упрощения отменить и заменить этот Регламент.
- (7) Целесообразно уменьшить административную нагрузку на операторов, предоставляя период времени, позволяющий плавно преобразовывать маркировку, чтобы избежать ненужного нарушения коммерческой практики.
- (8) Меры, предусмотренные в данном Регламенте, соответствуют мнению Постоянного комитета ЕС по пищевой цепи и здоровью животных.

УТВЕРДИЛИ НАСТОЯЩИЙ РЕГЛАМЕНТ:

Статья
1

Каталог кормовых материалов, упомянутых в Статье 24 Регламента (ЕС) № 767/2009, создан в соответствии с Приложением к настоящему Регламенту.

(4) Кроме того, поправки касаются максимального содержания химических примесей, образующихся в результате их

Статья 2

- (1) Официальный журнал ЕС L 229, 1.9.2009, стр. 1.
(2) Официальный журнал ЕС L 159, 17.6.2011, стр. 25.
(3) Официальный журнал ЕС L 77, 24.3.2010, стр. 17.

Регламент (ЕС) № 575/2011 отменен.

Ссылки на аннулированный Регламент должны считаться ссылками на настоящий Регламент.

Статья 3

Кормовые материалы, которые были маркированы в соответствии с Регламентом (ЕС) № 575/2011 до 19 августа 2013 года, могут по-прежнему размещаться на рынке и использоваться до истощения запасов.

Статья 4

Настоящий Регламент вступает в силу на двадцатый день после публикации в *Официальном журнале Европейского Союза*.

Настоящий Регламент считается обязательным для исполнения (в полном объеме) и непосредственно применимым ко всем государствам-членам.

Брюссель, 16 января 2013 г.

*От имени
Комиссии
Президент*
Хосе Мануэль БАРРОСО

ПРИЛОЖЕНИЕ

Каталог кормовых материалов

ЧАСТЬ А

Общие положения

- (1) Использование данного Каталога операторами кормового бизнеса является добровольным. Однако название кормового материала, указанное в части С, может использоваться только для кормового материала, соответствующего требованиям соответствующей записи.
- (2) Все записи в списке кормовых материалов в Части С должны соответствовать ограничениям на использование кормовых материалов в соответствии с действующим законодательством Союза. Операторы кормовых предприятий, использующие кормовой материал, введенный в Каталог, должны обеспечить его соответствие Статье 4 Регламента (ЕС) № 767/2009.
- (3) «Продукты питания с истекшим сроком годности» означают продукты питания, кроме возврата общественного питания, которые были изготовлены для потребления человеком в полном соответствии с пищевым законодательством ЕС, но которые больше не предназначены для потребления человеком по практическим или материально-техническим причинам или из-за проблем, связанных с производственными или упаковочными дефектами или другие дефекты, которые не представляют опасности для здоровья при использовании в качестве корма. Установление максимального содержания, как указано в пункте 1 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 767/2009, не должно применяться к бывшим продуктам питания с истекшим сроком годности и возврату общественного питания. Это применяется при дальнейшей обработке в качестве корма.
- (4) В соответствии с передовой практикой, упомянутой в Статье 4 Регламента (ЕС) № 183/2005 Европейского парламента и Совета ⁽¹⁾, кормовые материалы не должны содержать химических примесей, возникающих в результате производственного процесса и из технологических вспомогательных средств, если специальное максимальное содержание не зафиксировано в каталоге. Вещества, запрещенные для использования в кормах, не должны присутствовать, и для этих веществ такое максимальное содержание не должно быть фиксированным. В интересах прозрачности кормовые материалы с допустимыми остатками дополняются соответствующей информацией, предоставляемой операторами кормового бизнеса в контексте обычных коммерческих сделок.
- (5) В соответствии с надлежащей практикой, как указано в Статье 4 Регламента (ЕС) № 183/2005, применение принципа ALARA ⁽²⁾ и без ущерба для применения Регламента (ЕС) № 183/2005 Директива Европейского парламента и Совета ЕС 2002/32/ЕС от 7 мая 2002 года о нежелательных веществах в кормах для животных ⁽³⁾, Регламент (ЕС) № 396/2005 Европейского парламента и Европейского Союза. Совет от 23 февраля 2005 г. по максимальным уровням остаточных количеств пестицидов в или на пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения и внесении изменений в Директиву Совета 91/414/ЕЕС ⁽⁴⁾ и Регламент (ЕС) № 1831/2003 Европейский парламента и Совет от 22 сентября 2003 г. по добавкам для использования в питании животных ⁽⁵⁾ целесообразно указать в Каталоге кормовых материалов максимальное содержание химических примесей, возникающих в результате производственного процесса и из технологических вспомогательных средств, которые присутствуют на уровне 0,1 % или выше. Максимальное содержание может также быть установлено в Каталоге для химических примесей и технологических вспомогательных средств, присутствующих на уровне ниже 0,1 %, если это считается подходящим для надлежащей торговой практики. Если в Части В или С настоящего Приложения не указано иное, любое максимальное содержание выражается в единицах масса/масса.
- (6) Конкретное максимальное содержание химических примесей и технологических добавок задается либо в описании процесса в части В, либо в описании исходного материала в части С, либо в конце категории в части С. Если не указано конкретное максимальное содержание установленный в части С, любое максимальное содержание, установленное в части В для данного процесса, применимо к любому подаваемому материалу, перечисленному в части С, поскольку описание этого материала в своем описании ссылается на этот процесс, а также рассматриваемый процесс соответствует описанию, приведенному в части В.
- (7) Ботаническая чистота исходного материала должна быть не менее 95 %. Однако ботанические

примеси, такие как остатки семян или плодов других масличных культур, полученные в результате предыдущего производственного процесса, не должны превышать 0,5 % для каждого типа семян или фруктов масличных культур. Исходя из этих общих правил, конкретный уровень должен быть установлен в списке кормовых материалов в части С.

-
- (1) Официальный журнал ЕС L 35, 8.2.2005, стр. 1.
 - (2) Разумно необходимый минимально достижимый уровень
 - (3) (140) Официальный журнал ЕС L 30.5.2002, стр. 10.
 - (4) Официальный журнал ЕС L 70, 16.3.2005, стр. 1
 - (5) Официальный журнал ЕС L 268, 18.10.2003, стр. 29.

- (8) Общее название/квалифицирующий признак одного или нескольких процессов, как указано в последнем столбце глоссария процессов в части В, ⁽¹⁾ должно быть добавлено к названию исходного материала, чтобы указать, что он прошел соответствующий процесс или процессы. Исходный материал, название которого представляет собой комбинацию названия, указанного в части С, с общим названием/квалифицирующим признаком одного или нескольких процессов, перечисленных в части В, считается включенным в каталог, а на его этикетке должны быть указаны обязательные декларации, применимые к этому материалу подачи, как указано в последних столбцах Частей В и С, в зависимости от обстоятельств. Каждый раз, при изложении в последнем столбце Части В, конкретный метод, используемый для процесса, должен быть указан в названии исходного материала.
- (9) Если производственный процесс для исходного материала отличается от описания соответствующего процесса, как указано в глоссарии процессов в части В, производственный процесс должен быть изложен в описании соответствующего исходного материала.
- (10) Для ряда кормовых материалов могут использоваться синонимы. Такие синонимы включены в квадратные скобки в столбце «название» записи для соответствующего кормового материала в списке кормовых материалов в части С.
- (11) В описании кормовых материалов в списке кормовых материалов в части С слово «продукт» используется вместо слова «побочный продукт», чтобы отразить ситуацию на рынке и язык, используемый на практике операторами кормов для выделения коммерческой ценности кормовых материалов.
- (12) Ботаническое название растения приводится только в описании первой записи в списке кормовых материалов в части С, касающейся этого растения.
- (13) Основопологающим принципом обязательной маркировки аналитических компонентов определенного кормового материала в Каталоге является то, содержит ли определенный продукт высокие концентрации определенного компонента, или изменил ли процесс производства питательные характеристики продукта.
- (14) Статья 15 (g) Регламента (ЕС) № 767/2009 в сочетании с пунктом 6 Приложения I к этому Регламенту устанавливает требования к маркировке в отношении содержания влаги. Статья 16 (1) (b) этого Регламента вместе с Приложением V устанавливает требования к маркировке в отношении других аналитических составляющих. Кроме того, пункт 5 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 767/2009 требует декларации уровня золы, нерастворимой в соляной кислоте, если он превышает 2,2 % в целом, или для определенного исходного материала, если он превышает уровень, установленный в соответствующий раздел Приложения V к этому Регламенту. Однако некоторые записи в списке кормовых материалов в части С отличаются от этого Регламента следующим образом:
- (a) обязательная информация, касающаяся аналитических компонентов в перечне кормовых материалов в части С, заменяют обязательную информацию, изложенную в соответствующем разделе Приложения V к Регламенту (ЕС) № 767/2009;
- (b) если колонка, касающаяся обязательной информации в списке кормовых материалов в Части С, оставлена пустой в отношении аналитических составляющих, которые должны быть объявлены в соответствии с соответствующим разделом Приложения V к Регламенту (ЕС) № 767/2009, ни один из этих компонентов не должен быть маркирован. Однако для золы, нерастворимой в соляной кислоте, если уровень не указан в списке сырьевых материалов в части С, уровень будет заявлен, если он превышает 2,2 %;
- (c) если один или несколько конкретных уровней влаги установлены в столбце «обязательная информация» перечня кормовых материалов в части С, эти уровни должны применяться вместо уровней, указанных в пункте 6 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 767/2009. Однако, если содержание влаги ниже 14 %, ее заявление не является обязательной. Если в

этой колонке не указан конкретный уровень влаги, применяется пункт 6 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 767/2009.

- (15) Бизнес-оператор в сфере кормов, который заявляет, что кормовой материал имеет больше свойств, чем указано в столбце «описание» списка кормовых материалов в части С, или ссылается на процесс, перечисленный в части В, который может быть воспринят как заявка (например, защита от разрушения в рубце), должна соответствовать Статье 13 Регламента (ЕС) № 767/2009. Кроме того, кормовые материалы могут соответствовать определенной питательной цели в соответствии со статьями 9 и 10 Регламента (ЕС) № 767/2009.

(1) Отступая от этого обязательства, к процессу «сушки» оно может быть добавлено.

ЧАСТЬ В

Глоссарий процессов

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
1	Фракционирование воздуха	Разделение частиц с помощью воздушного потока	Фракционированный воздух
2	Аспирация	Процесс удаления пыли, мелких частиц и других частей с взвешенными зерновыми мелкими фракциями из насыпной массы зерна во время	Аспирированный
3	Бланширование	Процесс, состоящий из тепловой обработки органического вещества путем кипячения или обработки паром с целью денатурации природных ферментов, размягчения тканей и удаления сырых ароматизаторов с последующим погружением в холодную	Бланшированный
4	Отбеливание	Удаление естественного цвета	Обесцвеченный
5	Охлаждение	Понижение температуры ниже температуры окружающей среды, но выше точки замерзания для сохранения	Охлаждённый
6	Измельчение	Уменьшение размера частиц с помощью одного или нескольких	Измельченный
7	Очистка	Удаление объектов (загрязняющих веществ, например, камней) или вегетативных частей растения, например неприкрепленных частиц соломы или	Очищенный/ отсортированный
8	Концентрация (1)	Увеличение определенного содержания за счет удаления воды и/или других компонентов	Концентрат
9	Конденсация	Переход вещества из газообразной в жидкую фазу	Конденсированный
10	Приготовление	Применение тепла для изменения физико-химических характеристик сырья	Подвергнутые кулинарной обработке
11	Дробление	Уменьшение размера частиц с помощью дробильной машины	Дробленый

12	Кристаллизация	Очищение путем образования твердых кристаллов из жидкого раствора. Примеси в жидкости обычно не включаются в решетчатую структуру кристалла.	Кристаллизованный
----	-----------------------	--	-------------------

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
13	Обдирание (шелушение) ⁽²⁾	Полное или частичное удаление наружных слоев с зерна, семян, плодов, орехов и др.	Полностью или частично очищенный
14	Лущение/шелушение	Удаление верхней кожицы бобов, зерен и семян обычно физическими средствами	Лущенный или отшелушенный ⁽³⁾
15	Депиктенизация	Извлечение пектинов из кормового материала	Депиктенизированный
16	Высушивание	Процесс экстракции влаги	Desiccated
17	Дешламирование	Процесс, используемый для удаления слоя слизи на поверхности	Дешламированный
18	Извлечение сахара	Полное или частичное удаление моно- и дисахаридов из патоки и других материалов, содержащих сахар, химическими или физическими средствами.	Обессахаренный, частично обессахаренный
19	Детоксификация	Процесс, посредством которого токсичные загрязнители разрушаются или уменьшаются в концентрации	Детоксифицированный
20	Дистилляция	Фракционирование жидкостей путем кипячения и сбора конденсированного пара в отдельный контейнер	Дистиллированный
21	Сушка	Обезвоживание искусственными или естественными процессами	Высушенный (на солнце или искусственный)
22	Силосование	Хранение кормовых материалов в бункере, возможно, с добавлением консервантов или в анаэробных условиях, возможно, с добавками силоса	Силосированный
23	Выпаривание	Уменьшение содержания воды	Выпаренный
24	Испарение (экструдирование)	Термический процесс, во время которого внутреннее содержание воды в продукте, резко выпаренное, приводит к разрушению продукта	Экструдированный или воздушный
25	Выгонка	Удаление масла/жира путем отжима (прессования)	Жмых и масло/жир

26	Экстракция	Удаление либо органическим растворителем жира/масла из определенных материалов, либо водным растворителем сахара или других водорастворимых компонентов	Экстрагированный/шрот и жир/масло, патока/ мякоть и сахар или другие водорастворимые компоненты
27	Экструзия	Термический процесс, во время которого внутреннее содержание воды в продукте, резко выпаренное, приводит к разрушению продукта в сочетании со специальной формой, проходя через	Экструдированный

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
28	Ферментация	Процесс, в котором микроорганизмы, такие как бактерии, грибки или дрожжи, производятся или используются для воздействия на материалы, чтобы способствовать изменению их химического состава/свойств	Ферментированный
29	Фильтрация	Разделение смеси жидких и твердых материалов путем пропускания жидкости через пористую среду или мембрану	Фильтрованный
30	Вальцевание	Прокат влажного термообработанного материала	Хлопья
31	Помол муки	Уменьшение размера частиц сухого зерна и облегчение разделения на составляющие фракции (главным образом, муку, отруби и среднюю массу)	Мука, отруби, крупки ⁽⁴⁾ , корм
32	Фракционирование	Разделение фрагментов исходного материала путем просеивания и/или обработки потоком воздуха, который уносит кусочки легкой оболочки	Фракционированный
33	Фрагментация	Процесс дробления исходного материала на фрагменты	Фрагментированный
34	Обжаривание	Процесс приготовления кормовых материалов в масле или жире	Обжаренный
35	Желирование	Процесс формирования геля, твердого желеобразного материала, который может иметь свойства от мягких и слабых до твердых и жестких, обычно с использованием желеобразующих агентов.	Желированный
36	Гранулирование	Обработка кормовых материалов для получения частиц определенного размера и консистенции	Гранулированный
37	Измельчение/перемалывание	Уменьшение размера частиц твердого сырья в сухом или влажном процессе	Измельченный или перемолотый
38	Нагрев	Термическая обработка проводится в особых условиях	Термообработанный

39	Гидрогенизация	Каталитический процесс, направленный на насыщение двойных связей масел/жиров/жирных кислот, осуществляемый при высокой температуре под давлением водорода, с целью получения частично или полностью насыщенных триглицеридов/жирных кислот или направленный на получение полиолов путем восстановления карбонильных	Гидрогенизированный или частично гидрогенизированный
40	Гидролиз	Уменьшение размера молекулы путем соответствующей обработки водой и теплом/давлением, ферментами или кислотой/щелочью	Гидролизированный

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
41	Сжижение	Переход из твердой или газовой фазы в жидкость	Сжиженный
42	Мацерация	Уменьшение размера кормовых материалов с использованием механических средств часто в присутствии воды или других жидкостей	Мацерированный
43	Солодоращение	Позволяя зерну начать прорастание, активировать природные ферменты, способные расщеплять крахмал до сбраживаемых углеводов и белков до аминокислот и пептидов.	Солодированный
44	Расплавление	Переход из твердой в жидкую фазу под действием тепла	Расплавленный
45	Микронизация	Процесс уменьшения среднего диаметра частиц твердого материала до микрометрового размера	Микронизированный
46	Пропаривание	Процесс замачивания в воде и подвергания термообработке, так что крахмал полностью желатинизируется с последующим процессом сушки	Пропаренный
47	Пастеризация	Нагревание до критической температуры в течение определенного «количества» времени для устранения вредных микроорганизмов с последующим быстрым охлаждением	Пастеризованный
48	Очистка от кожуры	Удаление кожицы/кожуры с фруктов и овощей	Очищенный
49	Пеллетирование	Формирование путем сжатия через матрицу	Пеллета, пеллетированный
50	Переработка риса в крупу	Удаление почти всех или части отрубей и зародышей из шелухи риса	Молотый
51	Прежелатинизация	Модификация крахмала для значительного улучшения его набухаемости в холодной воде	Прежелатинизированный ⁽⁵⁾

52	Прессование ⁽⁶⁾	Физическое удаление жидкостей, таких как жир, масло, вода или сок из твердых веществ	Жмых (в случае маслосодержащих материалов) Мякоть, жмых (в случае фруктов и т. д.) Мякоть прессованная (в случае сахарной свеклы)
53	Рафинирование	Полное или частичное удаление примесей или нежелательных компонентов путем химической/физической обработки	Рафинированный, частично рафинированный

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
54	Обжиг	Нагревание кормовых материалов в сухом состоянии для улучшения усвояемости, улучшения цвета и/или уменьшения естественных анти-питательных факторов	Обжаренный
55	Прикатывание	Уменьшение размера частиц путем пропускания исходного материала, например, зерна, между парами роликов	Прикатанный
56	Защита от разрушения в рубце	<p>Процесс, который либо путем физической обработки с использованием тепла, давления, пара и комбинации таких условий и/или посредством действия, например, альдегиды, лигносульфонаты, гидроксид натрия или органические кислоты (такие как пропионовая или дубильная кислота) предназначены для защиты питательных веществ от деградации в рубце</p> <p>Кормовые материалы, защищенные альдегидами от распада в рубце, могут содержать до 0,12 % свободных альдегидов.</p>	Защищен от распада в рубце действием [вставить, если применимо]
57	Просеивание/Скрининг	Разделение частиц разных размеров путем пропускания сырья через сито во время встряхивания или разлива	Просеянный
58	Сепарирование	Отделение верхнего плавающего слоя жидкости механическими средствами, например, молочного жира	Обезжиренный
59	Нарезка	Резка кормовых материалов на плоские куски	Нарезанный
60	Замачивание/погружение	Увлажнение и смягчение кормовых материалов, как правило, семян, чтобы сократить время приготовления, помочь в удалении семенного слоя, облегчить поглощение воды, чтобы активировать процесс прорастания или уменьшить концентрацию естественных анти-питательных факторов	Замоченный
61	Высушивание распылением	Уменьшение содержания влаги в жидкости путем создания аэрозоля или тумана подаваемого материала для увеличения отношения площади поверхности к массе, через которое выдувается теплый воздух	Высушенный распылением

62	Пропаривание	Процесс с использованием пара под давлением для нагревания и приготовления пищи для повышения	Пропаренный
63	Поджаривание	Нагревание с использованием сухого тепла, обычно применяемого к масличным культурам, например, для уменьшения или удаления природных анти-питательных факторов	Поджаренный

	Процесс	Определение	Общепринятое название/квалифицирующий признак
64	Ультрафильтрация	Фильтрация жидкостей через мембрану, проницаемую только для малых молекул	Ультрафильтрованный
65	Помол	Процесс полного или частичного удаления зародышей зерна из измельченного зерна злаков	Перемолотый
66	Инфракрасная микронизация	Термический процесс с использованием инфракрасного тепла для приготовления и обжаривания зерновых, корней, семян или клубней или их побочных продуктов, обычно сопровождаемых отслаиванием	Микронизированный ИК
67	Расщепление масла/жира и гидрогенизированно го масла/жира	Химический процесс гидролиза жиров/масел. Реакция жиров/масел с водой, проводимая при высоких температурах и давлениях, позволяет получать неочищенные жирные кислоты в гидрофобной фазе и пресные воды (неочищенный глицерин) в гидрофильной фазе.	Расщепление

- (1) На немецком языке «Konzentrieren» может быть заменен на «Eindicken», где это уместно, и в этом случае общим квалификатором должно быть «eingedickt».
- (2) «Декортикация» может быть заменена на «dehulling» или «dehusking», где это уместно, и в этом случае общий квалификатор должен быть «dehulled» или «dehusked».
- (3) В случае риса этот процесс называется «шелушение», а общий квалификатор - «шелуха».
- (4) На французском языке может использоваться название «проблемы».
- (5) В немецком языке может использоваться квалификатор «aufgeschlossen» и название «Quellwasser» (имеется в виду крахмал). В датском языке может использоваться квалификатор «Kvældning» и имя «Kvældet» (имеется в виду крахмал).
- (6) На французском языке «Pressage» может быть заменен на «Extraction mécanique», где это уместно.

ЧАСТЬ С

Перечень кормовых материалов

1. Зерновые и продукты, полученные из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.1.1	Ячмень	Зерна <i>Hordeum vulgare</i> L. Могут быть защищены от распада в рубце.	
1.1.2	Ячмень воздушный	Продукт, полученный из измельченного или дробленого ячменя путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением	Крахмал
1.1.3	Ячмень, обжаренный	Продукт процесса обжарки ячменя, частично обжаренный с низким цветом	Крахмал, если > 10 % Сырой белок, если > 15 %

1.1.4	Ячменные хлопья	Продукт, полученный пропариванием или инфракрасным измельчением и прокаткой ячменя без шелухи. Может содержать небольшую часть ячменной шелухи. Может быть защищен от распада в рубце.	Крахмал
1.1.5	Клетчатка ячменя	Продукт производства ячменного крахмала. Он состоит из частиц эндосперма и главным образом из клетчатки	Сырая клетчатка Сырой белок, если > 10 %
1.1.6	Ячменная шелуха	Продукт этанол-крахмального производства после сухого помола, просеивания и очистки зерна ячменя	Сырая клетчатка Сырой белок, если > 10 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.1.7	Ячменная крупка	Продукт, полученный при переработке просеянного очищенного ячменя в перловую крупу, манную крупу или муку. Он состоит преимущественно из частиц эндосперма с мелкими фрагментами наружной кожицы и зерноотходов.	Сырая клетчатка Крахмал
1.1.8	Ячменный белок	Продукт из ячменя, полученный после отделения крахмала и отрубей. Состоит в основном из белка.	Сырой белок
1.1.9	Ячменный белковый корм	Продукт из ячменя, получаемый после отделения крахмала. Он состоит из белка и частиц эндосперма.	Если влажность < 45 % или > 60 % Если влажность < 45 %: — Сырой белок — Крахмал
1.1.10	Растворимые вещества ячменя	Продукт из ячменя, получаемый после извлечения влажного белка и крахмала.	Сырой белок
1.1.11	Ячменные отруби	Продукт мучного производства, получаемый из просеянных зёрен лущеного ячменя. Состоит главным образом из фрагментов наружных оболочек и частиц зерна, из которых была удалена большая часть эндосперма.	Сырая клетчатка
1.1.12	Жидкий ячменный крахмал	Вторичная крахмальную фракция от производства крахмала из ячменя	Если влажность < 50 %: - Крахмал
1.1.13	Отсевы солодоращения ячменя	Продукт механического скриннинга (фракции по размеру), состоящий из мелких зерен ячменя и фракций зерен ячменя, отделенных перед процессом солодоращения.	Сырая клетчатка Если сырая зола > 2,2 %
1.1.14	Солодоращение ячменя и пыль солодовая	Продукт, состоящий из фракций зерен ячменя и солода, разделенных в процессе производства солода	Сырая клетчатка
1.1.15	Шелуха от солодоращения ячменя	Продукт очистки солодоращения ячменя, состоящий из фракций шелухи и мелкодисперсных частиц.	Сырая клетчатка
1.1.16	Дистилляторы ячменя твердые, влажные	Продукт производства этанола из ячменя. Содержит твердую питательную фракцию от дистилляции.	Если влажность < 65 % или > 88 % если влажность < 65 %: - Сырой белок
1.1.17	Дистилляторы ячменя растворимые, влажные	Продукт производства этанола из ячменя. Содержит растворимую питательную фракцию от дистилляции.	Если влажность < 45 % или > 70 % если влажность < 45 %: - Сырой белок
1.1.18	Солод ⁽¹⁾	Продукт из пророщенных злаков, высушенный, измельченный и/или экстрагированный	
1.1.19	Солодовые проростки ⁽¹⁾	Продукт от проращивания солодовых злаков и очистки солода, состоящий из корешков, мелких частиц зерна, шелухи и мелких расколотых солодовых злаковых зерен. Продукт может быть перемолот.	

1.2.1	Кукуруза ⁽²⁾	Зерна кукурузы (лат. <i>Zea mays</i> L. <i>spp. mays</i> .) Могут быть защищены от распада в рубце.	
-------	--------------------------------	---	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.2.2	Кукурузные хлопья	Продукт, получаемый путем пропаривания или инфракрасного измельчения и прокаткой лущеной кукурузы. Может содержать небольшую часть кукурузной шелухи.	Крахмал
1.2.3	Кукурузная крупка	Продукт производства муки или манной крупы из кукурузы. Состоит главным образом из фрагментов внешней оболочки и частиц зерна, из которых было удалено меньшее количество эндосперма, чем из кукурузных отрубей. Может содержать некоторые фрагменты зародышей кукурузы.	Сырая клетчатка Крахмал
1.2.4	Кукурузные отруби	Продукт производства муки или манной крупы из кукурузы. Состоит главным образом из наружных оболочек и некоторых фрагментов зародышей кукурузы с частицами эндосперма.	Сырая клетчатка
1.2.5	Початки кукурузы	Центральная сердцевина кукурузного початка. Состоит из неразделенных рахиса, зерен и листьев.	Сырая клетчатка Крахмал
1.2.6	Кукурузные скрининги	Фракция зерен кукурузы, отделенная посредством скрининга при поступлении продукта	
1.2.7	Кукурузное волокно	Продукт производства кукурузного крахмала. Состоит в основном из клетчатки.	Если влажность < 50 % или > 70 % Если влажность < 50 %: — Сырая клетчатка
1.2.8	Кукурузный глютен	Продукт производства кукурузного крахмала. Состоит главным образом из глютена, полученного при отделении крахмала.	Если влажность < 70 % или > 90 % Если влажность < 70 %: - Сырой белок
1.2.9	Кукурузный глютенный корм	Продукт, получаемый при производстве кукурузного крахмала. Состоит из отрубей и растворимых веществ кукурузы. Продукт может также содержать колотую кукурузу и остатки от масляной экстракции зародышей кукурузы. Могут быть добавлены другие продукты, полученные из крахмала и от рафинирования или ферментации крахмальных продуктов.	Если влажность < 40 % или > 65 % Если влажность < 40 %: — Сырой белок — Сырая клетчатка — Крахмал
1.2.10	Зародыш кукурузы	Продукт производства манной крупы, муки или кукурузного крахмала. Состоит преимущественно из зародышей кукурузы, наружных оболочек и частей эндосперма.	Если влажность < 40 % или > 60 % Если влажность < 40 %: — Сырой белок — Сырой жир

1.2.11	Жмых зародышей кукурузы	Продукт масляного производства, получаемый прессованием обработанных зародышей кукурузы, к которым еще могут прилипать части эндосперма и семенной оболочки	Сырой белок Сырой жир
1.2.12	Мука из зародышей кукурузы	Продукт производства масла, получаемый экстракцией обработанных зародышей кукурузы.	Сырой белок
1.2.13	Сырое масло зародышей кукурузы	Продукт, получаемый из зародышей кукурузы	Сырой жир

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.2.14	Воздушная кукуруза	Продукт, полученный из измельченной или дробленой кукурузы путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением	Крахмал
1.2.15	Кукурузная замочная вода	Концентрированная жидкая фракция, получаемая от процесса замачивания кукурузы	Если влажность < 45 % или > 65 % если влажность < 45 %: - Сырой белок
1.2.16	Силос сладкой кукурузы	Побочный продукт переработки сладкой кукурузы, состоящий из центральных початков, шелухи, основы зерен, измельченных и высушенных или прессованных. Образуется при измельчении початков сладкой кукурузы, шелухи и листьев, с содержанием ядер сладкой кукурузы.	Сырая клетчатка
1.2.17	Измельченная дегерминированная кукуруза	Продукт, полученный дегерминацией измельченной кукурузы. Состоит главным образом из частей эндосперма и может содержать некоторые зародыши кукурузы и частицы внешней оболочки.	Сырая клетчатка Крахмал
1.3.1	Просо	Зерна проса обыкновенного (лат. <i>Panicum miliaceum</i>).	
1.4.1	Овес	Зерна овса посевного (лат. <i>Avena sativa</i>) и других сортов овса	
1.4.2	Очищенный овес	Очищенные зерна овса. Может быть обработан паром.	
1.4.3	Овсяные хлопья	Продукт, получаемый путем пропаривания или инфракрасного измельчения и прокаткой лущеного овса. Может содержать небольшую часть овсяной шелухи.	Крахмал
1.4.4	Овсяная крупка	Продукт, получаемый при переработке просеянного очищенного овса в овсяную крупу и муку. Состоит в основном из овсяных отрубей и некоторого количества эндосперма.	Сырая клетчатка Крахмал
1.4.5	Овсяные отруби⁽³⁾	Продукт мучного производства, получаемый из просеянных зёрен лущеного овса. Состоит главным образом из фрагментов наружных оболочек и частиц зерна, из которых была удалена большая часть эндосперма.	Сырая клетчатка
1.4.6	Овсяная шелуха	Продукт, полученный при лущении зёрен овса.	Сырая клетчатка
1.4.7	Овес воздушный	Продукт, полученный из измельченного или дробленого овса путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением	Крахмал
1.4.8	Овсяная крупа	Очищенный овес с удаленной оболочкой.	Сырая клетчатка Крахмал

1.4.9.	Овсяная мука	Продукт, получаемый путем измельчения зерен овса.	Сырая клетчатка Крахмал
1.4.10	Кормовая овсяная мука	Овсяной продукт, прошедший процесс декортикации, с высоким содержанием крахмала	Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.4.11	Овсяный корм	Продукт, получаемый при переработке просеянного очищенного овса в овсяную крупу и муку. Состоит в основном из овсяных отрубей и некоторого количества эндосперма.	Сырая клетчатка
1.5.1	Экстрагированные семена киноа	Очищенное цельное семя растения киноа (лат. <i>Chenopodium quinoa Willd</i>), из которого удален сапонин, содержащийся в наружном слое семян	
1.6.1	Дробленый рис	Часть ядра риса посевного (лат. <i>Oryza Sativa</i>), длиной менее трех четвертей от целого ядра. Рис может быть пропаренным.	Крахмал
1.6.2	Шлифованный рис	Очищенный рис, из которого почти все зерновые отходы и эмбрионы были удалены во время измельчения риса. Рис может быть пропаренным.	Крахмал
1.6.3	Прежелатинизированный рис	Продукт, полученный из измельченного или дробленого риса путем прежелатинизации.	Крахмал
1.6.4	Экструдированный рис	Продукт, получаемый экструзией рисовой муки	Крахмал
1.6.5	Рисовые хлопья	Продукт, получаемый путем шелушения прежелатинизированных рисовых зерен или колотых ядер.	Крахмал
1.6.6	Шелушенный рис	Рис (лат. <i>Oryza Sativa</i>), с которой была удалена только шелуха. Может быть пропаренным. Процессы шелушения и обработки могут привести к некоторой потере отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.6.7	Молотый кормовой рис	Продукт, получаемый путем измельчения кормового риса, состоящий либо из зеленых, меловых или незрелых зерен, просеянных во время измельчения шелушенного риса, либо из обычных шелушенных зерен, которые имеют желтый или пятнистый цвет.	Крахмал
1.6.8	Рисовая мука	Продукт, получаемый путем перемола измельченного риса. Рис может быть пропаренным.	Крахмал
1.6.9	Мука из шелушенного риса	Продукт, получаемый путем перемола шелушенного риса. Рис может быть пропаренным.	Крахмал Сырая клетчатка

1.6.10	Рисовые отруби	Продукт, получаемый при перемолке риса, в основном состоит из наружных слоев ядра (околоплодника, семенной оболочки, ядра, алейрона) с частью зародыша. Рис может быть пропаренным или экструдированным.	Сырая клетчатка
1.6.11	Рисовые отруби с карбонатом кальция	Продукт, получаемый при перемолке риса, в основном состоит из наружных слоев ядра (околоплодника, семенной оболочки, ядра, алейрона) с частью зародыша. Может содержать до 23 % карбоната кальция, используемого в процессе обработки как вспомогательное средство. Рис может быть пропаренным.	Сырая клетчатка Карбонат кальция

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.6.12	Обезжиренные рисовые отруби	Рисовые отруби, полученные в результате экстракции масла. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырая клетчатка
1.6.13	Масло из рисовых отрубей	Масло, получаемое из стабилизированных рисовых отрубей	Сырой жир
1.6.14	Рисовая крупка	Продукт производства рисовой муки и крахмала, получаемый сухим или влажным помолом и просеиванием. Он состоит главным образом из крахмала, белка, жира и клетчатки. Рис может быть пропаренным. Может содержать до 0,25 % натрия и до 0,25 % сульфата.	Крахмал, если > 20 % Сырой белок, если > 10 % Сырой жир, если > 5 % Сырая клетчатка
1.6.15	Рисовая крупка с карбонатом кальция	Продукт, получаемый при измельчении риса, в основном состоящий из частиц алейронового слоя и эндосперма, может содержать до 23 % карбоната кальция, используемого в процессе обработки как вспомогательное вещество. Рис может быть пропаренным.	Крахмал Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка Карбонат кальция
1.6.17	Зародыши риса	Продукт, получаемый при помоле риса, в основном состоит из эмбрионов	Сырой жир Сырой белок
1.6.18	Жмых зародышей риса	Продукт, остающийся после того, как ростки риса измельчаются для выгонки масла	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
1.6.20	Рисовый белок	Продукт производства рисового крахмала, полученный мокрым измельчением, просеиванием, сепарацией, концентрированием и сушкой.	Сырой белок
1.6.21	Жидкий рисовый корм	Концентрированный жидкий продукт мокрого помола и просеивания риса.	Крахмал
1.6.22	Воздушный рис	Продукт, получаемый путем увеличения (экструдирования) рисовых зерен или колотых ядер.	Крахмал
1.6.23	Рис ферментированный	Продукт, получаемый ферментацией риса	Крахмал
1.6.24	Молотый рис деформированный/ молотый меловидный рис	Продукт, получаемый при помоле риса. В основном состоит из деформированных и/или меловидных и/или поврежденных ядер целых или колотых. Может быть пропаренным.	Крахмал
1.6.25	Незрелый измельченный рис	Продукт, получаемый при помоле риса, в основном состоит из незрелых и/или меловидных ядер.	Крахмал
1.7.1	Рожь.	Зерна ржи (лат. <i>Secale cereale</i>).	
1.7.2	Ржаная крупка	Продукт мучного производства, получаемый из просеянной ржаной крупы. Состоит преимущественно из частиц эндосперма с мелкими фрагментами наружных оболочек и	Крахмал Сырая клетчатка

		некоторых других частей зерна	
--	--	-------------------------------	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.7.3	Ржаной корм	Продукт мучного производства, получаемый из просеянной ржаной крупы. Состоит главным образом из фрагментов внешних оболочек и частиц зерна, из которых было удалено меньшее количество эндосперма, чем из ржаных отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.7.4	Ржаные отруби	Продукт мучного производства, получаемый из просеянной ржаной крупы. Состоит главным образом из фрагментов наружных оболочек и частиц зерна, из которых была удалена большая часть эндосперма.	Крахмал Сырая клетчатка
1.8.1	Сорго, [майло]	Зерна/семена сорго двуцветного (лат. <i>orghum bicolor</i>) Мёнх	
1.8.2	Сорго белое	Зерна белого сорго	
1.8.3	Сорговый глютенный корм	Высушенный продукт, получаемый при отделении крахмала сорго. Состоит в основном из отрубей и небольшого количества глютена. Продукт может также включать сухие остатки воды для мацерации и с добавлением зародышей	Сырой белок
1.9.1	Полба	Зёрна спельты (лат. <i>Triticum spelta</i> L.), двузернянки (лат. <i>Triticum dicoccum</i> Schrank), однозернянки (лат. <i>Triticum monococcum</i>)	
1.9.2	Отруби полбы	Продукт производства полбяной муки. Состоит главным образом из наружных оболочек и некоторых фрагментов зародышей полбы с частицами эндосперма.	Сырая клетчатка
1.9.3	Полбяная шелуха	Продукт, получаемый посредством лущения зёрен полбы.	Сырая клетчатка
1.9.4	Полбяная крупка	Продукт, получаемый при переработке просеянной очищенной полбы в полбяную муку. Он состоит преимущественно из частиц эндосперма с мелкими фрагментами наружной оболочки и зародышей	Сырая клетчатка Крахмал
1.10.1	Тритикале	Зёрна тритикале (лат. <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid)	
1.11.1	Пшеница	Зёрна пшеницы мягкой (лат. <i>Triticum aestivum</i> L.), пшеницы твёрдой (лат. <i>Triticum durum</i> Desf.) и прочие культурные сорта пшеницы. Может быть защищен от распада в рубце.	
1.11.2	Пшеничные проростки	Продукт от проращивания солодовой пшеницы и очистки солода, состоящий из корешков, мелких частиц зерна, шелухи и мелких расколотых зерен солодовой пшеницы.	

1.11.3	Пшеница, прежелатинизированная	Продукт, получаемый из измельченной или дробленой пшеницы путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением	Крахмал
1.11.4	Пшеничная крупка	Продукт мучного производства, получаемый из просеянных зёрен пшеницы или лущеной полбы. Он состоит преимущественно из частиц эндосперма с мелкими фрагментами наружной кожицы и зерноотходов.	Сырая клетчатка Крахмал

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.11.5.	Пшеничные хлопья	Продукт, получаемый пропариванием или инфракрасным измельчением и прокаткой лущеной пшеницы. Может содержать небольшую часть пшеничной шелухи. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырая клетчатка Крахмал
1.11.6	Пшеничный кормовой зернопродукт	Продукт мучного или солодовенного производства, получаемый из просеянных зёрен пшеницы или лущеной полбы. Состоит главным образом из фрагментов внешних оболочек и частиц зерна, из которых было удалено меньшее количество эндосперма, чем из пшеничных отрубей.	Сырая клетчатка
1.11.7.	Пшеничные отруби⁽³⁾	Продукт мучного или солодовенного производства, получаемый из просеянных зёрен пшеницы или лущеной полбы. Состоит главным образом из фрагментов наружных оболочек и частиц зерна, из которых была удалена большая часть эндосперма.	Сырая клетчатка
1.11.8.	Частицы соловой ферментированной пшеницы	Продукт, получаемый при солодоращении и ферментации пшеницы и пшеничных отрубей. Затем продукт сушат и измельчают.	Крахмал Сырая клетчатка
1.11.10.	Пшеничное волокно	Волокно, извлеченное посредством переработки пшеницы. Состоит в основном из клетчатки.	Если влажность < 60 % или > 80 % Если влажность < 60 %: — Сырая клетчатка
1.11.11	Зародыши пшеницы	Продукт помола муки, состоящий в основном из зародышей пшеницы, плющенной или обработанной иным образом, к которому еще могут прилипнуть фрагменты эндосперма и верхней кожицы	Сырой белок Сырой жир
1.11.12.	Зародыши пшеницы, ферментированные	Продукт ферментации зародышей пшеницы с инактивированными микроорганизмами	Сырой белок Сырой жир
1.11.13	Жмых зародышей пшеницы	Продукт масляного производства, получаемый путем прессования зародышей пшеницы (пшеницы мягкой (лат. <i>Triticum aestivum</i> L.), пшеницы твердой (лат. <i>Triticum durum</i> Desf.) и прочих сортов пшеницы и лущеной полбы (спельты (лат. <i>Triticum spelta</i> L.), двузернянки (лат. <i>Triticum dicoccum</i> Schrank), однозернянки (лат. <i>Triticum monococcum</i> L.)), к которому еще могут прилипнуть фрагменты эндосперма и семенной оболочки	Сырой белок
1.11.15	Пшеничный белок	Пшеничный белок, экстрагируемый при производстве крахмала или этанола, может быть частично гидролизован	Сырой белок

1.11.16	Пшеничный глютеновый корм	Продукт производства пшеничного крахмала и глютена. Состоит из отрубей, возможно, с частично удаленным зародышем. Могут быть добавлены растворимые вещества пшеницы, дробленая пшеница и другие продукты, полученные из крахмала и от рафинирования или ферментации крахмальных продуктов.	Если влажность < 45 % или > 60 % Если влажность < 45 %: — Сырой белок — Крахмал
1.11.18	Жизненно важный пшеничный глютен	Пшеничный белок характеризуется высокой вязкоупругостью в гидратированной форме, с минимальным содержанием белка 80% (N × 6,25) и максимальным содержанием золы 2 % в пересчёте на сухое вещество	Сырой белок

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.11.19	Жидкий пшеничный крахмал	Продукт, получаемый при производстве крахмала/глюкозы и глютена из пшеницы	Если влажность < 65 % или > 85 % Если влажность < 65 %: — Крахмал
1.11.20	Пшеничный крахмал, содержащий белок, частично обессахаренный	Продукт, получаемый при производстве пшеничного крахмала, в основном включающий частично подслащенный крахмал, растворимые белки и прочие растворимые части эндосперма	Сырой белок Крахмал Общий сахар, рассчитанный в виде сахарозы
1.11.21	Растворимые вещества пшеницы	Продукт из пшеницы, получаемый после извлечения влажного белка и крахмала. Может быть гидролизован	Если влажность < 55 % или > 85 % Если влажность < 55 %: — Сырой белок
1.11.22	Концентрат пшеничных дрожжей	Влажный побочный продукт, выделяемый после ферментации пшеничного крахмала для производства спирта	Если влажность < 60 % или > 80 % Если влажность < 60 %: — Сырой белок
1.11.23	Отсевы солодоращения пшеницы	Продукт механического скриннинга (фракции по размеру), состоящий из мелких зерен пшеницы и фракций зерен пшеницы, отделенных перед процессом солодоращения.	Сырая клетчатка
1.11.24	Солодоращение пшеницы и пыль солодовая	Продукт, состоящий из фракций зерен пшеницы и солода, разделенных в процессе производства солода	Сырая клетчатка
1.11.25	Шелуха от солодоращения пшеницы	Продукт очистки солодоращения пшеницы, состоящий из фракций шелухи и мелкодисперсных частиц.	Сырая клетчатка
1.12.2	Зерновая мука ⁽⁴⁾	Мука, получаемая при помоле зерна	Крахмал Сырая клетчатка
1.12.3	Зерновой белковый концентрат ⁽⁴⁾	Концентрат и высушенный продукт, получаемый из зерна после удаления крахмала посредством дрожжевого брожения	Сырой белок
1.12.4	Отсевы зерен злаковых ⁽⁴⁾	Продукты механического отсева (фракционирования по размеру), состоящие из мелких зерен и фракций зародышей зерна, которые могут быть пророщенными, отделяют перед дальнейшей обработкой зерна. Продукты содержат больше сырой клетчатки (например, шелухи), чем нефракционированные злаки.	Сырая клетчатка

1.12.5	Зародыши зерновых (⁴)	Продукт помола муки и производства крахмала, состоящий в основном из зародышей зерновых, плющенной или обработанной иным образом, к которому еще могут прилипнуть фрагменты эндосперма и верхней кожицы	Сырой белок, Сырой жир
--------	--	---	---------------------------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.12.6	Сироп зерновой барды ⁽⁴⁾	Продукт переработки зерна, получаемый путем выпаривания концентрата из барды, получаемой при ферментации и перегонке зерна, используется при производстве зернового спирта	Если влажность < 45 % или > 70 % Если влажность < 45 %: — Сырой белок
1.12.7	Зерно дистилляторов, влажное ⁽⁴⁾	Влажный продукт, получаемый в виде твердой фракции посредством центрифугирования и/или фильтрации барды из ферментированных и дистиллированных зерен, используемых для производства зернового спирта	Если влажность < 65 % или > 88 % Если влажность < 65 %: — Сырой белок
1.12.8	Концентрированные дистилляторы растворимые ⁽⁴⁾	Влажный продукт, получаемый при производстве спирта посредством ферментации и перегонки пшеничного суслу и сахарного сиропа после предварительного отделения отрубей и глютена. Они могут содержать мертвые клетки и/или части микроорганизмов брожения.	Если влажность < 65 % или > 88 % если влажность < 65 %: Сырой белок, если > 10 %
1.12.9	Зерно дистилляторов и растворимые вещества ⁽⁴⁾	Продукт, получаемый при производстве спирта посредством ферментации и перегонки зернового суслу из злаков и/или иных крахмалосодержащих и сахаросодержащих продуктов. Они могут содержать мертвые клетки и/или части микроорганизмов брожения. Может содержать 2 % сульфата. Может быть защищен от распада в рубце.	Если влажность < 60 % или > 80 % Если влажность < 60 %: — Сырой белок
1.12.10	Зерно дистилляторов, сухое	Продукт спиртовой перегонки получают посредством сушки твердых остатков ферментированных зерен. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
1.12.11	Темное зерно дистилляторов ⁽⁴⁾ ; [Сухое зерно дистилляторов и растворимые вещества] ⁽⁴⁾	Продукт перегонки спирта, получаемый посредством сушки твердых остатков ферментированных зерен, в который добавляют сироп или испаренную барду. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
1.12.12	Пивная дробина ⁽⁴⁾	Продукт пивоварения состоит из остатков осоложенных и несоложенных материалов и прочих крахмалистых продуктов, которые могут содержать хмелевые материалы. Обычно продается во влажном виде, но продажа в сухом виде также возможна. Может содержать до 0,3 % диметилполисилоксана; может	Если влажность < 65 % или > 88 % Если влажность < 65 %: — Сырой белок

		содержать до 1,5 % ферментов; может содержать до 1,8 % бентонита	
1.12.13	Дробина ⁽⁴⁾	Твердый продукт производства зернового виски. Состоит из остатков солодовых злаков, экстрагированных горячей водой. Обычно продается во влажной форме после удаления экстракта под действием силы тяжести	Если влажность < 65 % или > 88 % если влажность < 65 %: — Сырой белок

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
1.12.14	Фильтрованное сусло	Твердый продукт, получаемый путем производства пива, солодового экстракта и виски с добавлением спирта. Состоит из остатков молотого солода и, возможно, включает добавки, богатые сахаром или крахмалом. Обычно продается во влажной форме после удаления экстракта под действием пресса	Если влажность < 65 % или > 88 % Если влажность < 65 %: — Сырой белок
1.12.15	Барда	Продукт, остающийся в дистилляционном аппарате после первой (промывной) перегонки солода	Сырой белок, если > 10 %
1.12.16	Сироп барды	Продукт первой (промывной) перегонки солода, получаемый посредством выпаривания барды, остающейся в дистилляционном	Если влажность < 45 % или > 70 % Если влажность < 45 %: Сырой белок

(1) Название может быть дополнено зерновыми видами.

(2) Обратите внимание, что «кукуруза» также может называться «маисом». Настоящее заявление справедливо для всех продуктов кукурузы.

(3) Если такой продукт подвергся более мелкому помолу, к названию необходимо добавить слово «мелкодробленный» или название может быть заменено соответствующим наименованием.

(4) Название может быть дополнено видами зерновых.

2. Семена и плоды масличных культур, а также продукты, полученные из него.

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.1.1	Жмых бабассу	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования пальмовых орехов Бабассу сорта <i>Orbignya</i>	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.2.1	Семена рыжика	Семена <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	
2.2.2	Рыжиковый жмых	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования семян рыжика	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.2.3	Рыжиковая мука	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян рыжика	Сырой белок
2.3.1	Какаовелла	Наружный покров сушеных и жареных бобов (лат. <i>Theobroma cacao</i> L.)	Сырая клетчатка
2.3.2	Шелуха какао-бобов	Продукт, получаемый посредством обработки какао-бобов	Сырая клетчатка Сырой белок

2.3.3	Порошок какао-бобов, частично очищенных	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции высушенных и обжаренных бобов какао (лат. <i>Theobroma cacao</i> L.), из которых удалена часть шелухи	Сырой белок Сырая клетчатка
-------	--	--	--------------------------------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.4.1	Жмых копры	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования высушенного ядра (эндосперма) и наружной шелухи (тегумента) семян кокосовой пальмы (лат. <i>Cocos nucifera</i>)	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.4.2	Копры гидролизированный жмых	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования и ферментативного гидролиза высушенного ядра (эндосперма) и наружной шелухи (тегумента) семян кокосовой пальмы (лат. <i>Cocos nucifera</i> L.)	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.4.3	Кокосовая мука	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции высушенного ядра (эндосперма) и наружной шелухи (тегумента) семян кокосовой пальмы	Сырой белок
2.5.1	Хлопковое семя	Семена хлопчатника (лат. <i>Gossypium</i>), из которых были удалены волокна. Может быть защищен от распада в рубце.	
2.5.2	Мука из семян хлопка, частично очищенных	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции семян хлопка, из которого были удалены волокна и часть шелухи. (Максимальное сырое волокно 22,5 % в пересчёте на сухое вещество). Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок Сырая клетчатка
2.5.3	Жмых семян хлопка	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования семян хлопка, из которого были удалены волокна.	Сырой белок Сырая клетчатка Сырой жир
2.6.1	Жмых арахиса, частично очищенного	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования частично очищенного арахиса культурного (лат. <i>Arachis hypogaea</i> L.) и других видов арахисов (Максимальное содержание сырой клетчатки 16 % в пересчёте на сухое вещество)	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.6.2	Мука арахиса, частично очищенного	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции жмыха частично арахисового жмыха (максимальное содержание сырой клетчатки 16 % в пересчёте на сухое вещество)	Сырой белок Сырая клетчатка
2.6.3	Жмых арахиса, очищенного	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования очищенного арахиса	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка

2.6.4	Мука арахиса, очищенного	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстрагирования арахисового жмыха	Сырой белок Сырая клетчатка
2.7.1	Жмых капка	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования семян хлопкового дерева (лат. <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.)	Сырой белок Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.8.1	Семена льна	Семена льна обыкновенного (лат. <i>Linum usitatissimum</i>). (Минимальная чистота растительного сырья 93 %) как цельного, плющенного, так и молотого льняного семени. Может быть защищен от распада в рубце.	
2.8.2	Жмых льняного семени	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян льна. (Минимальная чистота растительного сырья 93 %)	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.8.3	Мука из льняного семени	Продукт масляного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян льна. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
2.8.4	Корм из льняного жмыха	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян льна. (Минимальная чистота растительного сырья 93 %). Может содержать до 1 % использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна) и неочищенных лецитинов из интегрированных дробильных и рафинирующих установок	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.8.5	Корм из льняной муки	Продукт масляного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян льна. Может содержать до 1% использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна) и неочищенных лецитинов из интегрированных дробильных и рафинирующих установок. Может быть защищен от распада в рубце	Сырой белок
2.9.1	Горчичные отруби	Продукт производства горчицы индийской (лат. <i>Brassica juncea</i> L.). Состоит из фрагментов внешней оболочки и частиц зерна.	Сырая клетчатка
2.9.2	Корм из семян горчицы	Продукт, получаемый посредством экстракции эфирного горчичного масла из семян горчицы	Сырой белок
2.10.1	Семена нута	Семена гвизотии (лат. <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.)	

2.10.2	Жмых семян нута	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян гвизоции (Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте: макс. 3,4 %)	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.11.1	Оливковая пульпа	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции отжатых оливок оливы европейской (лат. <i>Olea europaea L.</i>), отделенных как можно дальше от ядра	Сырой белок Сырая клетчатка Сырой жир

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.11.2	Обезжиренный корм из оливковой муки	Продукт производства оливкового масла, получаемый посредством экстракции и соответствующей термообработки в экстракторе оливковой пульпы, отделённой как можно дальше от ядра. Может содержать до 1% использованной отбелочной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна) и неочищенных лецитинов из интегрированных дробильных и рафинирующих установок	Сырой белок Сырая клетчатка
2.11.3	Обезжиренная оливковая мука	Продукт производства оливкового масла, получаемый посредством экстракции и соответствующей термообработки в экстракторе оливковой пульпы, отделённой как можно дальше от ядра	Сырой белок Сырая клетчатка
2.12.1	Пальмоядровый жмых	Продукт масличного производства, получаемый посредством прессования ядра масличной пальмы (лат. <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)), из которого, насколько это практически возможно, была удалена твердая оболочка	Сырой белок Сырая клетчатка Сырой жир
2.12.2	Пальмоядерная мука	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции ядра пальмы, из которого, насколько это практически возможно, была удалена твердая оболочка	Сырой белок Сырая клетчатка
2.13.1	Семена тыквы и кабачка	Семена тыквы обыкновенной (лат. <i>Cucurbita pepo</i> L.) и растений рода <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Тыквенный и кабачковый жмых	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян тыквы обыкновенной (лат. <i>Cucurbita pepo</i>) и растений рода <i>Cucurbita</i>	Сырой белок Сырой жир
2.14.1	Семена рапса ⁽¹⁾	Семена рапса (лат. <i>Brassica napus</i> L.) подвида <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., индийской сурепки <i>Brassica napus</i> L. сорта <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz и рапса <i>Brassica rapa</i> подвида <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Минимальная чистота растительного сырья 94 %. Может быть защищен от распада в рубце.	

2.14.2	Рапсовый жмых	Продукт масляного производства, получаемый посредством прессования семян рапса. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.14.3	Мука из семян рапса	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян рапса. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
2.14.4	Семена рапса экструдированные	Продукт, полученный из цельного рапса путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением для увеличения желатинизации крахмала. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.14.5	Рапсовый белковый концентрат	Продукт масличного производства, получаемый посредством сепарации белковой фракции рапсового жмыха или семян рапса	Сырой белок
2.14.6	Корм из рапсового жмыха	Продукт масляного производства, получаемый посредством прессования семян рапса. Может содержать до 1 % использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.14.7	Корм из рапсовой муки	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян рапса. Может содержать до 1% использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна)	Сырой белок
2.15.1	Сафлоровое масло	Семена сафлора красильного (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	
2.15.2	Мука из семян сафлора, частично очищенных	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстрагирования частично очищенных семян сафлора	Сырой белок Сырая клетчатка
2.15.3	Шелуха сафлора	Продукт, полученный при лущении семян сафлора	Сырая клетчатка
2.16.1	Семена кунжута	Семена кунжута индийского (лат. <i>Sesamum indicum</i> L.)	
2.17.1	Семена кунжута, частично очищенные	Продукт масличного производства, частично получаемый посредством частичного удаления оболочки	Сырой белок Сырая клетчатка
2.17.2	Шелуха кунжута	Продукт, полученный при лущении семян кунжута.	Сырая клетчатка
2.17.3	Кунжутный жмых	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян кунжута (Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте: макс. 5 %)	Сырой белок Сырая клетчатка Сырой жир
2.18.1	Обжаренные соевые бобы	Соевые бобы (лат. <i>Glycine max.</i> L. Merr.), подлежащие надлежащей тепловой обработке. (Активность уреазы: макс. 0,4 мг N/г × мин.). Может быть защищен от распада в рубце.	

2.18.2	Соевый жмых	Продукт масляного производства, получаемый посредством прессования семян сои.	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
--------	--------------------	---	---

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.18.3	Соевая мука	Продукт масличного производства, получаемый из соевых бобов посредством экстракции и соответствующей термической обработкой. (Активность уреазы: макс. 0,4 мг N/г × мин.)	Сырой белок Сырая клетчатка если > 8 % в сухом веществе
2.18.4	Мука из соевых бобов очищенных	Продукт масличного производства, получаемый из очищенных соевых бобов посредством экстракции и соответствующей термической обработкой. (Активность уреазы: макс. 0,5 мг N/г × мин.) Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
2.18.5	Шелуха соевых бобов	Продукт, полученный при лущении соевых бобов.	Сырая клетчатка
2.18.6	Соевые бобы экструдированные	Продукт, полученный из соевых бобов путем обработки во влажных, теплых условиях и под давлением для увеличения желатинизации крахмала. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок Сырой жир
2.18.7	Соевый белковый концентрат	Продукт, получаемый из очищенных соевых бобов с экстрагированным жиром, после ферментации или второй экстракции для снижения уровня экстракта, не содержащего азота.	Сырой белок
2.18.8	Соевая пульпа; [Соевая паста]	Продукт, получаемый посредством экстрагирования соевых бобов для приготовления пищевых продуктов	Сырой белок
2.18.9	Соевые мелассы	Продукт, получаемый посредством обработки соевых бобов	Сырой белок Сырой жир
2.18.10	Побочный продукт приготовления соевых бобов	Продукт, получаемый посредством обработки соевых бобов, для получения готовых пищевых продуктов из сои	Сырой белок
2.18.11	Соевые бобы	Соевые бобы (лат. <i>Glycine max. L. Merr.</i>)	Активность уреазы, если 0,4 мг N/г × мин.
2.18.12	Соевые хлопья	Продукт, полученный пропариванием или инфракрасным измельчением и прокаткой очищенных соевых бобов. (Активность уреазы: макс. 0,4 мг N/г ×	Сырой белок

2.18.13	Корм из соевой муки	Продукт масличного производства, получаемый из соевых бобов посредством экстракции и соответствующей термической обработкой. (Активность уреазы: макс. 0,4 мг N/г × мин.). Может содержать до 1 % использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния,	Сырой белок Сырая клетчатка если > 8 % в сухом веществе
---------	----------------------------	---	---

Номер	Назв	Описание	Обязательная информация
2.18.14	Корм из муки соевых бобов, очищенных	Продукт масличного производства, получаемый из очищенных соевых бобов посредством экстракции и соответствующей термической обработкой. (Активность уреазы: макс. 0,5 мг N/г × мин.) Может содержать до 1 % использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния,	Сырой белок
2.19.1	Семена подсолнечника	Семена подсолнечника однолетнего (лат. <i>Helianthus annuus</i> L.). Может быть защищен от распада в рубце.	
2.19.2	Жмых семян подсолнечника	Продукт масляного производства, получаемый путем прессования семян подсолнечника.	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.19.3	Мука из семян подсолнечника	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян подсолнечника. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок
2.19.4	Мука из семян подсолнечника, очищенных	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян подсолнечника, часть шелухи которой была удалена. Максимальное сырое волокно 27,5 % в пересчёте на сухое вещество.	Сырой белок Сырая клетчатка
2.19.5	Шелуха семян подсолнечника	Продукт, получаемый при лущении семян подсолнечника.	Сырая клетчатка
2.19.6	Корм из подсолнечной муки	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян подсолнечника. Может содержать до 1 % использованной отбеленной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна) и неочищенных лецитинов из интегрированных дробильных и рафинирующих установок. Может быть защищен от распада в рубце.	Сырой белок

2.19.7	Корм из муки из семян подсолнечника, очищенных	Продукт масличного производства, получаемый посредством экстракции и соответствующей термической обработкой жмыха семян подсолнечника, часть шелухи которых была удалена. Может содержать до 1 % использованной отбелочной глины, фильтрующих материалов (например, диатомитовая земля, аморфные силикаты и диоксид кремния, филлосиликаты и целлюлозные или древесные волокна) и неочищенных лецитинов из интегрированных дробильных и рафинирующих установок. Максимальное сырое волокно 27,5 % в пересчёте на сухое вещество	Сырой белок Сырая клетчатка
--------	---	---	--------------------------------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
2.20.1	Растительное масло и жир ⁽²⁾	Масло и жир, получаемые из растений (кроме касторового масла из растения клещевины), могут быть дегуммированы, очищены и/или гидрогенизированы.	Если влажность > 1 %
2.21.1	Сырой лецитин	Продукт, получаемый при дегуммировании сырого масла из масличных культур и масличных плодов водой. При дегуммировании сырого масла можно добавить лимонную кислоту, фосфорную кислоту или гидроксид натрия	
2.22.1	Семена конопли	Семена конопли посевной (лат. <i>Cannabis sativa</i> L.) с максимальным содержанием ТГК, соответствующим законодательству ЕС	
2.22.2	Конопляный жмых	Продукт масляного производства, полученный путем прессования семян конопли.	Сырой белок Сырая клетчатка
2.22.3	Конопляное масло	Продукт масляного производства, полученный путем прессования растений и семян конопли.	Сырой белок Сырой жир Сырая клетчатка
2.23.1	Семена мака	Семена <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Маковая мука	Продукт производства масла, получаемый экстракцией макового жмыха.	Сырой белок

(1) При необходимости можно добавить указание «низкий уровень глюкозинолата», как определено в законодательстве ЕС. Настоящее заявление справедливо для всех продуктов из семян рапса.

(2) Название дополняется видом растения.

3. Семена бобовых и производные продукты

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
3.1.1	Обжаренные бобы	Семена фасоли (лат. <i>Phaseolus</i>) или вигны (лат. <i>Vigna</i>) подвергнут соответствующей тепловой обработке. Может быть защищен от распада в рубце.	
3.1.2	Бобовый белковый концентрат	Продукт, получаемый из сепарированного сока бобовых плодов при производстве крахмала	Сырой белок
3.2.1.	Плоды рожкового дерева сушеные	Сушеные плоды рожкового дерева (лат. <i>Ceratonia siliqua</i> L.)	Сырая клетчатка
3.2.3	Стручки рожкового дерева сушеные	Продукт, получаемый посредством измельчения сушеных плодов (стручков) рожкового дерева и из которых были удалены бобы	Сырая клетчатка

3.2.4	Мука из сушеных стручков рожкового дерева микронизированна	Продукт, получаемый посредством микронизированная сушеных плодов рожкового дерева, из которых были удалены бобы	Сырая клетчатка Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
3.2.5	Зародыши бобов рожкового дерева	Зародыши бобов рожкового дерева	Сырой белок

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
3.2.6	Жмых зародышей бобов рожкового дерева	Продукт масляного производства, полученный путем прессования зародышей бобов рожкового дерева.	Сырой белок
3.2.7	Бобы (семена) рожкового дерева	Бобы рожкового дерева	Сырая клетчатка
3.3.1	Нут бараний	Семена нута бараньего (лат. <i>Cicer arietinum</i> L.)	
3.4.1	Горошек чёткообразный	Семена горошка чёткообразного (лат. <i>Ervum ervilia</i> L.)	
3.5.1	Семена пажитника греческого	Семена пажитника греческого (лат. <i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Гуаровая мука	Продукт, получаемый при экстрагировании клейкого вещества гуаровых бобов (лат. <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub)	Сырой белок
3.6.2	Мука из зародышей гуаровых бобов	Продукт экстрагирования клейкого вещества зародышей гуаровых бобов.	Сырой белок
3.7.1	Конские бобы	Семена конских бобов (лат. <i>Vicia faba</i> L.) подвида <i>faba</i> сорта <i>equina</i> Pers. и сорта <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)	
3.7.2	Хлопья конских бобов	Продукт, полученный пропариванием или инфракрасным измельчением и прокаткой конских бобов без шелухи.	Крахмал Сырой белок
3.7.3	Оболочка конских бобов; [Шелуха конских бобов]	Продукт, получаемый посредством очистки конских бобов от шелухи, состоящей в основном из внешней оболочки.	Сырая клетчатка Сырой белок
3.7.4	Конские бобы, очищенные	Продукт, получаемый посредством очистки конских бобов от шелухи, состоящей в основном из очищенных конских бобов.	Сырой белок Сырая клетчатка
3.7.5	Белок конских бобов	Продукт, получаемый посредством измельчения и воздушного фракционирования конских бобов.	Сырой белок
3.8.1	Чечевица	Семена чечевицы культурной (лат. <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.).	
3.8.2	Шелуха чечевицы	Продукт, получаемый при лущении семян чечевицы.	Сырая клетчатка
3.9.1	Сладкий люпин	Семена люпина (лат. <i>Lupinus</i>) с пониженным содержанием горьких семян.	
3.9.2	Сладкий люпин, очищенный	Очищенные семена люпина.	Сырой белок
3.9.3	Оболочка семян люпина; [Шелуха люпина]	Продукт, получаемый посредством очистки люпина от шелухи, состоящей в основном из внешней оболочки.	Сырой белок Сырая клетчатка
3.9.4	Пульпа люпина	Продукт, получаемый посредством экстрагирования частей люпина.	Сырая клетчатка
3.9.5	Люпиновая крупка	Продукт, получаемый при производстве люпиновой муки из люпина. Состоит в основном из частей семядоли и, в меньшей степени, кожицы.	Сырой белок Сырая клетчатка

3.9.6	Люпиновый белок	Продукт, получаемый посредством сепарации сока плодов люпина при производстве крахмала или после измельчения или воздушного фракционирования.	Сырой белок
3.9.7	Люпиновая белковая мука	Продукт обработки люпина для производства муки с высоким содержанием белка.	Сырой белок

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
3.10.1	Золотистая фасоль	Плоды фасоли золотистой (лат. <i>Vigna radiata</i> L.)	
3.11.1	Горох	Семена гороха (лат. <i>Pisum</i>). Может быть защищен от распада в рубце.	
3.11.2	Гороховые отруби	Продукт, получаемый при производстве гороховой муки. Состоит в основном из кожицы, удаленной при лущении и очистке гороха.	Сырая клетчатка
3.11.3	Гороховые хлопья	Продукт, полученный пропариванием или инфракрасным измельчением и прокаткой очищенного гороха.	Крахмал
3.11.4	Гороховая мука	Продукт, получаемый при измельчении гороха.	Сырой белок
3.11.5	Гороховая шелуха	Продукт, получаемый при производстве гороховой муки. Состоит в основном из кожицы, удаленной при лущении и очистке и, в меньшей степени, из эндосперма.	Сырая клетчатка
3.11.6	Горох очищенный	Семена гороха очищенные.	Сырой белок Сырая клетчатка
3.11.7	Гороховая крупка	Продукт, получаемый при производстве гороховой муки. Состоит в основном из частей семядоли и, в меньшей степени, кожицы.	Сырой белок Сырая клетчатка
3.11.8	Отсевы гороха	Продукт механического скриннинга, состоящий в основном из фракций гороховых ядер, отделенных до момента дальнейшей обработки.	Сырая клетчатка
3.11.9	Гороховый белок	Продукт, получаемый посредством сепарации сока плодов гороха при производстве крахмала или после измельчения или воздушного фракционирования, частично гидролизованный.	Сырой белок
3.11.10	Гороховая пульпа	Продукт, получаемый из крахмала и белка влажной экстракцией из гороха. В основном состоит из внутренней клетчатки и крахмала.	Если влажность < 70 % или > 85 % Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если 3,5 % сухого вещества;
3.11.11	Гороховые растворимые продукты	Продукт, получаемый из крахмала и белка влажной экстракцией из гороха. В основном состоит их растворимых белков и олигосахаридов.	Если влажность < 60 % или > 85 % Общее количество сахаров Сырой белок
3.11.12	Гороховая клетчатка	Продукт, получаемый посредством экстракции после измельчения и просева очищенного гороха.	Сырая клетчатка
3.12.1	Вика	Семена вики посевной (лат. <i>Vicia sativa</i> L.) сорта <i>sativa</i> и прочих сортов.	
3.13.1	Чина посевная	Семена чины посевной (лат. <i>Lathyrus sativus</i> L.), подвергнутые	Метод тепловой обработки

		соответствующей тепловой обработке.	
3.14.1	Горошек одноцветковый	Семена горошка одноцветкового (лат. <i>Vicia monanthos</i> Desf.)	

4. Клубни, корни и производные продукты

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
4.1.1	Свекла сахарная	Корень свеклы обыкновенной (лат. <i>Beta vulgaris</i> L.) подвида <i>vulgaris</i> сорта <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Ботва и хвосты сахарной свеклы	Свежий продукт производства сахара, состоящий в основном из очищенных кусочков сахарной свеклы с частями или без листьев свеклы.	Если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 50 %
4.1.3	(Свекольный) сахар; [сахароза]	Сахар, добываемый из сахарной свеклы с помощью воды.	Сахароза
4.1.4	Мелассы (сахарной) свеклы	Сиропобразный продукт, получаемый при производстве или рафинировании сахара из сахарной свеклы. Может содержать до 0,5 % противоспенивающего вещества. Может содержать до 0,5 % агентов, препятствующих образованию накипи. Может содержать до 2 % сульфата. Может содержать до 0,25 % сульфита.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Если влажность > 28 %
4.1.5	Мелассы (сахарной) свеклы частично обессахаренные и/или с частично извлечённым бетаином	Продукт, получаемый после дальнейшей экстракции сахарозы и/или бетаина с использованием воды из мелассы сахарной свеклы. Может содержать до 2 % сульфата. Может содержать до 0,25 % сульфита.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Если влажность > 28 %
4.1.6	Изомальтулозная патока	Некристаллизованная фракция, получаемая при производстве изомальтулозы посредством ферментативного превращения	Если влажность > 40 %
4.1.7	Влажная пульпа (сахарной) свеклы	Продукт производства сахара, состоящий из кусочков сахарной свеклы, в которых сахар экстрагирован водой. Минимальное влагосодержание: 82 %. Содержание сахара низкое и снижается до нуля из-за ферментации (молочной кислоты).	Если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 82 % или > 92 %
4.1.8	Прессованная пульпа (сахарной) свеклы	Продукт производства сахара, состоящий из кусочков сахарной свеклы, в которых сахар экстрагирован водой и подвергнут механическому прессованию. Максимальное влагосодержание: 82 %. Содержание сахара низкое и снижается до нуля из-за ферментации (молочной кислоты).	Если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 65 % или > 82 %

4.1.9	Пресованная паточная пульпа (сахарной) свеклы	Продукт производства сахара, состоящий из кусочков сахарной свеклы, в которых сахар экстрагирован водой и подвергнут механическому прессованию с добавлением мелассы. Максимальное влагосодержание: 82 %. Содержание сахара снижается из-за ферментации (молочной кислоты). Может содержать до 1% сульфата.	Если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 65 % или > 82 %
-------	--	---	---

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
4.1.10	Сушеная пульпа (сахарной) свеклы	Продукт производства сахара, состоящий из кусочков сахарной свеклы, в которых сахар экстрагирован водой и подвергнут механическому прессованию и сушке. Может содержать до 2 % сульфата.	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 % Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы, если > 10,5 %
4.1.11	Сушеная паточная пульпа (сахарной) свеклы	Продукт производства сахара, состоящий из кусочков сахарной свеклы, в которых сахар экстрагирован водой и подвергнут механическому прессованию и сушке с добавлением мелассы. Может содержать до 0,5% противоспенивающего вещества. Может содержать до 2% сульфата.	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 % Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
4.1.12	Сахарный сироп	Продукт, получаемый посредством обработки сахара и/или мелассы. Может содержать до 0,5 % сульфата. Может содержать до 0,25 % сульфита.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Если влажность > 35 %
4.1.13	Вареные кусочки (сахарной) свеклы	Продукт изготовления пищевого сиропа из сахарной свеклы, который можно прессовать или сушить.	При сушке, если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >3,5 % в пересчёте на сухое вещество При прессовании, если зола, нерастворимая в соляной кислоте, составляет >5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность > 50 %
4.1.14	Фруктоолигосахариды	Продукт, полученный из сахара сахарной свеклы в результате ферментативного процесса.	Если влажность > 28 %
4.2.1	Свекольный сок	Сок, полученный посредством прессования красной свеклы (<i>Beta vulgaris convar. crassa</i> сорта <i>conditiva</i>) с последующей концентрацией и пастеризацией при сохранении типичного овощного вкуса и запаха.	Если влажность < 50 % или > 60 % Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 3,5 % в пересчёте на сухое вещество
4.3.1	Морковь	Корень красной или жёлтой моркови дикой (лат. <i>Daucus carota</i> L.)	
4.3.2	Морковная кожура, обработанная паром	Влажный продукт морковной перерабатывающей промышленности, состоящий из кожуры, удаленной с корня моркови посредством паровой обработки, к которому могут быть добавлены вспомогательные потоки желеобразного морковного крахмала. Максимальное влагосодержание: 97 %.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 3,5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 87 % или > 97 %
4.3.3	Морковные оскрёлки	Влажный продукт, получаемый при механической сепарации в процессе переработки моркови и который в основном состоит из высушенной моркови и морковных остатков. Продукт может быть предварительно подвержен термической обработке. Максимальное влагосодержание: 97 %.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 3,5 % в пересчёте на сухое вещество Если влажность < 87 % или > 97 %
4.3.4	Морковные хлопья	Продукт получают путем образования хлопьев из желтой или красной моркови, которые впоследствии сушат.	

4.3.5	Морковь, сушеная	Корни желтой и красной моркови вне зависимости от товарного вида, предназначенные для дальнейшей сушки.	Сырая клетчатка
4.3.6	Морковный корм, сушеный	Продукт, состоящий из внутренней пульпы и внешней кожицы, подвергнутых сушке.	Сырая клетчатка
4.4.1	Корни цикория	Корни цикория обыкновенного (лат. <i>Cichórium íntybus</i>)	

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
4.4.2	Ботва и хвосты цикория	Свежий продукт обработки цикория. В основном состоит из очищенных частей цикория и части листьев.	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 % если влажность < 50 %
4.4.3	Семена цикория	Семена цикория обыкновенного (лат. <i>Cichórium íntybus</i>)	
4.4.4	Прессованная мякоть цикория	Продукт, получаемый при изготовлении инулина из корней <i>цикория обыкновенного</i> , который состоит из извлеченных и механически спрессованных кусочков цикория. (Растворимые) углеводы цикория и вода частично удалены. Может содержать до 1 % сульфата и до 0,2 % сульфита.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого сырья > 3,5 % Если влажность < 65 % или > 82 %
4.4.5	Сушеная мякоть цикория	Продукт, получаемый при изготовлении инулина из корней <i>цикория обыкновенного</i> , который состоит из полученных и механически спрессованных кусочков цикория с последующей сушкой. (Растворимые) углеводы цикория были частично экстрагированы. Может содержать до 2 % сульфата и до 0,5 % сульфита.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.4.6	Порошок из корней цикория	Продукт получают путем измельчения, сушки и помола корней цикория. Может содержать до 1 % антислеживающих веществ.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.4.7	Патока цикория	Продукт переработки цикория, получаемый при производстве инулина и олигофруктозы. Патока цикория состоит из органического растительного сырья и минералов. Может содержать до 0,5 % противоспенивающего вещества.	Сырой белок Сырая зола Если влажность < 20 % или > 30 %
4.4.8	Цикорная барда	Побочный продукт переработки цикория, получаемый после разделения инулина и олигофруктозы и ионообменной хроматографии, основанной на элюировании. Цикорная барда состоит из органического растительного сырья и минералов. Может содержать до 1 % противоспенивающих веществ.	Сырой белок Сырая зола Если влажность < 30 % или > 40 %
4.4.9	Инулин цикория	Инулин представляет собой фруктан, получаемый из корней <i>цикория обыкновенного</i> ; сырой инулин цикория может содержать до 1 % сульфата и до 0,5 % сульфита.	
4.4.10	Сироп олигофруктозы	Продукт, получаемый путем частичного гидролиза инулина из <i>цикория обыкновенного</i> ; сырой сироп олигофруктозы может содержать до 1 % сульфата и до 0,5 % сульфита.	Если влажность < 20 % или > 30 %

4.4.11	Олигосахариды сушеная	Продукт, полученный частичным гидролизом инулина из <i>цикория обыкновенного</i> и последующей сушкой.	
4.5.1	Чеснок сушеный	Белый или желтый чистый порошок молотого чеснока (<i>лат. Allium sativum</i>).	
4.6.1	Маниок; [тапиока]; [кассава]	Корни маниоки (<i>лат. Manihot esculenta</i>) вне зависимости от товарного вида.	Если влажность < 60 % или > 70 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
4.6.2	Маниок сушеный	Корни маниока вне зависимости от товарного вида, предназначенные для дальнейшей сушки.	Крахмал Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.7.1	Луковая мякоть	Влажный продукт, получаемый в процессе обработки лука (<i>lat. Allium</i>). Состоит как из кожицы, так и целого лука. Если продукт получен после процесса производства лукового масла, то он в основном состоит из остатков лука, прошедших кулинарную обработку.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.7.2	Лук жареный	Лук очищают и нарезают, который затем жарят.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 % Сырой жир
4.7.3	Луковые растворимые вещества	Сухой продукт, который выделяется при переработке свежего лука. Его получают посредством экстрагирования алкоголем и/или водой, водная либо алкогольная фракция отделяется и высушивается методом распылительной сушки. Состоит преимущественно из углеводов.	Сырая клетчатка
4.8.1	Картофель	Клубни картофеля (<i>lat. Solanum tuberosum</i>).	Если влажность < 72 % или > 88 %
4.8.2	Картофель, очищенный от кожуры	Картофель, с которого снимают кожуру при помощи обработки паром.	Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.8.3	Картофельная кожура, обработанная паром	Влажный продукт картофельной перерабатывающей промышленности, состоящий из кожуры, удаленной с клубня картофеля посредством паровой обработки, к которому могут быть добавлены вспомогательные потоки желеобразного картофельного крахмала. Продукт может быть пюрированным.	Если влажность < 82 % или > 93 % Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.8.4	Картофельные черенки сырые	Продукт, предназначенный для потребления человеком, получаемый при приготовлении картофельных продуктов из картофеля, который может быть предварительно очищен.	Если влажность < 72 % или > 88 % Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.8.5	Картофельные соскобы	Продукт, получаемый при механической сепарации в процессе переработки картофеля и который в основном состоит из высушенного картофеля и картофельных остатков. Продукт может быть предварительно подвержен термической обработке.	Если влажность < 82 % или > 93 % Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %

4.8.6	Картофельное пюре	Бланшированный либо отваренный, а затем пюрированный картофельный продукт.	Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
-------	--------------------------	--	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
4.8.7	Картофельные хлопья	Продукт, получаемый посредством сушки в ротационной сушилке помытого, очищенного или неочищенного картофеля, обработанного паром.	Крахмал Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
4.8.8	Картофельная мякоть	Продукт производства картофельного крахмала, состоящий из полученного измельченного картофеля.	Если влажность < 77 % или > 88 %
4.8.9	Картофельная мякоть сушеная	Сушеный продукт производства картофельного крахмала, состоящий из полученного измельченного картофеля.	
4.8.10	Картофельный белок	Продукт крахмального производства, который состоит в основном из белковых веществ, полученных после отделения крахмала.	Сырой белок
4.8.11	Гидролизированный картофельный белок	Белок, получаемый путем контролируемого ферментативного гидролиза белков картофеля.	Сырой белок
4.8.12	Ферментированный картофельный белок	Продукт, получаемый путем ферментации картофельного белка и последующей распылительной сушки.	Сырой белок
4.8.13	Жидкий ферментированный картофельный белок	Жидкий продукт, получаемый путем ферментации картофельного белка.	Сырой белок
4.8.14	Концентрированный картофельный сок	Концентрированный продукт производства картофельного крахмала, состоящий из вещества, оставшегося после частичного удаления клетчатки, белков и крахмала из всей картофельной мякоти и выпаривания части воды.	Если влажность < 50 % или > 60 % если влажность < 50 %: — Сырой белок — Сырая зола
4.8.15	Картофельные гранулы	Сушеный картофель (картофель после мойки, очистки, измельчения путем резки, шелушения и т. д. и удаления содержащейся воды).	
4.9.1	Сладкий картофель	Клубни батата (лат. <i>Ipomoea batatas</i>) независимо от их товарного вида.	Если влажность < 57 % или > 78 %
4.10.1	Топинамбур [подсолнечник клубненосный]	Клубни топинамбура (лат. <i>Helianthus tuberosus</i>) независимо от их товарного вида.	Если влажность < 75 % или > 80 %

5. Другие семена и плоды, а также продукты, полученные из него.

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
5.1.1	Жёлудь	Цельные плоды черешчатого дуба (лат. <i>Quercus robur</i>), дуба скального (лат. <i>Quercus petraea</i>), пробкового дуба (лат. <i>Quercus suber</i>) или других видов дуба.	
5.1.2	Желудь, очищенный от скорлупы	Продукт, полученный при лущении желудя.	Сырой белок Сырая клетчатка

5.2.1	Миндаль	Цельные или колотые плоды миндаля обыкновенного (лат. <i>Prunus dulcis</i>) с шелухой или без нее.	
5.2.2	Миндальная шелуха	Миндальная шелуха, получаемая при очистке семян миндаля от шелухи путем физического отделения от ядер и ее измельчения.	Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
5.2.3	Жмых ядра миндаля	Продукт масляного производства, полученный путем прессования ядер миндаля.	Сырой белок Сырая клетчатка
5.3.1	Анисовое семя	Семена аниса (лат. <i>Pimpinella anisum</i>).	
5.4.1	Сушеная яблочная мякоть; [сушеная яблочная выжимка]	Продукт, получаемый в результате производства сока из плодов яблони домашней (лат. <i>Malus domestica</i>) или производства сидра. Он состоит главным образом из внутренней мякоти и наружных кожиц плодов, которые высушиваются. Они могут быть предварительно депиктенизированы.	Сырая клетчатка
5.4.2	Прессованная яблочная мякоть; [пресованная яблочная выжимка]	Влажный продукт, получаемый при производстве яблочного сока или сидра. Он состоит главным образом из внутренней мякоти и наружных кожиц плодов, которые прессуются. Они могут быть предварительно депиктенизированы.	Сырая клетчатка
5.4.3	Яблочная патока	Продукт, получаемый после изготовления пектина из яблочной мякоти. Может быть предварительно депиктенизирован.	Сырой белок Сырая клетчатка пищевые масла и жиры, при > 10 %
5.5.1	Семена сахарной свеклы	Семена из сахарной свеклы.	
5.6.1	Гречиха	Семена гречихи посевной (лат. <i>Fagopyrum esculentum</i>).	
5.6.2	Гречневая шелуха и отруби	Продукт, получаемый при помоле зерна гречихи.	Сырая клетчатка
5.6.3	Гречневая крупка	Продукт мучного производства, получаемый из просеянной гречневой крупы. Он состоит преимущественно из частиц эндосперма с мелкими фрагментами наружных и некоторых других частей зерна. Должен содержать не более 10 % сырой клетчатки.	Сырая клетчатка Крахмал
5.7.1	Семена красной капусты	Семена капусты краснокочанной (лат. <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>).	
5.8.1	Семена канарской травы	Семена канарской травы (лат. <i>Phalaris canariensis</i>).	
5.9.1	Семена тмина обыкновенного	Семена тмина обыкновенного (лат. <i>Carum carvi</i>).	
5.12.1	Расколотые каштаны	Продукт производства каштановой муки, состоящий в основном из частиц эндосперма, с мелкими фрагментами оболочек и немногочисленными остатками каштана (лат. <i>Castanea spp.</i>).	Сырой белок Сырая клетчатка
5.13.1	Цитрусовый жом	Продукт, получаемый прессованием цитрусовых плодов (лат. <i>Citrus</i>) или при производстве цитрусового сока. Может быть предварительно депиктенизирован.	Сырая клетчатка
5.13.2	Сушеный	Продукт, получаемый путем	Сырая клетчатка

	цитрусовый жом	прессования цитрусовых плодов или в процессе производства цитрусового сока, который переназначен для последующей сушки. Может быть предварительно депиктенизирован.	
5.14.1	Семена красного клевера	Семена клевера лугового (<i>лат. Trifolium pratense</i>).	
5.14.2	Семена белого клевера	Семена клевера ползучего (<i>лат. Trifolium repens</i>).	
5.15.1	Кофейная кожура	Продукт, получаемый при очистке семян кофейного дерева (<i>лат. Coffea</i>).	Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
5.16.1	Семена василька	Семена василька синего (лат. <i>Centaurea cyanus</i>).	
5.17.1	Семена огурца	Семена огурца обыкновенного (лат. <i>Cucumis sativus</i>).	
5.18.1	Семена кипариса	Семена кипариса (лат. <i>Cupressus</i>).	
5.19.1	Финик пальчатый	Плоды финика пальчатого (лат. <i>Phoenix dactylifera</i>). Могут быть высушенными.	
5.19.2	Финиковое семя	Цельные семена финикового растения.	Сырая клетчатка
5.20.1	Семена фенхеля	Семена фенхеля обыкновенного (лат. <i>Foeniculum vulgare</i> Mill).	
5.21.1	Плоды инжира	Плоды инжира (лат. <i>Ficus carica</i>). Могут быть сушенными.	
5.22.1	Фруктовые ядра ⁽¹⁾	Продукт, состоящий из внутренних съедобных семян ореха или фруктовой косточки.	
5.22.2	Фруктовая мякоть ⁽¹⁾	Продукт, получаемый при производстве фруктового сока и фруктового пюре. Может быть предварительно депиктенизирован.	Сырая клетчатка
5.22.3	Сушеная фруктовая мякоть ⁽¹⁾	Продукт, получаемый при производстве фруктового сока и фруктового пюре, который подлежит последующей сушке. Может быть предварительно депиктенизирован.	Сырая клетчатка
5.23.1	Садовый кресс-салат	Семена кресс-салата (лат. <i>Lepidium sativum</i>).	Сырая клетчатка
5.24.1	Злаковые семена	Семена злаковых культур из семейств <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> и <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Виноградные косточки	Косточки винограда Изабелла (лат. <i>vitis</i>), отделенные от мякоти, из которых не было извлечено масло.	Сырой жир Сырая клетчатка
5.25.2	Мука из виноградных косточек	Продукт, получаемый при производстве масла из виноградных косточек.	Сырая клетчатка
5.25.3	Виноградная мякоть [виноградная выжимка]	Виноградная мякоть, от которого было удалено как можно больше стеблей и косточек, быстро высушенная после экстрагирования спирта.	Сырая клетчатка
5.25.4	Растворимые виноградные косточки	Продукт, получаемый из виноградных косточек после производства виноградного сока. В основном содержит углеводы. Может быть концентрирован.	Сырая клетчатка

5.26.1	Лесной орех	Цельные или расколотые плоды лещины (лат. <i>Corylus</i>) с шелухой или без нее.	
5.26.2	Жмых ореха прессованного	Продукт масляного производства, полученный прессованием ядер фундука.	Сырой белок Сырая клетчатка

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
5.27.1	Пектин	Пектин получают путем водной экстракции (из природных штаммов) соответствующего растительного сырья, обычно цитрусовых плодов или яблок. Ни одно осаждающее средство не должно быть использовано, за исключением метанола, этанола и изопропанола. Может содержать до 1 % метанола, этанола и изопропанола по отдельности или в комбинации, на безводной основе. Пектин состоит главным образом из частичных метиловых эфиров полигалактуроновой кислоты и их аммонийных, натриевых, калиевых и кальциевых солей.	
5.28.1	Семена периллы	Семена периллы обыкновенной (лат. <i>Perilla frutescens</i>) и продукты, полученный при их помоле.	
5.29.1	Кедровый орех	Семена сосны (лат. <i>Pinus</i>).	
5.30.1	Фисташка	Плоды фисташкового дерева (лат. <i>Pistacia vera</i>).	
5.31.1	Семена подорожника	Семена подорожника (лат. <i>Plantago</i>).	
5.32.1	Семена редьки	Семена редьки посевной (лат. <i>Raphanus sativus</i>).	
5.33.1	Семена шпината	Семена шпината огородного (лат. <i>Spinacia oleracea</i>).	
5.34.1	Семена расторопши	Семена расторопши пятнистой (лат. <i>Carduus marianus</i>).	
5.35.1	Томатная мякоть [томатная выжимка]	Продукт, получаемый прессованием томатов (лат. <i>Solanum lycopersicum</i>) при производстве томатного сока. Он состоит в основном из кожуры помидоров и семян.	Сырая клетчатка
5.36.1	Семена тысячелистника	Семена тысячелистника обыкновенного (лат. <i>Achillea millefolium</i>).	
5.37.1	Жмых абрикосовых косточек	Продукт производства масла, получаемый прессованием косточек абрикоса обыкновенного (лат. <i>Prunus armeniaca</i>). Может содержать синильную кислоту.	Сырой белок Сырая клетчатка
5.38.1	Жмых черного тмина	Продукт производства растительных масел, получаемый при прессовании семян черного тмина (лат. <i>Bunium persicum</i>).	Сырой белок Сырая клетчатка
5.39.1	Жмых семян огуречной травы	Продукт производства растительных масел, получаемый при прессовании семян черного огуречной травы (лат. <i>Borago officinalis</i>).	Сырой белок Сырая клетчатка
5.40.1	Жмых ослинника	Продукт производства растительных масел, получаемый при прессовании	Сырой белок

		ослиника (лат. <i>Oenothera</i>).	Сырая клетчатка
5.41.1	Жмых граната	Продукт производства растительных масел, получаемый при прессовании семян граната (лат. <i>Punica granatum</i>).	Сырой белок Сырая клетчатка
5.42.1	Жмых ядра грецкого ореха	Продукт масляного производства, получаемый при прессовании ядер грецкого ореха (лат. <i>Juglans regia</i>).	Сырой белок Сырая клетчатка

(1) Название дополняется видом растения.

6. Кормовые растения, грубые корма и продукты, производимые из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
6.1.1	Листья свеклы	Листья свеклы обыкновенной (лат. <i>Beta</i>).	
6.2.1	Злаковые растения (1)	Целые растения злаковых видов или их части. Могут быть высушенными, свежими или заsilосованными.	
6.3.1	Зерновая солома (1)	Солома из зерновых культур.	
6.3.2	Обработанная зерновая солома (1) (2)	Продукт, получаемый путем соответствующей обработки зерновой соломы.	Натрий, если обработать NaOH
6.4.1	Клеверная мука	Продукт, получаемый путем сушки и измельчения клевера (лат. <i>Trifolium</i>). Может содержать до 20 % люцерны (лат. <i>Medicago sativa</i> u var. <i>Martyn</i>) или других кормовых культур, которые измельчают одновременно с клевером.	Сырой белок Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.5.1	Кормовая мука (3); [травяная мука] (3); [Зеленая мука] (3)	Продукт, получаемый сушкой и измельчением, а в некоторых случаях и уплотнением кормовых растений.	Сырой белок Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.6.1	Сушеная полевая трава, [сено]	Любой вид высушенной полевой травы.	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.6.2	Трава, высушенная при высокой температуре	Продукт, получаемый из травы (любой разновидности), которая была искусственно высушена (в любой форме).	Сырой белок Клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.6.3	Трава, лекарственные травы, бобовые растения, [зеленый корм]	Свежие, силосные или высушенные пахотные культуры, состоящие из травы, бобовых или лекарственных трав, обычно описываются как силос, травяной силос, сено или зеленый корм.	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.7.1	Конопляная мука	Мука, получаемая перемалыванием сухих листьев конопли (лат. <i>Cannabis sativa</i>).	Сырой белок
6.7.2	Конопляное волокно	Продукт, получаемый при переработке конопли зеленого цвета, высушенной, волокнистой.	
6.8.1	Солома бобов	Солома бобов садовых	
6.9.1	Льняная солома	Солома изо льна обыкновенного (лат. <i>Linum usitatissimum</i>).	
6.10.1	Люцерна	Растения люцерны (лат. <i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago var. Martyn</i>)	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если

		целиком или их части.	сухого вещества > 3,5 %
6.10.2	Люцерна полевая сушеная	Люцерна полевая сушеная	Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
6.10.3	Люцерна, высушенная при высокой температуре	Люцерна, высушенная искусственно в любом виде.	Сырой белок Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.10.4	Люцерна прессованная	Прессованные гранулы люцерны.	
6.10.5	Мука из люцерны ⁽⁴⁾	Продукт, получаемый в результате высушивания и перемалывания люцерны. Может содержать до 20 % клевера или других кормовых культур, высушенных и измельченных одновременно с люцерной.	Сырой белок Сырая клетчатка Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если сухого вещества > 3,5 %
6.10.6	Жом люцерны	Высушенный продукт, получаемый при выжимке сока из люцерны.	Сырой белок Сырая клетчатка
6.10.7	Концентрат белка люцерны	Продукт, получаемый путем искусственной сушки фракций люцернового сока, который были отделен в центрифуге и прошел термическую обработку для осаждения белков.	Сырой белок Каротин
6.10.8	Растворимые вещества люцерны	Продукт, получаемый после извлечения белков из сока люцерны, может быть высушенным.	Сырой белок
6.11.1	Кукурузный силос	Силосные растения или их части из кукурузы (лат. <i>Zea mays ssp. mays</i>).	
6.12.1	Гороховая солома	Солома из гороха посевного (лат. <i>Pisum ssp.</i>).	

(1) Название дополняется видом растения.

(2) Название должно быть дополнено указанием характера проводимого лечения.

(3) К названию может быть добавлен вид кормовой культуры.

(4) Термин "мука" может быть заменен термином "гранулы". К названию может быть добавлен способ сушки.

7. Другие растения, водоросли и продукты, полученные из них

Номер	Назв	Описание	Обязательная информация
7.1.1	Водоросли ⁽¹⁾	Водоросли, живые или обработанные, включая свежие, охлажденные или замороженные водоросли. Может содержать до 0,1 % противовспенивающих веществ.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола
7.1.2	Сушеные водоросли ⁽¹⁾	Продукт, получаемый путем сушки водорослей. Продукт может быть предварительно вымытым с целью уменьшения количества содержащегося йода. Может содержать до 0,1 % противовспенивающих веществ.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола

7.1.3	Мука из водорослей (¹)	Продукт производства масла из водорослей, получаемый путем экстрагирования водорослей. Может содержать до 0,1 %	Сырой белок Сырой жир Сырая зола
7.1.4	Водорослевое масло (¹)	Продукт производства масла из водорослей, получаемый путем экстрагирования. Может содержать до 0,1% противоспенивающих веществ.	Сырой жир Если влажность > 1 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
7.1.5	Экстракт водорослей ⁽¹⁾; [фракция водорослей] ⁽¹⁾	Водный или спиртовой экстракт водорослей, который содержит преимущественно углеводы. Может содержать до 0,1% противоспенивающих веществ.	
7.2.6	Мука из морских водорослей	Продукт, получаемый сушкой и дроблением макро-водорослей, в частности бурых морских водорослей. Продукт может быть предварительно вымытым с целью уменьшения количества содержащегося йода. Может содержать до 0,1 % пеногасителей.	Сырая зола
7.3.1	Кора ⁽²⁾	Очищенная и высушенная кора деревьев или кустарников.	Сырая клетчатка
7.4.1	Цветы сушеные ⁽²⁾	Все части высушенных цветов потребляемых растений и их фракции.	Сырая клетчатка
7.5.1	Брокколи сушеная	Продукт, получаемый сушкой растения «капуста огородная» (лат. <i>Brassica oleracea</i>) после промывки, измельчения (резка, шелушение и др.) и удаления содержащейся воды.	
7.6.1	(Сахар) тростниковая патока	Сиропообразный продукт, получаемый при производстве или рафинировании сахара из сахарного тростника (лат. <i>Saccharum</i>). Может содержать до 0,5 % противоспенивающего вещества. Может содержать до 0,5 % агентов, препятствующих образованию накипи. Может содержать до 3,5 % сульфата. Может содержать до 0,25 % сульфита.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Если влажность < 30 %
7.6.2	(Сахар) тростниковосахарная меласса, частично обессахаренная	Продукт, получаемый после дальнейшей экстракции сахарозы с использованием воды из мелассы сахарного тростника.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Если влажность > 28 %
7.6.3	(Тростниковый) сахар [Сахароза]	Сахар, добываемый из сахарного тростника с помощью воды.	Сахароза
7.6.4	Тростниково-сахарная багасса	Продукт, получаемый при экстракции с использованием сахарной воды из сахарного тростника. Состоит преимущественно из волокон.	Сырая клетчатка
7.7.1	Листья сушеные ⁽²⁾	Высушенные листья потребляемых растений и их фракции.	Сырая клетчатка
7.8.1	Лигноцеллюлоза ⁽²⁾	Продукт, получаемый путем механической обработки сырой натуральной высушенной древесины и состоящий преимущественно из лигноцеллюлозы.	Сырая клетчатка
7.9.1	Корень солодки	Корень солодки (лат. <i>Glycyrrhiza</i>)	

7.10.1	Мята	Продукт, получаемый из высушенных надземных частей растений мята колосковая (лат. <i>Mentha apicata</i>), мята перечная (лат. <i>Mentha piperita</i>) или мята колосистая (лат. <i>Mentha viridis</i>), независимо от их товарного вида.	
7.11.1	Шпинат сушеный	Продукт, получаемый из высушенного растения шпинат огородный (лат. <i>Spinacia oleracea</i>), независимо от его товарного вида.	

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
7.12.1	Мохаве Юкка	Измельченная Юкка (<i>лат. Yucca schidigera</i> Roetzl).	Сырая клетчатка
7.13.1	Растительный углерод; [уголь]	Продукт, получаемый карбонизацией органического растительного материала.	Сырая клетчатка
7.14.1	Дерево ⁽²⁾	Химически необработанная зрелая древесина или древесное волокно.	Сырая клетчатка

(1) Название дополняется видом.

(2) Не являются синонимами и различаются главным образом содержанием влаги, поэтому соответствующие выражения следует использовать сообразно обстоятельствам.

8. Молочные продукты и продукты, полученные из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.1.1	Масло и продукты из масла	Сливочное масло и продукты, получаемые в результате производства или переработки сливочного масла (например, сливочная сыворотка), если они не перечислены отдельно.	Сырой белок Сырой жир Лактоза Если влажность > 6 %

8.2.1	Простокваша/сухая пахта ⁽¹⁾	<p>Продукт, получаемый пахтанием сливочного масла из сливок или аналогичными процессами.</p> <p>Могут быть применены концентрация и сушка.</p> <p>Приготовленный специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none">— до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки;— до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах;— до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах;— до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка;— до 0,4 % эмульгатора лецитина.	Сырой белок Сырая клетчатка Лактоза Если влажность > 6 %
-------	---	---	---

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.3.1	Казеин	Продукт, получаемый из обезжиренной пахты путем высушки казеина, осажденного с помощью кислот или сычужного фермента.	Сырой белок Если влажность > 10 %
8.4.1	Казеинат	Продукт, получаемый из творога или казеина путем использования нейтрализующих веществ и сушки.	Сырой белок Если влажность > 10 %
8.5.1	Сыры и сырные продукты	Сыр и изделия из него, а также изделия на молочной основе.	Сырой белок Сырой жир
8.6.1	Молозиво/ порошковое молозиво	Жидкость, выделяемая молочными железами молочных животных до пяти дней после родов. Могут быть применены концентрация и сушка.	Сырой белок
8.7.1	Вторичные продукты молочного производства	<p>Продукты, получаемые при производстве молочных продуктов (в том числе, но не ограничиваясь ими: бывшие молочные продукты, осадок центрифуги или сепаратора, белая вода, молочные минералы).</p> <p>Приготовлены специально как кормовой материал, могут содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах; — до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах; — до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка; — до 0,4 % эмульгатора лецитина. 	Влажность Сырой белок Сырой жир Общее количество сахаров
8.8.1	Ферментированные молочные продукты	Продукты, получаемые путем ферментации молока (например, йогурт и т. д.).	Сырой белок Сырая клетчатка

8.9.1	Лактоза	Сахар, отделяемый от молока или сыворотки путем очистки и сушки.	Лактоза Если влажность > 5 %
8.10.1	Молоко/ сухое молоко (молочный порошок) ⁽¹⁾	Обычная секреция молочных желез, получаемая при одном или нескольких дойках. Могут быть применены концентрация и сушка.	Сырой белок Сырой жир Если влажность > 5 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.11.1	Обезжиренное молоко/ сухое обезжиренное молоко ⁽¹⁾	Молоко, содержание жира в котором было уменьшено путем сепарации. Могут быть применены концентрация и сушка.	Сырой белок Если влажность > 5 %
8.12.1	Молочный жир	Продукт, получаемый при обезжиривании молока.	Сырой жир
8.13.1	Сухой молочный белок	Продукт, получаемый путем сушки белковых соединений, извлеченных из молока путем химической или физической обработки.	Сырой белок Если влажность > 8 %
8.14.1	Сгущенное и концентрированное молоко и продукты его производства	Сгущенное и концентрированное молоко и продукты, полученные в результате производства или переработки этих продуктов.	Сырой белок Сырой жир Влажность > 5 %
8.15.1	Молочный пермеат/ сухой молочный пермеат ⁽¹⁾	Продукт, получаемый путем фильтрации (ультра, нано или микро) молока (проникающего через мембрану) и из которого лактоза могла быть предварительно частично удалена. Могут быть применены реверсивный осмос, концентрация и/или сушка.	Сырая зола Сырой белок Лактоза Если влажность > 8 %
8.16.1	Ретентат молока/сухой ретентат молока ⁽¹⁾	Продукт, получаемый путем фильтрации (ультра, нано или микро) молока (удерживаемого мембраной). Могут быть применены концентрация и сушка.	Сырой белок Сырая зола Лактоза Если влажность > 8 %
8.17.1	Сыворотка/сухая сыворотка ⁽¹⁾	Продукт производства сыра, кварка или казеина или аналогичных процессов. Могут быть применены концентрация и сушка. Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать: — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования pH во многих	Сырой белок Лактоза Если влажность > 8 % Сырая зола

		<p>производственных процессах;</p> <ul style="list-style-type: none">— до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах;— до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка;— до 0,4 % эмульгатора лецитина.	
--	--	---	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.18.1	Безлактозная сыворотка/безлактозная сухая сыворотка ⁽¹⁾	<p>Сыворотка, из которой частично удалена лактоза.</p> <p>Могут быть применены концентрация и сушка.</p> <p>Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах; — до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах; — до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка; — до 0,4 % эмульгатора лецитина. 	<p>Сырой белок Лактоза Если влажность > 8 % Сырая зола</p>

8.19.1	Сывороточный протеин/сухой сывороточный протеин (1)	<p>Продукт, получаемый путем сушки сывороточных белковых соединений, извлеченных из сыворотки путем химической или физической обработки. Могут быть применены концентрация и сушка.</p> <p>Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none">— до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки;— до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах;— до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах;— до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка;— до 0,4 % эмульгатора лецитина.	Сырой белок Если влажность > 8 %
--------	--	--	-------------------------------------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.20.1	Деминерализованная безлактозная сыворотка/ деминерализованная безлактозная сухая сыворотка ⁽¹⁾	<p>Сыворотка, из которой частично удалена лактоза и минеральные вещества.</p> <p>Могут быть применены концентрация и сушка.</p> <p>Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах; — до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования pH во многих производственных процессах; — до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка; — до 0,4 % эмульгатора лецитина. 	<p>Сырой белок Лактоза Сырая зола Если влажность > 8 %</p>
8.21.1	Пермеат сыворотки/порошок пермеата сыворотки ⁽¹⁾	<p>Продукт, получаемый путем фильтрации (ультра, нано или микро) сыворотки (проникающей через мембрану) и из которой лактоза могла быть предварительно частично удалена. Могут быть применены реверсивный осмос, концентрация и/или сушка.</p> <p>Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например 	<p>Сырая зола Сырой белок Лактоза Если влажность > 8 %</p>

		<p>органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота,</p> <p>неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах;</p> <p>— до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах;</p> <p>— до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка;</p> <p>— до 0,4 % эмульгатора лецитина.</p>	
--	--	--	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
8.22.1	Ретентат сыворотки/сухой ретентат сыворотки ⁽¹⁾	<p>Продукт, получаемый путем фильтрации (ультра, нано или микро) сыворотки (удерживаемой мембраной).</p> <p>Могут быть применены концентрация и сушка.</p> <p>Продукт приготовлен специально как кормовой материал, может содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — до 0,5 % фосфатов, например полифосфатов (например, гексаметафосфата натрия), дифосфатов (например, тетрасодиампирофосфата), используемых для снижения вязкости и стабилизации белка во время обработки; — до 0,3 % кислот, например органические кислоты: лимонная кислота, муравьиная кислота, пропионовая кислота, неорганические кислоты: серная кислота, соляная кислота, фосфорная кислота, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах; — до 0,5 % щелочей, например гидроксиды натрия, калия, кальция, магния, используемые для регулирования рН во многих производственных процессах; — до 2 % сыпучих агентов, например диоксид кремния, пентанатрий трифосфат, трикальций-фосфат, используемых для улучшения текучих свойств порошка; — до 0,4 % эмульгатора лецитина. 	<p>Сырой белок</p> <p>Сырая зола</p> <p>Лактоза</p> <p>Если влажность > 8 %</p>

(1) Не являются синонимами и различаются, главным образом, содержанием влаги, поэтому соответствующие выражения следует использовать сообразно обстоятельствам.

9. Продукты наземного животноводства и продукты, производимые из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
9.1.1	Субпродукты животного происхождения ⁽¹⁾	Свежие, замороженные, вареные, обработанные кислотой или высушенные целые теплокровные наземные животные или их части.	<p>Сырой белок</p> <p>Сырой жир</p> <p>Если влажность > 8 %</p>
9.2.1	Животный жир ⁽²⁾	<p>Продукт состоит из жира теплокровных наземных животных.</p> <p>При экстрагировании растворителями может содержать до 0,1 % гексана.</p>	<p>Сырой жир</p> <p>Если влажность > 1 %</p>
9.3.1	Побочные продукты пчеловодства	Мед, пчелиный воск, маточное молочко, прополис, пыльца - обработанные или необработанные	Общий сахар, рассчитанный в виде сахарозы

9.4.1	Обработанный животный белок (²)	Продукт, получаемый нагреванием, сушкой и измельчением целого теплокровного наземного животного или его частей, из которых мог быть предварительно частично извлечен или удален физически жир. При экстрагировании растворителями может содержать до 0,1 % гексана.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола Если влажность > 8 %
-------	--	--	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
9.5.1	Белки, полученные при производстве желатина ⁽²⁾	Сушеные животные белки пищевого качества, полученные при производстве желатина.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола Если влажность > 8 %
9.6.1	Гидролизированные животные белки ⁽²⁾	Гидролизированные белки, получаемые путем теплового и/или напорного, химического, микробиологического или ферментативного гидролиза животного белка.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.7.1	Кровяная мука ⁽²⁾	Продукт, получаемый в результате термической обработки крови забитых теплокровных животных.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.8.1	Кровепродукты ⁽¹⁾	Продукты, получаемые из крови или фракций крови убитых теплокровных животных; они включают высушенную/замороженную/жидкую плазму, высушенную цельную кровь, высушенные/замороженные/жидкие эритроциты или их фракции и смеси.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.9.1	Переработка общественного питания	Все пищевые отходы, содержащие материалы животного происхождения, включая использованное растительное масло, образующиеся в ресторанах, заведениях общественного питания и кухнях, включая центральные и домашние кухни.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола Если влажность > 8 %
9.10.1	Коллаген ⁽²⁾	Белковый продукт, получаемый из костей животных, шкур и сухожилий.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.11.1	Перьевая мука	Продукт, получаемый путем сушки и измельчения перьев убитых животных, может подвергаться гидролизу.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.12.1	Желатин ⁽²⁾	Натуральный растворимый белок, желирующий или нежелирующий, получаемый путем частичного гидролиза коллагена, полученного из костей, шкур и сухожилий животных.	Сырой белок Если влажность > 8 %
9.13.1	Вытопки ⁽²⁾	Продукт, получаемый при производстве жира, сала и других экстрагированных или физически удаленных жиров животного происхождения, свежих, замороженных или сушеных. При извлечении растворителями может содержать до 0,1 % гексана.	Сырой белок Сырой жир Сырая зола Если влажность > 8 %

9.14.1	Продукты животного происхождения (¹)	Пищевые отходы, содержащие продукты животного происхождения; после обработки или без обработки (свежие, замороженные, сушеные).	Сырой белок Сырой жир Если влажность > 8 %
9.15.1	Яйца	Цельные яйца куриц (лат. Gallus gallus) со скорлупой или без нее.	

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
9.15.2	Белок	Продукт, получаемый из яиц после отделения скорлупы и желтка, пастеризованный и, возможно, денатурированный.	Сырой белок Способ денатурации, если применен.
9.15.3	Высушенные яичные продукты	Продукты, состоящие из пастеризованных сухих яиц без скорлупы или смеси различных пропорций сухого яичного белка и сухого яичного желтка.	Сырой белок Сырой жир Если влажность > 5 %
9.15.4	Яичный порошок подслащенный	Подслащенные яйца, высушенные частично или целиком.	Сырой белок Сырой жир Если влажность > 5 %
9.15.5	Сушеная яичная скорлупа	Продукт, получаемый из куриных яиц, после того, как его содержимое (желток и белок) было удалено. Скорлупу сушат.	Сырая зола
9.16.1	Наземные беспозвоночные ⁽¹⁾	Наземные беспозвоночные на всех стадиях жизни целиком или их части, за исключением видов, патогенных для людей и животных; после обработки или без обработки (свежие, замороженные, сушеные).	
9.17.1	Хондроитин сульфат	Продукт, получаемый экстракцией из сухожилий, костей и других тканей животных, содержащих хрящи и мягкие соединительные ткани.	Натрий

(1) Без ущерба для обязательных требований касательно коммерческих документов и санитарно-гигиенических заключений на субпродукты животного происхождения и производные продукты, как это предусмотрено в Постановлении комиссии (ЕС) № 142/2011 (приложение VIII, Глава III) (OJ L 54, 26.02.2011, стр. 1), если каталог используется для этикетирования, то название должно быть дополнено сообразно обстоятельствам

- видами животных и
- частью животного продукта (например, печень, мясо (только если это скелетные мышцы)) и/или
- наименованиями видов животных, не используемых в связи с запретом на внутривидовую переработку (например, без птицы), или дополненное соответствующим образом
- видами животных и/или
- частью животного продукта (например, печень, мясо (только если это скелетные мышцы)) и/или
- наименованиями видов животных, не используемых в связи с запретом на внутривидовую переработку.

(2) без ущерба для обязательных требований касательно коммерческих документов и санитарно-гигиенических заключений на субпродукты животного происхождения и производные продукты, как это предусмотрено в Постановлении (ЕС) № 142/2011 (приложение VIII, Глава III), 1) если каталог используется для этикетирования, то название должно быть дополнено сообразно обстоятельствам

- видами переработанных животных (например, свиньи, жвачные, птицы) и/или
- переработанным материалом (например, кость) и/или
- использованным процессом (например, обезжиренный, рафинированный) и/или
- наименованиями видов животных, не используемых в связи с запретом на внутривидовую переработку (например, без птицы).

10. Рыба, другие водные животные и продукты, производимые из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
10.1.1	Водные беспозвоночные ⁽¹⁾	Морские или пресноводные беспозвоночные на всех стадиях жизни целиком или их части, за исключением видов, патогенных для людей и животных; после или без обработки	

10.2.1	Субпродукты из водных животных ⁽¹⁾	Получаемые на предприятиях или заводах, изготавливающих продукты для потребления человеком; после или без обработки (свежие, замороженные,	Сырой белок Сырой жир Сырая зола
10.3.1	Мука из ракообразных	Продукт, получаемый путем нагревания, прессования и сушки целых или частей ракообразных, включая диких и выращенных на фермах креветок.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
10.4.1	Рыба ⁽²⁾	Свежая, замороженная, вареная, приготовленная, обработанная кислотой или высушенная рыба или ее части.	Сырой белок Если влажность > 8 %
10.4.2	Рыбная мука ⁽²⁾	Продукт, получаемый путем нагревания, прессования и сушки рыбы целиком или ее частей, к которым перед сушкой могут быть повторно добавлены рыбные растворимые продукты.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %
10.4.3	Рыбные растворимые продукты	Конденсированный продукт, получаемый при производстве рыбной муки, который был отделен и стабилизирован подкислением или сушкой.	Сырой белок Сырой жир Если влажность > 5 %
10.4.4	Гидролизированный рыбный белок	Продукт, получаемый кислотным гидролизом целой рыбы или ее части, часто концентрируют путем сушки.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %
10.4.5	Мука из рыбьих костей	Продукт, получаемый путем нагревания, прессования и сушки частей рыбы. Состоит в основном из рыбьей кости.	Сырая зола
10.4.6	Рыбий жир	Масло, получаемое из рыбы или ее частей с последующим центрифугированием для удаления воды (может содержать видоспецифичные составляющие, например, масло печени трески).	Сырой жир Если влажность > 1 %
10.4.7	Рыбий жир гидрогенизированный	Масло, получаемое гидрогенизацией рыбьего жира	Если влажность > 1 %
10.5.1	Масло криля	Масло, получаемое из вареного и прессованного морского планктонного криля с последующим центрифугированием для удаления воды.	Если влажность > 1 %
10.5.2	Белковый концентрат криля гидролизированный	Продукт, получаемый ферментативным гидролизом всего криля или его частей, часто концентрируют путем сушки.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %
10.6.1	Мука из морских аннелид	Продукт, получаемый путем нагревания и сушки целых или отдельных частей морских кольчатых червей, в том числе зеленых nereid (лат. <i>Nereis virens</i> M. Sars).	Жир Если зола > 20 % Если влажность > 8 %

10.7.1	Мука из морского зоопланктона	Продукт, получаемый путем нагревания, прессования и сушки морского зоопланктона, например криля.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %
--------	--------------------------------------	--	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
10.7.2	Масло из морского зоопланктона	Масло, получаемое из вареного и прессованного морского зоопланктона с последующим центрифугированием для удаления	Если влажность > 1 %
10.8.1	Мука из моллюсков	Продукт, получаемый путем нагревания и сушки целых или отдельных частей моллюсков, включая кальмаров и двустворчатых моллюсков.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %
10.9.1	Мука из кальмаров	Продукт, получаемый путем нагревания, прессования и сушки целого кальмара или его частей.	Сырой белок Сырой жир Если сырая зола > 20 % Если влажность > 8 %

(1) Название должно быть дополнено видами.

(2) Название должно быть дополнено видами при производстве из выращенной рыбы.

11. Минералы и продукты, полученные из них

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.1.1	Карбонат кальция (¹); [известняк]	Продукт, получаемый путем измельчения источников карбоната кальция (CaCO ₃), таких как известняк, или осаждением из кислого раствора. Может содержать до 0,25 % пропиленгликоля. Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.2	Известковые морские раковины	Продукт природного происхождения, получаемый из измельченных или гранулированных морских раковин, таких как устричные или морские ракушки.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.3	Карбонат кальция и магния	Природная смесь карбоната кальция (CaCO ₃) и карбоната магния (MgCO ₃). Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	Кальций, магний, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.4	Фософорит	Продукт природного происхождения, получаемый из известковых измельченных или гранулированных морских водорослей.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.5	Обызвествлённая морская водоросль	Продукт природного происхождения, получаемый из известковых измельченных или гранулированных морских водорослей (лат. <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)).	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.6	Хлорид кальция	Хлорид кальция (CaCl ₂). Может содержать до 0,2 % сульфата бария.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %

11.1.7	Гидроксид кальция	Гидроксид кальция ($\text{Ca}(\text{OH})_2$). Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.8	Сульфат кальция безводный	Сульфат кальция безводный (CaSO_4) получают путем измельчения сульфата кальция безводного или дегидрации сульфата кальция обезвоженного.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.1.9	Полугидрат сульфата кальция	Полугидрат сульфата кальция ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$) получают путем частичного обезвоживания дегидрата сульфата кальция.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.10	Дигидрат сульфата кальция	Дигидрат сульфата кальция ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) получают путем измельчения дигидрата сульфата кальция или гидратацией полугидрата сульфата кальция.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.11	Кальциевые соли органических кислот ⁽²⁾	Кальциевые соли пищевых органических кислот, содержащие не менее 4 атомов углерода.	Кальций, органическая кислота
11.1.12	Оксид кальция	Оксид кальция (CaO) получают при прокаливании природного известняка. Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.13	Глюконат кальция	Кальциевая соль глюконовой кислоты обычно выражается как $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ и ее гидратированных форм.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.15	Сульфат кальция /КАРБОНАТ	Продукт, получаемый при изготовлении карбоната натрия.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.16	Кальция пидолат	Пидолат кальция (L-calcium pidolate ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$)). Может содержать до 1,5 % глутаминовой кислоты и родственных веществ.	Кальций, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.1.17	Карбонат кальция - оксид магния	Продукт получают путем нагревания природных веществ, содержащих кальций и магний, таких как доломит. Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	Кальций, магний
11.2.1	Оксид магния	Кальцинированный оксид магния (MgO), не менее 70 % MgO .	Магний, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 15 %
11.2.2	Магний сернокислый семиводный	Сульфат магния $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$.	Магний, сера, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 15 %
11.2.3	Моногидрат сульфата магния	Сульфат магния ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Магний, сера, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 15 %
11.2.4	Сульфат магния безводный	Безводный сульфат магния (MgSO_4).	Магний, сера, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %

11.2.5	Пропионат магния	Пропионат магния ($C_6H_{10}MgO_4$).	Магний
11.2.6	Хлорид магния	Хлорид магния ($MgCl_2$) или раствор, полученный естественной концентрацией морской воды после осаждения хлорида натрия.	Магний, хлор, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.2.7	Карбонат магния	Природный карбонат магния ($MgCO_3$).	Магний, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.2.8	Гидроксид магния	Гидроксид магния (Mg(OH) ₂).	Магний, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.2.9	Сульфат калия-магния	Сульфат калия-магния.	Магний, калий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.2.10	Магниево-органические соли (2)	Магниево-органические соли пищевых органических кислот, содержащие не менее 4 атомов углерода.	Магний, органическая кислота
11.3.1	Дикальций фосфат (3); [вторичный кислый фосфат кальция]	Моногидрофосфат кальция, полученный из костей или неорганических источников (CaHPO ₄ × H ₂ O) Ca/P > 1,2 Может содержать до 3 % хлорида, выраженного в виде NaCl.	Кальций, общий фосфор, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %, зола нерастворимая в HCl, если > 5 %
11.3.2	Моно-дикальций фосфат	Продукт, получаемый химическим путем и состоит из дикальцийфосфата и монокальцийфосфата (CaH ₂ PO ₄ × H ₂ O) 0,8 < Ca/P < 1,3	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.3	Монокальцийфосфат [первичный кислый фосфат кальция]	Дигидрогенфосфат (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O) Ca/P < 0,9	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.4	Трикальций фосфат; [трикальций ортофосфат]	Трикальцийфосфат из костей или неорганических источников (Ca ₃ (PO ₄) ₂ × H ₂ O) Ca/P > 1,3	Кальций, общий фосфор, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.5	Кальций-магний-фосфат	Кальций-магний-фосфат.	Кальций, магний, общий фосфор, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.6	Обесфторенный фосфат	Природный фосфат, прокаленный и дополнительно подвергнутый термической обработке для удаления необходимых примесей.	Общий фосфор, кальций, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 5 %
11.3.7	Гидроортофосфат кальция [пирофосфат кальция]	Пирофосфат кальция	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %

11.3.8	Магния фосфат	Продукт, состоящий из одноосновного и/или двухосновного и/или трехосновного фосфата магния.	Общий фосфор, магний, Р нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %, зола нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.3.9	Натрий-кальций-магний фосфат	Продукт, состоящий из натрий-кальций-магний фосфата.	Общий фосфор, магний, кальций, натрий, Р нерастворим в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.3.10	Мононатрийфосфат ; [Дигидроортофосфат натрия]	Мононатрийфосфат ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.11	Гидроортофосфат натрия	Гидроортофосфат натрия ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.12	Тринатрийфосфат [ортофосфат натрия]	Тринатрийфосфат (Na_3PO_4)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.13	Пирофосфат натрия [Тетранатрийдифосфат]	Пирофосфат натрия ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.14	Монокалийфосфат [калия дигидроортофосфат]	Монокалийфосфат ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Общий фосфор, калий, P нерастворим в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.15	Гидрофосфат калия; [дикалийортофосфат]	Гидрофосфат калия ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Общий фосфор, калий, P нерастворим в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.16	Кальций-натрий фосфат	Кальций-натрий фосфат (CaNaPO_4)	Общий фосфор, кальций, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.17	Моноаммонийфосфат; [аммоний фосфорнокислый однозамещённый]	Первичный кислый фосфат аммония ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Общий азот, общий фосфор, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.18	Диаммоний-фосфат; [вторичный кислый фосфорнокислый аммоний]	Диаммоний-фосфат ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Общий азот, общий фосфор, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.19	Триполифосфат натрия; [трифосфат натрия]	Триполифосфат натрия ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.20	Натрий-магний фосфат	Натрий-магний фосфат (MgNaPO_4)	Общий фосфор, магний, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.21	Гипофосфит магния	Гипофосфит магния ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Магний Общий фосфор P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.3.22	Дежелатинизированная костная мука	Стерилизованные и измельченные кости, из которых удален желатин и жир.	Общий фосфор, кальций, зола нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.3.23	Костяная зола	Остаточное количество минералов от сжигания или газификации побочных продуктов животного происхождения.	Общий фосфор, кальций, зола нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.3.24	Полифосфат кальция	Гетерогенные смеси кальциевых солей конденсированных полифосфорных кислот с общей формулой $H(n + 2)PnO(3n - 1)$, где 'n' - не менее 2.	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.25	Дигидродифосфат кальция	Монокальциевый дигидропирофосват ($CaH_2P_2O_7$)	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.26	Пирофосфорнокислый магний	Пирофосфорнокислый магний ($MgH_2P_2O_7$.) Получают из очищенной фосфорной кислоты и очищенного гидроксида магния или оксида магния путем испарения воды и конденсации ортофосфата до дифосфата.	Общий фосфор, магний, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.27	Двунатриевый дигидродифосфат	Двунатриевый дигидродифосфат ($Na_2H_2P_2O_7$)	Общий фосфор, кальций, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.28	Тринатрий дифосфат	Тринатриевый моногидродифосфат (безводный: $Na_3HP_2O_7$; моногидрат: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.29	Полифосфат натрия; [гексаметафосфат натрия]	Гетерогенные смеси натриевых солей линейных конденсированных полифосфорных кислот с общей формулой $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, где 'n' - не менее 2.	Общий фосфор, натрий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.30	Трикалий фосфат	Монофосфат трикалия (безводный: K_3PO_4 ; гидратированный: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 или 3))	Общий фосфор, калий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.31	Тетракалий дифосфат	Тетракалия дифосфат ($K_4P_2O_7$)	Общий фосфор, калий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.32	Пентакалий трифосфат	Пентакалий трифосфат ($K_5P_3O_{10}$)	Общий фосфор, калий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.33	Полифосфат калия	Гетерогенные смеси калийных солей линейных конденсированных полифосфорных кислот с общей формулой $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, где 'n' - не менее 2.	Общий фосфор, калий, P нерастворимый в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.3.34	Кальций-натрий полифосфат	Кальций-натрий полифосфат	Общий фосфор, натрий, кальций, P нерастворим в 2 % лимонной кислоте, если > 10 %
11.4.1	Хлорид натрия ⁽¹⁾	Хлорид натрия (NaCl) или продукт,	Натрий, зола, нерастворимая в

		полученный путем испарительной кристаллизации из рассола (вакуумная соль) или испарением морской воды (морская соль), или измельчением каменной соли.	хлористоводородной кислоте, если > 10 %
--	--	---	---

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.4.2	Бикарбонат натрия [гидрокарбонат натрия]	Бикарбонат натрия (NaHCO_3)	Натрий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.4.3	(Би)карбонат натрия/аммония [натрия/аммония (гидро)карбонат]	Продукт, получаемый при производстве карбоната натрия и бикарбоната натрия со следами бикарбоната аммония (макс. содержание бикарбонат аммония 5 %)	Натрий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.4.4	Карбонат натрия	Карбонат натрия (Na_2CO_3)	Натрий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.4.5	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия [тринатрий гидрогендикарбонат]	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия ($\text{Na}_2\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Натрий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.4.6	Сульфат натрия	Сульфат натрия (Na_2SO_4) Может содержать до 0,3 % метионина.	Натрий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.4.7	Натриевые соли органических кислот ⁽²⁾	Натриевые соли пищевых органических кислот, содержащие не менее 4 атомов углерода.	Натрий, органическая кислота
11.5.1	Хлористый калий	Хлорид калия (KCl) или продукт, получаемый путем измельчения природных источников хлорида калия	Калий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.5.2	Сульфат калия	Сульфат калия (K_2SO_4)	Калий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.5.3	Карбонат калия	Карбонат калия (K_2CO_3)	Калий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.5.4	Бикарбонат калия [гидрокарбонат калия]	Бикарбонат калия (KHCO_3)	Калий, зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 10 %
11.5.5	Калийные соли органических кислот ⁽²⁾	Калийные соли съедобных органических кислот с числом атомов углерода не менее 4.	Калий, органическая кислота
11.6.1	Серный цвет	Порошок получают из природных месторождений этого минерала. Кроме того, продукт получают от нефтеперерабатывающего производства, как это практикуется производителями серы.	Сера
11.7.1	Аттапульгит	Натуральный магниевое-алюминиево-кремниевый минерал.	Магний

11.7.2	Кварц	Природный минерал, который получают путем измельчения источников кварца. Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	
11.7.3	Кристаллит	Диоксид кремния (SiO ₂), получаемый в результате перекристаллизации кварца. Может содержать до 0,1 % интенсификаторов помола.	

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
11.8.1	Сульфат аммония	Сульфат аммония ((NH ₄) ₂ SO ₄), получаемый химическим синтезом.	Азот, выраженный в виде сырого белка, сера
11.8.2	Раствор сульфата аммония	Сульфат аммония в водном растворе, содержащем не менее 35 % сульфата аммония.	Азот, выраженный в виде сырого белка
11.8.3	Аммонийные соли органических кислот ⁽²⁾	Аммонийные соли пищевых органических кислот, содержащие не менее 4 атомов углерода.	Азот, выраженный в виде сырого белка, органическая кислота
11.8.4	Лактат аммония	Лактат аммония (CH ₃ CH(OH)COONH ₄). Включает лактат аммония, получаемый путем ферментации при помощи бактерий <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> или <i>Bifidobacterium spp.</i> (лат.), содержание азота, выраженного в виде сырого протеина, не менее 44 %. Может содержать до 0,8 % фосфора, 0,9 % калия, 0,7 % магния, 0,3 % натрия, 0,3 % сульфатов, 0,1 % хлоридов, 5 % сахаров и 0,1 % силиконового пеногасителя.	Азот, выраженный в виде сырого белка, сырая зола
11.8.5	Ацетат аммония	Ацетат аммония (CH ₃ COONH ₄) в водном растворе, содержащем не менее 55 % ацетата аммония).	Азот, выраженный в виде сырого белка

(1) Характер источника получения может быть дополнительно указан в названии или заменен им.

(2) Название должно быть изменено или дополнено для указания органической кислоты.

(3) Производственный процесс может быть включен в название.

12. (Побочные) продукты, ферментированные под влиянием микроорганизмов

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
12.1	Продукты, получаемые при помощи биомассы специфических микроорганизмов, выращенных на определенных субстратах	Могут содержать до 0,3 % пеногасителей. Могут содержать до 1,5 % фильтрующих/осветляющих веществ. Могут содержать до 2,9 % пропионовой кислоты.	Пропионовая кислота, если > 0,5 %
12.1.1	Белок из бактерии <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Белковый продукт процесса ферментации, полученный выращиванием бактерий <i>Methylophilus methylotrophus</i> (штамм NCIMB 10.515) ⁽¹⁾ на метаноле, содержание сырого белка не менее 68 % и показатель отражения не менее 50.	Сырой белок Сырая зола Сырой жир
12.1.2	Белок из бактерий <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i>, <i>Alca</i>	Белковый продукт процесса ферментации с участием бактерий <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (штамм NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i>	Сырой белок Сырая зола

	<i>ligenes acidovorans, Bacillus brevis and Bacillus firmus</i>	(штамм NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (штамм NCIMB 13288) и <i>Bacillus firmus</i> (штамм NCIMB 13280) (1) на природном газе (ок. 91 % метана, 5 % этана, 2 % пропана, 0,5 % изобутана, 0,5 % Н-Бутана), аммиака и минеральных солей, сырой белок составляет не менее 65 %.	Сырой жир
--	--	---	-----------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
12.1.3	Бактериальный белок из <i>Escherichia coli</i>	Белковый продукт, побочный продукт производства аминокислот выращиванием бактерий <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ на субстратах растительного или химического происхождения, аммиаке или минеральных солях; может подвергаться гидролизу.	Сырой белок
12.1.4	Бактериальный белок из <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Белковый продукт, побочный продукт производства аминокислот выращиванием бактерий <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ на субстратах растительного или химического происхождения, аммиаке или минеральных солях; может подвергаться гидролизу.	Сырой белок
12.1.5	Дрожжи и их составляющие [пивные дрожжи] [дрожжевой продукт]	Все дрожжи и их составляющие, получаемые при участии грибов <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> или <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾ ⁽²⁾ на субстратах преимущественно растительного происхождения, таких как патока, сахарный сироп, спирт, остатки винокурни, злаки и продукты, содержащие крахмал, фруктовый сок, сыворотку, молочную кислоту, сахар, гидролизованные растительные волокна и ферментационные питательные вещества, такие как аммиак или минеральные соли.	Если влажность < 75 % или > 97 % если влажность < 75 %: Сырой белок
12.1.6	Мицелиевый силос от производства пенициллина	Мицелий (азотистые соединения), влажный побочный продукт производства пенициллина с участием грибка <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ на различных источниках углеводов и их гидролизатов, термообработанный и засилованный с помощью бактерий <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> и <i>Streptococcus lactis</i> до состояния неактивного пенициллина; азот выражен в виде сырого белка - не менее 7 %.	Азот, выраженный в виде сырого белка Сырая зола
12.1.7	Дрожжи от биодизельного процесса	Все дрожжи и их составляющие получены при участии грибов <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ , выращенных на растительных маслах и дегуммирующих и глицериновых фракциях, образующихся при производстве биотоплива.	Если влажность < 75 % или > 97 % если влажность < 75 %: Сырой белок
12.2	Другие побочные продукты процесса ферментации	Могут содержать до 0,6 % пеногасителей. Может содержать до 0,5 % агентов, препятствующих образованию накипи. Может содержать до 0,2 % сульфитов.	

12.2.1	Барда [концентрированная растворимая патока]	Побочные продукты, получаемые в результате промышленной переработки сусла, полученного в результате процессов брожения, таких, как производство спирта, органических кислот, дрожжей. Они состоят из жидкой/пастообразной фракции, полученной после разделения забродившего сусла. Они могут также включать мертвые клетки и/или их части используемых микроорганизмов брожения. Субстраты преимущественно растительного происхождения, такие как патока, сахарный сироп, спирт, остатки винокурни, злаки и продукты, содержащие крахмал, фруктовый сок, сыворотку, молочную кислоту, сахар, гидролизованные растительные волокна и ферментационные питательные вещества, такие как аммиак или минеральные соли.	Сырой белок Субстрат и индикация производственного процесса сообразно обстоятельствам
--------	---	--	---

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
12.2.2	Побочные продукты производства L-глутаминовой кислоты	Побочные продукты производства L-глутаминовой кислоты путем ферментации с участием бактерий <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ на субстрате, состоящем из сахарозы, мелассы, крахмальных продуктов и их гидролизатов, солей аммония и других азотистых соединений.	Сырой белок
12.2.3	Побочные продукты производства L-лизин монохлорида с участием бактерий <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Побочные продукты производства L-лизин монохлорида путем ферментации с участием бактерий <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ на субстрате, состоящем из сахарозы, мелассы, крахмальных продуктов и их гидролизатов, солей аммония и других азотистых соединений.	Сырой белок
12.2.4	Побочные продукты производства аминокислот с участием бактерий <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Побочные продукты производства аминокислот путем ферментации с участием бактерий <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ на субстрате растительного или химического происхождения, аммиаке или минеральных солях.	Сырой белок Сырая зола
12.2.5	Побочные продукты производства аминокислот с участием бактерий <i>Escherichia coli</i> K12	Побочные продукты производства аминокислот путем ферментации с участием бактерий <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ на субстрате растительного или химического происхождения, аммиаке или минеральных солях.	Сырой белок Сырая зола
12.2.6	Побочный продукт производства энзимов с участием грибов <i>Aspergillus niger</i>	Побочный продукт ферментации грибов <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ на пшенице и солоде для производства ферментов.	Сырой белок

(1) Клетки микроорганизмов были инактивированы или убиты.

(2) Название использования штаммов дрожжей может отличаться от научной таксономии, поэтому синонимы перечисленных штаммов дрожжей также могут быть использованы.

13. Прочие положения

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.1.1	Продукция хлебопекарной и макаронной промышленности	Продукты, получаемые в процессе и от производства хлеба, печенья, вафель или макаронных изделий. Могут быть высушены.	Крахмал Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Сырой жир, если > 5 %
13.1.2	Продукты хлебобулочной промышленности	Продукты, получаемые во время и от производства кондитерских изделий и тортов. Могут быть высушены.	Крахмал Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Сырой жир, если > 5 %

13.1.3	Продукты производства хлопьев для завтрака	Вещества или продукты, которые предназначены для употребления или вероятно могут быть употреблены людьми в обработанном, частично обработанном или необработанном виде. Могут быть высушены.	Сырой белок, если > 10 % Сырая клетчатка Сырые масла/жиры, если > 10 %, Крахмал, если > 30 % Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы, если > 10 %
--------	---	--	--

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.1.4	Продукты кондитерской промышленности	Продукты, получаемые во время и от производства сладостей, в том числе шоколада. Могут быть высушены.	Крахмал Сырой жир, если > 5 % Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
13.1.5	Продукты производства мороженого	Продукты, получаемые в процессе производства мороженого. Могут быть высушены.	Крахмал Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Сырой жир
13.1.6	Продукты и вторичные продукты переработки свежих фруктов и овощей ⁽¹⁾	Продукты, получаемые при переработке свежих фруктов и овощей (в том числе кожуры, целых кусков фруктов/овощей и их смесей). Они могут быть предварительно высушены или заморожены.	Крахмал Сырая клетчатка Сырой жир, если > 5 % Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 3,5 %
13.1.7	Продукты переработки растений ⁽¹⁾	Продукты, получаемые при замораживании или сушке целых растений или их частей.	Сырая клетчатка
13.1.8	Продукты переработки пряностей и приправ ⁽¹⁾	Продукты, получаемые при замораживании или сушке пряностей и приправ или их частей.	Сырой белок, если > 10 % Сырая клетчатка Сырые масла/жиры, если > 10 %, Крахмал, если > 30 % Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы, если > 10 %
13.1.9	Продукты переработки трав ⁽¹⁾	Продукты, получаемые при дроблении, измельчении, замораживании или сушке трав или их частей.	Сырая клетчатка
13.1.10	Продукция картофелеперерабатывающей промышленности	Продукты, получаемые при обработке картофеля. Они могут быть предварительно высушены или заморожены.	Крахмал Сырая клетчатка Сырой жир, если > 5 % Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте, если > 3,5 %
13.1.11	Продукты и побочные продукты производства соусов	Субстанции, получаемые при производстве соусов, которые предназначены для употребления, или вероятно могут быть потреблены человеком в переработанном, частично переработанном или	Сырой жир
13.1.12	Продукты и побочные продукты промышленности пикантных закусок	Продукты и побочные продукты промышленности пикантных закусок, полученные в процессе и в результате производства пикантных закусок — картофельные чипсы, картофельные и/или зерновые снеки (прессованные и	Сырой жир

13.1.13	Продукты готовой к употреблению пищевой промышленности	Продукты, полученные в процессе производства готовых к употреблению продуктов питания. Могут быть высушены.	Сырой жир, если > 5 %
---------	---	---	-----------------------

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.1.14	Вторичные растительные продукты от производства спиртных напитков	Твердые продукты из растений (включая ягоды и семена, такие как анис), полученные после мацерации этих растений в спиртовом растворе или после спиртового выпаривания/дистилляции, или и то, и другое, при разработке ароматизаторов для производства спиртных напитков.	Сырой белок, если > 10 % Сырая клетчатка Сырые масла/жиры, если > 10 %,
13.1.15	Пивной выгон	Продукт процесса пивоварения, который не предназначен для продажи в качестве напитка для людей.	Содержание спирта
13.2.1	Карамелизированный сахар	Продукт, получаемый при контролируемом нагревании любого сахара.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
13.2.2	Декстроза	Декстроза получается после гидролиза крахмала и состоит из очищенной, кристаллизованной глюкозы, с кристаллической водой или без нее.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
13.2.3	Фруктоза	Фруктоза в виде очищенного кристаллического порошка. Получают из глюкозы в глюкозном сиропе с использованием глюкозоизомеразы и при инверсии сахарозы.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы
13.2.4	Крахмальная патока	Глюкозный сироп (патока) представляет собой очищенный концентрированный водный раствор питательных сахаридов, полученных гидролизом из крахмала.	Общее количество сахаров Если влажность > 30 %
13.2.5	Глюкозная патока	Продукт, получаемый в процессе рафинирования глюкозных сиропов.	Общее количество сахаров
13.2.6	Ксилоза	Сахар, добываемый из древесины.	
13.2.7	Лактулоза	Полусинтетический дисахарид (4-O-D-Galactopyranosyl-D-fructose), получаемый из лактозы путем изомеризации глюкозы во фруктозу. Присутствует в термообработанном молоке и молочных продуктах.	Лактулоза
13.2.8	Глюкозамин (Хитозамин)	Аминосахарид (моносахарид) в составе полисахаридов хитозана и хитина. Производится путем гидролиза экзоскелетов ракообразных и других членистоногих или ферментации зерна, такого как кукуруза или пшеница.	Натрий или калий, в зависимости от обстоятельств «от водных животных» или «в результате брожения», в зависимости от обстоятельств
13.3.1	Крахмал⁽²⁾	Крахмал.	Крахмал

13.3.2	Крахмал (2), предварительно желатинизированный	Продукт, состоящий из крахмала, подвергнутого термической обработке.	Крахмал
13.3.3	Смесь крахмала (2)	Продукт, состоящий из исходного и/или модифицированного пищевого крахмала, полученного из различных ботанических источников.	Крахмал

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.3.4	Осадок гидролизованного крахмала ⁽²⁾	Продукт гидролиза крахмала щелочной фильтрации, который состоит из следующих компонентов: белок, крахмал, полисахариды, жир, масло и фильтрующие добавки (например, диатомовая земля, древесное волокно).	Если влажность < 25 % или > 45 % если влажность < 25 %: — Сырой жир — Сырой белок
13.3.5	Декстрин	Декстрин - частично кислый гидролизованный крахмал.	
13.3.6	Мальтодекстрин	Мальтодекстрин - частично гидролизованный крахмал.	
13.4.1	Полидекстроза	Случайно связанный объемный полимер глюкозы, полученный в процессе термической полимеризации D-глюкозы.	
13.5.1	Полиолы	Продукт, получаемый путем гидрирования или ферментации и состоящий из восстановленных моно-, ди- или олигосахаридов или	
13.5.2	Изомальт	Сахарный спирт, получаемый из сахарозы после ферментативной конверсии и гидрирования.	
13.5.3	Маннит	Продукт, получаемый путем гидрирования или ферментации и состоящий из восстановленной глюкозы и/или фруктозы.	
13.5.4	Ксилит	Продукт, получаемый путем гидрирования и ферментации ксилозы.	
13.5.5	Сорбитол	Продукт, получаемый путем гидрирования глюкозы	
13.6.1	Кислотные масла от химической переработки ⁽³⁾	Продукт, получаемый при нейтрализации кислотности масел и жиров растительного или животного происхождения щелочью с последующим подкислением и дальнейшим отделением водной фазы, содержащий свободные жирные кислоты, масла или жиры и	Сырой жир Если влажность > 1 %
13.6.2	Жирные кислоты, этерифицированные глицерином ⁽⁴⁾	Глицериды, получаемые этерификацией глицерина жирными кислотами. Могут содержать до 50 ppm никеля от гидрирования.	Если влажность > 1 % Сырой жир Никель, если > 20 ppm
13.6.3	Моно-, ди- и триглицериды жирных кислот ⁽⁴⁾	Продукт, состоящий из смесей моно-, ди- и триэфиров глицерина с жирными кислотами. Они могут содержать небольшое количество свободных жирных кислот и глицерина. Могут содержать до 50 ppm никеля от	Сырой жир Никель, если > 20 ppm

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.6.4	Соли жирных кислот ⁽⁴⁾	Продукт, получаемый реакцией жирных кислот, по меньшей мере, с четырьмя атомами углерода с гидроксидами кальция, магния, натрия или калия, оксидами или солями. Могут содержать до 50 ppm никеля от гидрирования.	Сырой жир (после гидролиза) Влажность Са или Na, К или Mg (в соответствующих случаях) Никель, если > 20 ppm
13.6.5	Дистилляты жирных кислот от физического рафинирования ⁽³⁾	Продукт, получаемый при обезвоживании масел и жиров растительного или животного происхождения путем дистилляции, содержащий свободные жирные кислоты, масла или жиры и натуральные компоненты семян, плодов или тканей животных, такие как моно - и диглицериды, стерины и токоферолы.	Сырой жир Если влажность > 1 %
13.6.6	Сырые жирные кислоты от расщепления ⁽³⁾	Продукт, получаемый путем расщепления масла/жира. По определению он состоит из сырых жирных кислот C ₆ -C ₂₄ , алифатических, линейных, монокарбоновых, насыщенных и ненасыщенных. Могут содержать до 50 ppm никеля от гидрирования.	Сырой жир Если влажность > 1 % Никель, если > 20 ppm
13.6.7	Чистые дистиллированные жирные кислоты от расщепления ⁽³⁾	Продукт, получаемый путем дистилляции сырых жирных кислот от расщепления масла/жира, потенциально плюс гидрирование. По определению он состоит из чистых дистиллированных жирных кислот C ₆ -C ₂₄ , алифатических, линейных, монокарбоновых, насыщенных и ненасыщенных.	Сырой жир Если влажность > 1 % Никель, если > 20 ppm
13.6.8	Запасы мыла ⁽³⁾	Продукт, получаемый при нейтрализации кислотности растительных масел и жиров водным раствором гидроксида кальция, магния, натрия или калия, содержащим соли жирных кислот, масла или жиры и натуральные компоненты семян, плодов или тканей животных, такие как моно - и диглицериды, лецитин и волокна.	Если влажность < 40 % и > 50 % Са или Na, К или Mg, в соответствующих случаях
13.6.9	Моно- и диглицериды жирных кислот, этерифицированы	Моно- и диглицериды жирных кислот с, по меньшей мере, четырьмя атомами углерода, этерифицированные органическими кислотами.	Сырой жир

13.6.10	Эфиры сахарозы жирных кислот ⁽⁴⁾	Эфиры сахарозы и жирных кислот.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Сырой жир
13.6.11	Сахароглицериды жирных кислот ⁽⁴⁾	Смесь сложных эфиров сахарозы и моно- и диглицеридов жирных кислот.	Общее количество сахаров, рассчитанное в виде сахарозы Сырой жир

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.8.1	Глицерин необработанный	<p>Побочный продукт, получаемый:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в процессе переработки масла/жира с получением жирных кислот и сладкой воды, с последующей концентрацией сладкой воды и получением сырого глицерина или переэтерификацией (может содержать до 0,5 % метанола), натуральных масел/жиров с получением метиловых эфиров жирных кислот и сладкой воды, с последующей концентрацией сладкой воды и получением сырого глицерина; — в процессе производства биодизельного топлива (метиловых или этиловых эфиров жирных кислот) путем переэтерификации масел и жиров неопределенного растительного и животного происхождения. В глицерине могут оставаться минеральные и органические соли (до 7,5 %). <p>Может содержать до 0,5% метанола и до 4 % глицерина неочищенного технического (MONG), состоящего из метиловых эфиров жирных кислот, этиловых эфиров жирных кислот, свободных жирных кислот и глицеридов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — при сапонификации масел/жиров растительного или животного происхождения, как правило, щелочью/щелочноземельными веществами, для получения мыла. <p>Могут содержать до 50 ppm никеля от гидрирования.</p>	<p>Глицерол</p> <p>Калий, если 1,5 %</p> <p>Натрий, если > 1,5 %</p> <p>Никель, если > 20 ppm</p>
13.8.2	Глицерин	<p>Продукт, получаемый:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в процессе переработки масел: (a) расщеплении масла/жира с последующей концентрацией сладких вод и рафинированием дистилляцией (см. часть B, глоссарий процессов, запись 20) или ионообменным процессом; (b) переэтерификации природных масел/жиров с получением метиловых эфиров жирных кислот и сырой сладкой воды с последующей концентрацией сладкой воды, с получением сырого глицерина и рафинированием дистилляцией или ионообменным процессом; — в процессе производства биодизельного топлива (метиловых или этиловых эфиров жирных кислот) путем переэтерификации 	<p>Глицерол, если < 99 % на основе сухого вещества</p> <p>Натрий, если > 0,1 %</p> <p>Калий, если 0,1 %</p> <p>Никель, если > 20 ppm</p>

		<p>масел и жиров неопределенного растительного и животного происхождения с последующим рафинированием глицерина. Минимальное содержание глицерина: 99 % сухого вещества;</p> <p>— при сапонификации масел/жиров растительного или животного происхождения, как правило, щелочью/щелочноземельными веществами, с получением мыла, с последующей очисткой сырого глицерина и дистилляцией.</p> <p>Могут содержать до 50 ppm никеля от гидрирования.</p>	
13.9.1	Диметилсульфон	<p>Органо-сернистое соединение ((CH₃)₂SO₂), получаемое синтетическим способом, является идентичным натуральному источнику, содержащемуся в растениях.</p>	Сера

Номер	Название	Описание	Обязательная информация
13.10.1	Торф	Продукт естественного разложения растений (главным образом сфагнома) в анаэробной и олиготрофной среде.	Сырая клетчатка
13.10.2	Леонардит	Продукт, представляющий собой природный минеральный комплекс фенольных углеводов, также известный как гумат, который образуется в результате разложения органического вещества в течение миллионов лет.	Сырая клетчатка
13.11.1	Пропиленгликоль; [1,2-пропандиол; [пропан-1,2-диол]	Органическое соединение (диол или двойной спирт) с формулой $C_3H_8O_2$. Это вязкая жидкость со слегка сладковатым вкусом, гигроскопичная и смешивающаяся с водой, ацетоном и хлороформом. Может содержать до 0,3 % дипропиленгликоля.	Пропиленгликоль
13.11.2	Моноэфиры пропиленгликоля и жирных кислот (⁴)	Моноэфиры пропиленгликоля и жирных кислот, отдельно или в смеси с диэфирами.	Пропиленгликоль Сырой жир

(1) Название должно быть дополнено видами фруктов, овощей, растений, специй и трав в соответствии с обстоятельствами.

(2) Название должно быть дополнено указанием источника растительного сырья.

(3) Название должно быть дополнено указанием источника сырья растительного или животного происхождения.

(4) Название должно быть изменено или дополнено соответствующим образом для указания используемых жирных кислот.

(5) Название должно быть изменено или дополнено соответствующим образом для указания органической кислоты.