

20140180524

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа од член 35 став (9) од Законот за безбедност на храната за животни (“Службен весник на Република Македонија“ бр. 145/10 и 1/12), директорот на Агенција за храна и ветеринарство донесе

П Р А В И Л Н И К ЗА УСЛОВИТЕ ЗА СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА СУРОВИНИ ЗА ХРАНА ЗА ЖИВОТНИ, ДЕКЛАРИРАЊЕТО И КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ ТРЕБА ДА БИДАТ ДАДЕНИ НА ПРИДРУЖНИОТ ДОКУМЕНТ ИЛИ НА ПАКУВАЊЕТО И ЛИСТА НА СУРОВИНИ ЗА ХРАНА ЗА ЖИВОТНИ(*)

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат условите за ставање во промет на суровини за храна за животни, декларирањето и карактеристиките кои треба да бидат дадени на придружниот документ или на пакувањето како и листата на суровини на храна за животни.

Член 2

(1) Заради подобрување на обележувањето на суровините за храната за животни и крмните смеси и олеснување на процесот на размена на податоци кои се однесуваат на својствата на производот се користи Листата на суровини за храна за животни (во натамошниот текст: ‘Листата’) во која се наведени сите суровини на храната за животни.

(2) За секоја суровина за храна за животни на декларацијата треба да се наведат следниве податоци:

- (а) име;
- (б) број за идентификација;
- (в) доколку е соодветно, опис на суровината за храната за животни, вклучувајќи и информација за процесот на производство;
- (г) податоците кои го заменуваат задолжителното декларирање за целите на член 17 став (1) точка (б) од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{*1}; и

(д) поимник со дефиниции за различни постапки применливи на храната за животни и технички изрази кој е даден во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

(3) Операторите со храна за животни ја користат Листата на доброволна основа. Меѓутоа, името на суровината за храна за животни која се наоѓа на Листата може да се користи доколку е во согласност со описот даден во Листата.

(4) Листата е дадена во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Член 3

(1) Сите податоци во Листата треба да се во согласност со ограничувањата во однос на употреба на суровини на храна за животни утврдени во Законот за безбедност на храна за животни и прописите донесени врз основа на овој закон. Операторите со храна за животни

* Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулативата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, CELEX бр. 32009R0767 и Регулатива на Комисијата (ЕУ) Бр. 0068/2013 од 16 јануари 2013 година за каталог на суровини за храна за животни, CELEX бр. 32013R0068

кои користат суровини за храна за животни кои се наоѓаат во Листата, треба да гарантираат дека суровината за храна за животни е во согласност со барањата за безбедност и ставање во промет утврдени во член 8 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни*².

(2) Во согласност со добрите практики од член 14 од Законот за безбедност на храната за животни*³, суровините на храната за животни не треба да содржат хемиски нечистотии добиени како резултат од процесот на производство и од помошни средства при преработка на храна за животни, освен ако во Листата не е определена посебна максимална содржина. Во суровината не треба да постои присуство на супстанциите кои се забранети за употреба во храната за животни и за истите не се пропишува максимална содржина. Во интерес на транспарентноста, суровините на храна за животни со толерантна содржина на резидуи треба да се надополнети со релевантни информации обезбедени од страна на операторите со храна за животни во контекст на вообичаените комерцијални трансакции.

(3) Во согласност со добрите практики од член 14 од Законот за безбедност на храната за животни*⁴, примената на принципот 'најниска колку што е разумно остарливо' (во понатамошниот текст ALARA принцип) и без оглед на примената на Законот за безбедност на храната за животни и Правилник за барањата за операторите со храна за животни во која било фаза на производство, преработка и дистрибуција на храната за животни, како и хигиенските барања за добрите практики за исхрана на животните*⁵, Правилник за листа на непожелни супстанции во храната за животни и максимално дозволено ниво како и критичните точки за спроведување на истражување за идентификација на изворот и причините за пречекорување на максимално дозволеното ниво*⁶, треба да е соодветна на онаа утврдена во Листата за да се укаже на максималното количество на хемиски нечистотии кои се добиени од процесот на производство или од помошните средства за преработка кои се присутни во ниво еднакво на или поголемо од 0,1%. Освен доколку не е поинаку утврдено во Прилог 1 Дел Б или В на овој правилник, секое количество на хемиски нечистотии и помошни средства за преработка, треба да е изразено врз основа на односот тежина/тежина.

(4) Освен доколку специфично максимално количество не е утврдено во Прилог 1 Дел В од овој правилник, максималното количество утврдено во Прилог 1 Дел Б од овој правилник за секој одделен процес се применува за сите суровини за храна за животни од Прилог 1 Дел В на овој правилник се додека описот на суровините за храна за животни во својот опис упатува на овој процес и доколку соодветниот процес е во согласност со описот утврден во Прилог 1 Дел Б на овој правилник.

(5) Ботаничката чистота на суровина на храна за животни не смее да биде помала од 95%. Меѓутоа, ботаничките нечистотии како што се резидуи од други маслодајни семиња или маслодајни овошја, добиени од претходен процес на производство, не треба да надминуваат 0,5% за секој вид маслодајно семе или маслодајно овошје.

(6) По исклучок од став (5) на овој член, за суровините дадени во Прилог 1 Дел В на овој правилник може да се утврди посебно ниво на ботанички нечистотии.

(7) Вообичаеното име/квалификацијата на една или повеќе постапки кои се дадени во последната колона од поимникот за постапките од Прилог 1 на овој правилник, може да биде додадено на името на суровината на храната за животни со цел да се опише дека истата била предмет на соодветна постапка. Доколку името на суровината на храната за животни е комбинација од назив од Прилог 1 Дел В на овој правилник и име/квалификација на еден или повеќе процеси од Прилог 1 Дел Б на овој правилник, истата ќе се смета дека е вклучена во Листата и нејзината етикета ќе ги содржи задолжителните декларации применливи за оваа суровина на храна за животни како што е пропишано во последните колони на Прилог 1 Деловите Б и В од овој правилник. Доколку

во последната колона од Прилог 1 Дел Б од овој правилник е пропишан посебниот начин кој се користи за постапката истиот треба да се назначи и во името на суровината на храната за животни

(8) Доколку постапката на производство на суровина на храната за животни се разликува од описот на соодветната постапка дадена во поимникот на постапките од Прилог 1 на овој правилник, постапката на производство се утврдува во описот на соодветната суровина на храната за животни.

(9) За одреден број суровини на храната за животни може да се користат синоними. Синонимите треба да се вклучени во квадратни загради во колоната “име” на записот за соодветната суровина во Листата.

(10) Во описот на суровините на храната за животни во Листата наместо зборот „нус-производ” треба да се користи зборот „производ” со цел да се рефлектира ситуацијата на пазарот и терминологијата која ја користат операторите со храна за животни со која се нагласува трговската вредност на суровините на храната за животни.

(11) Ботаничкото име на растението треба да се презентира само во описот на првиот запис во Листата кој се однесува на тоа растение.

(12) Содржината на високи концентрации на одредена супстанција или дали примената на постапката на производство ги променила нутритивните карактеристики на производот е основа на задолжителното означување на аналитичките состојки на одредени суровини на храната за животни во Листата.

(13) Во однос на содржината на влага на суровините на храната за животни се применуваат барањата за означување утврдени во член 16 точка (д) а во врска со Прилог 1 точка 6 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{*9}.

(14) Во однос на другите аналитички состојки на суровини на храна за животни се применуваат барањата за означување утврдени во член 17 став (1) точка (б) а во врска со Прилог 5 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{*10}.

(15) По исклучок од одредбите на ставовите (14), (15) на овој член, за одредени описи на постапките кои биле применети на суровините на храна за животни дадени во Дел В од Листата се применува следното:

(а) задолжително декларирање во однос на аналитичките состојки во Дел В од Листата треба да ги заменат задолжителните декларации пропишани во соодветниот оддел од Прилог 5 на Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{*13}.

(б) доколку во колоната -задолжително наведување информации од Листата, не се наведени аналитичките состојки кои треба да се наведат според соодветниот дел од Прилог 5 на Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{14*}, не треба да се означи ниту една од овие состојки. Во однос на пепел кој е нерастворлив во хлороводородна киселина кога не е наведено нивото во Листата, нивото се наведува, само доколку надминува 2,2%.

(в) кога во колоната „задолжително наведување информации” од Листата се утврдени едно или неколку посебни нивоа на влага, овие нивоа се применуваат наместо нивоата утврдени во Прилог 1 точка 6 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{15*}. Ако нивото на влага е под 14%, не е задолжително истото да се наведе. Кога во таа колона не е утврдено посебното ниво на влага, се применуваат нивоата на влага утврдени во Прилог 1 точка 6 од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни^{*15}.

(16) Оператор со храна за животни кој тврди дека некоја суровина на храна за животни има повеќе карактеристики од оние наведените во колоната „опис” од Листата треба да се усогласи со одредбите од член 14 од Правилникот за општи и посебни барања за

безбедност на храната за животни ^{*16}. Освен тоа, суровните на храната за животни можат да исполнат и услови кои се однесуваат на посебна нутритивна цел во согласност со одредбите кои се однесуваат на посебна нутритивна употреба на храната за животни.

Член 4

Суровините за храна за животни кои се ставаат во промет треба да ги исполнуваат условите за означување утврдени во членовите 16 и 17 од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни.

Член 5

(1) Суровините за храна за животни кои се ставаат во промет треба да ги исполнуваат барањата за означување утврдени во член 12 и Прилозите 2 и 3 од Правилникот за општи и посебни барања за храната за безбедност животни.

(2) Заради подобрување на соодветноста на обележувањето на храната за домашни миленици и за крмните смеси вклучително и крмни смеси за крзнени животни може да се употребуваат Кодови за добри практики за обележување (во натамошниот текст: Кодови).

(3) Кодовите треба да содржат одредби за:

- презентирање на карактеристиките за означување утврдени во член 15 од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни,
- доброволно обележување утврдени во член 35 став (3) од Законот за безбедност на храна за животни и
- употреба на тврдењата утврдени во член 14 на Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни.

(4) Операторите со храна за животни ги користат Кодовите на доброволна основа. Меѓутоа, доколку се користи означувањето на суровините на храна за животни согласно Кодовите истото треба да биде означено на етикетата единствено доколку постои усогласеност со сите релевантни одредби од соодветниот Код.

Член 6

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02-4157/3
27 декември 2013 година
Скопје

Агенција за храна и ветеринарство
Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

Прилог 1

Поимник на постапки применливи на храна за животни

	Постапки	Дефиниција	Вообичаено име/дефиниција
1	Воздушно одделување	Одделување на честички со помош на воздушно струење.	Воздушно одделени
2	Аспирација	Процес со помош на кој се отстранува прав, ситни честички и други фини житни честички од големо зрно при пренесување со проток на воздух.	Аспирирани
3	Бланширање	Постапка која се состои од термичка обработка на органска материја со помош на вриење или обработка на пареа со цел да се изврши денатурација на природните ензими, да омекнат ткивата и да се отстрани суровиот мирис, проследено со потопување во ладна вода за да се запре процесот на готвење.	Бланширани
4	Белење	Отстранување на природната боја.	Избелени
5	Ладење	Намалување на температурата под амбиенталната, но над точката на замрзнување, заради чување.	Изладени
6	Сечење	Намалување големината на честичките со употребата на еден или повеќе ножеви.	Исечени
7	Чистење	Отстранување на предмети (контаминенти, на пример камења) или вегетативни делови од растението, како што се одделени делови од слама, лушпи или коров.	Исчистени/Сортирани
8	Концентрирање	Зголемување на одредени состојки со отстранување на вода и / или други состојки.	Концентрат
9	Кондензација	Преминување на одредена супстанција од гасна во течна состојба.	Кондензирани
10	Готвење	Примената на топлина, заради менување на физичките и хемиските карактеристики на суровините на храната за животни.	Зготвени

11	Дробење	Намалување големината на честичките со употребата на дробалка.	Издробени, дробење
12	Кристализација	Прочистување со создавање на цврсти кристали од течен раствор. Нечистотиите од течноста вообичаено не се инкорпорираат во решеткастата структура на кристалот.	Кристализирани
13	Декортикација	Целосно или делумно отстранување на надворешните обвивки на зрната, семињата, плодовите, оревите и друго.	Декортизирани, делумно декортизирани
14	Лупење/ Отстранување на лушпа	Отстранување на надворешните обвивки на зрната од мешунки, житни култури и семе со употребата на механички средства.	Отстранување на обвивки и отстранување на луспи
15	Делепектинизација	Екстракција на пектин од суровините на храната за животни.	Делепектинизирани
16	Сушење (десикација)	Процес на екстракција на влажноста.	Сушени
17	Отстранување на слузав слој	Процес кој се користи за отстранување на слузав слој од површината	Отстранување на слузав слој
18	Отстранување на шеќер	Целосно или делумно отстранување на моно-и дисахаридите од меласа и други суровини кои содржат шеќер, со хемиски или физички средства.	Обесшеќерени, делумно обесшеќерени
19	Детоксификација	Процес со кој токсичните контаминенти се уништуваат или се намалува нивната концентрација.	Детоксифицирани
20	Дестилација	Одделување на течности со вриење и собирање на кондензираната пареа во посебен сад.	Дестилирани
21	Сушење	Дехидрирање со помош на вештачки или природни процеси.	Исушени (на сонце или на вештачки начин)
22	Силажа	Складирање на суровини на храната за животни во силос, доколку е можно се додаваат конзерванси или се користат анаеробни услови со можна употреба на адитиви за силажирање.	Силажирани

23	Испарување	Намалување на содржина на вода.	Испарени
24	Експанзија	Термички процес за време на кој наглото испарување на содржината на вода во производот доведува до негово распаѓање.	Експандирани
25	Експелирање	Отстранување на масло/ масти со помош на пресување.	Експелер/погача и масло/ масти
26	Екстракција	Отстранување на масти/масло од одредени суровини или со органски растворувач , или со помош на воден раствор на шеќер или со помош на други компоненти кои се раствораат во вода.	Екстрахирани/брашно и маст/масло, меласа/пулпа и шеќер или други компоненти кои се растворливи во вода
27	Екструзија	Термички процес за време на кој наглото испарување на содржината на вода во производот доведува до негово распаѓање, комбинирано со специфичен обликување со преминување преку отвор.	Екструдирани
28	Ферментација	Процес при кој се создаваат микроорганизми како што се бактерии, мувла или квасец , или се користат за да влијаат на суровините со цел да предизвикаат промена во нивниот хемиски состав/својства.	Ферментирани
29	Филтрирање	Одделување на мешавина од течни и цврсти материјали со пропуштање на течноста во порозно средство или мембрана.	Филтрирани
30	Формирање на снегулки	Валање на влажна термички обработена суровина.	Снегулки
31	Мелење на брашно	Намалување на големината на суво зрно со цел да се опесни одделувањето во составни фракции (главно брашно, трици и остатоци).	Брашно, трици и остатоци, храна за животни
32	Одделување	Одделување на состојките од суровината на храната за животни преку просејување и/или нивна обработка со воздушен млаз кој ги отстранува лесните обвивки.	Одделени
33	Фрагментација	Процес при кој суровината на храната за животни се раздробува на честички.	Фрагментирани

34	Пржење	Процес на готвење на суровината на храната за животни во масло или маст.	Пржени
35	Желирање	Процес на формирање гел, густа маса во вид на желе, чии својства може да варираат од мека и полутечна до цврста и жилава, обично со употребата на агенси за желирање.	Желирани
36	Гранулирање	Обработка на суровини на храната за животни со цел да се добијат честички со одредена големина и текстура.	Гранулирани
37	Мелење	Намалување на големината на честичките на цврсти суровини на храната за животни со помош на сув или влажен процес.	Мелени
38	Загревање	Процеси на термичка обработка извршени под посебни услови.	Загреани
39	Хидрогенизација	Процес на катализазија наменет за заситени двојни врски на масла/масти/масни киселини кој се врши на висока температура под хидрогенски притисок со цел да се добијат целосно или делумно заситени триглицериди/масни киселини или е наменет за добивање полиоли со редуцирање на карбонилни групи на карбохидрати во хидроксилни групи	Хидрогениран, делумно хидрогениран
40	Хидролиза	Намалување на големината на молекулите со помош на соодветен третман со вода и или топлина/притисок, ензими или /алкали.	Хидролизирани
41	Топење/Преминување во течна состојба	Преминување од цврста или гасовита состојба во течна состојба.	Истопени
42	Омекнување	Намалување на големината на суровините на храната за животни со употребата на механички средства, најчесто со присуство на вода или други течности.	Омекнати

43	Производство на слад	Процес во кој зрното се остава да почне да изрти за да се активираат природно формираните ензими кои можат да го разградат скробот до јаглехидрати, а протеините - до аминокиселини и пептиди.	Засладени
44	Топење	Преминување од цврста во течна состојба со употребата на топлина.	Истопени
45	Микронизирање	Процес на намалување на просечниот дијаметар на честичките на тврда суровина до микрометри.	Микронизирани
46	Попарување	Процес на потпоување во вода при што се спроведува термичка обработка на начин на кој скробот целосно се желатинизира, пропратен со процес на сушење	Попарени
47	Пастеризација	Загревање до критична температура за одреден временски период со цел да се елиминираат штетните микроорганизми проследено со брзо ладење	Пастеризирани
48	Лупење	Отстранување на кожата/кората од овошјето и зеленчукот.	Лупени
49	Пелетизирање	Обликување со помош на притисок преку капа.	Пелетизирани
50	Мелење ориз	Целосно или делумно отстранување на лушпата и зародокот од излупениот ориз.	Сомлени
51	Прежелатинизирање	Преработка на скроб со цел значително да се подобри неговото својство за набабрување во ладна вода.	Прежелатинизирани
52	Пресување	Физичко отстранување на течности како што се масти, масло, вода или сок од тврди материи.	Истискувач / погача (кај суровини богати со масти) Пулпа, пире (во случај на овошје и др.) Пресувана пулпа (во случај на шеќерна репка)
53	Рафинирање	Целосно или делумно отстранување на нечистотиите или несаканите состојки со помош на хемиска / физичка обработка	Рафинирани/делумно рафинирани

54	Печење	Загревање на суровините на храната за животни во сува состојба заради подобрување на сварливост, подобрување на бојата и/или намалување на природно содржаните нехранливи фактори	Печени
55	Валање	Намалување на големината на честичките, со преминување на суровините на храната за животни, како што се зрната, меѓу пар валјаци.	Валани
56	Заштита од разградување во бурагот	Процес кој или со користење на физичка преработка со употреба на топлина, притисок, пареа и комбинација од такви услови и/или со помош на дејствување на пример на алдехиди, лигносулфонати, натриум хидроксид или органски киселини (како што се пропионска или танинова киселина), има цел да ги заштити хранливите состојки од разградување во бурагот Материјалите на храна за животни кои се наменети за заштита на бурагот со алдехиди може да содржат дури до 0,12% слободни алдехиди.	Заштитени од разградување во бурагот со помош на (пополни како што е соодветно)
57	Пресејување/Чистење	Одделување на честички со различна големина со помош на пресејување на суровините на храната за животни во сито(а), додека се протресуваат или прелеваат.	Пресејани, одвоени, исчистени
58	Обезмастување	Одделување на површинскиот слој на течност со помош на механички средства, на пример млечна маст.	Обезмастени
59	Сечење на парчиња	Сечење на суровините на храната за животни на рамни парчиња.	Сечени
60	Киснење/ Натопување	Навлажнување и омекнување на суровините на храната за животни, обично семе, со цел да се намали времето за готвење, да се помогне во отстранување на обвивката на семето, да се олесни преземањето на вода за активирање на процесот на 'ртење или да се намали концентрацијата на природно содржани нехранливи фактори.	Натопени

61	Сушење распрскување	со	Намалување на содржината на влага во течноста со распрскување или попрскување на суровините на храната за животни за да се зголеми соодносот на површината од тежината, преку кои поминува топла воздушна струја.	Сушени со распрскување
62	Преработка сопареа		Процес на загревање и готвење преку употреба на пареа под притисок со цел зголемување на сварливоста	Преработени на пареа
63	Тостирање		Загревање со употреба на сува топлина, која обично се применува на маслодајно семе, на пример со цел да се намалат или отстранат природно содржаните нехранливи фактори	Тостирани
64	Ултрафилтрација		Филтрирање на течности преку мембрана која пропушта само мали молекули.	Ултрафилтрирани
65	Дегерминација		Процес на целосно или делумно отстранување на нукулци од здробени житни зрна	Дегарминирани
66	Инфра-црвена микронизација		Термички процес при кој се користи инфра-црвена топлина за варење и печење на житарки, корења, семиња или израсходи, или нивни копроизводи, вообичаено пропратен со ситнење.	Инфра-црвени микронизирани
67	Разделување масла/масти хидрогенирани масла/масти	на и	Хемиски процес на хидролиза на масти/масла. Реакцијата на мастите/маслата со вода, спроведена на висока температура и притисок, овозможува добивање на сурови масни киселини во хидрофобна фаза и слатки води (суров глицерол) во хидрофилна фаза	Разделени

Прилог 2

Листа на суровини на храна за животни

1. Житни култури и производи добиени од житни култури

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
1.1.1	Јачмен	Зрна од <i>Hordeum vulgare</i> L. Може да биде заштитен од разградување во бурагот.	
1.1.2	Јачмен, набабрен	Производ добиен од бланширан или искршен јачмен преку преработка во влажна, топла средина и под притисок.	Скроб
1.1.3	Јачмен, печен	Производ добиен со печење на јачмен кој е делумно печен и е со бледа боја.	Скроб, ако е > 10 % Суров протеин, ако е > 15 %
1.1.4	Јачменови снегулки	Производ добиен со обработка на пареа или инфра црвено микронизирање и ролован излупен јачмен. Може да содржи мал дел јачменови лушпи. Може да биде заштитен од разградување во бурагот.	Скроб
1.1.5	Јачменови влакна	Производ добиен од производството на јачменов скроб. Се состои од честички од ендосперма и делумно од влакна.	Сурови влакна Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.6	Јачменови лушпи	Производ добиен од производството на етанол - скроб по суво мелење, чистење и лупење на јачменови зрна.	Сурови влакна Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.7	Јачменови остатоци	Производ добиен со преработка на исчистен, излупен јачмен во бисерен јачмен, гриз или брашно. Во најголем дел се состои од честички од ендосперма со фини парчиња од надворешни обвивки и извесно количество житни остатоци.	Сурови влакна. Скроб
1.1.8	Јачменов протеин	Производ од јачмен добиен по одделување на скроб и трици. Во најголем дел се состои од протеини.	Суров протеин.

1.1.9	Храна за животни од јачменов протеин	Производ од јачмен добиен по одделување на скроб. Се состои главно од протеин и од честички од ендосперма.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скроб
1.1.10	Јачменов екстракт	Производ добиен од јачмен по влажна екстракција на протеини и скроб.	Суров протеин
1.1.11	Јаченови трици	Производ добиен од производство на брашно, добиен од исчистени зрна на излупен јачмен. Во најголем дел тој се состои од парчиња од надворешната обвивка и честички од жито, од кое поголемиот дел од ендоспермот е отстранет.	Сурови влакна
1.1.12	Течен јачменов скроб	Секундарен дел од скроб од производството на скроб од јачмен.	Доколку влагата е < 50 %: — Скроб
1.1.13	Остатоци од пивски јачмен	Производ добиен при механички скрининг на пивскиот јачмен, кој се состои од мали зрна на пивски јачмен и парчиња од искршени зрна од пивски јачмен, одделени пред произведувањето на слад.	Сурови влакна Суров пепел ако е > 2,2 %
1.1.14	Пивски јачмен и пречистен слад	Производ кој се состои од честички на пивски јачмен и слад одделени за време на процесот на производство на слад.	Сурови влакна
1.1.15	Лушли од пивски јачмен	Производ добиен од чистење на пивскиот јачмен, кој се состои од лушли и фини честички.	Сурови влакна
1.1.16	Јаченови дестилирани тврди материји, влажни	Производ од производството на етанол од јачмен. Содржи тврд дел од крма од дестилација.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин

1.1.17	Јачменови екстракти, влажни	дестилирани	Производ од производството на етанол од јачмен. Содржи екстракт од крма од дестилација.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.1.18	Слад		Производ од изртени житни култури, сушени, мелени и/или екстрахирани.	
1.1.19	Никулци од слад		Производ од изртени пивски житни култури и чистењето на слад кој се состои од 'ркулци, фини житни честички, лушпи и мали искршени зрна од пивски житни култури. Може да се меле.	
1.2.1	Пченка		Зрна од <i>Zea mays L. ssp. mays</i> . Може да биде заштитен од разградување во бурагот.	
1.2.2	Пченкарни снегулки		Производ добиен со обработка на пареа или инфра-црвена микронизација и валање на изпулен јачмен. Може да содржи мал дел јачменови лушпи.	Скроб
1.2.3	Пченкарни остатоци		Производ од производство на брашно или гриз од пченка. Се состои главно од парчиња од надворешни обвивки и од честички од зрно од кои е отстранет помал дел од ендоспермот отколку кај пченкарни трици. Може да содржи мал дел парчиња од 'ркулци од пченка.	Сурови влакна. Скроб
1.2.4	Пченкарни трици		Производ од производство на брашно или гриз од пченка. Се состои од надворешни обвивки и извесно количество парчиња од пченкарни никулци со одредено количество честички од ендосперма.	Сурови влакна
1.2.5	Пченкарни кочани		Јадро на пченкарен плод. Се состои се од неоделена дршка, зрна и лисја.	Сурови влакна. Скроб
1.2.6	Пченкарни остатоци		Честичка од пченка останата по процесот на чистење.	

1.2.7	Пченкарно влакно	Производ од производството на пченкарен скроб. Во најголем дел се состои од влакна.	Влага, ако е < 50 % или > 70 % Ако влагата е < 50 %: — Сурови влакна
1.2.8	Пченкарен глутен	Производ од производството на пченкарен скроб. Во најголем дел се состои од глутен, добиен при процесот на одделување на скроб	Влага, ако е < 70 % или > 90 % Доколку влагата е < 70 %: - Суров протеин
1.2.9	Храна за животни од пченкарен глутен	Производ добиен при производството на пченкарен скроб. Се состои од трици и пченкарен екстракт. Производот може да содржи и искршена пченка и остатоци од екстракција на масло од пченкарни никулци. Можат да се додадат други производи од скроб и рафинирање или ферментација на производи од скроб.	Влага, ако е < 40 % или > 65 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови влакна — Скроб —
1.2.10	Пченкарен никулец	Производ од производство на гриз, брашно или скроб од пченка. Во најголем дел се состои од пченкарен никулец, надворешна обвивка и делови од ендосперм.	Влага, ако е < 40 % или > 60 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурова маст
1.2.11	Експелер од пченкарни никулци	Производ од производство на масло, добиен со пресување на преработен пченкарен никулец, на кој се ушле може да се прилепуваат делови од ендосперма и семената обвивка.	Суров протеин Сурова маст
1.2.12	Брашно од пченкарни никулци	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на преработен пченкарен никулец.	Суров протеин
1.2.13	Сирово масло од пченкарни никулци	Производ добиен од пченкарен никулец.	Сурова маст
1.2.14	Пченка, набабрена	Производ добиен од мелен или искршен јачмен преку преработка во влажна, топла средина и под притисок.	Скроб

1.2.15	Пченкарен течен екстракт	Концентрирана течна фракција добиена од киснење на пченка.	Влага, ако е < 45 % или > 65 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.2.16	Силажа од слатка пченка	Нус-производ од преработката на слатка пченка, кој се состои од средните кочани, лушпи, основа на јатка, дробен или сушен или пресуван. Се создава при дробење на кочани од слатка пченка, лушпи, листови во присуство на зрна од слатка пченка.	Сурови влакна
1.2.17	Издробена пченка	Производ добиен со дегерминација на издробена пченка. Тој се состои од делови од ендосперм и може да содржи никулци од пченка и делови од надворешната обвивка.	Сурови влакна Скроб
1.3.1	Просо	Зрна од <i>Panicum miliaceum L.</i>	
1.4.1	Овес	Зрно од <i>Avena sativa L.</i> други култури на овес.	
1.4.2	Нелупен овес	Нелупени зрна од овес. Може да се обработува на пареа.	
1.4.3	Овесни снегулки	Производ добиен со обработка на пареа или инфра-црвена микронизација и валање на излупен овес. Може да содржи мал дел овесни лушпи.	Скроб
1.4.4	Овесни трошки	Производ добиен со преработка на исчистен, излупен овес во овесна прекупа и брашно. Се состои главно од овесни трици и извесно количество ендосперм.	Сурови влакна. Скроб
1.4.5	Овесни трици	Производ од производството на брашно, добиено од исчистени зрна на излупен овес. Тој се состои од парчиња од надворешната обвивка и честички од жито, од кое поголемиот дел од ендоспермот е отстранет.	Сурови влакна
1.4.6	Овесни лушпи	Производ добиен од лупење на овесни зрна.	Сурови влакна
1.4.7	Овес, набабрен	Производ добиен од мелен или искршен овес со преработка во влажна, топла средина и под притисок.	Скроб

1.4.8	Овесна прекрупа	Чист овес со отстранети лушпи.	Сурови влакна. Скроб
1.4.9	Овесно брашно	Производ добиен со мелење на овесни зрна.	Сурови влакна. Скроб
1.4.10	Храна за животни од овесно брашно	Овесен производ со висока содржина на скроб, по декортикација.	Сурови влакна
1.4.11	Овесна храна за животни	Производ добиен со преработка на исчистен, излупен овес во овесна прекрупа и брашно. Во најголем дел се состои од овесни трици и извесно количество ендосперм.	Сурови влакна
1.5.1	Семе од киноа, екстрахирано	Исчистени цели семки од растението киноа (<i>Chenopodium quinoa Wild.</i>), од кои е отстранета содржината на сапонин во надворешната обвивка на семките.	
1.6.1	Ориз, кршен	Дел од зрно на ориз <i>Oryza sativa L.</i> чија должина не е поголема од една третина од целото зрно. Оризот може да биде попарен.	Скроб
1.6.2	Ориз, мелен	Излупен ориз од кој со мелење целосно или делумно се отстранети трици и ембриони. Оризот може да биде попарен	Скроб
1.6.3	Ориз, прежелатинизиран	Производ добиен од мелен или искршен ориз со прежелатинизација.	Скроб
1.6.4	Ориз, екструдирен	Производ добиен со екструзија на оризово брашно	Скроб
1.6.5	Оризови снегулки;	Производ добиен со формирање на снегулки на прежелатинизирани оризови зрна или скршени зрна.	Скроб
1.6.6	Ориз, излупен	Нелупен ориз <i>Oryza Sativa L.</i> на кој само лушпата му е отстранета. Тој може да биде попарен. Процесот на отстранување на лушпа и обработка може да предизвика одреден губиток на трици.	Скроб Сурови влакна

1.6.7	Храна за животни од мелен ориз	Производ добиен со мелење на храна за животни од ориз, која се состои од зелени, кредести или несозреани зрна, одвоени при мелењето на излупениот ориз, или од нормални излупени зрна кои се жолти или со дамки.	Скроб
1.6.8	Оризово брашно	Производ добиен со мелење на издробен ориз. Оризот може да биде попарен.	Скроб
1.6.9	Излупен ориз, брашно	Производ добиен со мелење на излупен ориз.	Скроб Сурови влакна.
1.6.10	Оризови трици	Производ добиен при мелење на излупен ориз, кој се состои од надворешни обвивки на јадрото (околулодник, семена обвивка, јатка и алеурон) со делови од нукулеот. Оризот може да биде попарен или екструдирен.	Сурови влакна
1.6.11	Оризови трици со калциум карбонат	Производ добиен при мелење на ориз кој во најголем дел се состои од надворешни обвивки (околулодник, семена обвивка, јатка и алеурон), со делови од нукулци. Може да содржи до 23% калциум карбонат, кој се користи како помошно средство при преработка. Оризот може да биде попарен.	Сурови влакна Калциум карбонат
1.6.12	Обезмастени оризови трици	Оризови трици кои се добиваат со екстракција на маслото. Тие може да бидат заштитени од распаѓање во бурагот	Сурови влакна
1.6.13	Масло од оризови трици	Масло екстрахирано од стабилизирани оризови трици.	Сурова маст
1.6.14	Оризови трошки	Производ од производството на брашно и скроб од ориз, добиени со суво или влажно мелење и сееење. Во најголем дел се состои од скроб, протеини, масти и влакна. Оризот може да биде попарен. Може да содржи до 0,25% натриум и до 0,25% сулфат	Скроб, ако е > 20% Суров протеин, ако е > 10% Сурова маст, ако е > 5% Сурови влакна
1.6.15	Оризови трошки со калциум карбонат	Производ добиен при мелење на ориз, во најголем дел се состои од честички од алеуронови слој и ендосперм. Може да содржи до 23% калциум карбонат кој се користи како помошно средство при преработка. Оризот може да биде попарен.	Скроб Суров протеин Сурови масти Сурови влакна Сурови влакна Калциум карбонат

1.6.17	Оризов никулец	Производ добиен за време на мелење на оризот кој во најголем дел се состои од ембрионот.	Сува маст Сувор протеин
1.6.18	Пресувани оризови никулци	Производ кој останува откако ќе се издоби оризовиот никулец со цел да се отстранат маслата.	Сувор протеин Сува маст Сунови влакна
			Сиров
1.6.20	Оризови протеини	Производ од производството на оризов скроб добиен со влажно мелење, просејување, одделување, концентрирање и сушење	Сувор протеин
1.6.21	Течна храна за животни од ориз	Концентриран течен производ добиен од влажно мелење и просејување на ориз	Скроб
1.6.22	Ориз, набабрен	Производ кој е добиен со експандирање на оризовите зрна или скршените зрна ориз	Скроб
1.6.23	Ориз, ферментиран	Производ добиен со ферментација на ориз	Скроб
1.6.24	Неправилен ориз, мелен/кредест ориз, мелен	Производ кој е добиен при мелење на ориз, во најголем дел се состои од неправилно обликувани зрна и/или кредести зрна и/или оштетени зрна, цели или искршени. Може да биде попарен	Скроб
1.6.25	Недозреан ориз, мелен	Производ добиен при мелење на ориз, во најголем дел се состои од незозреани и/или кредести зрна	Скроб
1.7.1	'Рж	Зрна од <i>Sesale segetale</i> L.	

1.7.2	Ржани трошки	Производ од производството на брашно, добиен од исчистен 'рж. Во најголем дел се состои од честички од ендосперм со фини парчиња од надворешни обвивки и извесно количество разновидни житни остатоци.	Скроб Сурови влакна
1.7.3	Храна за животни од рж	Производ од производството на брашно, добиен од исчистен 'рж. Се состои главно од парчиња од надворешни обвивки и од честички од зрна од кои е отстранет помал дел од ендоспермот отколку кај ржани трици.	Скроб Сурови влакна
1.7.4	Ржани трици	Производ од производството на брашно, добиен од исчистен 'рж. Тој се состои од парчиња од надворешната обвивка и честички од зрно, од кое поголемиот дел од ендоспермот е отстранет.	Скроб Сурови влакна
1.8.1	Сорго; [Мило]	Зрна/семе од <i>Sorghum bicolor (L.) Moench</i>	
1.8.2	Бело сорго	Зрна од бело Сорго	
1.8.3	Храна за животни од соргов глутен	Исушен производ, добиен со одделување на соргов скроб. Во најголем дел се состои од трици и мала количина глутен. Производот може да содржи и исушени остатоци од мацерација, а може да се додадат вода и никулци.	Суров протеин
1.9.1	Крупник - пченица	Зрна од крупник <i>Triticum spelta L.</i> , <i>Triticum dicoccum Schrank</i> , <i>Triticum monoccum</i> .	
1.9.2	Трици од крупник	Производ од производството на брашно од крупник. Во најголем дел се состои од надворешни обвивки и одредено количество парчиња од никулци од крупник со одредено количество честички од ендосперм.	Сурови влакна
1.9.3	Лушпи од крупник	Производ добиен од лупење на зрна од крупник.	Сурови влакна
1.9.4	Трошки од крупник	Производ добиен за време на преработка на исчистен, излупен крупник во брашно од крупник. Во најголем дел се состои од честички од ендосперм со фини парчиња од надворешни обвивки и извесно количество житни остатоци.	Сурови влакна. Скроб

1.10.1	Тритикале	Зрна од <i>Triticum X Secale cereale L. Hybrid.</i>	
1.11.1	Пченица	Зрна од <i>Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.</i> и други култури на пченица. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	
1.11.2	Пченични коренчиња	Производ од производство на слад од пченични никулци и чистење на слад кој се состои од коренчиња, фини житни честички, лушпи и мали искршени зрна од пченични зрна.	
1.11.3	Пченица, прежелатинизирана	Производ добиен од мелена или искршена пченица со помош на преработка во влажни, топли услови и под притисок.	Скроб
1.11.4	Трошки од пченица	Производ од производството на брашно, добиено од исчистени зрна на излупен крупник. Се состои главно од честички од ендосперм со фини парчиња од надворешни обвивки и извесно количество житни остатоци.	Сурови влакна. Скроб
1.11.5	Пченични снегулки	Производ добиен со обработка на пареа инфра-црвена микронизација и валање на излупена пченица. Може да содржи мал дел пченични лушпи. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	Сурови влакна Скроб
1.11.6	Храна за животни од пченица	Производ од производството на брашно, добиено од исчистени зрна на излупен крупник. Се состои главно од парчиња од надворешни обвивки и од честички од зрно од кои е отстранет помал дел од ендоспермот отколку кај пченичните трици.	Сурови влакна
1.11.7	Пченични трици	Производ од производството на брашно, добиено од исчистени зрна на пченица или на излупен крупник. Тој се состои од парчиња од надворешната обвивка и честички од зрно, од кое поголемиот дел од ендоспермот е отстранет.	Сурови влакна
1.11.8	Засладени ферментирани пченични честички	Производ добиен со процес во кој се комбинираат засладувањето и ферментација на пченица и пченичните трици. Потоа производот се суши и се дроби.	Скроб Сурови влакна

1.11.10	Пченични влакна	Влакна, екстрахирани при преработка на пченица. Се состојат главно од влакна.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Сурови влакна
1.11.11	Пченични никулци	Производ од мелење на брашно, се состои главно од пченични никулци, валани или обработени на друг начин, на кој се уште може да се додадат делови од ендосперм и надворешна обвивка.	Суров протеин Сурова маст
1.11.12	Пченични никулци, ферментирани	Производ од ферментација на пченични никулци со неактивни микроорганизми.	Суров протеин Сурова маст
1.11.13	Пресувани пченични никулци	Производ од производството на масло, добиен со пресување на пченични никулци (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. и други култури на пченица и излупен крупник (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum molossicum</i> L.)) на кој се уште може да се додадат делови од ендосперм и семената обвивка.	Суров протеин
1.11.15	Пченичен протеин	Пченичен протеин, екстрахиран во производството на скроб или етанол, може да биде делумно хидролизирани	Суров протеин
1.11.16	Храна за животни од пченичен глутен	Производ од производството на пченичен скроб и глутен. Се состои од трици од кои никулецот може да е делумно отстранет. Може да се додадат пченичен екстракт, искршена пченица и други производи добиени од скроб и од рафинирање на производи од скроб.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скроб
1.11.18	Витален пченичен глутен	Пченичен протеин, се карактеризира со висока вискозна еластичност во хидрирана состојба, со најмалку 80% протеини (N × 6,25) и најмногу 2% пепел на сува материја.	Суров протеин
1.11.19	Течен пченичен скроб	Производ добиен од производството на скроб / гликоза и глутен од пченица	Влага, ако е < 65 % или > 85 % Ако влагата е < 65 %: — Скроб

1.11.20	Пченичен скроб кој содржи протеин, делумно обесшекерен	Производ добиен за време на производството на пченичен скроб, кој содржи делумно зашекерен скроб, растворливи протеини и други растворливи делови од едностерм.	Суров протеин Скроб Вкупно количество шеќер пресметано како сахароза
1.11.21	Пченични екстракти	Производ добиен од пченица по влажна екстракција на протеини и скроб. Може да биде хидролизирани.	Влага, ако е < 55 % или > 85 % Ако влагата е < 55 %: — Суров протеин
1.11.22	Концентрат од пченичен квасец	Воден страничен производ кој се одделува по ферментација на пченичниот скроб за производство на алкохол.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Доколку влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.11.23	Засладени трошки од пченица	Производ од механичко чистење (намалување на големината) кој се состои од мали пченични зрна и парчиња од искршени пченични зрна, одделени пред процесот на засладување.	Сурови влакна
1.11.24	Засладена пченица и честички од слад	Производ кој се состои од честички од пченични зрна и слад одделени за време на производството на слад.	Сурови влакна
1.11.25	Засладени пченични лушпи	Производ од чистењето на засладена пченица кој се состои од лушпи и фини честички.	Сурови влакна
1.12.2	Брашно од жито	Брашно од мелено жито	Скроб Сурови влакна
1.12.3	Протеински концентрат од жито	Концентриран и исушен производ добиен од жито по отстранување на скроб преку ферментација на квасец.	Суров протеин
1.12.4	Остатоци од житни зрна	Производ од механичко чистење (намалување на големината) кој се состои од мали житни зрна и парчиња од искршени пченични зрна, кои може да бидат одделени пред понатамошната преработка на зрното. Производите содржат повеќе Сурови влакна (на пример, лушпите) отколку неиздробените житарки	Сурови влакна

1.12.5	Житни никулци	Производ од мелење на брашно и производство на скроб кој во најголем дел се состои од житни никулци, валани или обработени на друг начин, на кој се ушле може да се додадат делови од ендосперм и надворешна обвивка.	Суров протеин Сурова маст
1.12.6	Сируп од ферментирано течно зрно	Производ од жито, добиен со испарување на концентрат од ферментираната течност при процес на ферментација и дестилација на житото кое се користи за производство на алкохол од житни култури.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.12.7	Влажни зрна за производство на алкохол	Влажен производ произведен како цврста фракција со центрифугирање и/или филтрирање на ферментираната течност од процес на ферментација и дестилација на житото кое се употребува во производството на алкохол од житни култури.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.8	Концентриран екстракт од производство на алкохол	Влажен производ од производството на алкохол со ферментација и дестилација на каша од пченица и шеќерен сируп по претходно одвојување на трици и глутен. Тие може да содржат мртви клетки и/или делови од ферментирани микроорганизми.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < : Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.9	Жито и екстракти за производство на алкохол	Производ добиен при производство на алкохол со ферментација и дестилација на каша од жито и/или други производи кои содржат скроб и шеќер. Тие може да содржат мртви клетки и/или делови од ферментирани микроорганизми. Може да содржат 2% сулфат. Можат да бидат заштитени од разградување во бугагот.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60%: — Суров протеин

1.12.10	Сушени зрна за производство на алкохол	Производ од дестилација на алкохол, добиен со сушење на цврсти остатоци од ферментирано жито. Можат да бидат заштитени од разградување во буратот.	Суров протеин
1.12.11	Темни зрна за производство на алкохол; [сушени зрна за производство на алкохол и екстракти]	Производ од дестилација на алкохол добиен со сушење на цврсти остатоци од ферментирано зрно, на кое биле додадени сируп од остатоци при дестилација или испарена ферментирана течност од која се добива алкохол. Можат да бидат заштитени од разградување во буратот.	Суров протеин
1.12.12	Пивски жита	Производ од производство на пиво составен од остатоци од засладени и незасладени жита и други производи кои содржат скроб и кои можат да содржат суровини од хмељ. Обично се нудат на пазарот во течна состојба, но може да бидат и во сува состојба. Може да содржат до 0,3% диметил полисилоксан, може да содржат до 1,5% ензими, може да содржат до 1,8% бентонит	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.13	Каша/тапог	Производ во цврста состојба од производството на виски од житарки. Се состои од остатоци- добиени при екстракција со топла вода на засладени житарки. Најчесто се ставаат во промет во течна состојба по отстранувањето на екстрактот со таложење	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.14	Каша од филтрирани зрна	Производ во цврста состојба добиен со производство на пиво, екстракт од слад и виски. Се состои од остатоците од екстракција на мелен слад со топла вода и евентуално други мешавини со висока содржина на шеќер или скроб. Обично се нуди на пазарот во влажна состојба по отстранувањето на екстракт преку пресување.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: - Суров протеин
1.12.15	Остаток од дестилација (pot ale)	Производ од остатокот во сталожена форма по првата дестилација на алкохол од слад.	Суров протеин, ако е > 10 % Сиров
1.12.16	Сируп од остаток на дестилација (pot ale syrup)	Производ од првата дестилација на алкохол од слад добиен со испарување на остатокот од дестилација кој останува во мирување.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: Суров протеин

2. Маслодајни растенија, маслодајни овошја и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
2.1.1	Експелер од бабасу	Производ од производството на масло, добиен со пресување на плодови од палма Бабасу од родот <i>Orbignya</i> .	Суров протеин Сукова маст Сурови влакна
2.2.1	Семе од Камелина (див пен)	Семиња од <i>Camelina sativa L. Crantz</i> .	
2.2.2	Камелина, експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од Камелина.	Суров протеин Сукова маст Сурови влакна
2.2.3	Брашно од Камелина	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од семе од Камелина.	Суров протеин
2.3.1	Лушли од какао	Обвивки на исушени и печени зрна од <i>L. Theobroma cacao L.</i>	Сурови влакна
2.3.2	Мешунки од какао	Производ добиен со преработка на зрна од какао	Сурови влакна Суров протеин
2.3.3	Брашно од зрна од какао, делумно изглупени	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на исушени и печени зрна од какао <i>Theobroma cacao L.</i> , од кои се отстранети дел од лушките.	Суров протеин Сурови влакна
2.4.1	Експелер од кокосов орев	Производ од производството на масло, добиен со пресување на исушена јатка (ендосперм) и надворешната лушпа (обвивка) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera L.</i>	Суров протеин Сукова маст Сурови влакна
2.4.2	Кокосов орев, хидролизирани експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување и ензимска хидролизација на исушена јатка (ендосперм) и надворешната лушпа (обвивка) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera L.</i>	Суров протеин Сукова маст Сурови влакна
2.4.3	Кокосово брашно	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на исушена јатка (ендосперм) и надворешната лушпа (обвивка) на семето на кокосовата палма.	Суров протеин

2.5.1	Семе од памук	Семиња од <i>Gossypium spp.</i> на кои им се отстранети влакната. Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	
2.5.2	Брашно од зрна од памук, делумно излупени	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на семе од памук, од кои се отстранети влакната и дел од лушките. (Максимална содржина на Сурови влакна 22,5% во сува материја). Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин Сурови влакна
2.5.3	Експелер од семе од памук	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од памук, од кои се отстранети влакната.	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.6.1	Експелер од кикирики, делумно излупени	Производ од производството на масло, добиен со пресување на делумно излупени кикирики <i>Arachis hypogaea L.</i> и други видови од родот <i>Arachis</i> . (Максимална содржина на Сурови влакна 16% во сува материја).	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.6.2	Брашно од кикирика, делумно излупена	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на експелер од делумно излупени кикирики. (Максимална содржина на Сурови влакна 16% во сува материја).	Суров протеин Сурови влакна
2.6.3	Експелер од кикирики, излупена	Производ од производството на масло, добиен со пресување на излупени кикирики.	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.6.4	Брашно од кикирики, излупена	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на излупени кикирики.	Суров протеин Сурови влакна
2.7.1	Експелер од капок	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од капок (<i>Ceiba pentandra L. Gaertn.</i>).	Суров протеин Сурови влакна
2.8.1	Ленено семе	Семиња од лен <i>Linum usitatissimum L.</i> (Минимална ботаничка чистота 93%), цели, валани или мелени. Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	

2.8.2	Експелер од ленено семе	Производ од производството на масло, добиен со пресување на ленено семе. (Минимална ботаничка чистота 93%)	Суров протеин Сукова маст Сукови влакна
2.8.3	Брашно од ленено семе	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од ленено семе. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот. Може да содржи најмногу 1% од користена почва за обезбојување од интегрирани капациети за дробење и рафинирање или технолошки помошни материји за филтрирање. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	Суров протеин
2.8.4	Храна за животни од експелер од ленено семе	Производ од производството на масло, добиен со пресување на ленено семе. (Минимална ботаничка чистота 93%). Може да содржи најмногу 1% вливлива глина која ја отстранува бојата од маслата и помошни средства за филтрирање (на пример, дијатомејска земја, аморфни силикати и кварц)	
2.8.5	Храна за животни од брашно од ленено семе	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка од експелер од ленено семе. Може да содржи до 1% искористен избелувач на почва и помошно средство за филтрирање (на пример: дијатомејска почва, аморфни силикати и силика, филосиликати и целулозни или влакна од дрво) и сирови лехтини од интегрирани здробени и рафинирани растенија. Тие може да бидат заштитени од разградување во бурагот.	Суров протеин
2.9.1	Трици од синап	Производ од производството на синап (<i>Brassica juncea L.</i>). Се состои од парчиња од надворешни обвивки и од честички жито.	Сукови влакна
2.9.2	Брашно од семе од синап	Производ добиен со екстракција на испарливо синапово масло од семе на синап.	Суров протеин
2.10.1	Семе од <i>Guizotia abyssinica</i>	Семе од растението <i>Guizotia abyssinica (L. F.) Cass.</i>	
2.10.2	Експелер од семе од (<i>Guizotia abyssinica</i>)	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од растението <i>Guizotia abyssinica</i> (Пепел, нерастворлив во HCl: максимум 3,4%)	Суров протеин Сукова маст Сукови влакна

2.11.1	Маслинова пулпа	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на пресувани маслинки <i>Olea europa L.</i> одделени од деловите од јатките.	Суров протеин Сува маст Сурави влакна
2.11.2	Обезмастена храна за животни од брашно од маслинки	Производ од производството на маслиново масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од маслинова пулпа одделена од деловите од јатката. Може да содржи до 1% искористен избелувач на почва и помошно средство за филтрирање (на пример: дијатомејска почва, аморфни силикати и силика, филосиликати и целулозни или влакна од дрво) и сирови лехтини од интегрирани здробени и рафинирани растенија	Суров протеин Сува маст Сурави влакна
2.11.3	Обезмастено брашно од маслинки	Производ од производството на маслиново масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од маслинова пулпа одделена од деловите од јатката.	Суров протеин Сува маст Сурави влакна
2.12.1	Експелер од палмини јатки	Производ од производството на масло, добиен со пресување на палмини јатки <i>Elaeis guineensis Jacq.</i> , <i>Corozo oleifera (HBK) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> од кои е отстранет поголем дел од цврстата обвивка.	Суров протеин Сува маст Сурави влакна
2.12.2	Брашно од палмини јатки	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на палмини јатки, од кои е отстранет поголем дел од цврстата школка.	Суров протеин Сува маст Сурави влакна
2.13.1	Семе од тиква	Семиња од <i>Cucurbita pepo L.</i> и растенија од родот <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Семе од тиква, експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семето од <i>Cucurbita pepo</i> и растенија од родот <i>Cucurbita</i> .	Суров протеин Сува маст
2.14.1	Семе од репка	Семе од репка <i>Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> , од индиски карсон <i>Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz</i> и од репката <i>Brassica rapa ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> Минимална ботаничка чистота 94% Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	

2.14.2	Семе од репка, експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од репка. Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин Сурина маст Сурина влакна
2.14.3	Брашно од семе од репка	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од репка. Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин
2.14.4	Семе од репка, пресувано	Производ добиен од цела репка со обработка во влажна, топла средина и под притисок, кој го зголемува желатинизирањето на скробот. Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин Сурина маст
2.14.5	Протеински концентрат од семе од репка	Производ од производството на масло, добиен со сепарација на протеински делови на експелер од семе од репка или семе од репка.	Суров протеин
2.14.6	Храна за животни од експелер од семе од репка	Производ од производството на малсо добиен со пресување на семе од репка. Може да содржи до 1% искористен избелувач на почва и помошно средство за филтрирање (на пример: дијатомејска почва, аморфни силикати и силика, филосиликати и целулозни или влакна од дрво) и сирови лехтини од интегрирани здробени и рафинирани растенија	Суров протеин Цирова маст Сурина влакна
2.14.7	Храна за животни од брашно од семе од репка	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер на семе од репка. Може да содржи до 1% искористен избелувач на почва и помошно средство за филтрирање (на пример: дијатомејска почва, аморфни силикати и силика, филосиликати и целулозни или влакна од дрво) и сирови лехтини од интегрирани здробени и рафинирани растенија	Суров протеин
2.15.1	Семе од шафраника	Семе од шафраника <i>Carthamus tinctorius L.</i>	
2.15.2	Брашно од семе од шафраника, делумно излупено	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на делумно излупено семе од шафраника.	Суров протеин Сурина влакна

2.15.3	Лушпи од шафраника	Производ добиен со лупење на семе од шафраника.	Сурови влакна
2.16.1	Семе од сусам	Семе од <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Семе од сусам, делумно излупено	Производ од производството на масло, добиен со отстранување на лушпите.	Суров протеин Сурови влакна
2.17.2	Мешунки од сусам	Производ добиен со лупење на семе од сусам.	Сурови влакна
2.17.3	Семе од сусам, експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од сусамово растение (Пепел, нерастворлив во HCl: максимум 5 %)	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.18.1	Тостирана соја (зрна)	Зрна од соја (<i>Glycine max</i> . L. Merr.) кои се предмет на соодветна термичка обработка. (Активност на уреа максимум 0,4 mg N / g × min.). Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	
2.18.2	Соја (зрна) експелер	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од соја.	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.18.3	Брашно од соја (зрна)	Производ од производството на масло, добиен од зрна на соја по екстракција и соодветна термичка обработка. (Активност на уреа максимум 0,4 mg N / g × min.). Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин Сурови влакна ако > 8 % во сува материја
2.18.4	Брашно од соја (зрна), излупено	Производ од производството на масло, добиен од зрна на соја со екстракција и соодветна термичка обработка. Може да содржи најмногу 1% од користена почва за обезбојување од интегрирани капацитети за дробење и рафинирање или технолошки помошни материји за филтрирање. (Активност на уреа максимум 0,5 mg N / g × min.) Можат да бидат заштитени од разградување во бургот.	Суров протеин Метод за заштита од распаѓање во бургот, доколку е применливо
2.18.5	Лушпи од соја (зрна)	Производ добиен од лупење на зрна на соја.	Сурови влакна

2.18.6	Зрна од соја, пресувани	Производ добиен од зрна од соја со обработка во влажна, топла средина и под притисок, кој го зголемува желатинизирањето на скробот. Можат да бидат заштитени од разградување во буратот.	Суров протеин Сува маст Метод за заштита од распаѓање во буратот, доколку е применливо
2.18.7	Протеински концентрат од зрна од соја	Производ од производство од излупени зрна на соја од кои е екстрахирана маста, по ферментација или повторна екстракција за намалување на нивото на безазотниот остаток.	Суров протеин
2.18.8	Пулпа од зрна од соја; [Паста од зрна од соја]	Производ добиен со екстракција на зрна од соја за подготовка на храна.	Суров протеин
2.18.9	Меласа од зрна од соја	Производ добиен со преработка на зрна од соја.	Суров протеин Сува маст
2.18.10	Нуспроизводи од преработка на зрна од соја	Производи добиени при преработка на зрна од соја за добивање на подготовка на храна од зрна од соја.	Суров протеин
2.19.1	Сончогледово семе	Семиња од сончоглед <i>Helianthus annuus L.</i> Можат да бидат заштитени од разградување во буратот.	Метод за заштита од распаѓање во буратот, доколку е применливо
2.19.2	Експелер од сончогледово семе	Производ од производството на масло, добиен со пресување на сончогледово семе.	Суров протеин Сува маст Суви влакна
2.19.3	Брашно од сончогледово семе	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од сончогледово семе. Може да содржи најмалку 1% од користена почва за обезбојување од интегрирани капцитети за дробење и рафинирање или технолошки помошни материји за филтрирање. Можат да бидат заштитени од разградување во буратот.	Суров протеин Метод за заштита од распаѓање во буратот, доколку е применливо
2.19.4	Брашно од излупено сончогледово семе	Производ од производството на масло, добиен со екстракција и соодветна термичка обработка на експелер од сончогледово семе од кое се отстранети дел од лушките или сите лушпи. Може да содржи најмалку 1% од користена почва за обезбојување од интегрирани капцитети за дробење и рафинирање или технолошки помошни материји за филтрирање. (Максимална содржина на Суви влакна 27,5% во сува материја).	Суров протеин Сува влакна

2.19.5	Лушки од сончогледово семе	Производ добиен со лупење на сончогледово семе..	Сурови влакна
2.20.1	Растителни масла и масти	Масла и масти добиени од растенија (со исклучок на рицинуово масло од растението рицинус), можат да бидат обезбужени, рафинирани и / или хидрогенизирани.	Влага, ако е > 1 %
2.21.1	Сиров петицин	Фосфолипиди добиени при обезбужувањето на сирово масло од маслодајни семиња и плодови.	
2.22.1	Семе од коноп	Контролирано семе од коноп <i>Cannabis sativa L.</i> со максимална содржина на <i>THC</i> во согласност со законодавството на ЕУ.	
2.22.2	Експелер од коноп	Производ од производството на масло, добиен со пресување на семе од коноп.	Суров протеин Сурови влакна
2.22.3	Масло од коноп	Производ од производството на масло, добиен со пресување на растението коноп и семе од коноп.	Суров протеин Сурова маст Сурови влакна
2.23.1	Афионово масло	Семиња од <i>Paraver somniferum L.</i>	
2.23.2	Брашно од афион	Производ од производството на масло, добиен со екстракција на експелер од семе од афион.	Суров протеин

3. Семиња од легуми и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
3.1.1	Грав, пржен	Семиња од <i>Phaseolus spp.</i> или <i>Vigna spp.</i> кои биле предмет на соодветна термичка обработка. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	
3.1.2	Протеински концентрат од грав	Производ добиен од одделената плодова вода од гравот при производството на скроб.	Суров протеин
3.2.1	Рогач, сушен	Сушено овошје од дрвото рогач <i>Ceratonia siliqua L.</i>	Сурови влакна
3.2.3	Мешунки од рогач, сушени	Производ добиен со кршење на сушено овошје (мешунки) на дрвото рогач и од кои се отстранети зрната на рогач.	Сурови влакна
3.2.4	Брашно од сушени мешунки од рогач, микронизирани	Производ добиен со микронизација на сушеното овошје (мешунки) на дрвото рогач и од кои се отстранети зрната на рогач.	Сурови влакна Вкупен шеќер пресметан како сахароза
3.2.5	Никулци од рогач	Никулци од зрната на дрвото рогач.	Суров протеин
3.2.6	Експелер од никулци од рогач	Производ од производството на масло, добиен со пресување на никулци од рогач.	Суров протеин
3.2.7	Зрна од рогач (семиња)	Зрна на дрвото рогач.	Сурови влакна
3.3.1	Лебелебија	Семиња од <i>Cicer arietinum L.</i>	
3.4.1	Граорица	Семиња од <i>Ervum ervilia L.</i>	
3.5.1	Семе грчка рогата детелина	Семиња од грчка рогата детелина (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Брашно од гуар	Производ добиен по екстракција на лепило од семето на зрна на гуар <i>Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.</i>	Суров протеин
3.6.2	Брашно од никулци на гуар	Производ добиен со екстракција на никулецот од семе од зрно на гуар.	Суров протеин

3.7.1	Зрна од бакла	Семиња од <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. u var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Снегулки од зрна од бакла	Производ добиен со обработка на пареа и валање на излупени зрна од бакла.	Скроб Суров протеин.
3.7.3	Обвивки од зрна од бакла; [Лушпи од зрна од бакла]	Производ добиен со лупењето на честички од семе од зрна од бакла, кој се состои главно од надворешните обвивки.	Сурови влакна Суров протеин
3.7.4	Зрна од бакла, излупени	Производ добиен со лупењето на честички од семе од зрна од бакла, кој се состои главно од јатката на зрната од бакла.	Суров протеин Сурови влакна
3.7.5	Протеин од зрна од бакла	Производ добиен со дробење и воздушно одделување на зрна од бакла.	Суров протеин
3.8.1	Леќа	Семиња од <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Лушпи од леќа	Производ добиен со лупење на семето од леќа.	Сурови влакна
3.9.1	Сладок лупин	Семиња од <i>Lupinus ssp.</i> со ниска содржина на горчливи материји во семето.	
3.9.2	Сладок лупин, излупен	Излупени семиња од лупин	Суров протеин
3.9.3	Обвивки на лупин; [лушпи од лупин]	Производ добиен со лупење на семе од лупин, кој се состои главно од надворешните обвивки.	Суров протеин Сурови влакна
3.9.4	Пулпа од лупин	Производ добиен по екстракција на состојките на лупин.	Сурови влакна
3.9.5	Трошки од лупин	Производ добиен за време на производството на брашно од лупин. Се состои главно од честички од котиледон и во помала мера од обвивката.	Суров протеин Сурови влакна
3.9.6	Лупинов протеин	Производ добиен од одделената плодова вода од лупинот при производството на скроб или по мелење и воздушно одделување.	Суров протеин
3.9.7	Брашно од лупинов протеин	Производ од преработката на лупин за производство на брашно со висока содржина на протеини.	Суров протеин

3.10.1	Зелен грав	Зрна од <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Грашок	Зрна од <i>Pisum</i> spp. Можат да бидат заштитени од разградување во бурагот.	
3.11.2	Трици од грашок	Производ добиен за време на производство на брашно од грашок. Се состои главно од отстранетата обвивка при отстранување на кожата и чистење на грашок.	Сурови влакна
3.11.3	Снегулки од грашок	Производ добиен со обработка на пареа или инфра црвена микронизација и валање на излупените зрна од грашок.	Скроб
3.11.4	Брашно од грашок	Производ добиен за време на дробење на грашок.	Суров протеин
3.11.5	Лушли од грашок	Производ добиен за време на производство на брашно од грашок. Се состои главно од отстранетата обвивка при отстранување на кожата и чистење и во помала мера од ендосперм.	Сурови влакна
3.11.6	Грашок, излупен	Излупени семиња од грашок.	Суров протеин Сурови влакна
3.11.7	Трошки од грашок	Производ добиен за време на производството на брашно од грашок. Се состои главно од честички од котиледон и во помала мера од обвивката.	Суров протеин Сурови влакна
3.11.8	Остатоци од грашок	Производ од механички скрининг кој се состои од фракции на зрна во лушпа одделени пред понатамошната преработка.	Сурови влакна
3.11.9	Протеин од грашок	Производ добиен од одделената плодова вода од грашокот при производството на скроб или по мелење и воздушно одделување, може да биде делумно хидролизан.	Суров протеин
3.11.10	Пулпа од грашок	Производ добиен од влажна екстракција на скроб и протеини од грашок. Се состои главно од внатрешни влакна и скроб.	Влага, ако е < 70 % или > 85 % Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја

3.11.11	Екстракти од грашок	Производ добиен од влажна екстракција на скроб и протеини од грашок. Се состои главно од растворливи протеини и олигосахариди	Влага ако е < 60 % или > 85 % Вкупно шеќер Суров протеин
3.11.12	Влакна од грашок	Производ добиен со екстракција по дробење и сеење на излупен грашок.	Сурови влакна
3.12.1	Граорица	Семиња од <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> и други видови.	
3.13.1	Бела граорица	Семиња од <i>Lathyrus sativus</i> L. кои биле предмет на соодветна термичка обработка.	Начин на термичка обработка
3.14.1	Граорица (Монанта)	Семиња од <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Кртули, корени и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
4.1.1	Шеќерна репка	Корени <i>Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.</i>	
4.1.2	Корени и врвови на шеќерна репка	Свежи производи од производство на шеќер, кои се состојат главно од расчистени парчиња од шеќерна репка со или без делови од листовите на репката.	Пепел нерастворлив во HCl, ако > 5 % од сува материја Влага доколку е < 50 %:
4.1.3	(Репка) шеќер; [сахароза]	Шеќер, екстрахиран од шеќерна репка со користење на вода	Сахароза
4.1.4	Меласа од (шеќерна) репка	Сирупест производ добиен за време на производството или рафинирање на шеќер од шеќерна репка. Може да содржи до 0,5% агенси против создавање пена. Може да содржи до 0,5% агенси против скапирање. Може да содржи до 2% сулфат. Може да содржи до 0,25% сулфит.	Вкупен шеќер пресметан како сахароза Влага, ако е > 28 %
4.1.5	Меласа од (шеќерна) репка, делумно обезшеќерена и/или од која бил отстранет бетаинот	Производ добиен по дополнителна екстракција со користење на вода од сахароза и/или бетаин од меласа од (шеќерна) репка. Може да содржи до 2% сулфат. Може да содржи до 0,25% сулфит.	Вкупен шеќер пресметан како сахароза Влага, ако е > 28 %
4.1.6	Меласа од изомалтулоза	Некристиализирана фракција од производството на изомалтулоза преку ензимско претворање на сахароза од шеќерна репка.	Влага, ако е < 40 %:
4.1.7	Влажна пулпа од (шеќерна) репка	Производ од производството на шеќер кој се состои од екстракција со употреба на вода на парчиња од шеќерната репка. Минимална содржина на влага: 82 %. Содржината на шеќер е ниска и опаѓа кон нула поради ферментација на (млечна киселина).	Пепел нерастворлив во HCl, ако > 5% од сува материја Влага, ако е < 82 % или > 92 %

4.1.8	Пресувана пулпа од (шеќерна) репка	Производ од производството на шеќер кој се состои од екстракција со вода на механичко пресување на парчиња од шеќерната репка. Максимална содржина на влага: 82%. Содржината на шеќер е ниска и опаѓа кон нула поради ферментација на (млечна киселина). Може да содржи до 1% сулфат	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 5 % од сува материја Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.9	Пресувана пулпа од (шеќерна) репка, меласа	Производ од производството на шеќер кој се состои од екстракција со вода на механичко пресување на парчиња од шеќерната репка со додавање на меласа. Максимална содржина на влага: 82%. Содржината на шеќер опаѓа поради ферментација на (млечна киселина). Може да содржи до 1% сулфат	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 5 % од сува материја Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.10	Сушена пулпа од (шеќерна) репка	Производ добиен од производството на шеќер кој се состои од резанки од шеќерна репка од кои шеќерот е екстрахиран со вода, механички пресуван и исушен. Може да содржи до 2% сулфат.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја Вкупен шеќер пресметан како сахароза, ако е > 10,5 %
4.1.11	Сушена пулпа од (шеќерна) репка, меласа	Производ од производството на шеќер кој се состои од резанки од шеќерна репка од кои шеќерот е екстрахиран со вода, механички пресуван и исушен со додавање на меласа. Може да содржи до 0,5% агенси против создавање пена. Може да содржи до 2% сулфат.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја Вкупен шеќер пресметан како сахароза
4.1.12	Шеќерен сируп	Производ добиен со производство на шеќер и/или меласа. Може да содржи до 0,5% сулфат. Може да содржи до 0,25% сулфит	Вкупен шеќер пресметан како сахароза Влага, ако е > 35 %

4.1.13	Парчиња од (шеќерна) репка, варени	Производ од производството на сируп од шеќерна репка, погоден за исхрана, кој може да биде пресувана или сушена.	Ако е сушен: пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Ако е пресуван: пепел нерастворлив во HCl, ако е > 5% од сува материја Влага, ако е > 50%
4.1.14	Фрукто-олигосахариди	Производ добиен од шеќер од шеќерна репка преку ензимиски процес.	Влага, ако е < 28%:
4.2.1	Сок од цвекло	Сок добиен со пресување на цвекло (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>) со дополнително концентрирање и пастеризирање, за да се задржат типичниот вкус и арома на зеленчук.	Влага, ако е < 50% или > 60 % пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.3.1	Моркови	Корен од жолт или црвен морков <i>Daucus carota L.</i>	
4.3.2	Лушпи од морков, на пареа	Влажен производ од обработката на моркови, кој се состои од лушпите кои се отстранети од коренот на морковот преку обработка на пареа, на кој може да се додаде желатински скроб од морков. Максимална содржина на влага: 97 %.	Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Влага, ако е < 87% или > 97%
4.3.3	Ситни парчиња од морков	Влажен производ кој се добива со механичко одделување при обработката на моркови и кој се состои главно од исушени моркови и остатоци од моркови. Производот може да бил термички обработен. Максимална содржина на влага: 97 %.	Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Влага, ако е < 87% или > 97%

4.3.4	Снегулки од морков	Производ добиен со лупење на корени на жолти или црвени моркови, кои потоа се исушени.	
4.3.5	Морков, сушен	Корен од жолт или црвен морков, без разлика на формата во која е присутен, кој потоа се суши.	Сурови влакна
4.3.6	Храна за животни од моркови, сушени	Производ составен од внатрешна пулпа и надворешни обвивки кои се исушени.	Сурови влакна
4.4.1	Корени од цикорија	Корени од <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Врвови и корени од цикорија	Свеж производ од обработката на цикорија. Состои главно од исчистени парчиња цикорија и делови од лисја.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Доколку влагата е < 50%:
4.4.3	Семе од цикорија	Семиња од <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Пресувана пулпа од цикорија	Производ од производството на инулин од корени од <i>Cichorium intybus</i> L. составен од екстрахирани и механички пресувани парчиња цикорија. (Растворливите) јаглехидрати и водата во цикорија се делумно отстранети. Може да содржи до 1% сулфат и може да содржи до 0,2% сулфит.	Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Влага, ако е < 65% или > 82%
4.4.5	Сушена пулпа од цикорија	Производ од производството на инулин од корени од <i>Cichorium intybus</i> L. составен од екстрахирани и механички пресувани парчиња цикорија по што следува сушење. (Растворливите) јаглехидрати во цикорија се делумно отстранети. Може да содржи до 2% сулфат и може да содржи до 0,5% сулфит.	Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.4.6	Корени од цикорија во прав	Производ добиен со сечење, сушење и мелење на корени од цикорија. Може да содржи до 1% агенси за спречување на создавање потага.	Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.4.7	Меласа од цикорија	Производ од обработката на цикорија добиен со производството на инулин и олигофруктоза. Меласата од цикорија се состои од органиски растителен материјал и минерали. Може да содржи до 0,5% агенси кои спречуваат создавање пена.	Суров протеин Влага, ако е < 20% или > 30%

4.4.8	Винаса од цикорија	Производ од обработката на цикорија добиен со производството на инулин и олигофруктоза и елуација за размена на јони. Винасата од цикорија се состои од органиски растителен материјал и минерали. Може да содржи до 1% агенси кои спречуваат создавање пена.	Суров протеин Суров пепел Влага, ако е < 30% или > 40%
4.4.9	Инулин од цикорија	Инулинот е фруктан, екстрахиран од коренест од <i>Cichorium intybus</i> L.; суровиот инулин од цикорија може да содржи до 1% сулфат и може да содржи до 0,5% сулфит	
4.4.10	Олигофруктозен сируп	Производ добиен со делумна хидролиза на инулин од <i>Cichorium intybus</i> L.; сировиот олигофруктозен сируп може да содржи до 1% сулфат и може да содржи до 0,5% сулфит	Влага, ако е < 20% или > 30%
4.4.11	Олигофруктоза, сушена	Производ добиен со делумна хидролиза на инулин од <i>Cichorium intybus</i> L. по што следува сушење.	
4.5.1	Лук, сушен	Бел до жолт прав од чист, бланширан лук, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Маниока; [тапиока]; [касава]	Корени од <i>Manihot esculenta</i> Crantz, независно од формата во која се претставени	Влага, ако е < 60% или > 70%
4.6.2	Маниока сушена:	Корен од маниока, без разлика на формата во која е присутен, кој потоа се суши.	Скроб Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.7.1	Пулпа од кромид	Влажен производ, кој се добива со обработка на кромид (<i>genus Allium</i>) и содржи обвивки и цели главици кромид. Ако од производството на масло од кромид, тогаш главно содржи зготвени остатоци од кромид.	Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.7.2	Кромид, пржен	Излупени и здробени парчиња на кромид кои потоа се пржат.	Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја Сурова маст

4.8.1	Компири	Кртули од <i>Solanum tuberosum</i> L.	Влага, ако е < 72% или > 88%
4.8.2	Омпир, излупен	Компири, чија обвивка е отстранета со обработка на пареа	Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.8.3	Лушпи од компир, на пареа	Влажен производ од обработката на компир, кој се состои од отстранетите лушпи со обработка на пареа, на кои може надворешно да се додаде желатински скроб од компири. Може да бидат изгмечени.	Влага, ако е < 82% или > 93% Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.8.4	Парчиња од компир, сиров	Производ кој останува од компирот при подготовка на производи од компир кои се наменети за исхрана на луѓето, кои може да се излупени.	Влага, ако е < 72% или > 88% Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.8.5	Ситни парчиња од компир	Производ кој се добива со механичко одделување при обработката на компири и кој се состои главно од исушени компири и остатоци од компири. Производот може да бил предмет на термичка обработка.	Влага, ако е < 82% или > 93% Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја

4.8.6	Пире од компир	Бланширање или варење од што се добива производот пире од компир.	Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.8.7	Снегулки од компир	Производ добиен со ротирачко сушење на измиени, изглупени или нелупени компири обработени на пареа.	Скроб Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5% од сува материја
4.8.8	Пулпа од компир	Производ од производството на скроб од компири, кој се состои од екстрахирани мелени компири.	Влага, ако е < 77% или > 88%
4.8.9	Пулпа од компир, сушена	Производ од производството на скроб од компири, кој се состои од екстрахирани мелени компири.	
4.8.10	Протеин од компир	Производ од производството на скроб, составен главно од протеински материји, добиени по одделување на скробот.	Суров протеин
4.8.11	Протеин од компир, хидролизирани	Протеин добиен со контролирана ензимиска хидролиза на протеини од компир.	Суров протеин
4.8.12	Протеин од компир, ферментиран	Производ добиен од ферментација на протеин на компирот и сушење.	Суров протеин
4.8.13	Протеин од компир, ферментиран, течн	Течен производ кој се добива со ферментација на протеин од компир.	Суров протеин
4.8.14	Сок од компир, концентриран	Концентриран производ добиен при производството на скроб од компир кој се состои од преостанатата сулстанца по делумното отстранување на влакна, протеини и скроб од пулпата од целиот компир и испарување на дел од водата.	Влага, ако е < 50% или > 60% Доколку влагата е < 50%: — Суров протеин — Сурова пепел
4.8.15	Гранули од компир	Суви компири (компири по миење, лупење, намалување на големината - сечење, правење снегулки, итн. и отстранување на содржината на вода)	

4.9.1	Сладок компир	Крпули од <i>Ipomoea batatas</i> L. независно од формата во која се претставени.	Влага, ако е < 57% или > 78%
4.10.1	Ерусалимска [Топинамбур]	Крпули од <i>Helianthus tuberosus</i> L. независно од формата во која се претставени.	Влага, ако е < 75% или > 80%

5. Други семиња и плодови и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
5.1.1	Желад	Цели плодови на обичниот даб <i>Quercus robur</i> L., зимски даб <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., корков даб на <i>Quercus suber</i> L. или други видови даб.	
5.1.2	Желад, исчистен	Производ добиен при отстранување на лушката од желад.	Суров протеин Сурови влакна
5.2.1	Бадем	Цели или кршени плодови на <i>Prunus dulcis</i> , со или без лушпа.	
5.2.2	Лушпи од бадем	Бадемови лушпи, добиени од излупени бадемови јатки со одвојување од јатките и мелени.	Сурови влакна
5.2.3	Експелер од јатка од бадем	Производ добиен при производство на масло со пресување на јатките на бадем.	Суров протеин Сурови влакна
5.3.1	Семе од анасон	Семиња од <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Пулпа од јаболка, сушена; [Пире од јаболка, сушена]	Производ добиен од производството на сок од <i>Malus domestica</i> или од производството на ракија од јаболка. Тој е составен главно од внатрешни пулпа и надворешни обвивки, кои се исушени. Од него може да биде отстранет пектиног.	Сурови влакна
5.4.2	Пресувана пулпа од јаболко; [пире од јаболка, пресувана]	Производ добиен од производството на сок од јаболка или од производството на ракија од јаболка. Тој е составен главно од внатрешни пулпа и надворешни обвивки, кои се пресувани. Од него може да биде отстранет пектиног.	Сурови влакна
5.4.3	Меласа од јаболка	Производ добиен по производството на пектин од пулпа од јаболко. Од него може да биде отстранет пектиног.	Суров протеин Сурови влакна Сурови масла и масти, ако се > 10%

5.5.1	Семе од шеќерна репа	Семиња од шеќерна репа	
5.6.1	Хелда	Семиња од <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Лушпи од хелда и трици	Производ добиен за време на мелење на зрна од хелда.	Сурови влакна
5.6.3	Трошки од хелда	Производ од производството на брашно, добиен од исчистена хелда. Се состои главно од честички од ендосперм со фини парчиња од надворешни обвивки и извесно количество разновидни остатоци од зрно. Тој не може да содржи повеќе од 10% сурови влакна.	Сурови влакна. Скроб
5.7.1	Семе од црвена зелка	Семиња на <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Канаринско семе	Семиња од <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Семе од ким	Семиња од <i>Sium carvi</i> L.	
5.12.1	Кршени костени	Производ од производството на костеново брашно, се состои главно од ендосперм, со фини честички од обвивки и извесно количество остатоци од костен (<i>Castanea</i> spp.)	Суров протеин Сурови влакна
5.13.1	Пулпа од цитрон	Производ добиен со пресување на агруми <i>Citrus</i> (L.) spp. или за време на производството на сок од цитрус. Од него може да биде отстранет пектинот.	Сурови влакна
5.13.2	Пулпа од цитрон, сушена	Производ добиен со пресување на агруми или за време на производството на сок од цитрус кој потоа се суши. Од него може да биде отстранет пектинот.	Сурови влакна
5.14.1	Семе од црвена детелина	Семиња од <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Семе од бела детелина	Семиња од <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Лушпи од кафе	Производ добиен од излупени зрна од растението <i>Coffea</i> .	Сурови влакна
5.16.1	Семе од метличина	Семиња од <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Семе од краставица	Семиња од <i>Cucumis sativus</i> L.	

5.18.1	Семе од чампрес	Семе од <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Плод од урми	Плод од <i>Phoenix dactylifera</i> L. Може да биде исушен.	
5.19.2	Семе од урми	Цели јатки од урми.	Сурови влакна
5.20.1	Семе од анасон	Семиња од <i>Foeniculum vulgare</i> . Mill.	
5.21.1	Плод на смоква	Плодови на <i>Ficus carica</i> L. Може да биде исушен	
5.22.1	Јатки на овошје	Производ кој се состои од внатрешни јатки на орев или овошна костилка за јадење	
5.22.2	Овошна пулпа	Производ добиен со производство на овошен сок и овошно пире. Од него може да биде отстранет пектинот.	Сурови влакна
5.22.3	Овошна пулпа, сушена	Производ добиен со производство на овошен сок и овошно пире кое потоа се суши. Од него може да биде отстранет пектинот.	Сурови влакна
5.23.1	Градинарски кресон	Семиња од <i>Lepidium sativum</i> L.	Сурови влакна
5.24.1	Тревести семиња	Семиња од тревите од фамилиите <i>Roaceae</i> , <i>Syringaceae</i> and <i>Jupscaceae</i> .	
5.25.1	Семки од грозје	Семки отстранети од гроздовата пулпа, од кои не е отстрането маслото.	Сурова маст Сурови влакна
5.25.2	Брашно од семки од грозје	Производ добиен за време на екстракција на масло од семките од грозје.	Сурови влакна
5.25.3	Гроздова пулпа [Комене од грозје]	Гроздова пулпа сушена веднаш по екстракција на алкохол, од која се отстранети што е можно поголем дел од стебленцата и семките.	Сурови влакна
5.25.4	Растворливи семки од грозје	Производ добиен од семките на грозје по производство на сок од грозје. Во најголем дел се состои од јаглехидрати. Може да биде концентриран.	Сурови влакна
5.26.1	Лешник	Цел или мелен плод на <i>Corylus</i> (L.) spp., со или беш лушпа.	

5.26.2	Експелер од лешник	Производ од производство на масло добиен со пресување на јатки од лешник.	Суров протеин Сурови влакна
5.27.1	Пектин	Пектинот е добиен со екстракција на вода (од природните соеви) од соодветен растителен материјал, најчесто од цитрусни овошја или јаболка. Не смее да се користи органски преципитант освен метанол, етанол и пропан-2-ол самостојно или во комбинација на анхидрозна база. Пектинот во најголем дел се состои од парцијални естери на метил од полигалактуронска киселина и нивни амониумови, натриумови, калиумови и калциумови соли	
5.28.1	Семе од перила	Семиња од <i>Perilla frutescens</i> L. аи производи добиени со негово мелење.	
5.29.1	Борови јатки	Семиња од <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Ф`стак	Плод од <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Семе од боквица	Семиња од <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Семе од ротквици	Семе од <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Семе од спанаќ	Семе од <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Семе од бодлика	Семиња од <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Доматна пулпа [доматно пире]	Производ добиен со пресување на домати <i>Solanum lycopersicum</i> L. за време на производството на сок од домати. Тој се состои главно од луспи од домати и семки.	Сурови влакна
5.36.1	Семе од бела ајдучка трева	Семиња од <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Експелер од јатка од кајсија	Производ од производство на масло добиен со пресување на јатка од кајсија (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Може да содржи хидроцијанидна киселина.	Суров протеин Сурови влакна
5.38.1	Експелер од црн кумин	Производ од производство на масло добиен со пресување на семе од црн кумин (<i>Bunium persicum</i> L.)	Суров протеин Сурови влакна

5.39.1	Експелер од семе од пореч	Производ од производство на масло добиен со пресување на семе од пореч (<i>Borago officinalis</i> L.)	Суров протеин Сурови влакна
5.40.1	Вечерна примроза (<i>Oenothera</i>)	Производ од производство на масло добиен со пресување на семето од вечерна примроза (<i>Oenothera</i> L.)	Суров протеин Сурови влакна
5.41.1	Експелер од капинка	Производ од производство на масло добиен со пресување на семето од капинка (<i>Rubica granatum</i> L.)	Суров протеин Сурови влакна
5.42.1	Експелер од јатка од орев	Производ од производство на масло добиен со пресување на јатките од ореви (<i>Juglans regia</i> L.)	Суров протеин Сурови влакна

6. Фуражна храна за животни и фиброзна храна за животни и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
6.1.1	Лисја од репа	Листови од Beta spp.	
6.2.1	Житни растенија	Цели растенија од видови жита или делови од нив. Може да се исушени, свежи или силажирани.	
6.3.1	Слама од житни растенија	Слама од житни растенија	
6.3.2	Слама од житни растенија, обработена	Производ добиен со соодветна обработка на слама од житни култури.	Натриум , ако е третирана со NaOH
6.4.1	Брашно од детелина	Производ добиен со сушење и мелење на детелина Trifolium spp. Може да содржи до 20% луцерка (Medicago sativa L. и Medicago var. Martyn) или други тревни култури, исушени и мелени заедно со детелината.	Суров протеин Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.5.1	Брашно од фуражна храна за животни; [Тревно брашно]; [Зелено брашно] (1);	Производ добиен со сушење и мелење, а во некои случаи и пресување на фуражни растенија.	Суров протеин Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.6.1	Трева, исушена на отворено, [Сено]	Сите видови трева, исушена на отворено.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.6.2	Трева, исушена при високи температури	Производ добиен од трева (сите видови), која била вештачки дехидрирана (во било каква форма).	Суров протеин Влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја

6.6.3	Трева, билки, плодови од легуми [зелена фуражна храна за животни]	Свежи, силажирани или сушени обработливи култури кои се состојат од трева, легуми или билки, вообичаено наречени сипажа, сенажа, слама или зелена фуражна храна за животни.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.7.1	Брашно од коноп	Брашно, добиено од мелени суви лисја на <i>Cannabis sativa</i> L.	Суров протеин
6.7.2	Влакна од коноп	Производ добиен за време на преработка на коноп, со зелена боја, сушен, богат со влакна.	
6.8.1	Слама од бакла	Слама од бакла	
6.9.1	Слама од лен	Слама од лен (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Луцерка; [алфа алфа]	<i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago</i> var. <i>Marjup</i> растенија или делови од истите.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.10.2	Луцерка, исушена на отворено; [луцерка, исушена на отворено]	Луцерка, исушена на отворено.	Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.10.3	Луцерка, исушена при високи температури; [Луцерка, исушена при високи температури]	Вештачки дехидрирана луцерка, без оглед на формата	Суров протеин Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.10.4	Луцерка, екструдирана; [Луцерка, екструдирана]	Гранули од луцерка кои се екструдирани.	
6.10.5	Брашно од луцерка; [Брашно од луцерка] (12)	Производ добиен со сушење и мелење на луцерка. Може да содржи до 20% детелина или други тревни култури, исушени и мелени заедно со луцерката,	Суров протеин Сурови влакна Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 % од сува материја
6.10.6	Луцерка погача; [Луцерка погача]	Исушен производ добиен со пресување на сокот од луцерката.	Суров протеин Сурови влакна

6.10.7	Протеински концентрат од луцерка; [Протеински концентрат од луцерка]	Производ добиен со вештачко сушење на делови од пресуван сок од луцерка, кои биле издвоени преку центрифугирање и термички обработени за тапожење на протеините.	Суров протеин Каротин
6.10.8	Екстракт од луцерка	Производ добиен по екстракција на протеини од сок од луцерка, може да е исушен.	Суров протеин
6.11.1	Пченкарна слажа	Слажирани растенија или делови од растенија на <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1	Слама од грашок	Слама од <i>Pisum spp.</i>	

7. Други растенија, алги и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
7.1.1	Алги	Алги, живи или преработени, вклучувајќи свежи, разладени или замрзнати алги. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	Суров протеин Сукова маст Сирова пепел
7.1.2	Сушени алги	Производ добиен со сушење на алги. Овој производ може да бил измиен заради намалување содржината на јод. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	Суров протеин Сукова маст Сиров пепел
7.1.3	Брашно од алги	Производ од производството на масло од алги, добиен со екстракција на алги. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	Суров протеин Сукова маст Сиров пепел
7.1.4	Масло од алги	Производ од производството на масло од алги, добиен со екстракција на алги. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	Сукова маст Влага, ако е < 1 %:
7.1.5	Екстракт од алги; [Фракција од алги]	Воден или алкохолан екстракт на алги, кој во најголем дел содржи јаглехидрати. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	
7.2.6	Брашно од морски алги	Производ добиен со сушење и дробење на макро-алги, а особено кафени морски алги. Овој производ може да бил измиен заради намалување содржината на јод. Може да содржи до 0,1% агенси против распенување.	Сиров пепел
7.3.1	Кора на дрво	Исчистени и исушени кори на дрва и жбунови.	Сурови влакна
7.4.1	Цветови, сушени	Сите делови на сушени цветови на растенија кои се јадат и нивните фракции.	Сурови влакна
7.5.1	Брокула, сушена	Производ добиен со сушењето на растението <i>Brassica oleracea</i> L. по миење, намалување на големината (сечење, правење снегулки, итн) и отстранување на содржина на вода.	

7.6.1	Меласа од (шеќерна) трска	Сирупест производ добиен во текот на производството или рафинирањето на шеќер од <i>Saccharum L.</i> Може да содржи до 0,5% агенси против скапирање. Може да содржи до 3,5% сулфат. Може да содржи до 0,25%сулфит.	Вкупен шеќер пресметан како сахароза Влага, ако е > 30 %
7.6.2	(Шеќерна) трска делумно обезшеќерена	Производ добиен по дополнителна екстракција со употреба на вода од сахароза од меласа од (шеќерна) трска.	Вкупен шеќер пресметан како сахароза Влага, ако е > 28 %
7.6.3	(Трска) шеќер; [сахароза]	Шеќер, екстрахиран од шеќерна трска со употреба на вода	Сахароза
7.6.4	Суви влакна од шеќерна трска	Производ добиен со екстракција со вода од шеќер од шеќерна трска. Во најголем дел се состои од влакна.	Сурови влакна
7.7.1	Лисја, сушени	Сушени лисја од конзумни растенија и нивни фракции.	Сурови влакна
7.8.1	Лигноцелулоза	Производ добиен со механичка обработка на сирово, природно сушено дрво и кое во најголем дел се состои од лигноцелулоза.	Сурови влакна
7.9.1	Корен од ликорица (сладок корен)	Корен од <i>Glycyrrhiza L.</i>	
7.10.1	Нане	Производ добиен со сушење на надземни делови на растенијата <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> или <i>Mentha viridis (L.)</i> , без оглед на формата во која е претставен.	
7.11.1	Спанаќ, сушен	Производ добиен од сушење на растението <i>Spinacia oleracea L.</i> , без оглед на формата во која е претставен.	
7.12.1	Пустинска Мохаве палма	<i>Yucca schidigera Roetzl.</i> во прав.	Сурови влакна
7.13.1	Растителен јаблен; [јаглен]	Производ добиен со карбонизација на органски растителен материјал.	Сурови влакна
7.14.1	Дрво	Хемиски непреработено зрело дрво или дрвни влакна.	Сурови влакна

8. Производи од млеко и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
8.1.1	Путер и производи од путер	Путер и производи добиени при производството или преработката на путер (на пример серум од путер), освен ако не се одделно наведени.	Суров протеин Сукова маст Влага, ако е > 6 %:
8.2.1	Матеница/Матеница во прав (14)	<p>Производ добиен со матење на маслото од павлаката или со слични процеси. Може да се примени концентрирање или сушење. Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозност и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акапис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксиди кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% пехтицин емулгатор 	Суров протеин Сукова маст Лактоза Влага, ако е > 6 %:

8.3.1	Казеин	Производ добиен од обрано млеко или матеница со сушење на казеинот кој е наталожен со киселини или сириште.	Сурова маст Влага, ако е > 10 %:
8.4.1	Казеинат	Производ екстрахиран од урда или казеин со користење на неутрализирани супстанции и сушење.	Сурова маст Влага, ако е > 10 %:
8.5.1	Сирење и производи од сирење	Сирење и производи добиени од сирење и производи на млечна база.	Суков протеин Сукова маст
8.6.1	Колострум/колострум во прав	Течност која се излачува од млечните жлезди од животни кои произведуваат млеко до пет дена по раѓањето. Може да се примени концентрација и/или сушење.	Суков протеин
8.7.1	Млечни нус-производи	<p>Производи кои се добиени при производство на млечни производи (вклучувајќи, но ограничувајќи се на: млечни производи, кои веќе не се користат за храна, центрифугирање или одделување на талог, бела вода, млечни минерали).</p> <p>Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозност и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксиди кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашаот за лебдење; – до 0,4% пектицин емулгатор 	Влага Суков протеин Сукова маст Вкупно шеќери

8.8.1	Ферментирани производи од млеко	Производи добиени при ферментација на млеко (на пример јогурт и др.)	Суров протеин Сурова маст
8.9.1	Лактоза	Шеќерот одделен од млекото или сурутката преку прочистување и сушење.	Лактоза Влага, ако е > 5 %
8.10.1	Млеко/Млеко во прав	Редовно излачување на млечни жлезди добиено од едно или повеќе доења. Може да се примени концентрирање или сушење.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 5 %:
8.11.1	Обрано млеко/Обрано млеко во прав	Млеко чија содржина на масти е намалена со одделување. Може да се примени сушење.	Сурова маст Влага, ако е > 5 %:
8.12.1	Млечна маст	Производ добиен со обирање на млеко	Сурова маст
8.13.1	Млечни протеини во прав	Производ добиен со сушење на протеинските материји, екстрахирани од млеко со хемиска или физичка обработка.	Сурова маст Влага, ако е > 8 %:
8.14.1	Кондензирано и евапорирано млеко и нивни производи	Кондензирано и сушено млеко и производи добиени при производството или преработката на овие производи.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 5 %:
8.15.1	Млечен пермеат/млечен пермеат во прав	Производ добиен со филтрирање (ултра, нано или микро) на млеко (пенетрирајќи низ мембраната) и од кое лактозата може делумно да била отстранета. Може да се применат обратна осмоза и сушење.	Сирова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %:

8.16.1	Млечен остаток во прав	Производ добиен со филтрирање (ултра, нано или микро) на млеко (задржан од мембраната). Може да се примени сушење и/или концентрирање.	Суров протеин Сирова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %:
8.17.1	Сурутка/Сурутка во прав	<p>Производ од производството на сирење, урда или казеин или слични процеси.</p> <p>Може да се примени концентрирање и сушење.</p> <p>Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозоста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксиди кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашаот за лебдење; – до 0,4% лехтицион емулгатор 	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сирова пепел

8.18.1	Сурутка од која е отстранета лактозата / Сурутка во прав, од која е отстранета лактозата	Сурутка од која лактозата била делумно отстранета Може да се примени сушење и/или концентрирање Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи: <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозоста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксиди кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% лехтицин емулгатор 	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сирова пепел
8.19.1	Протеини од сурутка/Протеини од сурутка во прав	Производ добиен со сушење на протеинските материи, екстрахирани од млеко со хемиска или физичка обработка. Може да се примени сушење и/или концентрирање Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи: <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозоста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се 	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:

		<p>користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка;</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксида кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% лектицин емулгатор 	
8.20.1	<p>Сурутка од која се отстранети минералите</p> <p>Сурутка во прав, од која се отстранети минералите и лактозата</p>	<p>Сурутка од која лактозата и минералите биле делумно отстранети.</p> <p>Може да се примени сушење и/или концентрирање.</p> <p>Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозноста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксида кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% лектицин емулгатор 	<p>Суров протеин Лактоза Сирова пепел Влага, ако е > 8 %:</p>

8.21.1	Сурутка пермеат во прав	Производ добиен со филтрирање (ултра, нано или микро) на млеко (пенетрирајќи низ мембраната) и од кое лактозата може делумно да била отстранета. Може да се применат обратна осмоза и сушење и/или концентрирање. Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи: <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозоста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксида кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% лехтицин емулгатор 	Сирова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %:
--------	----------------------------	---	---

8.22.1	Остаток од сурутка/Остаток од сурутка во прав	<p>Производ добиен со филтрирање (ултра, нано или микро) на сурутка (задржан од мембраната). Може да се примени сушење и/или концентрирање Кога е подготвен како суровина за храна за животни, може да содржи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – до 0,5% фосфати, на пример полифосфати (на пр.: натриумхексаметафосфат), дифосфати (на пр.: тетранатриумпирофосфат) кои се користат за намалување на вискозноста и за стабилизирање на протеините за време на процесот на преработка; – – до 0,3% киселини на пример органски киселини: цитрусна киселина, мравја киселина, пропионска киселина, неоргански киселини: сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 0,5% акалис на пример натриум, калиум, калциум, магнезиум хидроксида кои се користат за прилагодување на рН вредноста во повеќе делови од процесот на преработка; – до 2% слободни агенси на пример силициум диоксид, пента-натриум-трифосфат, три-калциум-фосфат кои се користат за подобрување на својствата на прашакоот за лебдење; – до 0,4% лектицин емулгатор 	<p>Суров протеин Сирова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %:</p>
--------	---	--	--

9. Производи од копнени животни и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
9.1.1	Нус-производи од животинско потекло	Цели или делови од топлокрвни копнени животни, свежи, замрзнати, зготвени, обработени со киселина или сушени.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 8 %:
9.2.1	Животински масти	Производ составен од маснотија од топлокрвни копнени животни. Доколку е екстрахирана со раствор, може да содржи до 0,1% хексан	Сурова маст Влага, ако е > 1 %:
9.3.1	Пчеларски нус-производи	Мед, пчелен восок, матичен млеч, прополис, полен, преработени или непреработени.	Вкупен шеќер пресметан како сахароза
9.4.1	Преработен животински протеин	Производ добиен со загревање, сушење и мелење на цели или делови од топлокрвни копнени животни, од кои може делумно да е екстрахирана или физички отстранета маста. Доколку е екстрахирана со раствор, може да содржи до 0,1% хексан	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел Влага, ако е > 8 %:
9.5.1	Протеини добиени со процес на желатинизирање	Исушени животински протеини со квалитет соодветен за исхрана на луѓе, добиени од производството на желатин.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел Влага, ако е > 8 %:
9.6.1	Хидролизирани животински протеини	Хидролизирани протеини добиени со хемиска, микробиолошка или ензимска хидролиза на животински протеини.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:
9.7.1	Крвно брашно	Производ добиен со термичка обработка на крв од заклати топлокрвни животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:
9.8.1	Производи од крв	Производи добиени од крв или делови од крв од заклати топлокрвни животни. Тие вклучуваат исушена/замрзната/течна плазма, исушена цела крв, сушени/замрзнати/течни црвени крвни клетки или делови од нив, како и комбинации од нив.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:

9.9.1	Угостителски отпад [Угостителско рециклирање]	Целата храна како отпад која содржи суровини од животинско потекло, вклучувајќи го и масло за готвење кое потекнува од ресторани, угостителските објекти и кујни, вклучувајќи и јавни кујни и кујни во домаќинства.	Суров протеин Сирова пепел Влага, ако е > 8 %:
9.10.1	Колаген	Производ на база на протеини добиен од коски, кожи, поткожја и тетиви од животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:
9.11.1	Брашно од пердуви	Производ добиен со сушење и мелење на пердуви од заклани животни, може да е хидролизирани.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:
9.12.1	Желатин	Природно, растворлив протеин, желатинизиран или нежелатинизиран добиен со делумна хидролиза на колаген, добиен од коски, кожи, тетиви и мускули на животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %:
9.13.1	Џимирички/чварки	Производ добиен од производството на лој, маст и други екстрахирани или физички извлечени масти од животинско потекло, свежи, замрзнати или сушени. Доколку е екстрахирана со раствор, може да содржи до 0,1% хексан	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел Влага, ако е > 8 %:
9.14.1	Производи од животинско потекло	Храна која повеќе не е погодна за исхрана на луѓето а која содржи производи од животинско потекло, со или без обработка, односно свежи, замрзнати, сушени.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 8 %:
9.15.1	Јајца	Цели јајца од <i>Gallus gallus L.</i> со или без лушпа.	
9.15.2	Албумен	Производ добиен од јајца по одделувањето на лушпите и жолчката, пастеризирање и евентуално денатурација.	Суров протеин Метод на денатурација, доколку е применливо
9.15.3	Производи од јајца, сушени	Производи кои се состојат од пастеризирани сушени јајца, без лушпа или мешавина од сушени албумен и сушена жолчка во различни пропорции.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 5 %:
9.15.4	Јајца во прав, засладени	Исушени цели слатки јајца или делови од нив.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 5 %:
9.15.5	Лушли од јајца, сушени	Производ добиен од птичи јајца, по отстранувањето на содржината (жолчка и албумен). Лушпите се исушени.	Сирова пепел

9.16.1	Копнени безр'бетници	Цели или делови од копнени безр'бетници низ сите фази на нивниот живот, со исклучок на патогени за луѓето и животнските видови, со или без обработка, односно свежи, замрзнати, сушени.	
9.17.1	Хондроитин сулфат	Производ добиен со екстракција на тендони, коски и други животински ткива кои содржат р'скавица и меки сврзни ткива	Натриум

10. Риби, други водни животни и производи добиени од истите

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
10.1.1	Водни без`рбетници	Цели или делови од морски или слатководни без`рбетници во сите фази на нивниот живот, со исклучок на патогени видови за луѓето и животните, со или без обработка, односно свежи, замрзнати, сушени.	
10.2.1	Нус-производи од водни животни	Потекнуваат од објекти или погони за подготовка или производство на производи за исхрана на луѓето, со или без обработка, односно свежи, замрзнати, сушени.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел
10.3.1	Брашно од раковидни водни животни	Производ добиен при загревање, пресување и сушењето на цели или делови од раковидни водни животни, вклучувајќи дивы и фармски одгледувани ракчиња.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.1	Риба	Цела или делови од риба: свежа, замрзната, зготвена, обработена со киселина или исушена.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
10.4.2	Рибино брашно	Производ добиен при загревање, пресување и сушење на цели или делови од риба, на која пред сушењето може да се додадени повторно рибни екстракти.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.3	Рибни екстракти	Кондензиран производ добиен во текот на производството на рибино брашно, кој бил одделен и стабилизирен со подкиселување или сушење.	Суров протеин Сурова маст Влага, ако е > 5 %
10.4.4	Рибен протеин, хидролизирен	Производ добиен со киселинска хидролиза на цела риба или на делови од риба, најчесто концентриран преку сушење.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.5	Брашно од рибина коска	Производ добиен со загревање, пресување и сушење на делови од риба. Во најголем дел се состои од рибна коска.	Сирова пепел
10.4.6	Рибино масло	Масло, добиено од риба или делови од риба, која е изложена на центрифугирање со цел да се отстранат водата (може да содржи одредени видови, како на пример масло од црн дроб на бакалар).	Суров протеин Влага, ако е > 1 %

10.4.7	Рибино масло, хидрогенизирано	Масло, добиено од хидрогенизирање на рибино масло.	Влага, ако е > 1 %
10.5.1	Масло од Крил (школка)	Масло добиено од зготвен и пресуван морски планктон крил, кој потоа е подложен на центрифугирање, со цел да се оддели водата.	Влага, ако е > 1 %
10.5.2	Концентрат на протеин од крил, хидролизиран	Производ добиен со киселинска хидролиза на цел или на делови од крил, често концентриран со сушење.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.6.1	Брашно од морски прешленести црви	Производ добиен со загревање и сушење на цели морски прешленести црви или делови од нив, вклучувајќи <i>Nereis virens</i> , <i>M. Sars</i> .	Маст Пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.1	Брашно од морски зоопланктон	Производ добиен при загревање, пресување и сушење на морски зоопланктон на пр. Крил.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.2	Масло од морски зоопланктон	Масло добиено од зготвен и пресуван морски планктон кој потоа е подложен на центрифугирање, со цел да се оддели водата.	Влага, ако е > 1 %
10.8.1	Брашно од мекотели	Производ добиен со загревање и сушење на цели или делови на мекотели вклучувајќи лигни и бивалвни мекотели.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.9.1	Брашно од лигни	Производ добиен со загревање и сушење на цели лигни или делови од нив.	Суров протеин Сурова маст Сирова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %

11. Минерали и производи добиени од минерали

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
11.1.1	Калциум карбонат ; [Варовник]	Производ добиен со дробење на калциум карбонат (CaCO_3), како што е варовник, или преку таложење од киселински раствор. Може да содржи до 0,25% пропилен гликол. Може да содржи до 0,1% киселини за дробење.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.2	Варовити морски лушпи	Производ од природно потекло добиен од морски лушпи, мелени или гранулирани, како што се остриги или морски школки.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.3	Калциум и магнезиум карбонат	Природна мешавина од калциум карбонат (CaCO_3) и магнезиум карбонат (MgCO_3). Може да содржи до 0,1% киселини за дробење.	Калциум, Магнезиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.4	Црвени корални алги -Маерла	Производ од природно потекло добиен од варовити морски алги, мелени или во гранули.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.5	Длабоководна црвена алга	Производ од природно потекло добиен од варовити морски алги (<i>Rhizothalysa calcareum (Pall.)</i>), мелени или во гранули.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.6	Калциум хлорид	Калциум хлорид (CaCl_2). Може да содржи до 0,2% бариум сулфат.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.7	Калциум хидроксид	Калциум хидроксид (Ca(OH)_2). Може да содржи до 0,1% киселини за дробење.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.8	Калциум сулфат анхидрат	Калциум сулфат анхидрат (CaSO_4) добиен со мелење на калциум сулфат анхидрат или дехидрирање на калциум сулфат дихидрат.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.1.9	Калциум сулфат полухидрат	Калциум сулфат полухидрат ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$) добиен со делумно дехидрирање на калциум сулфат дихидрат.	Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %

11.1.10	Калциум сулфат дихидрат	Калциум сулфат дихидрат ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) добиен со мелење на калциум сулфат дихидрат или хидратација на калциум сулфат полухидрат.	Калциум, нерастворлив во HCl ако е > 5 %	Пепел
11.1.11	Калциумови соли на органски киселини	Калциумови соли на јастиви органски киселинисо најмалку 4 атоми на јаглерод.	Калциум Органска киселина	
11.1.12	Калциум оксид	Калциум оксид (CaO) добиен со калцирање на природен варовник. Може да содржи до 0,1% киселини за дробење.	Калциум, нерастворлив во HCl ако е > 5 %	Пепел
11.1.13	Калциум глюконат	Калциумова сол на глюкона киселина, која обично се претставува со формулата $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, и нејзините хидрирани форми.	Калциум, нерастворлив во HCl ако е > 5 %	Пепел
11.1.15	Калциум сулфат/КАРБОНАТ	Производ добиен за време на производството на натриум карбонат.	Калциум, нерастворлив во HCl ако е > 5 %	Пепел
11.1.16	Калциум пидолат	L-калциум пидолат ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Може да содржи до 1,5% глутаминска киселина и сродни сулстанции.	Калциум, нерастворлив во HCl ако е > 5 %	Пепел
11.1.17	Калциум карбонат – Магнезиум оксид	Производ добиен со загревање на природен калциум и магнезиум кои содржат сулстанции како што е доломит. Може да содржат до 0,1% издробени помошни материи	Калциум, магнезиум	
11.2.1	Магнезиум оксид	Калциниран магнезиум оксид (MgO) не помалку од 70% MgO	Магнезиум нерастворлив во HCl ако е > 15 %	Пепел
11.2.2	Магнезиум сулфат хептахидрат	Магнезиум сулфат ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Магнезиум, Сулфур, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 15 %	Пепел
11.2.3	Магнезиум сулфат монохидрат	Магнезиум сулфат ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Магнезиум, Сулфур, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 15 %	Пепел
11.2.4	Магнезиум сулфат анхидрат	Магнезиум сулфат анхидрат со квалификации технички чист (MgSO_4).	Магнезиум, Сулфур, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 10 %	Пепел

11.2.5	Магнезиум пропионат	Магнезиум сулфат ($C_6H_9MgO_4$).	Магнезиум
11.2.6	Магнезиум хлорид	Магнезиум хлорид ($MgCl_2$) или раствор добиен со природно концентрирање на морска вода по одвојување на натриум хлорид.	Магнезиум, Хлор, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 10 %
11.2.7	Магнезиум карбонат	Природен магнезиум карбонат ($MgCO_3$)	Магнезиум Пепел нерастворлив во HCl ако е > 10 %
11.2.8	Магнезиум хидроксид	Магнезиум хидроксид ($Mg(OH)_2$).	Магнезиум Пепел нерастворлив во HCl ако е > 10 %
11.2.9	Магнезиум калиум сулфат	Магнезиум калиум сулфат.	Магнезиум, калиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е > 10 %
11.2.10	Магнезиумови соли на органски киселини	Магнезиумови соли на јастиви органски киселини со најмалку 4 атоми на јаглерод.	Магнезиум, Органска киселина
11.3.1	Дикалциум фосфат ; [Калциум хидроген ортофосфат]	Калциум монохидроген фосфат добиен од коски или неоргански извори ($CaHPO_4 \times H_2O$) $Ca/P > 1,2$ Може да содржи до 3% хлорид изразен како NaCl.	Калциум, Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е > 10 %, пепел нерастворлив во HCl ако е > 5 %
11.3.2	Моно-дикалциум фосфат	Производ добиен по хемиски пат и составен од дикалциум фосфат и монокалциум фосфат ($CaHPO_4, Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Вкупно фосфор, Калциум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е > 10 %
11.3.3	Монокалциум фосфат; [Калциум-тетра-хидроген диортофосфат]	Калциум-бис дихидроген фосфат ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) $Ca/P < 0,9$	Вкупно фосфор, Калциум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е > 10 %
11.3.4	Три-калциум фосфат; [Три-калциум орто-фосфат]	Три-калциум фосфат од коски или неоргански извори ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) $Ca/P > 1,3$	Калциум, Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е > 10 %

11.3.5	Калциум-магнезиум фосфат	Калциум-магнезиум фосфат.	Калциум, Магнезиум, Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е > 10%
11.3.6	Дифлуориниран фосфат	Природен фосфат, калциран и дополнително термички третиран за отстранување на нечистотии.	Вкупно фосфор, Калциум, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%, Пепел нерастворлив во HCl ако е >5 %
11.3.7	Дикалциум пирофосфат; [Дикалциум дифосфат]	Дикалциум пирофосфат.	Вкупно фосфор, Калциум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.8	Магнезиум фосфат	Производ составен од монобазен и/или дибазен и/или трибазен магнезиум фосфат.	Вкупно фосфор, Магнезиум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%, пепел нерастворлив во HCl ако е >10 %
11.3.9	Натриум-калциум-магнезиум фосфат	Натриум-калциум-магнезиум фосфат.	Вкупно фосфор, Магнезиум, Калциум, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.10	Моно-натриум фосфат; [Натриум дихидроген ортофосфат]	Моно-натриум фосфат ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Вкупно фосфор, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.11	Динатриум фосфат; [Динатриум ортофосфат]	Динатриум фосфат со квалификации технички чист ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Вкупно фосфор, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %

11.3.12	Три-натриум фосфат; [Тринатриум ортофосфат]	Три-натриум фосфат (Na_3PO_4).	Вкупно фосфор, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.13	Натриум пирозфосфат; [Тетра-натриум дифосфат]	Натриум пирозфосфат ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Вкупно фосфор, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.14	Моно-калиум фосфат; [Калиум дихидроген ортофосфат]	Моно-калиум фосфат ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Вкупно фосфор, Калиум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.15	Дикалиум фосфат; [Ди-калиум хидроген орто-фосфат]	Ди-калиум фосфат ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Вкупно фосфор, Калиум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10 %
11.3.16	Калциум натриум фосфат	Калциум натриум фосфат (CaNaPO_4).	Вкупно фосфор, Калциум, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.17	Моно-амониум фосфат; [Амониум дихидроген ортофосфат]	Моно-амониум фосфат ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Вкупно азот, Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.18	Ди-амониум фосфат; [Ди-амониум хидроген ортофосфат]	Ди-амониум фосфат ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Вкупно азот, Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.19	Натриум три-полифосфат; [Пента натриум трифосфат]	Натриум три-полифосфат ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$).	Вкупно фосфор, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%

11.3.20	Натриум магнезиум фосфат	Натриум магнезиум фосфат (MgNaPO_4).	Вкупно фосфор, Магнезиум, Натриум, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.21	Магнезиум хипофосфит	Магнезиум хипофосфит ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	Магнезиум Вкупно фосфор, Р нерастворлив во 2% лимонска киселина ако е >10%
11.3.22	Дежелатинизирано коскено брашно	Дежелатинизирани, стерилизирани и мелени коски, од кои е отстранета масата.	Вкупно фосфор, Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%
11.3.23	Пепел од коски	Минерални остатоци од спалување, согорување или гасификација на нус-производи од животинско потекло.	Вкупно фосфор, Калциум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%
11.3.24	Калциум полифосфат	Хетерогени мешавини од соли на калциум на кондензирани полифосфорни киселини на општата формула $\text{H}(\text{n} + 2)\text{PnO}(3\text{n} + 1)$ каде што вредноста на n не е помала од 2	Вкупно фосфор, калциум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.25	Калциум дихидроген дифосфат	Монокалциум дихидроген пирофосфат ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Вкупно фосфор, калциум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.26	Киселина на магнезиум пирофосфат	Киселина на магнезиум пирофосфат ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) произведена од прочистена фосфорна киселина и прочистен магнезиум хидроксид или магнезиум оксид со евапорација на вода и кондензација на ортофосфат до дифосфат	Вкупно фосфор, магнезиум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%

11.3.27	Динатриум дихидроген дифосфат	Динатриум дихидроген дифосфат ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Вкупно фосфор, калиум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.28	Тринатриум дифосфат	Тринатриум монохидроген дифосфат (дехидриран: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; монохидрат: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times \text{H}_2\text{O}$)	Вкупно фосфор, натриум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.29	Натриум полифосфат [Натриум хексаметафосфат]	Хетерогени мешавини на соли на натриум од линейно кондензирани полифосфорни киселини на општата формула $\text{H}(n + 2)\text{PnO}(3n + 1)$ каде што вредноста на n не е помала од 2	Вкупно фосфор, натриум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.30	Трикалиум фосфат	Трикалиум монофосфат (дехидриран: K_3PO_4 ; хидриран: K_3PO_4 $\times \text{H}_2\text{O}$ (n = 1 или 3)))	Вкупно фосфор, калиум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.31	Тетра-калиум дифосфат	Тетракалиум пирофосфат ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	Вкупно фосфор, калиум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.32	Пента-калиум трифосфат	Пентакалиум три-полифосфат ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	Вкупно фосфор, калиум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.33	Калиум полифосфат	Хетерогени мешавини на соли на калиум од линейно кондензирани полифосфорни киселини на општата формула $\text{H}(n + 2)\text{PnO}(3n + 1)$ каде што вредноста на n не е помала од 2.	Вкупно фосфор, натриум, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%
11.3.34	Калиум натриум полифосфат	Калиум натриум полифосфат	Вкупно фосфор, натриум, калий, Р нерастворлив во 2% цитрусна киселина ако е >10%

11.4.1	Натриум хлорид	Натриум хлорид (NaCl) или производ добиен со евапоративна кристализација на саламура (вакуумна сол) или соевапорација на морска вода (морска сол) или дробење на солена карпа.	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.2	Натриум бикарбонат [Натриум хидрогенкарбонат]	Натриум бикарбонат (NaHCO ₃).	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.3	Натриум/амониум (би)карбонат [Натриум/амониум (хидроген)карбонат]	Производ добиен за време на производство на натриум карбонат и натриум бикарбонат кој содржи траги од амониум бикарбонат (амониум бикарбонат максимум 5 %).	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.4	Натриум карбонат	Натриум карбонат (Na ₂ CO ₃).	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.5	Натриум сесквикарбонат [Тринатриум хидрогендикарбонат]	Натриум сесквикарбонат (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.6	Натриум сулфат	Натриум сулфат (NaSO ₄). Може да содржи до 0,3% метионин	Натриум, нерастворлив во HCl ако е >10%	Пепел
11.4.7	Натриумови соли од органски киселини	Натриумови соли од јастиви органски киселини со најмалку 4 атоми на јаглерод.	Натриум, Органски киселини	
11.5.1	Калиум хлорид	Калиум хлорид (KCl) или производ добиен со мелење на природни извори на калиум хлорид.	Калиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%	
11.5.2	Калиум сулфат	Калиум сулфат (K ₂ SO ₄).	Калиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%	
11.5.3	Калиум карбонат	Калиум карбонат (K ₂ CO ₃).	Калиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%	
11.5.4	Калиум бикарбонат [Калиум хидроген карбонат]	Калиум бикарбонат (KHCO ₃).	Калиум, Пепел нерастворлив во HCl ако е >10%	

11.5.5	Калиумови соли од киселини	Калиумови соли од јастиви органски киселини со најмалку 4 атоми на јаглерод.	Калиум, Органска киселина
11.6.1	Сулфур во прав	Прашок добиен од природни резерви на минерали. Исто така, производ добиен од преработка на рафинирано масло, како што се практикува од страна на производителите на сулфур.	Сулфур
11.7.1	Атапулгит	Природен магнезиум-алуминиум-силиконски минерал	Магнезиум
11.7.2	Кварц	Природен минерал добиен со мелење на кварцни суровини. Може да содржи до 0,1 помошни средства за дробење	
11.7.3	Кристобалит	Силикон диоксид (SiO ₂), добиен од рекристализација на кварц. Може да содржи до 0,1 помошни средства за дробење	
11.8.1	Амониум сулфат	Амониум сулфат ((NH ₄) ₂ SO ₄) добиен со хемиска синтеза.	Азот во форма на Суров протеин, Сулфур
11.8.2	Раствор на амониум сулфат	Воден раствор на амониум сулфат, кој содржи не помалку од 35% амониум сулфат.	Азот во форма на Суров протеин
11.8.3	Соли на амониум од органски киселини	Соли на амониум од јастиви органски киселини со најмалку 4 атоми на јаглерод.	Азот во форма на Суров протеин, Органски киселини
11.8.4	Амониум лактат	Амониум лактат (CH ₃ CH(OH)COONH ₄). Вклучува Амониум лактат, добиен со ферментација на сурутка со <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp., <i>Bulgarius</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp, или <i>Bifidobacterium</i> spp., која содржи не помалку од 44% азот во форма на сирови протеини. Може да содржи до 0,8% фосфор, 0,9% калиум, 0,7% магнезиум, 0,3% натриум, 0,3% сулфати, 0,1% хлориди, 5% шеќери и 0,1% силиконска материја против пенеење	Азот во форма на Суров протеин, Сирова пепел
11.8.5	Амониум ацетат	Воден раствор на амониум ацетат (CH ₃ COONH ₄) содржи не помалку од 55% амониум ацетат)	Азот во форма на Суров протеин

12. Нус-производи од ферментација на микроорганизми чии клетки биле неактивни или уништени

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
12.1	Производи добиени од биомасата на одредени микроорганизми, одгледани на одредени супстрати	Може да содржат до 0,3% агенси кои спречуваат појава на пена.	
12.1.1	Протеин од <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Протеински производ од ферментација, добиен од култура на <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB сој 10.515) на метанол; сировиот протеин е најмалку 68%, а индексот на рефлексивност - минимум 50.	Суров протеин Сирова пепел Сурова маст
12.1.2	Протеин од <i>Methylobacillus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> и <i>Bacillus firmus</i>	Протеински производ од ферментација со <i>Methylobacillus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB сој 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB сој 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB сој 13288) и <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB сој 13280) на природен гас (приближно 91 % метан, 5 % етан, 2 % пропан, 0,5 % изобутан, 0,5 % n-бутан), амонијак, и минерални соли, сировиот протеин е најмалку 65 %.	Суров протеин Сирова пепел Сурова маст
12.1.3	Бактериски протеин од <i>Escherichia coli</i>	Протеински производ, нус-производ од производството на аминокиселини од култура на <i>Escherichia coli</i> K12 на субстрати од растително или хемиско потекло, амонијак или минерални соли; може да биде хидролизирани.	Суров протеин
12.1.4	Бактериски протеин од <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Протеински производ, нус-производ од производството на аминокиселини од култура на <i>Corynebacterium glutamicum</i> на субстрати од растително или хемиско потекло, амонијак или минерални соли; може да биде хидролизирани.	Суров протеин
12.1.5	Квасци и делови од квасци [Пивски квасец] [Производ од квасец]	Сите видови квасци и делови од квасци добиени од <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> , <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> или <i>Brettanomyces ssp.</i> на субстрати во најголем дел од растително потекло како меласа, шеќерен сироп, алкохол, остатоци од дестилација, житни култури и производи кои содржат скроб, овошен сок, сурутка, млечна киселина, шеќер, хидролизирани растителни влакна и ферментирани хранливи материи, како што амонијак или минерални соли.	Влага ако е < 75 % или > 97 % Ако владата е < 75 %: Суров протеин

12.1.6	Силажа од мицелиум од производството на пеницилин	Мицелиум (азотни соединенија), воден нус-производ од производството на пеницилин од <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) на различни извори на јаглехидрати и нивни хидролизати, кои биле термички обработени и се силажирани со помош на <i>Lactobacillus brevis</i> , плантарум, саке, колиноиди и <i>Streptococcus lactis</i> за деактивирање на пеницилиног; азотот во форма на Суров протеин е најмалку 7%.	Азот во форма на Суров протеин Сирова пепел
12.1.7	Квасци од процес на производство на биодизел	Сите квасци и делови од квасци добиени од <i>Yarrowia lipolytica</i> кои се размножуваат на растителни масла и фракции од дегумирање и глицерол формирани за време на производство на биодизел.	Влага ако е < 75% или > 97% Доколку влагата е < 75%: Суров протеин
12.2	Други нус-производи од ферментација	Може да содржат до 0,6% агенси против распенување. Може да содржат до 0,5% агенси против скапирање. Може да содржат до 0,2% сулфити.	
12.2.1	Винаса [растворлива кондензирана меласа]	Нус-производи добиени од индустриска обработка на шира/младо вино, одделени со ферментациски процеси, како што се производството на алкохол, органски киселини, квасец. Тие се состојат од течна/кашеста фракција добиени по одделувањето на ширата од ферментација. Тие може, исто така, да вклучуваат мртви клетки и/или нивни делови од микроорганизмите кои се користат за ферментација. Субстратите во најголем дел се од растително потекло како меласа, шеќерен сируп, алкохол, остатоци од дестилација, житни култури и производи кои содржат скроб, овошен сок, сурутка, млечна киселина, шеќер, хидролизирани растителни влакна и ферментирани хранливи материи, како што амониајак или минерални соли.	Суров протеин Супстрат и укажување на процесот на производство, кога е применливо

12.2.2	Нус-производи од производство на L-глутаминска киселина	Нус-производи од производството на L-глутаминска киселина со ферментација со <i>Corynebacterium melassecola</i> на супстрат составен од сахароза, меласа, производи од скроб и нивните хидролизати, амонiuмски соли и други азотни соединенија	Суров протеин
12.2.3	Нус-производи од производството на L-лизин-монохидрохлорид со <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Нус-производи од производството на L-лизин-монохидрохлорид со <i>Brevibacterium lactofermentum</i> на супстрат составен од сахароза, меласа, производи од скроб и нивните хидролизати, амонiuмски соли и други азотни соединенија	Суров протеин
12.2.4	Нус-производи од производство на аминокиселини <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Нус-производи од производството на аминокиселини со ферментација со <i>Corynebacterium glutamicum</i> на супстрат од растително или хемиско потекло, амонiuмски соли	Суров протеин Сирова пепел
12.2.5	Нус-производи од производство на аминокиселини <i>Escherichia coli</i> K12	Нус-производи од производството на аминокиселини со ферментација со <i>Escherichia coli</i> K12 на супстрат од растително или хемиско потекло, амонiuмски соли	Суров протеин Сирова пепел
12.2.6	Нус-производ од производство на ензими со <i>Aspergillus niger</i>	Нус-производи од ферментација на <i>Aspergillus niger</i> на пченица и слад за производството на ензими	Суров протеин

13. Разно

Број	Име	Опис	Задолжително декларирање
13.1.1	Производи од пекарска индустрија и индустријата за тестенини	Производи добиени за време на и од производството на леб, бисквити, вафли или тестенини. Можат да бидат исушени.	Скроб Вкупно шеќери пресметани како сахароза, Сурова маст, ако е > 5 %
13.1.2	Производи од индустријата за слатки	Производи добиени за време на и од производството на слатки и торти. Можат да бидат исушени.	Скроб Вкупно шеќери пресметани како сахароза, Сурова маст, ако е > 5 %
13.1.3	Производи од индустријата за житарки за појадок	Сулстанции или производи наменети, или за кои може со основа да се претпостави дека може да се конзумираат од страна на човекот во преработена, делумно преработена или непреработена форма. Можат да бидат исушени.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакна Сирови масла/масти ако е > 10 % Скроб, ако е > 30 % Вкупно шеќер пресметан како сахароза, ако е > 10 %
13.1.4	Производи од слаткарската индустрија	Производи добиени за време на и од производството на слатки, вклучително и чоколади. Можат да бидат исушени.	Скроб Сурова маст, ако е > 5 % Вкупно шеќери пресметани како сахароза,
13.1.5	Производи од индустријата за спадолед	Производи добиени при производството на спадолед. Можат да бидат исушени.	Скроб Вкупно шеќери пресметани како сахароза, Сурова маст
13.1.6	Производи и нус-производи од преработка на свежо овошје и зеленчук	Производи добиени при обработката на свежо овошје и зеленчук (вклучувајќи делови, цели парчиња овошје / зеленчук и комбинации од нив). Можат да бидат суви или замрзнати.	Скроб Сурови влакна Сурова маст, ако е > 5 % Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 %

13.1.7	Производи од преработката на растенија	Производи добиени со замрзнување или сушење на цели растенија или делови од нив.	Сурови влакна
13.1.8	Производи од преработката зачини и мирудии	Производи добиени со замрзнување или сушење на цели зачини и мирудии или делови од нив.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакна Сурови масла/масти ако е > 10 % Скроб, ако е > 30 % Вкупно шеќер пресметан како сахароза, ако е > 10 % Сурови влакна
13.1.9	Производи од преработката на билки	Производи добиени од дробење, мелење, замрзнување или сушење на билки или делови од нив.	Сурови влакна
13.1.10	Производи од индустријата за преработка на компир	Производи добиени при преработка на компир. Можат да бидат суви или замрзнати.	Скроб Сурови влакна Сурова маст, ако е > 5 % Пепел нерастворлив во HCl, ако е > 3,5 %
13.1.11	Производи и нуспроизводи од производството на сосови	Сулстанци од производството на сосови, наменети, или за кои може со основа да се претпостави дека може да се конзумираат од страна на човекот во обработена, делумно обработена или необработена форма. Можат да бидат суви.	Сурова маст
13.1.12	Производи и нус-производи од индустријата за производство на брзи оброци	Производи или нуспроизводи од производството на брзи оброци добиени за време и од производството на грицки – чипс од компир, брзи оброци врз основа на компири и / или брзи оброци врз основа на житарици (директно екструдирани, базирани на тесто, и пелетирани брзи оброци) и ореви	Сурова маст
13.1.13	Производи од индустријата за производството на готови јадења	Производи добиени за време на и од производството на готови јадења. Можат да бидат суви.	Сурова маст, ако е > 5 %
13.1.14	Растителни нус-производи од производство алкохолни пијалаци	Производи во цврста состојба од растенија (вклучувајќи зрнести растенија и семина, како анасон) добиени по омекнување на овие растенија во алкохолен раствор или по испарување на алкохолот / дестилација, или и двете, при создавањето на есенции за производство на алкохолни пијалаци. Овие производи можат да бидат дестилирани заради елиминирање на алкохолните остатоци.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакна Сурови масла/масти ако е > 10 %

13.1.15	Пиво за храна за животни	Производ од процесот на производство на пиво, кој не може да се продава како пијалок за луѓе.	Содржина на алкохол
13.2.1	Карамелизиран шеќер	Производ добиен со контролирано загревање на шеќер од секаков вид.	Вкупно шеќери пресметани како сахароза,
13.2.2	Декстроза	Декстроза се добива со хидролиза на скроб и се состои од прочистена, кристализирана гликоза, со или без кристална вода.	Вкупно шеќери пресметани како сахароза,
13.2.3	Фруктоза	Фруктоза во форма на пречистен кристален прав. Се добива од гликоза во гликозен сируп со користење на гликоза изомераза и инверзија на сахароза.	Вкупно шеќери пресметани како сахароза,
13.2.4	Сируп од гликоза	Сируп од гликоза е пречистен и концентриран воден раствор на прехранбени сахариди добиени по хидролиза на скроб.	Вкупно шеќери Влага, ако е > 30 %
13.2.5	Меласа од гликоза	Производ добиен за време на процесот на рафинирање на сируп од гликоза	Вкупно шеќери
13.2.6	Ксилоза	Шеќер екстрахиран од дрво.	
13.2.7	Лактулоза	Полусинтетичен дисахарид (4-OD-галактопираносил-D-фруктоза), добиен од лактоза преку изомеризација на гликоза во фруктоза. Постои во млеко и млечни производи кои се подложени на термичка обработка.	Лактулоза
13.2.8	Глукозамин (Хитозамин)	Амино шеќер (моносахарид) кој е дел од структурата на полисахаридите хитозан и хитин. Произведен со хидролиза на ракови и други артроподи екскелети или преку ферментација на житни култури, како што пченка или пченица.	Нариум или Калиум, како што е соодветно 'од водени животни' или 'од ферментација', како што е соодветно
13.3.1	Скроб	Скроб	Скроб
13.3.2	Скроб, прежелатинизиран	Производ кој се состои од скроб, експандиран по термичката обработка.	Скроб
13.3.3	Скроб, мешавина	Производ кој се состои од природна и / или модифицирана храна скроб добиен од различни ботанички извори.	Скроб

13.3.4	Скроб, хидролизирана погача	Производ добиен од хидролиза на скроб. Се состои од белковини, масти и помошни материји за филтрирање (на пример дијатомејска земја, влакна од дрво).	Влага ако е < 25 % или > 45 % Ако влагата е < 25 %: - Сурова маст - Суров протеин
13.3.5	Декстрин	Декстрирот е делумно скроб хидролизиран со киселина	
13.3.6	Малтодекстрин	Малтодекстрирот е делумно хидролизиран кисел скроб	
13.4.1	Полидекстроза	Полимерна маса на гликоза поврзана по случаен избор, добиена со термичка полимеризација на D-гликоза	
13.5.1	Полиоли	Производ добиен со хидрогенизација или ферментација, кој се состои од намалени моно, ди-или олигосахариди, или полисахариди.	
13.5.2	Изомалт	Шеќерен алкохол добиен од сахароза по ензиматска конверзија и хидрогенизација.	
13.5.3	Манитол	Производ добиен со хидрогенизација или ферментација, кој се состои од намалени гликоза и фруктоза.	
13.5.4	Ксилитол	Производ добиен со хидрогенизирање или ферментација на ксилоза.	
13.5.5	Сорбитол	Производ добиен со хидрогенизирање или ферментација на гликоза.	
13.6.1	Масни киселини од хемиско рафинирање	Производ добиен за време на дезакиселување со помош на луга или со дестилација на масла и масти од недефинирано растително или животинско потекло. Исто така, производ добиен со различни начини на обработка на масти и масла кои се применуваат од страна на производителите на масни киселини.	Суров протеин Влага, ако е 1 %
13.6.2	Масни киселини, естерифицирани со глицерол	Глицериди добиени со естерифицирање на глицерол од растително потекло со масни киселини.	Влага, ако е > 1 % Сурова маст Никел ако е > 20ppm
13.6.3	Моно ди и три глицериди на масни киселини	Производ кој се состои од мешавини од моно ди и триестри на глицерол со масни киселини. Тие може да содржат мали количини на слободни масни киселини и глицерол. Може да содржат до 50ppm Никел од хидрогенизација.	Сурова маст Никел ако е > 20ppm

13.6.4	Соли од масни киселини	Производ добиен од реакција на масни киселини со најмалку четири јаглеродни атоми со соединенија на калциумот, магнезиумот, натриум или калиум	Сува маст (после хидролиза) Влага Са или Na или K или Mg (како што е соодветно) Никел ако е > 20ppm
13.6.5	Дестилати на масни киселини од физичко рафинирање	Производ добиен со деацидификација на масти и масла од растително или животинско потекло со помош на дестилација и содржи слободни масни киселини, масти и масла и природни компоненти на семе, овошје или животински ткива како што се моно- и диглицериди, стероли и токоферол.	Сирови масти Влага ако е > 1%
13.6.6	Сирови масни киселини од одделување	Производ добиен со одделување на масти/масла. По дефиниција, се состои од сирови масни киселини C ₆ -C ₂₄ алифатички, линеарни, монокарбоксилни, сатурирани и несатурирани. Може да содржи до 50ppm Никел од процес на хидрогенизација.	Сирови масти Влага ако е > 1% Никел > 20 ppm
13.6.7	Чисти дестилирани масни киселини од одделување	Производ добиен со дестилација на сирови масни киселини од масти/масла придружено со хидрогенизација. По дефиниција, се состои од чисти дестилирани масни киселини C ₆ -C ₂₄ алифатички, линеарни, монокарбоксилни, сатурирани и несатурирани. Може да содржи до 50ppm Никел од процес на хидрогенизација.	Сирови масти Влага ако е > 1% Никел > 20 ppm
13.6.8	Залихи на сапун	Производ добиен за време на деацидификација на расатителни масти и масла со помош на водени калциумови, магнезиумови, натриумови или калиумови хидроксидни раствори кои содржат соли на масни киселини, масти и масла и природни компоненти на семе, овошја или животински ткива како што се моно- и диглицериди, лехтин и влакна	Влага ако е < 40 % или > 50 % Са или Na или K или Mg (како што е соодветно)

13.6.9	Моно- и диглицериди на масни киселини естерификувани со органиски киселини	Моно- и диглицериди на масни киселини со најмалку четири атоми на јаглен естерификувани со органиски киселини	Сирови масти
13.6.10	Сахарозни естери на масни киселини	Естери на сахароза и масни киселини	Вкупно шеќери пресметани како сахароза Сирови масти
13.6.11	Сахароглицериди на масни киселини	Мешавина од естери на сахароза и моно и ди-глицериди на масни киселини	Вкупно шеќери пресметани како сахароза Сирови масти
13.8.1	Глицерин, сиров	Производ од производството на биодизел (метил или етил естери на масните киселини), добиен со трансестерифицирање на масла и масти од недефинирано растително или животинско потекло. Минералните и органските соли можат да останат во глицерин. (Максимална содржина на метанол 0,2%) Исто така производ од олеохемиската обработка на минерални масти и масла, вклучувајќи трансестерифицирање, хидролиза или насапукување.	Глицерол Калиум ако > 1,5% Натриум > 1,5% Никел > 20 ppm
13.8.2	Глицерин	Производ од производството на биодизел (метил или етил естери на масните киселини), добиен со трансестерифицирање на масла и масти од недефинирано растително или животинско потекло со последователно рафинирање на глицеринот. (Минимум содржина на глицерол: 99 % од сува материја). Исто така производ од олеохемиската обработка на минерални масти и масла, вклучувајќи трансестерифицирање, хидролиза или насапукување.	Глицерол Калиум Натриум
13.9.1	Метил сулфонил метан	Органско соединение на сулфурот ((CH ₃) ₂ SO ₂) добиено по синтетички пат, што е идентично со природниот извор во растенијата.	Сулфур
13.10.1	Тресет	Производ од природното распаѓање на растение (главно тресет мов) во анаеробна и олиготрофна средина.	Сирови влакна

13.10.2	Леонардит	Производ кој природно се наоѓа во минерални комплекси на фенолни хидрокарбонати кој е исто така познат како хумат кој потекнува од декомпозиција на органска материја во текот на милиони години	Сурови влакна
13.11.1	Пропилен гликол [1, 2-пропанедиол; [пропане-1,2-диоол]	Органско соединение (диол или дупол алкохол) со формула $C_3H_8O_2$. Вискозна течност со малку сладок вкус, хидроскопична и осетлива на мешање со вода, ацетон и хлороформ. Може да содржи до 0,3% ди пропилен гликол	Пропилен гликол
13.11.2	Моно-естери од пропилен гликол и масни киселини	Моно-естери на пропилен гликол и масни киселини, самостојни или во мешавини со диестери	Пропилен гликол
			Сурови масти

*1 Член 17 став (1) точка (б) од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со член 16 став (1) точка (б) од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

*2 Член 8 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со член 4 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 183/2005 на Европскиот Парламент и на Советот од 12 јануари 2005 година со која се утврдуваат условите за хигиена на храната за животни, ЦЕЛЕКС бр. 32005R0183;

*3 Член 14 од Законот за безбедност на храната за животни е усогласен со член 4 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 183/2005 на Европскиот Парламент и на Советот од 12 јануари 2005 година со која се утврдуваат условите за хигиена на храната за животни, ЦЕЛЕКС бр. 32005R0183;

*4 Член 14 од Законот за безбедност на храната за животни е усогласен со член 4 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 183/2005 на Европскиот Парламент и на Советот од 12 јануари 2005 година со која се утврдуваат условите за хигиена на храната за животни, ЦЕЛЕКС бр. 32005R0183;

*5 Законот за безбедност на храната за животни и Правилник за барањата за операторите со храна за животни во која било фаза на производство, преработка и дистрибуција на храната за животни, како и хигиенските барања за добрите практики за исхрана на животните се усогласени со Регулацијата (ЕЗ) Бр. 183/2005 на Европскиот Парламент и на Советот од 12 јануари 2005 година со која се утврдуваат условите за хигиена на храната за животни, ЦЕЛЕКС бр. 32005R0183;

*6 Правилник за листа на непожелни супстанции во храната за животни и максимално дозволено ниво како и критичните точки за спроведување на истражување за идентификација на изворот и причините за пречекорување на максимално дозволеното ниво е усогласен со Директивата 2002/32/ЕК на Европскиот Парламент и на Советот од 7 мај 2002 година за непожелни супстанции во храна за животни, ЦЕЛЕКС бр. 32002L0032;

^{*9} Член 16 точка (д) од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со член 15 точка (е) од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

^{*10} Член 17 став (1) точка (б) од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со член 16 став (1) точка (б) од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

^{*13} Прилог 5 на Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со Прилог 5 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

^{*14} Прилог 5 на Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со Прилог 5 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

^{*15} Прилог 1 точка 6 од Правилник за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со Прилог 1 точка 6 од Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;

^{*16} Член 14 од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни е усогласен со Регулацијата (ЕЗ) Бр. 767/2009 на Европскиот Парламент и на Советот од 13 јули 2009 година за ставање во промет и употреба на храна за животни, со која се изменува Регулацијата на Европскиот парламент и Советот (ЕЗ) Бр. 1831/2003 и со која се отповикува Директивата на Советот 79/373/ЕЕЗ, Директива на Комисијата 80/511/ЕЕЗ, Директивите на Советот 82/471/ЕЕЗ, 83/228/ЕЕЗ, 93/74/ЕЕЗ, 93/113/ЕЗ и 96/25/ЕЗ и Одлука на Комисијата 2004/217/ЕЗ, ЦЕЛЕКС бр. 32009R0767;