

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 242/2010
ze dne 19. března 2010,
kterým se vytváří Katalog pro krmné suroviny
(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 767/2009 ze dne 13. července 2009 o uvádění na trh a používání krmiv, o změně nařízení (ES) č. 1831/2003 a o zrušení směrnice Rady 79/373/EHS, směrnice Komise 80/511/EHS, směrnic Rady 82/471/EHS, 83/228/EHS, 93/74/EHS, 93/113/ES a 96/25/ES a rozhodnutí Komise 2004/217/ES⁽¹⁾, a zejména na čl. 24 odst. 2 uvedeného nařízení,

po konzultaci se Stálým výborem pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V článku 24 nařízení (ES) č. 767/2009 se stanoví vytvoření Katalogu pro krmné suroviny.
- (2) Měla by proto být vytvořena první verze katalogu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Vytváří se Katalog pro krmné suroviny uvedený v článku 24 nařízení (ES) č. 767/2009, jak je stanoveno v příloze.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. září 2010.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. března 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 229, 1.9.2009, s. 1.

PŘÍLOHA

KATALOG PRO KRMNÉ SUROVINY

USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE VÝKLADU POJMŮ

Následující pojmy se týkají hlavních postupů výroby krmných surovin uvedených v této příloze. Obsahují-li názvy těchto krmných surovin obecný název nebo pojem z tohoto výkladu pojmů, musí použitý technologický postup odpovídat uvedené definici.

	Technologický postup	Definice	Obecný název/pojem
(1)	(2)	(3)	(4)
1	zahušťování (koncentrace) ⁽¹⁾	zvyšování určitých obsažených složek odstraňováním vody nebo jiných látek	koncentrát
2	loupání ⁽²⁾	úplné nebo částečné odstranění obalových částí zrn, semen, plodů, ořechů apod.	loupaný, částečně loupaný
3	sušení	dehydratace umělým nebo přirozeným způsobem	sušený (přirozeně nebo uměle)
4	extrakce	odstraňování tuků nebo olejů z určitých materiálů pomocí organických rozpouštědel nebo odstraňování cukru nebo jiných ve vodě rozpustných složek vodní extrakcí; při použití organického rozpouštědla musí být výsledný produkt technicky prost tohoto rozpouštědla	extrahovaný (u olejnatých materiálů), melasa, pulpa, řízky (u materiálů obsahujících cukr nebo jiné ve vodě rozpustné složky)
5	extruze	protlačování materiálů za vysokého tlaku (viz též želatinizace)	extrudovaný
6	vločkování	válcování vlhkého tepelně upraveného materiálu	vločky
7	mletí mouky	fyzikální proces u zrn za účelem zmenšení velikosti částic a snadnější separace jednotlivých frakcí (především mouky, otrub a krupičných otrub)	mouka, otruby, krupičné otruby ⁽³⁾ , krmná mouka
8	zahřátí	obecné označení pro řadu způsobů tepelné úpravy, které se provádějí za určitých podmínek za účelem změny výživové hodnoty nebo struktury materiálu	toastovaný, vařený, tepelně upravený
9	hydrogenace	transformace nenasycených glyceridů na nasycené glyceridy (olejů a tuků)	ztužený, částečně ztužený
10	hydrolyza	rozklad na jednodušší chemické složky vhodným působením vody a případně enzymů nebo kyselin/zásad	hydrolyzovaný
11	lisování ⁽⁴⁾	odstraňování tuku nebo oleje z olejnatých materiálů nebo šťávy z plodů nebo jiných rostlinných produktů mechanickou extrakcí (šnekovými nebo jinými lisy), případně s mírným nízkým zahřevem	expelery ⁽⁵⁾ (u olejnatých materiálů), pulpa, výlisky (u ovoce atd.), řízky (u cukrovky)
12	granulování	speciální tvarování protlačováním otvory	granule, granulovaný
13	předželatinizace	přeměna škrobu za účelem podstatného zvýšení bobtnavosti ve studené vodě	předželatinizovaný ⁽⁶⁾ , expandovaný
14	rafinace	celkové nebo částečné odstraňování balastních částic z cukru, olejů, tuků a jiných přírodních materiálů chemickou nebo fyzikální úpravou	rafinovaný, částečně rafinovaný

(1)	(2)	(3)	(4)
15	mokrě mletí	mechanické oddělení jednotlivých částic jader a zrn po zvlhčení vodou za nebo bez přidání oxidu siřičitého za účelem získání škrobu	klíčky, lepek (gluten), škrob
16	šrotování	mechanické zpracování zrna nebo jiných krmných surovin za účelem zmenšení velikosti částic	šrotovaný, šrot
17	odcukření	celkové nebo částečné odstranění monosacharidů nebo disacharidů z melasy a jiných materiálů obsahujících cukr, chemickým nebo fyzikálním způsobem	odcukřený, částečně odcukřený

(1) V němčině může být v případě potřeby výraz „Konzentrieren“ nahrazen výrazem „Eindicken“, v takovém případě je potom obvyklé označení „eingedickt“.

(2) Výraz „loupání“ lze v případě potřeby nahradit výrazem „vylušťování“ nebo „odslupkování“. Obecný pojem by potom byl „vyluštěný“ nebo „odslupkovaný“.

(3) Ve francouzštině se může použít označení „issues“.

(4) Ve francouzštině může být v případě potřeby výraz „Pressage“ nahrazen výrazem „Extraction mécanique“.

(5) V případě potřeby lze výraz „expelel“ nahradit výrazem „pokrutina“.

(6) V němčině se může použít obvyklé označení „aufgeschlossen“ a pojem „Quellwasser“ (odkazující na škrob).

Nevýlučný seznam hlavních krmných surovin

1. ZRNA OBILOVIN, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	oves setý	zrna <i>Avena sativa</i> L. a jiných kultivarů ovsá	
1.02	ovesné vločky	produkt vzniklý napařováním a válcováním loupáního ovsá; může obsahovat malé množství ovesných slupek	škrob
1.03	ovesné krupičné otruby	vedlejší produkt vzniklý při zpracování čistěného a loupáního ovsá na kroupy a mouku; sestává zejména z ovesných otrub a částí endospermu	hrubá vláknina
1.04	ovesné slupky a otruby	vedlejší produkt vzniklý při zpracování čistěného a loupáního ovsá na ovesné kroupy; sestává zejména z ovesných slupek a otrub	hrubá vláknina
1.05	ječmen setý	zrna <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	ječně krupičné otruby	vedlejší produkt vzniklý při zpracování čistěného loupáního ječmene na krupky, krupici nebo mouku	hrubá vláknina
1.07	ječný lepek	sušený vedlejší produkt při výrobě škrobu z ječmene; sestává zejména z proteinu získaného při oddělování škrobu	dusíkaté látky škrob
1.08	rýže zlomková	vedlejší produkt při výrobě leštěné nebo hlazené rýže <i>Oryza sativa</i> L.; sestává zejména z malých zrn nebo zlomků zrn	škrob
1.09	rýžové otruby (hnědé)	vedlejší produkt prvního leštění loupání rýže; sestává zejména z částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčků	hrubá vláknina
1.10	rýžové otruby (bílé)	vedlejší produkt leštění loupání rýže; sestává zejména z částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčků	hrubá vláknina

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	rýžové otruby s uhličitanem vápenatým	vedlejší produkt leštění loupané rýže; sestává zejména z částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčků; obsahuje různá množství uhličitanu vápenatého pocházejícího z leštění	hrubá vláknina uhličitán vápenatý
1.12	krmná mouka z předvařené rýže	vedlejší produkt leštění loupané předvařené rýže; sestává zejména ze stříbřitých obalových částic, částic aleuronové vrstvy, endospermu a klíčků; obsahuje různá množství uhličitanu vápenatého pocházejícího z leštění	hrubá vláknina uhličitán vápenatý
1.13	mletá krmná rýže	produkt získávaný mletím krmné rýže, který sestává buď ze zelených, křídových nebo nedozrálých zrn odstraněných během mletí neloupané rýže, nebo z běžné loupané rýže, která je žlutá nebo skvrnitá	škrob
1.14	expelery z rýžových klíčků	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním rýžových klíčků, na kterých ulpívají ještě částice endospermu a osemení	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
1.15	rýžové klíčky extrahované	vedlejší produkt při výrobě oleje extrakcí rýžových klíčků, na kterých ulpívají ještě částice endospermu a osemení	dusíkaté látky
1.16	rýžový škrob	technicky čistý rýžový škrob	škrob
1.17	proso seté	zrna <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	žito seté	zrna <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	žitné krupičné otruby ⁽¹⁾	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěného žita; sestává zejména z částic endospermu, jemných částí vnějších obalů a některých odpadních částí zrna	škrob
1.20	žitná krmná mouka	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěného žita; sestává zejména z částic vnějších obalů a z částí zrn, které nejsou zbaveny endospermu tak dokonale jako u žitných otrub	škrob
1.21	žitné otruby	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěného žita; sestává zejména z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna většina endospermu	hrubá vláknina
1.22	čirok zrnový	zrna <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s. l.	
1.23	pšenice	zrna <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a jiných variet pšenice	
1.24	pšeničné krupičné otruby ⁽²⁾	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěné pšenice nebo loupané špaldy; sestává zejména z částic endospermu, jemných vnějších obalů a některých odpadních částí zrna	škrob
1.25	pšeničná krmná mouka	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěné pšenice nebo loupané špaldy; sestává zejména z částic vnějších obalů a z částí zrn, které nejsou zbaveny endospermu tak dokonale jako u pšeničných otrub	hrubá vláknina

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	pšeničné otruby ⁽³⁾	vedlejší produkt při výrobě mouky z přečištěné pšenice nebo loupané špaldy; sestává zejména z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna většina endospermu	hrubá vláknina
1.27	pšeničné klíčky	vedlejší produkt při mletí mouky sestávající zejména z mačkaných nebo nemačkaných pšeničných klíčků, na nichž mohou ulpívat částice endospermu a vnějších obalů	dusíkaté látky hrubý tuk
1.28	pšeničný lepek	sušený vedlejší produkt při výrobě pšeničného škrobu; sestává zejména z lepku získaného při oddělování škrobu	dusíkaté látky
1.29	pšeničný lepek krmný	vedlejší produkt při výrobě pšeničného škrobu a lepku; skládá se z otrub, ze kterých mohly být též částečně odstraněny klíčky, a z lepku, ke kterému mohou být přidána velmi malá množství zlomků čištěných zrn a velmi malá množství zbytků z procesu hydrolýzy škrobu	dusíkaté látky škrob
1.30	pšeničný škrob	technicky čistý škrob získaný z pšenice	škrob
1.31	pšeničný škrob předželatinizovaný	produkt sestávající z pšeničného škrobu, který tepelnou úpravou dokonale zmazovává	škrob
1.32	špalda	zrna <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	tritikale	zrna <i>Triticum X Secale</i> hybrid	
1.34	kukuřice	zrna <i>Zea mays</i> L.	
1.35	kukuřičné krupičné otruby ⁽⁴⁾	vedlejší produkt při výrobě kukuřičné mouky nebo krupice; sestává zejména z částic vnějších obalů a z částí zrn, které nejsou zbaveny endospermu tak dokonale jako u kukuřičných otrub	hrubá vláknina
1.36	kukuřičné otruby	vedlejší produkt při výrobě kukuřičné mouky nebo krupice; sestává zejména z vnějších obalů a zlomků kukuřičných klíčků s částicemi endospermu	hrubá vláknina
1.37	expelery z kukuřičných klíčků	vedlejší produkt při výrobě oleje, který se získává lisováním kukuřičných klíčků zpracovaných suchou nebo mokrou cestou, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení	dusíkaté látky hrubý tuk
1.38	kukuřičné klíčky extrahované	vedlejší produkt při výrobě oleje, který se získává extrakcí kukuřičných klíčků zpracovaných suchou nebo mokrou cestou, na nichž ještě ulpívají částice endospermu a osemení	dusíkaté látky
1.39	kukuřičný lepek krmný ⁽⁵⁾	vedlejší produkt při výrobě kukuřičného škrobu mokrou cestou; je složen z otrub a lepku, k nimž mohou být přidávány až do obsahu 15 % zlomky kukuřice vzniklé při třídění a/nebo zbytky výluhů používaných pro výrobu alkoholu nebo jiných derivátů škrobu; může také obsahovat zbytky po extrakci oleje z kukuřičných klíčků získaných rovněž mokrou cestou	dusíkaté látky škrob hrubý tuk, pokud > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	kukuřičný lepek	sušený vedlejší produkt při výrobě kukuřičného škrobu; skládá se zejména z lepku získaného během oddělování škrobu	dusíkaté látky
1.41	kukuřičný škrob	technicky čistý škrob získávaný z kukuřice	škrob
1.42	kukuřičný škrob předželatinizovaný ⁽⁶⁾	produkt z kukuřičného škrobu, který tepelnou úpravou dokonale zmazovává	škrob
1.43	sladový květ	vedlejší produkt ze sladování, který je složen ze sušených kořínků naklíčeného obilí	dusíkaté látky
1.44	pivovarské mláto sušené	vedlejší pivovarský produkt, který se získává sušením zbytků sladu a nesladovaného obilí a jiných produktů obsahujících škrob	dusíkaté látky
1.45	lihovarské výpalky sušené ⁽⁷⁾	vedlejší produkt destilace alkoholu, který se získává sušením pevných zbytků fermentovaného obilí	dusíkaté látky
1.46	lihovarské výpalky tmavé ⁽⁸⁾	vedlejší produkt destilace alkoholu, který se získává sušením pevných zbytků fermentovaného obilí a kterému byl přidán výpalkový sirup nebo zahuštěný vyčerpáný rmut	dusíkaté látky

(1) Produkty obsahující více než 40 % škrobu mohou být označeny jako „s vysokým obsahem škrobu“. V němčině mohou být označeny jako „Roggennachmehl“.

(2) Produkty obsahující více než 40 % škrobu mohou být označeny jako „s vysokým obsahem škrobu“. V němčině mohou být označeny jako „Weizennachmehl“.

(3) Pokud byla tato surovina umleta jemněji, může se k názvu připojit slovo „jemné“ nebo se název může nahradit odpovídajícím označením.

(4) Produkty obsahující více než 40 % škrobu mohou být označeny jako „s vysokým obsahem škrobu“. V němčině mohou být označeny jako „Maisnachmehl“.

(5) Tento název může být nahrazen názvem „kukuřičné glutenové krmivo“.

(6) Tento název může být nahrazen názvem „extrudovaný kukuřičný škrob“.

(7) Tento název může být doplněn druhem zrna.

(8) Tento název může být nahrazen názvem „sušená zrna a výpalky z destilace“. Název může být doplněn druhem zrna.

2. OLEJNATÁ SEMENA, OLEJNATÉ PLODY, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	podzemnicové expelery, částečně loupané	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním částečně loupané podzemnice olejně <i>Arachis hypogea</i> L. a dalších druhů <i>Arachis</i> (maximální obsah vlákniny v sušině je 16 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.02	extrahovaný podzemnicový šrot, částečně loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí částečně loupané podzemnice olejně (maximální obsah vlákniny v sušině je 16 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.03	podzemnicové expelery, loupané	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním loupané podzemnice olejně	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.04	extrahovaný podzemnicový šrot, loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí loupané podzemnice olejně	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.05	řepkové semeno ⁽¹⁾	semena řepky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indického sarsonu <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a řepky <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (minimální botanická čistota je 94 %)	
2.06	řepkové expelery ⁽¹⁾	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním řepkového semene (minimální botanická čistota je 94 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	extrahovaný šrot řepkový ⁽¹⁾	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí řepkového semene (minimální botanická čistota je 94 %)	dusíkaté látky
2.08	řepkové slupky	vedlejší produkt získaný při odstraňování slupek z řepkového semene	hrubá vláknina
2.09	extrahovaný šrot saflorový, částečně loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí částečně loupáných saflorových semen <i>Carthamus tinctorius</i> L.	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.10	kokosové expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním sušených jader (endospermu) a vnější slupky (tegument) plodu kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L.	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.11	extrahovaný šrot kokosový	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí sušených jader (endospermu) a vnější slupky (tegument) plodu kokosové palmy	dusíkaté látky
2.12	palmojádrové expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním palmových jader <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), u nichž byla maximálně odstraněna tvrdá skořápka	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.13	extrahovaný šrot palmojádrový	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí palmových jader, u nichž byla maximálně odstraněna tvrdá skořápka	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.14	sojové boby toastované	sojové boby (<i>Glycine max.</i> L. Merr.), které byly vhodně tepelně upraveny (aktivita ureázy max. 0,4 mg N/g × min)	
2.15	extrahovaný šrot sojový, toastovaný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný z loupáných sojových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy max. 0,4 mg N/g × min)	dusíkaté látky hrubá vláknina, pokud > 8 %
2.16	extrahovaný šrot sojový, loupáný, toastovaný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný z loupáných sojových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (maximální obsah vlákniny v sušině je 8 %) (aktivita ureázy max. 0,5 mg N/g × min)	dusíkaté látky
2.17	sojoproteinový koncentrát	produkt získaný z loupáných, extrahovaných sojových bobů, které byly podrobeny druhé extrakci za účelem snížení obsahu rozpustných bezdusíkatých složek	dusíkaté látky
2.18	rostlinný olej ⁽²⁾	olej získaný z rostlin	vlhkost, pokud > 1 %
2.19	slupky ze sojových bobů	vedlejší produkt při odstraňování slupek ze sojových bobů	hrubá vláknina
2.20	bavlníkové semeno	semena bavlníku <i>Gossypium</i> ssp. zbavená vláken	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.21	extrahovaný šrot bavlníkový, částečně loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí bavlníkových semen zbavených vláken a částečně loupáných (maximální obsah vlákniny v sušině je 22,5 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.22	bavlníkové expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním bavlníkových semen zbavených vláken	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	nigerové expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním semen nigeru <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass. (maximální podíl nerozpustného popela v HCl je 3,4 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.24	slunečnicové semeno	semena slunečnice <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	extrahovaný šrot slunečnicový	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí slunečnicových semen	dusíkaté látky
2.26	extrahovaný šrot slunečnicový, částečně loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí slunečnicových semen, ze kterých byla odstraněna část slupek (maximální obsah vlákniny v sušině je 27,5 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.27	lněné semeno	semena lnu setého <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimální botanická čistota je 93 %)	
2.28	lněné expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním lněných semen (minimální botanická čistota je 93 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.29	extrahovaný šrot lněný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí lněných semen (minimální botanická čistota je 93 %)	dusíkaté látky
2.30	olivová pulpa	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí lisovaných oliv <i>Olea europea</i> L. maximálně zbavených částí jader	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.31	sezamové expelery	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný lisováním semen sezamu indického <i>Sesamum indicum</i> L. (maximální podíl nerozpustného popela v HCl je 5 %)	dusíkaté látky hrubá vláknina hrubý tuk
2.32	extrahovaný šrot kakaový, částečně loupáný	vedlejší produkt při výrobě oleje získaný extrakcí sušených a pražených kakaových bobů <i>Theobroma cacao</i> L., u kterých byla odstraněna část slupek	dusíkaté látky hrubá vláknina
2.33	kakaové slupky	slupky sušených a pražených bobů <i>Theobroma cacao</i> L.	hrubá vláknina

(¹) V případě potřeby se připojí označení „s nízkým obsahem glukosinolátů“. Označení „s nízkým obsahem glukosinolátů“ odpovídá definici podle právních předpisů Evropské unie.

(²) Tento název musí být doplněn druhem rostliny.

3. SEMENA LUSKOVIN, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	cizrna	semena <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	extrahovaná guarová mouka	vedlejší produkt získaný po extrakci rostlinného slizu semen <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	dusíkaté látky
3.03	ervíl	semena <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	hrachor setý (¹)	semena <i>Lathyrus sativus</i> L., která byla vhodně tepelně upravena	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	čočka	Semena <i>Lens culinaris</i> a. o. Medik	
3.06	lupina sladká	semena <i>Lupinus</i> ssp. s nízkým obsahem hořkých semen	
3.07	boby, toastované	semena <i>Phaseolus</i> nebo <i>Vigna</i> ssp., která byla vhodně tepelně upravena za účelem zničení toxických lektinů	
3.08	hrachy	semena <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	hrachové krupičné otruby	vedlejší produkt při výrobě hrachové mouky; sestává zejména z částic děloh a slupky obsahuje jen v malém množství	dusíkaté látky hrubá vláknina
3.10	hrachové otruby	vedlejší produkt při výrobě hrachové mouky; je složen zejména ze slupek odstraněných při loupání a čištění	hrubá vláknina
3.11	bob koňský	semena <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	vikev monantka	semena <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	vikve	semena <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> a dalších variet	

(¹) Tento název musí být doplněn označením způsobu provedené tepelné úpravy.

4. HLÍZY, KOŘENY, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	cukrovkové řízky	vedlejší produkt při výrobě cukru z cukrové řepy <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. sestávající z vyslazených a sušených řízků (maximální podíl popela nerozpustného v HCl v sušině je 4,5 %)	podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza, pokud > 10,5 %
4.02	řepná melasa	vedlejší produkt sestávající ze zbytků sirupu, který vzniká při získávání nebo rafinaci cukru z cukrové řepy	veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza vlhkost, pokud > 28 %
4.03	cukrovkové řízky melasové	vedlejší produkt při výrobě cukru sestávající ze sušených vyslazených cukrovkových řízků, ke kterým byla přidána melasa (maximální podíl popela nerozpustného v HCl v sušině je 4,5 %)	veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.04	výpalky cukrovkové (vinasa)	vedlejší produkt, který vzniká po fermentaci řepné melasy při výrobě alkoholu, kvasnic, kyseliny citronové a jiných organických látek	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 35 %
4.05	řepný cukr (¹)	cukr z cukrové řepy	sacharóza
4.06	batáty	hlízy <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir., bez ohledu na způsob úpravy	škrob

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	maniok (2)	kořeny <i>Manihot esculenta</i> Crantz, bez ohledu na způsob úpravy (maximální podíl popela nerozpustného v HCl v sušině je 4,5 %)	škrob podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
4.08	maniokový škrob (3) expandovaný	škrob z maniokových kořenů, který vhodnou tepelnou úpravou silně zmazovává	škrob
4.09	bramborová dřevina	vedlejší produkt při výrobě škrobu z brambor <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	bramborový škrob	technicky čistý bramborový škrob	škrob
4.11	bramborová bílkovina	sušený vedlejší produkt při výrobě škrobu, který sestává zejména z bílkovinných složek získaných při oddělování škrobu	dusíkaté látky
4.12	bramborové vločky	produkt získaný při válcovém sušení očištěných, loupaných nebo neloupaných pařených brambor	škrob hrubá vláknina
4.13	zahuštěné plodové vody z brambor	vedlejší produkt při výrobě bramborového škrobu, ze kterého byl částečně odstraněn protein a voda	dusíkaté látky hrubý popel
4.14	bramborový škrob, expandovaný	produkt sestávající z bramborového škrobu, který tepelnou úpravou silně zmazovává	škrob

(1) Tento název může být nahrazen označením „sacharóza“.

(2) Tento název může být nahrazen označením „tapiok“.

(3) Tento název může být nahrazen označením „tapiokový škrob“.

5. OSTATNÍ SEMENA A PLODY, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	lusky z rohovníku	produkt, který se získává šrotováním sušených plodů (lusků) rohovníku obecného <i>Ceratonia siliqua</i> L. zbavených semen	hrubá vláknina
5.02	citrusová dřevina	vedlejší produkt, který vzniká při získávání šťávy lisováním plodů citrusů <i>Citrus</i> ssp.	hrubá vláknina
5.03	ovocná dřevina (1)	vedlejší produkt, který vzniká při získávání šťávy lisováním malvic nebo peckovic	hrubá vláknina
5.04	rajčatová dřevina	vedlejší produkt, který vzniká při získávání rajčatové šťávy lisováním rajčat <i>Solanum lycopersicum</i> Karst.	hrubá vláknina
5.05	extrahovaný šrot hroznový	vedlejší produkt při extrakci oleje z hroznových jadérek	hrubá vláknina, pokud > 45 %
5.06	hroznová dřevina	hroznová dřevina po extrakci alkoholu rychle sušená, ze které bylo odstraněno pokud možno co nejvíce stopek a jadérek	hrubá vláknina, pokud > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	hroznová jádra	jádérka získaná z hroznové dřevě, ze kterých nebyl odstraněn olej	hrubý tuk hrubá vláknina, pokud > 45 %

(¹) Název může být doplněn označením druhu ovoce.

6. PÍCNINY A OBJEMNÁ KRMIVA

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	vojtěšková moučka (¹)	produkt, který se získává sušením a mletím mladé vojtěšky <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ; obsah mladého jetele nebo jiných pícnin, které byly sušeny a mlety ve stejné době jako vojtěška, může být až do 20 %	dusíkaté látky hrubá vláknina podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.02	vojtěškové výlisky	vedlejší produkt upravený sušením, který vzniká při lisování šťávy z vojtěšky	dusíkaté látky
6.03	vojtěškový proteinový koncentrát	produkt, který vzniká při umělém sušení frakcí šťávy vylisované z vojtěšky, která byla pro vysrážení bílkovin odstředěna a tepelně upravena	karoten dusíkaté látky
6.04	jetelová moučka (¹)	produkt, který se získává sušením a mletím mladého jetele <i>Trifolium</i> ssp; může obsahovat do 20 % mladé vojtěšky nebo jiných pícnin, které byly sušeny a mlety ve stejné době jako jetel	dusíkaté látky hrubá vláknina podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.05	travní moučka (¹) (²)	produkt, který se získává sušením a mletím mladých pícnin	dusíkaté látky hrubá vláknina podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,5 % v sušině
6.06	obilní sláma (³)	sláma z obilovin	
6.07	obilní sláma ošetřená (⁴)	produkt, který vzniká vhodným ošetřením obilní slámy	sodík, pokud byl produkt ošetřen NaOH

(¹) Výraz „moučka“ lze nahradit výrazem „granule“. Způsob sušení může být připojen k názvu.

(²) Tento název může být doplněn druhem pícniny.

(³) Tento název musí být doplněn druhem obiloviny.

(⁴) Tento název musí být doplněn označením druhu chemického ošetření.

7. OSTATNÍ ROSTLINY, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	třtinová melasa	vedlejší produkt sestávající ze zbytků sirupů, který vzniká při výrobě nebo rafinaci cukru z cukrové třtiny <i>Saccharum officinarum</i> L.	veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza vlhkost, pokud > 30 %
7.02	třtinové výpalky (vinasa)	vedlejší produkt, který vzniká po fermentaci třtinové melasy při výrobě alkoholu, kvasnic, kyseliny citronové a jiných organických látek	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 35 %
7.03	třtinový cukr (¹)	cukr z cukrové třtiny	sacharóza

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	moučka z mořských řas	produkt, který vzniká sušením a drcením mořských řas, a to zejména řas hnědých; produkt lze pro snížení obsahu jódu upravit promytím	hrubý popel

(¹) Tento název může být nahrazen názvem „sacharóza“.

8. MLÉČNÉ VÝROBKY

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	sušené odtučněné mléko	produkt, který se získává sušením mléka, z něhož byla odstraněna většina tuku	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 5 %
8.02	sušené podmásli	produkt, který se získává sušením tekutiny zbývající po výrobě másla	dusíkaté látky hrubý tuk laktóza vlhkost, pokud > 6 %
8.03	sušená syrovátka	produkt, který se získává sušením tekutiny, která zbývá po výrobě sýrů, tvarohu, kaseinu nebo podobným výrobním postupem	dusíkaté látky laktóza vlhkost, pokud > 8 % surový popel
8.04	syrovátka sušená, delaktózovaná	produkt, který se získává sušením syrovátky, která byla zbavena části laktózy	dusíkaté látky laktóza vlhkost, pokud > 8 % surový popel
8.05	syrovátková bílkovina sušená (¹)	produkt, který vzniká sušením bílkovinných složek, které se získávají ze syrovátky nebo mléka chemickou nebo fyzikální úpravou	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 8 %
8.06	kasein sušený	produkt, který se získává sušením kaseinu vysráženého z odstředěného mléka nebo podmásli okyselením nebo syřidlem	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 10 %
8.07	laktóza sušená	cukr izolovaný z mléka nebo syrovátky čištěním a sušením	laktóza vlhkost, pokud > 5 %

(¹) Tento název může být nahrazen názvem „albumin mléčný sušený“.

9. PRODUKTY Z TĚL SUCHOZEMSKÝCH ZVÍŘAT

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	masová moučka (¹)	produkt, který se získává tepelnou úpravou, sušením a mletím těl nebo částí těl teplokrevných suchozemských živočichů, ze kterého lze tuk částečně extrahovat nebo fyzikálně odstranit; nesmí obsahovat rohovinu, štětiny, chlupy a peří, jakož i obsah žaludků a střev (minimální obsah dusíkatých látek v sušině je 50 %) (maximální obsah fosforu je 8 %)	dusíkaté látky hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.02	masokostní moučka (¹)	produkt, který se získává tepelnou úpravou, sušením a mletím těl nebo částí těl teplokrevných suchozemských živočichů, ze kterého lze tuk částečně extrahovat nebo fyzikálně odstranit; nesmí obsahovat rohovinu, štětiny, chlupy a peří, jakož i obsah žaludků a střev	dusíkaté látky hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %
9.03	kostní moučka	produkt, který se získává tepelnou úpravou, sušením a jemným drcením kostí teplokrevných suchozemských živočichů, ze kterého byla většina tuku extrahována nebo fyzikálně odstraněna; nesmí obsahovat rohovinu, štětiny, chlupy a peří, jakož i obsah žaludků a střev	dusíkaté látky hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	škvarky	zbytkový produkt, který vzniká při výrobě loje, sádla nebo jiných extrahovaných nebo fyzikálně získávaných živočišných tuků	dusíkaté látky hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %
9.05	drůbeží moučka ⁽¹⁾	produkt, který se získává tepelnou úpravou, sušením a mletím odpadů z jatečné drůbeže, nesmí obsahovat peří	dusíkaté látky hrubý tuk hrubý popel rozdíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,3 % v sušině vlhkost, pokud > 8 %
9.06	péřová moučka hydrolyzovaná	produkt, který se získává hydrolyzou, sušením a mletím peří drůbeže	dusíkaté látky podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 3,4 % vlhkost, pokud > 8 %
9.07	krevní moučka	produkt, který se získává sušením krve jatečných teplokrevných zvířat; nesmí obsahovat cizorodé příměsi	dusíkaté látky vlhkost, pokud > 8 %
9.08	živočišný tuk ⁽²⁾	produkt složený z tuku teplokrevných suchozemských živočichů	vlhkost, pokud > 1 %

⁽¹⁾ Produkty, které obsahují více než 13 % tuku v sušině, musí být označeny jako „s vysokým obsahem tuku“.

⁽²⁾ Tento název může být doplněn přesnějším popisem druhu živočišného tuku podle původu nebo výrobního procesu (lůj, vepřové sádlo, kostní tuk, atd.).

10. RYBY, OSTATNÍ MOŘSTÍ ŽIVOČICHOVÉ, PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY Z NICH

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	rybí moučka ⁽¹⁾	produkt, který vzniká při zpracování celých ryb nebo částí ryb, kterému byl částečně odebrán tuk a ke kterému může být znovu přidán rybí vývar	dusíkaté látky hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 %
10.02	rybí vývar, zahuštěný	produkt, který vzniká při výrobě rybí moučky, který byl separován a stabilizován okyselením nebo sušením	dusíkaté látky hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 %
10.03	rybí tuk	tuk získávaný z ryb nebo částí ryb	vlhkost, pokud > 1 %
10.04	rybí tuk rafinovaný ztužený	tuk získávaný z ryb nebo částí ryb, který se rafinuje a hydrogenuje	jodové číslo vlhkost, pokud > 1 %

⁽¹⁾ Produkty, které obsahují více než 75 % dusíkatých látek v sušině, lze označit jako „s vysokým obsahem bílkovin“.

11. MINERÁLNÍ LÁTKY

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	uhlíčitán vápenatý ⁽¹⁾	produkt, který se získává mletím zdrojů obsahujících uhlíčitán vápenatý, jako např. vápence, skořápek ústřic a mušlí, nebo vysrážením z kyselých roztoků	vápník podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	uhličitan hořečnatý-vápenatý	přirozená směs uhličitanu vápenatého a uhličitanu hořečnatého	vápník hořčík
11.03	mořské řasy zvápenatělé (Maerl)	přirozeně se vyskytující produkt ze zvápenatělých řas, mletý nebo drcený	vápník podíl popela nerozpustného v HCl, pokud > 5 %
11.04	oxid hořečnatý	technicky čistý oxid hořečnatý (MgO)	hořčík
11.05	síran hořečnatý	technicky čistý síran hořečnatý (MgSO ₄ · 7H ₂ O)	hořčík síra
11.06	hydrogenfosforečnan vápenatý ⁽²⁾	hydrogenfosforečnan vápenatý (monohdrát) (CaHPO ₄ · H ₂ O) získávaný z kostí nebo anorganických zdrojů srážením	vápník celkový fosfor
11.07	hydrogenfosforečnan-dihydrogenfosforečnan vápenatý	produkt, který se získává chemicky a sestává ze stejných dílů hydrogenfosforečnanu a dihydrogenfosforečnanu vápenatého (CaHPO ₄ -Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O)	celkový fosfor vápník
11.08	přírodní fosfát defluorizovaný	produkt, který se získává mletím čistěných a vhodným způsobem defluorizovaných přírodních fosfátů	celkový fosfor vápník
11.09	kostní moučka vyklížená	kosti, mleté, odtučněné, zbavené klišu, sterilizované	celkový fosfor vápník
11.10	dihydrogenfosforečnan vápenatý	technicky čistý dihydrogenfosforečnan vápenatý (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O)	celkový fosfor vápník
11.11	fosforečnan hořečnatý-vápenatý	technicky čistý fosforečnan hořečnatý-vápenatý	vápník hořčík celkový fosfor
11.12	dihydrogenfosforečnan amonný	technicky čistý dihydrogenfosforečnan amonný (NH ₄ H ₂ PO ₄)	celkový dusík celkový fosfor
11.13	chlorid sodný ⁽¹⁾	technicky čistý chlorid sodný nebo produkt, který se získává mletím přírodních zdrojů obsahujících chlorid sodný, jako např. kamenná sůl nebo mořská sůl	sodík
11.14	propionát hořečnatý	technicky čistý propionát hořečnatý	hořčík
11.15	fosforečnan hořečnatý	produkt sestávající z technicky čistého fosforečnanu hořečnatého (MgHPO ₄ · H ₂ O)	celkový fosfor hořčík
11.16	fosforečnan sodno-vápenato-hořečnatý	produkt sestávající z fosforečnanu sodno-vápenato-hořečnatého	celkový fosfor hořčík vápník sodík
11.17	fosforečnan sodný	technicky čistý fosforečnan sodný (NaH ₂ PO ₄ · H ₂ O)	celkový fosfor sodík
11.18	hydrogenuhličitan sodný	technicky čistý hydrogenuhličitan sodný (NaHCO ₃)	sodík

⁽¹⁾ Původ zdroje může být přidán k názvu nebo jej nahradit.

⁽²⁾ Druh výrobního postupu může být uveden v názvu.

12. VARIA

Číslo	Název	Popis	Povinné prohlášení
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	pečivo a těstoviny a vedlejší produkty z nich ⁽¹⁾	produkty a vedlejší produkty, které vznikají při výrobě chleba, jemného pečiva, sušenek nebo těstovin	škrob veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza
12.02	cukrovinky a vedlejší produkty z nich ⁽¹⁾	produkty a vedlejší produkty, které vznikají při výrobě cukrovinek včetně čokolády	veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza
12.03	produkty a vedlejší produkty při výrobě cukrářských výrobků a zmrzliny ⁽¹⁾	produkty a vedlejší produkty, které vznikají při výrobě cukrářských výrobků, dortů nebo zmrzliny	škrob veškeré cukry vyjádřené jako sacharóza hrubý tuk
12.04	mastné kyseliny	vedlejší produkt, který vzniká při odkyselení olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu louhem nebo destilací	hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %
12.05	soli mastných kyselin ⁽²⁾	vedlejší produkt, který vzniká při zmýdelňování mastných kyselin pomocí hydroxidu vápenatého, hydroxidu sodného nebo hydroxidu draselného	hrubý tuk Ca (resp. Na nebo K)

⁽¹⁾ Tento název může být změněn nebo doplněn upřesněním procesu, při kterém byla krmná surovina získána.

⁽²⁾ Tento název může být doplněn uvedením získané soli.

13. PRODUKTY A VEDLEJŠÍ PRODUKTY FERMENTAČNÍCH PROCESŮ A AMONNÉ SOLI

2	3	4
Název produktu	Popis fyziologicky účinné látky nebo identifikace mikroorganismu	Živinový substrát (případná specifikace)
1.1.1.1 bílkovinný produkt vzniklý fermentací <i>Methylophilus methylotrophus</i> na methanolu	<i>Methylophilus methylotrophus</i> kmen NCIB 10.515	methanol
1.1.2.1 bílkovinný produkt vzniklý fermentací <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> a <i>Bacillus firmus</i> na přírodním plynu, a jehož buňky byly devitalizovány	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) kmen NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> kmen NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> kmen NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> kmen NCIMB 13280	přírodní plyn (přibližně 91 % methanu, 5 % ethanu, 2 % propanu, 0,5 % isobutanu, 0,5 % n-butanu, 1 % ostatní složky), čpavek, minerální soli
všechny kvasnice – získávané z mikroorganismů a substrátů uvedených ve sloupcích 3 a 4 –, jejichž buňky byly devitalizovány	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	melasa, lihovarnické výpalky, produkty z obilí a škrobu, ovocné šťávy, syrovátka, kyselina mléčná, hydrolyzáty rostlinných vláken
1.4.1.1 <i>Mycelium</i> , vlhký vedlejší produkt z výroby penicilinu, silážený pomocí <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> a <i>Streptococcus lactis</i> pro inaktivaci penicilinu a tepelně ošetřený	dusíkatá sloučenina <i>Penicillium chrysogenum</i> kmen ATCC 48271	různé zdroje uhlohydrátů a jejich hydrolyzáty

2	3	4
Název produktu	Popis fyziologicky účinné látky nebo identifikace mikroorganismu	Živinový substrát (případná specifikace)
2.2.1 mléčnan amonný, vyráběný fermentací prostřednictvím <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	syrovátka
2.2.2 octan amonný, vodný roztok	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	—
2.2.3 síran amonný ve vodném roztoku	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	—
2.3.1 tekuté, koncentrované vedlejší produkty výroby kyseliny L-glutamové fermentací pomocí <i>Corynebacterium melassecola</i>	amonné soli a jiné dusíkaté sloučeniny	sacharóza, melasa, škrobové produkty a jejich hydrolyzáty
2.3.2 tekuté, koncentrované vedlejší produkty výroby L-lysinu monohydrochloridu fermentací pomocí <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	amonné soli a jiné dusíkaté sloučeniny	sacharóza, melasa, škrobové produkty a jejich hydrolyzáty