

ДИРЕКТИВА 98/67/ЕО НА КОМИСИЯТА

от 7 септември 1998 година

**относно изменение на Директиви 80/511/ЕИО, 82/475/ЕИО, 91/357/ЕИО и
Директива 96/25/ЕО на Съвета и отмяна на Директива 92/87/ЕИО**

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 79/373/ЕИО на Съвета от 2 април 1979 г. относно търговията с комбинирани храни за животни ⁽¹⁾, последно изменена с Директива 97/47/ЕО на Комисията ⁽²⁾, и по-специално член 4, параграф 2 и член 10, буква а) от нея,

като взе предвид Директива 96/25/ЕО на Съвета от 29 април 1996 г. относно обращението на хранителни суровини изменяща Директиви 70/524/ЕИО, 74/63/ЕИО, 82/471/ЕИО и 93/74/ЕИО и отменяща Директива 77/101/ЕИО ⁽³⁾, и по-специално член 11, буква б) от нея,

като има предвид, че въвеждането на Директива 96/25/ЕО налага заличаването на термините „чисти храни за животни” и „хранителни суровини”; като има предвид, че тези термини се заместват в законодателството на Общността относно храните, т.е. в Директиви 70/524/ЕИО на Съвета ⁽⁴⁾, последно изменена с Директива 98/19/ЕО ⁽⁵⁾, 74/63/ЕИО на Комисията ⁽⁶⁾, последно изменена с Директива 98/60/ЕО на Комисията ⁽⁷⁾, 82/471/ЕИО ⁽⁸⁾, и 93/74/ЕИО ⁽⁹⁾, последно изменена с Директива 96/25/ЕО, с термина „хранителни суровини” докато определението на термина „хранителни суровини” също така се замества където е необходимо с определението в Директива 96/25/ЕО; като има предвид, че това също така оказва влияние върху определението за смесени храни за животни; като има предвид, че Директиви 80/511/ЕИО на Комисията ⁽¹⁰⁾, 82/475/ЕИО ⁽¹¹⁾, последно изменена с Директива 91/334/ЕИО ⁽¹²⁾ и 91/357/ЕИО ⁽¹³⁾, последно изменена с Директива 97/47/ЕО, следва да бъдат изменени поради същата причина;

⁽¹⁾ ОВ L 86, 6.4.1979 г., стр. 30.

⁽²⁾ ОВ L 211, 5.8.1997 г., стр. 45.

⁽³⁾ ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 35.

⁽⁴⁾ ОВ L 270, 14.12.1970 г., стр. 1.

⁽⁵⁾ ОВ L 96, 28.3.1998 г., стр. 39.

⁽⁶⁾ ОВ L 38, 11.2.1974 г., стр. 31.

⁽⁷⁾ ОВ L 209, 25.7.1998 г., стр. 50.

⁽⁸⁾ ОВ L 213, 21.7.1982 г., стр. 8.

⁽⁹⁾ ОВ L 237, 22.9.1993 г., стр. 23.

⁽¹⁰⁾ ОВ L 126, 21.5.1980 г., стр. 14.

⁽¹¹⁾ ОВ L 213, 21.7.1982 г., стр. 27.

⁽¹²⁾ ОВ L 184, 10.7.1991 г., стр. 27.

⁽¹³⁾ ОВ L 193, 17.7.1991 г., стр. 34.

като има предвид, че Директива 92/87/ЕИО на Комисията от 26 октомври 1992 г., установяваща пълен списък на главните компоненти, които обикновено се използват и търгуват за изготвянето на комбинирани храни за животни, предназначени за животни, различни от домашни любимци ⁽¹⁴⁾, представя за целите на етикетването списък на компонентите на комбинираните храни за животни; като има предвид обаче, че Директива 96/25/ЕО групира хранителни суровини и суровините в една категория, тази на хранителни, и установява пълен списък на главните хранителни суровини, които могат да се пускат за пласмент при използване на термините, посочени в нея, и при условие, че те отговарят на описанията, заложи там; като има предвид, че с това Директива 92/87/ЕИО остарява и следователно трябва да бъде отменена;

като има предвид, че е необходимо да се осигури непрекъснатото осъвременяване на приложенията към Директива 96/25/ЕО като се вземат предвид последните достижения на научното и техническо познание; като има предвид, че такива корекции ще трябва да бъдат правени бързо като се използва редът, установен в настоящата директива, за да се установи близко сътрудничество между държавите-членки и Комисията в рамките на Постоянния комитет по храни за животните;

като има предвид, че разпоредбите, отнасящи се до определянето и описанието на хранителни те суровини, съгласно установеното в настоящата директива, трябва да се прилагат без да се нарушават правилата, установени от ветеринарномедицинското законодателство, и по-специално Директива 90/667/ЕИО на Съвета от 27 ноември 1990 г., установяваща ветеринарномедицинските правила за складиране и преработка на животинските отпадъци, тяхното пускане на пазара и недопускането на патогени във храните от животински или рибен произход и за изменение на Директива 90/425/ЕИО ⁽¹⁵⁾, последно изменена с Акта за присъединяване на Австрия, Финландия и Швеция;

като има предвид, че с оглед да се предпазят преживните животни от здравния риск, произтичащ от факта, че методите за обеззаразяване на протеина не могат винаги да гарантират пълна инактивация на причинителите на говеждата спонгиформна енцефалопатия, Комисията прие Решение 94/381/ЕО от 27 юни 1994 г. относно определени мерки за защита по отношение на говеждата спонгиформна енцефалопатия и изхранването на преработен протеин от бозайници ⁽¹⁶⁾, съгласно изменението и допълнението от Решение 95/60/ЕО ⁽¹⁷⁾, което забранява изхранването на преживни животни с протеин, получен от тъкан на бозайници, с изключение на определени продукти, които не представляват здравен риск;

като има предвид, че от практически съображения и с оглед на правната последователност, Решение 97/582/ЕО на Комисията от 28 юли 1997 г. за изменение и допълнение на Решение 91/516/ЕИО, въвеждащо списък на съставките, чиято употреба в комбинираните храни за животни е забранена ⁽¹⁸⁾, забранява използването на протеин, получен от тъкан на бозайници, в комбинираните храни за животни за преживни животни;

⁽¹⁴⁾ ОВ L 319, 4.11.1992 г., стр. 19.

⁽¹⁵⁾ ОВ L 363, 27.12.1990 г., стр. 51.

⁽¹⁶⁾ ОВ L 172, 7.7.1994 г., стр. 23.

⁽¹⁷⁾ ОВ L 55, 11.3.1995 г., стр. 43.

⁽¹⁸⁾ ОВ L 237, 28.8.1997 г., стр. 39.

като има предвид, че Директива 77/101/ЕИО на Съвета от 23 ноември 1976 г. относно търговията с еднокомпонентни храни ⁽¹⁹⁾, последно изменена с Директива 97/47/ЕО, на Комисията и Директива 79/373/ЕИО установяват какво етикетирание трябва да имат съответно еднокомпонентните и комбинирани храни за животни, състоящи се от или съдържащи протеин, получен от тъкан на бозайници, за да се предотврати изхранването им на преживни животни от страна на потребителите при непознаване на разпоредбите относно храни за животните и ветеринарномедицинското законодателство; като има предвид, че Директива 96/25/ЕО трябва да бъде допълнена с подходящи мерки;

като има предвид, че установените разпоредби относно етикетирането следва да се прилагат без да се нарушават по-стриктните разпоредби, които някои от държавите-членки може да са въвели съгласно позволеното по член 1, параграф 2 от Директива 90/667/ЕИО;

като има предвид, че държавите-членки, прилагащи по-строги забрани, трябва да адаптират разпоредбите относно етикетирането в съответствие със забраните, прилагащи се в тези държави-членки;

като има предвид, че хранителни те суровини често са обработени с химикали и следователно могат да съдържат определени химически примеси, произтичащи от използването, по време на тяхното производство, на технически спомагателни средства като онези, упоменати в Директива 70/524/ЕИО; като има предвид, че с оглед да се гарантира, че хранителни те суровини се пускат за пласмент само ако те са надеждни, оригинални и с търговско качество и за да се гарантира правилното функциониране на единния пазар, трябва да се приемат общи правила относно химическата чистота на хранителните материали, в съответствие с които химическите примеси, произтичащи от процесите на тяхното производство, трябва да бъдат отстранени доколкото позволяват добрите производствени процеси;

като има предвид, че трябва да се предвиди преходен период с оглед да се позволи на промишлеността да се приведе в съответствие с разпоредбите на настоящата директива; като има предвид, че хранителни те суровини, пуснати за пласмент преди датата на приложение на директивата, могат да останат в обращение до края на този преходен период;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящата директива, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните за животни,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

В член 12, параграф 2, буква б) от Директива 80/511/ЕИО, терминът „съставки” се заменя с „хранителни суровини”.

Член 2

⁽¹⁹⁾ ОВ L 32, 3.2.1977 г., стр. 1.

В заглавието и член 1 от Директива 82/475/ЕИО и приложението към същата, терминът „съставки” навсякъде се заменя с „хранителни суровини”.

Член 3

В заглавието и член 1 от Директива 91/357/ЕИО и приложението към същата, терминът „съставки” навсякъде се заменя с „хранителни суровини”.

Член 4

Приложението към Директива 96/25/ЕО се заменя с приложението тук.

Член 5

С настоящото, Директива 92/87/ЕИО се отменя.

Член 6

Разпоредбите, заложи в настоящата директива, се прилагат без да се нарушават правилата от ветеринарномедицинското законодателство, отнасящи се до храненето на животните.

Член 7

1. Държавите-членки въвеждат, не по-късно от 31 декември 1998 година, законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими за привеждане на законодателството си в съответствие с настоящата директива. Те незабавно информират Комисията за това.

Когато държавите-членки приемат такива разпоредби, в тях се отбелязва позоваването на настоящата директива или то се прилага към тях при официалното им обнародване. Начините, по които се прави позоваването, се определят от държавите-членки.

2. Държавите-членки предоставят на Комисията текста на основните разпоредби от вътрешното право, които приемат в обсега на материята, уредена с настоящата директива.

Член 8

Държавите-членки следва да приемат хранителни суровини, пуснати за пласмент преди 1 януари 1999 година, които не са в съответствие с настоящата директива, да могат да останат в обращение до 31 декември 1999 година.

Член 9

Настоящата директива влиза в сила на 1 юли 1998 година.

Член 10

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 7 септември 1998 година.

За Комисията:
Franz FISCHLER
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЧАСТ А

Общи положения

I. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. хранителни те суровини са изредени и именувани в част Б в съответствие със следните критерии:

- произходът на продукта/страничния продукт, напр. животински, растителен, минерален,
- частта от продукта/страничния продукт, която се използва, напр. нацяло, семена, клубени, кости,
- обработката, на която е бил подложен продукта/страничния продукт, напр. декортация, екстракция, термична обработка и/или полученият в резултат продукт/страничен продукт, напр. люспи, трици, пулпа, мазнина,
- зрелостта на продукта/страничния продукт и/или качеството на продукта/страничния продукт, напр. „с ниско съдържание на глюкозинолат”, „богат на мазнини”, „с ниско съдържание на захар”.

2. Списъкът, изложен в част Б, е разделен на 12 глави.

1. Зърна от зърнени култури, продукти от тях и странични продукти от тях
2. Маслодайни семена, маслодайни плодове, продукти и странични продукти от тях
3. Бобови зърнени храни, продукти и странични продукти от тях
4. Клубеноплодни, кореноплодни, продукти и странични продукти от тях
5. Други семена и плодове, продукти и странични продукти от тях
6. Тревни и груби храни за животни
7. Други растения, продукти и странични продукти от тях
8. Млечни продукти
9. Продукти от сухоземни животни
10. Риби, други морски животни, продукти и странични продукти от тях

11. Минерални храни

12. Разни.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО БОТАНИЧЕСКАТА И ХИМИЧЕСКА ЧИСТОТА

1. Въпреки член 3, хранителни те суровини трябва, доколкото позволяват добрите производствени практики, да бъдат свободни от химически примеси, произтичащи от процеса на тяхното производство, и от техническите спомагателни средства, съгласно упоменатото в Директива 70/524/ЕИО, освен ако в част Б на приложението за даден фуражен материал не е фиксирано точно максимално съдържание.

2. Ботаническата чистота на продуктите и страничните продукти, включени в част Б и част В, не трябва да бъде по-малка от 95 %, освен ако в част В или част В не е установено различно ниво.

За ботанически примеси се считат следните:

а) естествени, но безвредни примеси (напр. слама и сламени отсевки, семена на други културни видове или плевели);

б) безвредни остатъци от други маслодайни семена или маслодайни плодове, получени при предишен процес на обработка, чието ниво не превишава 0,5 %.

3. Посочените нива на ботаническа чистота се отнасят до теглото на продукта или страничния продукт като такова.

III. РАЗПОРЕДБИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО НАИМЕНОВАНИЯТА

Когато наименованието на даден фуражен материал в част Б включва дума или думи в скоби, думата(ите) в скоби могат да бъдат пропускани, напр. масло от (зърна) соя може да бъде обявено като масло от зърна соя или масло от соя.

IV. РАЗПОРЕДБИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО РЕЧНИКА

Даденият по-долу речник се отнася до главните процеси, използвани за изготвянето на хранителни суровини, упоменати в част Б и част В от настоящото приложение. Когато наименованията на тези фуражни суровини включват общоприето име или определение от настоящия речник, процесът, който следва да се използва трябва да е в съответствие с дадената дефиниция.

	Процес	Определение	Общоприето име/определение
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Концентриране ⁽¹⁾	Увеличаване на определено съдържание чрез отстраняване на водата или други съставни части	Концентрат
2	Декортикация ⁽²⁾	Пълно или частично	Олющен, частично

		отстраняване на външните обвивки на зърна, семена, плодове, ядки и други	олющен
3	Сушене	Обезводняване чрез изкуствени или естествени процеси	Изушен (на слънце или изкуствено)
4	Екстракция	Отстраняване било чрез органичен разтворител на мазнина или масло от определени материали или чрез воден разтворител на захар или други водоразтворими компоненти. В случая на използване на органичен разтворител, полученият продукт трябва да бъде технически свободен от такъв разтворител	Екстрахиран (в случая на съдържащи масло материали), меласа, пулпа (в случая на продукти, съдържащи захар или други водоразтворими компоненти)
5	Екструдирание	Пресуване на материал през отвор под налягане. (виж също прежелатиниране)	Екструдиран
6	Оформяне на люспи	Валцуване на влажен термично обработен материал	Люспи
7	Мелене на брашно	Физическа обработка на зърното за намаляване размера на частиците и улесняване разделянето на съставни фракции (предимно брашно, трици и отсевки)	Брашно, трици, отсевки ⁽³⁾ , паспал
8	Нагриване	Общ термин, обхващащ голям брой термични обработки, провеждани при специални условия, за да се повлияе хранителната стойност или структурата на материала	Печен, варен, термично обработен
9	Хидрогениране	Трансформиране на ненаситени глицериди в наситени глицериди (за масла и мазнини)	Втвърден, частично втвърден
10	Хидролиза	Разграждане на по-прости химични съставки чрез подходяща обработка с вода и евентуално ензими или киселина/основа	Хидролизиран
11	Пресуване ⁽⁴⁾	Отстраняване чрез механично извличане (чрез шнекова или друг вид преса), със или без леко подгряване, на мазнина/масло от богати на мазнини материали или на сок от плодове или други растителни продукти	Експелер ⁽⁵⁾ (в случая на богати на мазнини материали) Пулпа, пюре (в случая на плодове и т.н.) Пресувана пулпа (в случая на захарно

			цвекло)
12	Пелетиране	Специално оформяне чрез натиск през матрица	Пелета, пелетиран
13	Прежелатиниране	Модифициране на скорбялата, за да се подобри значително свойството ѝ да набъбва в студена вода	Прежелатиниран ⁽⁶⁾ , парен
14	Рафиниране	Пълно или частично отстраняване на примеси от захари, масла, мазнини и други естествени материали чрез физическа/химическа обработка	Рафиниран, частично рафиниран
15	Мокро смилане	Механично разделяне на съставните части на ядки/зърно, понякога чрез накисване във вода, със или без серен диоксид, за извличане на скорбялата	Кълн, глютен, нишесте
16	Раздробяване	Механична обработка на зърно или други хранителни материали за намаляване на размера им	Натрошен, булгур
17	Обеззахаряване	Пълно или частично отстраняване на моно- и дизахаридите от меласа и други материали, съдържащи захар, чрез химически или физически средства	Обеззахарен, частично обеззахарен

⁽¹⁾ На немски „Konzentrieren” може да бъде заменено с „Eindicken”, където е необходимо, в който случай общоприетото определение следва да бъде „eingedickt”.

⁽²⁾ „Белене” може да бъде заменено с „чушкане” или „лющене”, където е необходимо, в който случай общоприетото определение следва да бъде „чушкан” или „лющен”.

⁽³⁾ На френски може да се използва наименованието „issues”.

⁽⁴⁾ На френски „Pressage” може да бъде заменено с „Extraction mécanique”, където е необходимо.

⁽⁵⁾ Където е необходимо, думата „кюспе” може да бъде заменена с „кейк”.

⁽⁶⁾ На немски може да се използва определението „aufgeschlossen” и наименованието „Quellwasser” (отнасящо се до скорбялата).

V. РАЗПОРЕДБИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО ПОСОЧЕНИ НИВА ИЛИ НИВА, КОИТО СЛЕДВА ДА БЪДАТ ОБЯВЯВАНИ, СЪГЛАСНО УКАЗАНОТО В ЧАСТ В И С

1. Посочените нива или нивата, които следва да бъдат обявявани, се отнасят до теглото на хранителни те суровини освен ако не е посочено друго.

2. Съгласно член 3 и член 6, параграф 3, буква б) на директивата и при положение, че в част Б или В от настоящото приложение не е заложено друго ниво, съдържанието на влага във фуражната суровина трябва да бъде обявявано, ако превишава 14 % от теглото на . В случая на хранителни суровини със съдържание на влага, което не превишава горепосочените граници, това съдържание трябва да бъде обявявано по искане на купувача.

3. Съгласно член 3 от директивата и при положение, че в части Б или В от настоящото приложение не е заложено друго ниво, нивото на неразтворимата в солна киселина пепел на хранителни те суровини трябва да бъде обявявана, ако превишава 2,2 % от сухото вещество.

VI. РАЗПОРЕДБИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО ДЕНАТУРИРАЩИТЕ И СВЪРЗВАЩИ АГЕНТИ

Когато продуктите, упоменати в колона 2 на част Б или колона 1 на част В от настоящото приложение, се използват за денатуриране или свързване на хранителни компоненти, трябва да бъде представяна следната информация:

- денатуриращи вещества: естеството и количеството на използваните продукти,
- свързващи вещества: естеството на използваните продукти,

В случая на свързващи агенти количеството на използваните продукти не може да превишава 3 % от общото тегло.

VII. РАЗПОРЕДБИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО МИНИМАЛНИТЕ ПОСОЧЕНИ ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ ИЛИ МИНИМАЛНИ ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ, КОИТО СЛЕДВА ДА БЪДАТ ОБЯВЯВАНИ, СЪГЛАСНО УКАЗАНОТО В ЧАСТ В И С

Когато при провеждане на официална проверка съгласно член 12 от директивата се установи, че съставът на фуражна суровина не отговаря на обявения състав в посока намаляване на стойностите, са позволени следните минимални допустими отклонения:

а) за суровия протеин:

- 2 единици при обявено съдържание от 20 % или повече,
- 10 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 20 %, но не по-малко от 10 %,
- 1 единица за обявено съдържание от по-малко от 10 %;

б) за общо съдържание на захари, редуциращи захари, захароза, лактоза и глюкоза (декстроза):

- 2 единици при обявено съдържание от 20 % или повече,
- 10 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 20 %, но не по-малко от 5 %,
- 0,5 единици при обявено съдържание от по-малко от 5 %;

в) за скорбяла и инулин:

- 3 единици при обявено съдържание от 30 % или повече,

- 10 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 30 %, но не по-малко от 10 %,

- 1 единица при обявено съдържание от по-малко от 10 %;

(г) за сурови масла и мазнини:

- 1,8 единици при обявено съдържание от 15 % или повече,

- 12 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 15 %, но не по-малко от 5 %,

- 0,6 единици при обявено съдържание от по-малко от 5 %;

д) за сурови влакнини:

- 2,1 единици при обявено съдържание от 14 % или повече,

- 15 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 14 %, но не по-малко от 6 %,

- 0,9 единици при обявено съдържание от по-малко от 6 %;

е) за влажност и сурова пепел:

- 1 единица при обявено съдържание от 10 % или повече,

- 10 % от обявеното съдържание при обявено съдържание по-малко от 10 %, но не по-малко от 5 %,

- 0,5 единици при обявено съдържание от по-малко от 5 %;

ж) за общо съдържание на фосфор, натрий, калциев карбонат, калций, магнезий, киселинно число и неразтворими в лек бензин вещества:

- 1,5 единици при обявено съдържание (стойности) от 15 % (15) или повече, както е уместно,

- 10 % от обявеното съдържание (стойност) при обявено съдържание (стойности) по-малко от 15 % (15), но не по-малко от 2 % (2), както е уместно,

- 0,2 единици при обявено съдържание (стойности) от по-малко от 2 % (2), както е уместно;

з) за неразтворима в солна киселина пепел и хлориди, изразени като NaCl:

- 10 % от обявеното съдържание при обявено съдържание от 3 % или повече,

- 0,3 единици при обявено съдържание от по-малко от 3 %;

и) за каротин, витамин А и ксантофил:

- 30 % от обявеното съдържание;

й) за метионин, лизин и летливи азотни основи:

- 20 % от обявеното съдържание.

VIII. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ЕТИКЕТИРАНЕТО НА ХРАНИТЕЛНИ СУРОВИНИ, ПРЕДСТАВЛЯВАЩИ ПРОТЕИН, ПОЛУЧЕН ОТ ТЪКАН НА БОЗАЙНИЦИ

1. Етикетите на хранителни суровини, представляващи протеин, получен от тъкани на бозайници, трябва да съдържат следното: „Настоящият фуражен материал представлява протеин, получен от тъкани на бозайници, чието изхранване на преживни животни е забранено.”

Това не се отнася до:

- мляко и млечни продукти,

- желатин,

- аминокиселини, получени от подкожия и кожи чрез процес, който включва подлагане на материала на рН от 1 до 2, последвано от рН по-голямо от 11, последвано от термична обработка при 140 °C за 30 минути при 3 бара,

- дикалциев фосфат, получен от обезмаслени кости, и

- изсушена плазма и други кръвни продукти.

2. Когато дадена държава-членка забрани използването на протеин, получен от тъкани на бозайници, съгласно указаното в първото изречение на параграф 1, във храни за някои животни, различни от преживни животни, съгласно възможността, дадена по член 1, параграф 2 от Директива 90/667/ЕИО, уточнението, изисквано по параграф 1, трябва допълнително да упоменава останалите видове животни или категории животни, спрямо които е разширена забраната за използване на въпросните продукти.

ЧАСТ Б

Пълен списък на основните хранителни суровини

1. ЗЪРНА ОТ ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Овес	Зърно на <i>Avena sativa</i> L. и други култивари на овеса	
1.02	Овесени люспи	Продукт, получен от обработката под пара и валцуване на лющен овес. Той може да съдържа малка част овесени люспи	Скорбяла
1.03	Овесен паспал	Страничен продукт, получен по време на преработката на пресят, олющен овес в булгур и брашно. Той се състои основно от овесени трици и известно количество ендосперма	Сурови влакнини
1.04	Овесени люспи и трици	Страничен продукт, получен по време на преработката на пресят овес в овесен булгур. Той се състои основно от овесени люспи и трици	Сурови влакнини
1.05	Ечемик	Зърно на <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Ечемични отсевки	Страничен продукт, получен по време на преработката на пресят, олющен ечемик в перлен ечемик, грис или брашно	Сурови влакнини
1.07	Ечемичен протеин	Изушен страничен продукт от производството на нишесте от ечемик. Той се състои основно от протеин, получен от отделянето на нишестето	Суров протеин Скорбяла
1.08	Ориз, трошен	Страничен продукт от приготвянето на полиран или глазиран ориз <i>Oryza sativa</i> L. Той се състои основно от маломерни и/или натрошени зърна	Скорбяла
1.09	Оризови трици (кафяви)	Страничен продукт от първото полиране на олющения ориз. Той се състои основно от частици от алеуроновия слой, ендосперма и зародиша	Сурови влакнини
1.10	Оризови трици (бели)	Страничен продукт от полирането на олющения ориз. Той се състои основно от частици от алеуроновия	Сурови влакнини

		слой, ендосперма и зародиша;	
1.11	Ориз трици с калциев карбонат	Страничен продукт от полирането на олющения ориз. Той се състои основно от сребристи обвивки, частици от алеуроновия слой, ендосперма и зародиша; той съдържа различни количества калциев карбонат, явяващи се резултат от процеса на полиране	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.12	Фуражно едросмляно брашно от бланширан ориз	Страничен продукт от полирането на лющен термично обработен ориз. Той се състои основно от сребристи обвивки, частици от алеуроновия слой, ендосперма и зародиша; той съдържа различни количества калциев карбонат, явяващи се резултат от процеса на полиране	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.13	Млян фуражен ориз	Продукт, получен от смилането на фуражен ориз, състоящ се от зелени, тебеширени на вид или неузрели зърна, отсяти по време на смилането на олющения ориз или на нормални олющени зърна, които са жълти на цвят или на петна	Скорбяла
1.14	Експелер от оризов зародиш	Страничен продукт от производството на масло, получен от пресуването на оризов зародиш, към който все още са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка(теста)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
1.15	Оризов зародиш, екстрахиран	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на зародиша на ориза, към който все още са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка(теста)	Суров протеин
1.16	Оризено нишесте	Технически чисто оризово нишесте	Скорбяла
1.17	Просо	Зърно от <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Ръж	Зърно от <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Ръжени отсевки ⁽¹⁾	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Той се състои основно от ендосперм, с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнен отпадък	Скорбяла
1.20	Ръжен паспал	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Той се състои основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от	Скорбяла

		което е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при ръжените трици	
1.21	Ръжени трици	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Той се състои основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-голяма част от ендосперма	Сурови влакнини
1.22	Сорго	Зърно от <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l	
1.23	Пшеница	Зърно от <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. и други култивари на пшеницата	
1.24	Пшенични отсевки ⁽²⁾	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от частици от ендосперма с фини парченца от външната обвивка и известно количество зърнен отпадък	Скорбяла
1.25	Пшеничен паспал	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от които е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при пшеничните трици	Сурови влакнини
1.26	Пшенични трици ⁽³⁾	Страничен продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма	Сурови влакнини
1.27	Пшеничен зародиш	Страничен продукт от меленето на брашно, състоящ се основно от пшеничен зародиш, валцуван или друг, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка	Суров протеин Сурови мазнини
1.28	Пшеничен глутен	Изушен страничен продукт от производството на пшенично	Суров протеин

		нишесте. Той се състои основно от глутен, получен по време на отделянето на нишестето	
1.29	Паспал от пшеничен глутен	Страничен продукт от производството на пшенично нишесте и глутен. Той е съставен от трици, от които зародишът или е бил частично отстранен, или не, и глутен, към който може да са добавени много малки количества компоненти от пресяването на зърното, както и много малки количества утайки от процеса на хидролиза на скорбялата	Суров протеин Скорбяла
1.30	Пшенично нишесте	Технически чисто нишесте, получено от пшеница	Скорбяла
1.31	Прежелатинирана пшенична скорбяла	Продукт, състоящ се от пшенична скорбяла, значително набъбнала от термична обработка	Скорбяла
1.32	Спелта	Зърно от спелта <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monoccum</i>	
1.33	Тритикале	Зърно от хибрида <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Царевица	Зърно от <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Царевични отсевки ⁽⁴⁾	Страничен продукт от производството на брашно или грис от царевица. Той се състои основно от парченца от външните обвивки и от частици зърно, от които е отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при царевичните трици	Сурови влакнини
1.36	Царевични трици	Страничен продукт от производството на брашно или грис от царевица. Той се състои основно от външни обвивки и известно количество части от царевичен зародиш с известно количество частици ендосперм	Сурови влакнини
1.37	Експелер от царевичен зародиш	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на сух или навлажнен преработен царевичен зародиш, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка(теста)	Суров протеин Сурови мазнини
1.38	Царевичен	Страничен продукт от	Суров протеин

	зародиш, екстрахиран	производството на масло, получен чрез екстракция на сух или навлажнен преработен царевичен зародиш, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка(теста)	
1.39	Паспал от царевичен глутен ⁽⁵⁾	Страничен продукт от мокрото производство на царевично нишесте. Той се състои от трици и глутен, към който може да бъде добавена раздробената царевица, получена чрез пресяване, в количество не по-голямо от 15 % от продукта и/или утайките от течността за накисване, използвана за производството на алкохол или други продукти, получени от скорбяла. Продуктът може също така да включва остатъци от екстракцията на масло от царевичен зародиш, получени също така чрез мокър процес	Суров протеин Скорбяла Сурови мазнини, ако > 4,5 %
1.40	Царевичен глутен	Изушен страничен продукт от производството на царевично нишесте. Той се състои основно от глутен, получен по време на отделянето на нишестето	Суров протеин
1.41	Царевично нишесте	Технически чисто нишесте, получено от царевица	Скорбяла
1.42	Прежелатинирана царевична скорбяла ⁽⁶⁾	Продукт, състоящ се от царевична скорбяла, значително набъбнала след термична обработка	Скорбяла
1.43	Сладови кълнове	Страничен продукт от производството на малц, състоящ се основно от изсушени кълнове от покълнали зърна	Суров протеин
1.44	Изушена пивоварска каша	Страничен продукт от производството на бира, получен чрез сушене на остатъците малцирано и немалцирано зърно и други съдържащи скорбяла продукти	Суров протеин
1.45	Изушена спиртоварска каша ⁽⁷⁾	Страничен продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно	Суров протеин
1.46	Тъмна спиртоварска каша ⁽⁸⁾	Страничен продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно, към които е бил добавен бирен сироп или	Суров протеин

		сгъстен използван неферментиран малц	
--	--	--------------------------------------	--

⁽¹⁾ Продукти, съдържащи повече от 40 % скорбяла, могат да бъдат окачествени като „богати на скорбяла”. На немски те могат да бъдат наричани „Roggennachmehl”.

⁽²⁾ Продукти, съдържащи повече от 40 % скорбяла, могат да бъдат окачествени като „богати на скорбяла”. На немски те могат да бъдат наричани „Weizennachmehl”.

⁽³⁾ Ако тази съставка е била подложена на по-fino смилане, към наименованието може да бъде добавена думата „фини” или наименованието може да бъде заменено със съответстващо наименование.

⁽⁴⁾ Продукти, съдържащи повече от 40 % скорбяла, могат да бъдат окачествени като „богати на скорбяла”. На немски те могат да бъдат наричани „Maisnachmehl”.

⁽⁵⁾ Това наименование може да бъде заменено с „паспал от царевичен глутен”.

⁽⁶⁾ Това наименование може да бъде заменено с „екстрахирано царевично нишесте”.

⁽⁷⁾ Това наименование може да бъде допълнено с вида на зърното.

⁽⁸⁾ Това наименование може да бъде заменено с „изсушена спиртоварска каша и разтворими вещества”. Това наименование може да бъде допълнено с вида на зърното.

2. МАСЛОДАЙНИ СЕМЕНА, МАСЛОДАЙНИ ПЛОДОВЕ, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Фъстък, частично декортикиран, експелер	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на частично декортикирани фъстъци <i>Arachis hypogaea</i> L. и други видове от род <i>Arachis</i> . (Максимално съдържание на сурови влакнини 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.02	Фъстък, частично декортикиран, екстрахиран	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на частично декортикирани фъстъци. (Максимално съдържание на сурови влакнини 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.03	Фъстък, декортикиран, експелер	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на декортикирани фъстъци	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.04	Фъстък, декортикиран, екстрахиран	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на декортикирани фъстъци	Суров протеин Сурови влакнини
2.05	Рапично семе ⁽¹⁾	Семена от рапица <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., на индийския capcon <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz и на	

		репицата <i>Brassica napra ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Минимална ботаническа чистота 94 %)	
2.06	Рапично семе, експелер ⁽¹⁾	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семената на рапицата. (Минимална ботаническа чистота 94 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.07	Рапично семе, екстрахирано ⁽¹⁾	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семената на рапицата. (Минимална ботаническа чистота 94 %)	Суров протеин
2.08	Люспи от рапично семе	Страничен продукт получен по време на лющенето на рапичните семена	Сурови влакнини
2.09	Сафлорово семе, частично декортикирано, екстрахирано	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на частично декортикираните семена на сафлора <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Суров протеин Сурови влакнини
2.10	Експелер от копра	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на изсушената ядка (ендосперм) и външна обвивка (тегумент) на семето на кокосовата палма <i>Cocos nucifera</i> L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.11	Копра, екстрахирана	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушената ядка (ендосперм) и външна обвивка (тегумент) на семето на кокосовата палма	Суров протеин
2.12	Експелер от палмова ядка	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на палмови ядки <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.13	Палмова ядка, екстрахирана	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на палмови ядки, от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини
2.14	Соя (на зърна),	Соево зърно (<i>Glycine max</i> . L. Merr.),	

	печена	подложено на подходяща термична обработка. (Уреазна активност максимум 0,4 mg N/g x min.)	
2.15	Соя (на зърна), екстрахирана, печена	Страничен продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща термична обработка. (Уреазна активност максимум 0,4 mg N/g x min.)	Суров протеин Сурови влакнини, ако > 8 %
2.16	Соя (на зърна), лющена, екстрахирана, печена	Страничен продукт от производството на масло, получен от лющени соеви зърна след екстракция и подходяща термична обработка. (Максимално съдържание на сурови влакнини 8 % от сухото вещество.) (Уреазна активност максимум 0,4 mg N/g x min.)	Суров протеин
2.17	Концентрат от соев протеин	Продукт, получен от лющени, с екстрахирана мазнина соеви зърна, подложени на втора екстракция за намаляване нивото на безазотния остатък	Суров протеин
2.18	Растително масло ⁽²⁾	Масло, получено от растения	Влажност, ако > 1 %
2.19	Люспи от (зърна) соя	Страничен продукт, получен по време на лющенето на соевите зърна	Сурови влакнини
2.20	Памуково семе	Семена от памук <i>Gossypium</i> ssp., от които влакната са били отстранени	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.21	Памуково семе, частично олющено, екстрахирано	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семена от памук, от които влакната и част от люспите са били отстранени. (Максимално съдържание на сурови влакнини 22,5 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.22	Експелер от памуково семе	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на семена от памук, от които влакната са били отстранени.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.23	Експелер от семе на нигер	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на семена от растението нигер <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass. (Неразтворима в HCl	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини

		пепел: максимум 3,4 %)	
2.24	Слънчогледово семе	Семена от слънчоглед <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Слънчогледово семе, екстрахирано	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семената на слънчогледа	Суров протеин
2.26	Слънчогледово семе, частично олющено, екстрахирано	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите. (Максимално съдържание на сурови влакнини 27,5 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.27	Ленено семе	Семена от лен <i>Linum usitatissimum</i> L. (Минимална ботаническа чистота 93 %)	
2.28	Експелер от ленено семе	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на ленено семе. (Минимална ботаническа чистота 93 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.29	Ленено семе, екстрахирано	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на ленено семе. (Минимална ботаническа чистота 93 %)	Суров протеин
2.30	Маслинова пулпа	Б Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на пресувани маслини <i>Olea europea</i> L., разделени доколкото е възможно от частите от костилките	Суров протеин Сурови влакнини
2.31	Експелер от сусамово семе	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез пресуване на семената на растението сусам <i>Sesamum indicum</i> L. (Неразтворима в HCl пепел: максимум 5 %)	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.32	Зърна какао, частично олющени, екстрахирани	Страничен продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушени и печени зърна какао <i>Theobroma cacao</i> L., от които е била отстранена част от люспите	Суров протеин Сурови влакнини
2.33	Какаови люспи	Тегументи на изсушените и печени зърна на <i>Theobroma cacao</i> L.	Сурови влакнини

⁽¹⁾ Където е уместно може да се добави обозначението „с ниско съдържание на глюкозинолат”. „С ниско съдържание на глюкозинолат” е съгласно определеното в законодателството на Общността.

⁽²⁾ Наименованието трябва да бъде допълнено от вида растение.

3. БОБОВИ ЗЪРНА, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Нахут	Семена на <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Гуарово брашно, екстрахирано	Страничен продукт, получен след екстракцията на клея от семената на <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Суров протеин
3.03	Бурчак	Семена на <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Секирче ⁽¹⁾	Семена на <i>Lathyrus sativus</i> L., подложени на подходяща термична обработка	
3.05	Леща	Семена на <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Лупина	Семена на <i>Lupinus</i> ssp. с ниско съдържание на горчиви вещества в семената	
3.07	Фасул, печен	Семена на <i>Phaseolus</i> или <i>Vigna</i> ssp., подложени на подходяща термична обработка за разрушаване на токсичните лектини	
3.08	Грах	Семена на <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Отсевки от грах	Страничен продукт, получен по времето на производството на грахово брашно. Той се състои основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената	Суров протеин Сурови влакнини
3.10	Грахови трици	Страничен продукт, получен по времето на производството на едросмляно грахово брашно. Той се състои основно от обвивките на семената, отстранени по време на обелването и почистването на граха	Сурови влакнини
3.11	Бакла	Семена на <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. и var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Монанта	Семена на <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Фий	Семена на <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> и други сортове	

⁽¹⁾ Това наименование може да бъде допълнено с обозначение на естеството на термичната обработка.

4. КЛУБЕНОПЛОДНИ, КОРЕНОПЛОДНИ, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Пулпа от (захарно) цвекло	Страничен продукт от производството на захар, състоящ се от екстрахирани и изсушени парчета захарно цвекло <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (Максимално съдържание на неразтворима в HCl пепел: 4,5 % от сухото вещество)	Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество Общо съдържание на захар, изчислено като захароза, ако > 10,5 %
4.02	Меласа от (захарно) цвекло	Страничен продукт, състоящ се от сироповидния остатък, събран по време на производството или рафинирането на цвеклова захар	Общо съдържание на захар, изчислено като захароза Влажност, ако > 28 %
4.03	Пулпа от (захарно) цвекло, меласирана	Страничен продукт от производството на захар, представляващ изсушена пулпа от захарно цвекло, към която е била добавена меласа. (Максимално съдържание на неразтворима в HCl пепел: 4,5 % от сухото вещество)	Общо съдържание на захар, изчислено като захароза Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество
4.04	Винаса от (захарно) цвекло	Страничен продукт, получен след ферментацията на цвеклова меласа при производството на алкохол, квас, лимонена киселина или други органични вещества	Суров протеин Влажност, ако > 35 %
4.05	(Цвеклова) захар ⁽¹⁾	Захар, извлечена от захарно цвекло	Захароза
4.06	Батат	Клубени на <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, независимо от начина, по който се предлагат	Скорбяла
4.07	Маниока ⁽²⁾	Кореноплоди на <i>Manihot esculenta</i> Crantz, независимо от начина, по който се предлагат. (Максимално съдържание на неразтворима в HCl пепел: 4,5 % от сухото вещество)	Скорбяла Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество
4.08	Нишесте от маниока ⁽³⁾ , набъбнало	Нишесте, получено от корените на маниоката, значително набъбнало след термична обработка	Скорбяла
4.09	Картофена пулпа	Страничен продукт от производството на картофено нишесте (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	
4.10	Картофено	Технически чисто картофено	Скорбяла

	нишесте	нишесте	
4.11	Картофен протеин	Изушен страничен продукт от производството на нишесте, съставен предимно от протеинови вещества, получени след отделянето на нишестето	Суров протеин
4.12	Картофени люспи	Продукт, получен чрез ротационно сушене на измити, белени или небелени парени картофи	Скорбяла Сурови влакнини
4.13	Кондензиран картофен сок	Страничен продукт от производството на картофено нишесте, от който протеините и водата са били частично отстранени	Суров протеин Сузова пепел
4.14	Прежелатиниран а картофена скорбяла	Продукт, състоящ се от картофена скорбяла, значително солубилизирана чрез термична обработка	Скорбяла

⁽¹⁾ Това наименование може да бъде заменено със „захароза“.

⁽²⁾ Това наименование може да бъде заменено с „тапиока“.

⁽³⁾ Това наименование може да бъде заменено с „нишесте от тапиока“.

5. ДРУГИ СЕМЕНА И ПЛОВОДЕ, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Шушулки от рожков	Продукт, получен от раздробяването на изсушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво <i>Ceratonia siliqua</i> L., от които са били отстранени зърната на рожкова	Сурови влакнини
5.02	Цитрусова пулпа	Страничен продукт, получен чрез пресуване на цитрусови плодове <i>Citrus</i> ssp. по време на производството на цитрусов сок	Сурови влакнини
5.03	Плодова пулпа ⁽¹⁾	Страничен продукт, получен чрез пресуване на меки или твърди плодове по време на производството на плодов сок	Сурови влакнини
5.04	Доматена пулпа	Страничен продукт, получен чрез пресуване на домати <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. по време на производството на домати сок	Сурови влакнини
5.05	Гроздови семки, екстрахирани	Страничен продукт, получен по време на екстракцията на масло от гроздовите семки	Сурови влакнини, ако > 45 %

5.06	Гроздова пращина	Гроздова пращина, изсушена веднага след екстракцията на алкохол, от която са били отстранени възможно най-много от чепките и семките	Сурови влакнини, ако > 25 %
5.07	Гроздови семки	Семки, екстрахирани от гроздова пращина, от които маслото не е било отстранено	Сурови мазнини Сурови влакнини, ако > 45 %

⁽¹⁾ Наименованието може да бъде допълнено с вида плод.

6. ТРЕВНИ И ГРУБИ ХРАНИ ЗА ЖИВОТНИ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Люцерново брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез изсушаване и смилане на млада люцерна <i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> . Той може да съдържа до 20 % млада детелина или други хранителни култури, изсушени и смлени заедно с люцерната	Суров протеин Сурови влакнини Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество
6.02	Люцерново кюспе	Изсушен страничен продукт, получен чрез пресуване на сока от люцерната	Суров протеин
6.03	Протеинов концентрат от люцерна	Продукт, получен чрез изкуствено изсушаване на фракциите от пресуван люцернов сок, който е бил центрофугиран и термично обработен за преципитиране на протеините	Каротин Суров протеин
6.04	Детелиново брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез изсушаване и смилане на млада детелина <i>Trifolium</i> spp. Той може да съдържа до 20 % млада люцерна или други хранителни култури, изсушени и смлени заедно с детелината	Суров протеин Сурови влакнини Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество
6.05	Тревно брашно ⁽¹⁾⁽²⁾	Продукт, получен чрез изсушаване и смилане на млади хранителни растения	Суров протеин Сурови влакнини Съдържание на неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 % от сухото вещество
6.06	Слама от зърнени култури ⁽³⁾	Слама от зърнени култури	
6.07	Слама от	Продукт, получен чрез подходяща	Натрий, ако е

	зърнени култури, обработена ⁽⁴⁾	обработка на слама от зърнени култури	третирана с NaOH
--	--	---------------------------------------	------------------

⁽¹⁾ Терминът „брашно” може да бъде заменен с „пелети”. Методът на изсушаване може да бъде добавен към наименованието.

⁽²⁾ Видът на фуражната култура може да бъде добавен към наименованието

⁽³⁾ Видът на зърнения фураж трябва да бъде посочен в наименованието.

⁽⁴⁾ Наименованието трябва да бъде допълнено с посочване на естеството на проведената химическа обработка.

7. ДРУГИ РАСТЕНИЯ, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Меласа от (захарна) тръстика	Страничен продукт, състоящ се от сироповидния остатък, събран по време на производството или рафинирането на захар от захарна тръстика <i>Saccharum officinarum</i> L.	Общо съдържание на захар, изчислено като захароза Влажност, ако > 30 %
7.02	Винаса от (захарна) тръстика	Страничен продукт, получен след ферментацията на тръстикова меласа при производството на алкохол, мая, лимонена киселина или други органични вещества	Суров протеин Влажност, ако > 35 %
7.03	(Тръстикова) захар ⁽¹⁾	Захар, извлечена от захарна тръстика	Захароза
7.04	Брашно от морска трева	Продукт, получен чрез изсушаване и раздробяване на морска трева, и по-специално кафява морска трева. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод.	Сурова пепел

⁽¹⁾ Това наименование може да бъде заменено със „захароза”.

8. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Обезмаслено мляко на прах	Продукт, получен чрез изсушаване на мляко, от което по-голямата част от мазнината е била отделена	Суров протеин Влажност, ако > 5 %
8.02	Мътеница на прах	Продукт, получен чрез изсушаване на течността, която остава след	Суров протеин Сурови мазнини

		избиването на маслото	Лактоза Влажност, ако > 6 %
8.03	Суроватка на прах	Продукт, получен чрез изсушаване на течността, която остава след процесите на производство на сирене, извара и казеин или сходни процеси	Суров протеин Лактоза Влажност, ако > 8 % Сузова пепел
8.04	Суроватка на прах, с ниско съдържание на захар	Продукт, получен чрез изсушаване на суроватка, от която лактозата е била частично отстранена	Суров протеин Лактоза Влажност, ако > 8 % Сузова пепел
8.05	Суроватъчен протеин на прах ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез изсушаване на протеиновите вещества, извлечени от суроватката или млякото чрез химическа или физическа обработка	Суров протеин Влажност, ако > 8 %
8.06	Казеин на прах	Продукт, получен от обезмаслено мляко или мътеница чрез изсушаване на казеина, преципитиран с киселини или сирищен ензим	Суров протеин Влажност, ако > 10 %
8.07	Лактоза на прах	Захарта, отделена от млякото или суроватката чрез пречистване и изсушаване	Лактоза Влажност, ако > 5 %

⁽¹⁾ Това наименование може да бъде заменено с „млечен албумин на прах“.

9. ПРОДУКТИ ОТ СУХОЗЕМНИ ЖИВОТНИ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Трупно брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез нагриване, изсушаване и смилане на цели или части от топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината може да е била частично екстрахирана или отстранена с физически методи. Продуктът трябва да е практически свободен от копита, рога, четина, косми и пера, както и от чревно съдържание (минимално съдържание на суров протеин 50 % от сухото вещество). (Максимално общо съдържание на фосфор: 8 %)	Суров протеин Сунови мазнини Сузова пепел Влажност, ако > 8 %
9.02	Месокостно брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез нагриване, изсушаване и смилане на цели или части от топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината може	Суров протеин Сунови мазнини Сузова пепел Влажност, ако > 8 %

		да е била частично екстрахирана или отстранена с физически методи. Продуктът трябва да е практически свободен от копита, рога, четина, косми и пера, както и от чревно съдържание	
9.03	Костно брашно	Продукт, получен чрез нагряване, изсушаване и фино смилане на кости от топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината е била в значителна степен екстрахирана или отстранена с физически методи. Продуктът трябва да е практически свободен от копита, рога, четина, косми и пера, както и от чревно съдържание	Суров протеин Сузова пепел Влажност, ако > 8 %
9.04	Пръжки	Остатъчен продукт от производството на лой, мас и други екстрахирани или физически извлечени мазнини от животински произход	Суров протеин Сузови мазнини Влажност, ако > 8 %
9.05	Птиче брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез нагряване, изсушаване и смилане на странични продукти от заклани птици. Продуктът трябва да е практически свободен от пера	Суров протеин Сузови мазнини Сузова пепел Неразтворима в HCl пепел > 3,3 % Влажност, ако > 8 %
9.06	Брашно от пера, хидролизирано	Продукт, получен чрез хидролизиране, изсушаване и смилане на птичи пера	Суров протеин Неразтворима в HCl пепел > 3,4 % Влажност, ако > 8 %
9.07	Кръвно брашно	Продукт, получен чрез изсушаване кръвта на заклани топлокръвни животни. Продуктът трябва да е практически чист от чужди примеси	Суров протеин Влажност, ако > 8 %
9.08	Животинска мазнина ⁽²⁾	Продукт, съставен от мазнина от топлокръвни сухоземни животни	Влажност, ако > 1 %

⁽¹⁾ Продукти, съдържащи повече от 13 % мазнина в сухото вещество трябва да бъдат окачествени като „богати на мазнини”.

⁽²⁾ Това наименование може да бъде допълнено с по-точно описание на вида на животинската мазнина в зависимост от нейния произход или начин на производство (лой, мас, костна мазнина и т.н.).

10. РИБИ, ДРУГИ МОРСКИ ЖИВОТНИ, ПРОДУКТИ И СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
-------	--------------	----------	-----------------------------------

(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Рибено брашно ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез преработка на цели риби или част от риби, от които част от мазнината може да е била отстранена и към които може да са били добавени допълнително рибни разтворими вещества	Суров протеин Сурови мазнини Сузова пепел, ако > 20 % Влажност, ако > 8 %
10.02	Рибни разтворими вещества, кондензирани	Продукт, получен по време на производството на рибно брашно, който е бил отделен и стабилизирал чрез подкиселяване или изсушаване	Суров протеин Сурови мазнини Влажност, ако > 5 %
10.03	Рибено масло	Масло, получено от риби или части от риби	Влажност, ако > 1 %
10.04	Рибено масло, рафинирано, втвърдено	Масло, получено от риби или части от риби, което е било рафинирано и подложено на хидрогениране	Йодно число Влажност, ако > 1 %

⁽¹⁾ Продукти, съдържащи повече от 75 % суров протеин в сухото вещество, могат да бъдат окачествени като „богати на протеин”.

11. МИНЕРАЛИ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Калциев карбонат ⁽¹⁾	Продукт, получен чрез смилане на източници на калциев карбонат, като например варовик, стридени или мидени черупки, или чрез преципитиране от кисел разтвор	Калций Неразтворима в HCl пепел ако > 5 %
11.02	Калциев и магнезиев карбонат	Естествена смес от калциев карбонат и магнезиев карбонат	Калций Магнезий
11.03	Варовити морски водорасли (Мерл)	Продукт от естествен произход, получен от варовити водорасли, смлени или гранулирани	Калций Неразтворима в HCl пепел ако > 5 %
11.04	Магнезиев оксид	Технически чист магнезиев оксид (MgO)	Магнезий
11.05	Магнезиев сулфат	Технически чист магнезиев сулфат (MgSO ₄ ·7H ₂ O)	Магнезий Сяра
11.06	Дикалциев фосфат ⁽²⁾	Преципитиран от кости или неорганични източници калциев монохидроген фосфат (CaHPO ₄ ·xH ₂ O)	Калций Общо съдържание на фосфор
11.07	Моно-дикалциев фосфат	Химически получен продукт и съставен от равни части дикалциев и монокалциев фосфат (CaPO ₄ – Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·H ₂ O)	Общо съдържание на фосфор Калций
11.08	Дефлуориран	Продукт, получен чрез смилане на	Общо съдържание

	каменен фосфат	пречистени и дефлуорирани по подходящ начин естествени фосфати	на фосфор Калций
11.09	Дежелатинирано костно брашно	Дежелатинирани, стерилизирани и смлени кости, от които мазнината е била отстранена	Общо съдържание на фосфор Калций
11.10	Монокалциев фосфат	Технически чист калций-бис (дихидрогенфосфат) ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot x\text{H}_2\text{O}$)	Общо съдържание на фосфор Калций
11.11	Калциево-магнезиев фосфат	Технически чист калциево-магнезиев фосфат	Калций Магнезий Общо съдържание на фосфор
11.12	Моноамониев фосфат	Технически чист моноамониев фосфат ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Общо съдържание на азот Общо съдържание на фосфор
11.13	Натриев хлорид ⁽¹⁾	Технически чист натриев хлорид или продукт, получен чрез смилане на естествени източници на натриев хлорид като например (каменна) или (морска) сол	Натрий
11.14	Магнезиев пропионат	Технически чист магнезиев пропионат	Магнезий
11.15	Магнезиев фосфат	Продукт, състоящ се от технически чист (дибазичен) магнезиев фосфат ($\text{MgHPO}_4 \cdot x\text{H}_2\text{O}$)	Общо съдържание на фосфор Магнезий
11.16	Натриево-калциево-магнезиев фосфат	Продукт, състоящ се от натриево-калциево-магнезиев фосфат	Общо съдържание на фосфор Магнезий Калций Натрий
11.17	Мононатриев фосфат	Технически чист мононатриев фосфат ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)	Общо съдържание на фосфор Натрий
11.18	Натриев бикарбонат	Технически чист натриев бикарбонат (NaHCO_3)	Натрий

⁽¹⁾ Естеството на източника може да бъде посочено допълнително в наименованието или да го замести.

⁽²⁾ В наименованието може да бъде включен начинът на производство.

12. СМЕСЕНИ ПРОДУКТИ

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Продукти и странични продукти от производството	Продукт или страничен продукт, получен от производството на хляб, включително фини тестени изделия, бисквити или макарони	Скорбяла Общо съдържание на захар, изчислено като захароза

	на хляб и тестени изделия ⁽¹⁾		
12.02	Продукти и странични продукти от производството на захарни изделия ⁽¹⁾	Продукт или страничен продукт, получен от производството на захарни изделия, включително шоколад	Общо съдържание на захар, изчислено като захароза
12.03	Продукти и странични продукти от производството на сладкарски изделия и сладолед ⁽¹⁾	Продукт или страничен продукт, получен от производството на сладкиши, кексове или сладолед	Скорбяла Общо съдържание на захар, изчислено като захароза Сурови мазнини
12.04	Масни киселини	Страничен продукт, получен по време на деацидификацията с помощта на луга или чрез дестилация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход	Сурови мазнини Влажност, ако > 1 %
12.05	Соли на масните киселини ⁽²⁾	Страничен продукт, получен чрез осапуняване на масни киселини с калциев, натриев или калиев хидроксид	Сурови мазнини Са (или Na или K когато е уместно)

⁽¹⁾ Наименованието може да бъде изменено или допълнено, за да се посочи аграрно-хранителния процес, чрез който е получен хранителния материал.

⁽²⁾ Наименованието може да бъде допълнено с посочване на вида на получената сол.

ЧАСТ В

Разпоредби относно декларирането на някои компоненти на извънсписъчни хранителни суровини

За пуснатите в обращение хранителни суровини, които не са включени в част Б от настоящото приложение, задължително се декларираат компонентите, посочени в колона 2 от таблицата по-долу, в съответствие с член 5, параграф 1, буква г) от директивата.

Хранителни суровини, които не са включени в част Б, трябва да бъдат именувани съгласно критериите, упоменати в част А I. 1 от настоящото приложение.

Хранителни суровини, съставен от:		Задължително деклариране на:	
(1)		(2)	
1.	Зърна от зърнени култури		

2.	Продукти и странични продукти от житно зърно	Скорбяла, ако > 20 % Суров протеин, ако > 10 % Сурови мазнини, ако > 5 % Сурови влакнини
3.	Маслодайни семена, маслодайни плодове	
4.	Продукти и странични продукти от маслодайни семена, маслодайни плодове	Суров протеин, ако > 10 % Сурови мазнини, ако > 5 % Сурови влакнини
5.	Бобови зърна	
6.	Продукти и странични продукти от бобови зърна	Скорбяла Сурови влакнини Неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 %
7.	Клубеноплодни, кореноплодни	
8.	Продукти и странични продукти от клубеноплодни и кореноплодни	Скорбяла Сурови влакнини Неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 %
9.	Други продукти и странични продукти от преработката на захарно цвекло	Сурови влакнини, ако > 15 % Общо съдържание на захар, изчислено като захароза Неразтворима в HCl пепел, ако > 3,5 %
10.	Други семена и плодове, продукти и странични продукти от тях	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини, ако > 10 %
11.	Тревни и груби храни за животни	Суров протеин, ако > 10 % Сурови влакнини
12.	Други растения, продукти и странични продукти от тях	Суров протеин, ако > 10 % Сурови влакнини
13.	Продукти и странични продукти от преработката на захарна тръстика	Сурови влакнини, ако > 15 % Общо съдържание на захар, изчислено като захароза
14.	Млечни продукти и странични продукти	Суров протеин Влажност, ако > 5 % Лактоза, ако > 10 %
15.	Продукти от сухоземни животни	Суров протеин, ако > 10 % Сурови мазнини, ако > 5 % Влажност, ако > 8 %
16.	Риби, други морски животни, продукти и странични продукти от тях	Суров протеин, ако > 10 % Сурови мазнини, ако > 5 % Влажност, ако > 8 %
17.	Минерални храни	Съответните минерали
18.	Разни	Суров протеин, ако > 10 % Сурови влакнини Сурови мазнини, ако > 10 % Скорбяла, ако > 30 % Общо съдържание на захар, изчислено като захароза, ако > 10 %