



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ  
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА  
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

НАКАЗ

28 липня 2017р.

Київ

№ 624

Про затвердження Каталогу  
кормових матеріалів

З метою впровадження галузевої співпраці та на виконання пункту 59 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV "Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею" Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 р. № 228-р,

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Каталог кормових матеріалів, що додається.
2. Управлінню безпеки харчових продуктів та кормів Департаменту безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини забезпечити оприлюднення даного наказу на веб-сайті Держпродспоживслужби.
3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Голова

Володимир ЛАПА

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Державної служби України

з питань безпеки харчових продуктів  
та захисту споживачів України

28 липня 2017 р. № 624

### КАТАЛОГ кормових матеріалів

#### І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Каталог розроблено з метою забезпечення гармонізації законодавства України із законодавством Європейського Союзу шляхом затвердження переліку кормових матеріалів, який створено як інструмент для покращення маркування кормової сировини та комбикормів. Перелік кормової сировини у Каталозі є невичерпний та має полегшити обмін інформацією стосовно властивостей продукції. Використання каталогу операторами ринку кормів є добровільним.

2. Назви кормових матеріалів, зазначені в Переліку кормових матеріалів, використовуються лише для кормового матеріалу, що відповідає зазначеним у ньому вимогам та відображається на маркуванні.

3. Кормові матеріали не повинні містити хімічних забруднень, що можуть виникнути в результаті виробничого процесу або використання допоміжних речовин для переробки, якщо у каталозі не встановлено максимально допустимих рівнів їх вмісту для конкретної речовини.

4. У "Переліку кормових матеріалів" вказано максимальний вміст хімічних забруднень, які можуть виникнути в процесі виробництва або використання допоміжних речовин для переробки, які присутні на рівні 0,1 % або вище.

Також може бути встановлений максимальний вміст хімічних забруднень та допоміжних речовин для переробки, що використовуються в процесі виробництва, які присутні на рівні менше ніж 0,1 %, якщо це визнано доцільним з точки зору захисту прав споживача.

5. Максимальний вміст хімічних забруднень та допоміжних речовин для переробки зазначено у "Глосарії процесів", або в "Переліку кормових матеріалів". Якщо в "Переліку кормових матеріалів" не встановлений конкретний максимальний вміст, то максимальний вміст, зазначений в "Глосарії процесів" застосовується для кожного кормового матеріалу, опис якого включає посилання на цей процес.

6. Ботанічна чистота кормового матеріалу повинна бути не менше ніж 95 %. Проте, ботанічні домішки, такі як залишки іншого олійного насіння або плодів олійних культур з попереднього виробничого процесу, не повинно перевищувати 0,5 % для кожного виду олійного насіння або плодів. Відхилення рівня від цих загальних правил встановлюється в "Переліку кормових матеріалів".

7. Ботанічна назва рослин зазначається лише в першому записі (маркуванні), що вказана в Переліку кормових матеріалів.

8. Для кормового матеріалу, що піддався відповідному процесу або процесам обробки, до його назви додається загальна назва/класифікатор одного або більше процесів, зазначених в "Глосарію процесів".

Кормовий матеріал, назва якого є поєднанням імен, зазначених в "Переліку кормових матеріалів" із загальною назвою/класифікатором одного або декількох процесів, відповідно до "Глосарію процесів", вважається включеним в каталог і його маркування повинно містити обов'язкові декларації, використовувані для кормового матеріалу, як зазначено в "Глосарію процесів" і "Переліку кормових матеріалів", в залежності від обставин.

Якщо в останньому рядку "Глосарію процесів" встановлено спеціальний метод, який використовується для процесу, він має також зазначатися в назві кормового матеріалу.

9. Якщо виробничий процес виготовлення кормового матеріалу відрізняється від опису процесу, викладеного в "Глосарії процесів", процес позначається в описі кормового матеріалу.

10. Для ряду кормових матеріалів можуть бути використані синоніми. Синоніми позначаються в квадратні дужки в колонці "Назва" "Переліку кормових матеріалів".

11. Термін "Вилучені харчові продукти", зазначений у пункті 9.14.1 Переліку кормових матеріалів, означає харчові продукти, за винятком харчових відходів громадського харчування, що вироблені відповідно до вимог законодавства України для споживання людиною, але з практичних або логістичних причин (технологічними помилками під час виготовлення, пакування, зберігання тощо) більше не призначені для споживання людиною і є безпечними для здоров'я тварин, та, за умови їх подальшої переробки, можуть бути використанні в якості корму.

12. Принцип обов'язкового декларування для аналітичних компонентів в кормовому матеріалі, зазначеному в Каталозі, застосовуються, у разі коли продукт містить високу концентрацію специфічного компоненту або процес виробництва змінив поживні характеристики продукту.

Якщо колонка "Обов'язкова декларація" "Переліку кормових матеріалів" є порожньою по відношенню аналітичних компонентів, то такі компоненти, не декларуються.

Якщо вміст золи, нерозчинної в соляній кислоті, перевищує 2,2 %, то він повинен бути задекларований.

Якщо у колонці "Обов'язкова декларація" "Переліку кормових матеріалів" вказано один або більше рівнів вологи, то вони повинні бути задекларовані. Якщо вміст вологи менше 14 %, декларування не обов'язкове.

## II. ГЛОСАРІЙ ПРОЦЕСІВ

	<b>Процес</b>	<b>Визначення</b>	<b>Загальна назва/кваліфікатор</b>
1	Повітряне фракціонування	Розділення частинок за допомогою потоку повітря	Фракціонований повітрям
2	Аспірація	Процес видалення пилу, дрібних частинок та інших частин з зернових з основної маси зерна під час транспортування за допомогою струменю повітря	Аспірований
3	Бланшування	Процес, що полягає з термічній обробці органічної субстанції шляхом обробки кип'ятком або парою з метою денатурації природних ферментів, пом'якшення тканин і видалення гіркого смаку з наступним зануренням в холодну воду, для припинення процесу обробки	Бланшований
4	Відбілювання	Видалення природного кольору	Вибілений
5	Охолодження	Зниження температури нижче температури навколишнього середовища, але вище точки замерзання для консервування	Охолоджений
6	Січення	Зменшення розміру часток за допомогою одного або кількох ножів	Січений
7	Очищення	Видалення предметів (забруднюючих речовини, наприклад каменів) або вегетативних частини рослини, наприклад	Очищений/ відсортований

		частинок соломи, або лушпиння, або бур'янів	
8	Концентрація	Збільшення вмісту певних компонентів шляхом видалення води та/або інших складових	Концентрат
9	Конденсація	Перехід речовини із газоподібного до рідкого стану	Конденсований
10	Термічна обробка	Використання тепла для зміни фізико -хімічних характеристик кормових матеріалів	Оброблений термічно
11	Подрібнення	Зменшення розміру часток з використанням подрібнювача	Подрібнений, дроблений
12	Кристалізація	Очищення з утворенням твердих кристалів з рідкого розчину. Забруднення з розчину зазвичай не переходять у структуру решітки кристалу	Кристалізований
13	Облущення	Технологічна операція повного або часткового видалення зовнішніх оболонок з зерна, насіння, фруктів, горіхів і ін.	Облущений, частково облущений
14	Лущення/лускання	Видалення зовнішньої оболонки квасолі, зерна та насіння, як правило, фізичними засобами	Лущений Очищений
15	Депектинізація	Екстракція пектину з кормових матеріалів	Депектинізований
16	Висушування	Процес вилучення вологи	Висушений
17	Шламування	Процес, який використовується для видалення шламу (слизу) з поверхні	Шламований
18	Знецукрення	Повне або часткове видалення моно - та дисахаридів з меляси та	Знецукрений, частково знецукрений

		інших матеріалів, які містять цукор хімічними або фізичні методами	
19	Детоксикація	Процес, за допомогою якого токсичні забруднювачі нейтралізуються або зменшується їх концентрація	Детоксикований
20	Дистиляція	Фракціонування рідин шляхом кип'ятіння і збору конденсованої пари в окрему ємність	Дистильований
21	Сушіння	Зневоднення природнім або штучним шляхом	Сушений (на сонці або штучно)
22	Силосування	Зберігання кормових матеріалів у силосах, з додаванням консервантів, або в анаеробних умовах в тому числі з додаванням кормових добавок для силосування	Силосований
23	Випаровування	Зменшення вмісту води	Випаруваний
24	Експандування	Тепловий процес, під час якого вода, яка знаходиться в продукті перетворюється в пару, призводячи до збільшення об'єму або руйнування продукту	Експандований
25	Пресування	Видалення олії/жиру пресуванням	Пресований/ макуха та жир і олія
26	Екстракція	Видалення з деяких кормових матеріалів жиру або олії (органічними розчинниками) або цукру та інших водорозчинних компонентів (водою)	Екстрагований/макуха і жир/олія, патока, цукор або інші водорозчинні компоненти
27	Екструзія	Тепловий процес, під час якого швидко випаровування води, що міститься в продукті, призводить до порушення цілісності продукту і	Екструдований

		формування продукту шляхом протискання крізь отвори	
28	Ферментація	Процес, в процесі якого мікроорганізми, наприклад бактерії, грибки або дріжджі, виробляються або використовується для впливу на матеріали з метою спричинення змін у їх хімічному складі або властивостях	Ферментований
29	Фільтрація	Розділення суміші рідких і твердих матеріалів, шляхом пропускання рідини через пористі матеріали або мембрани	Відфільтрований
30	Плющення	Плющення вологого матеріалу підданого термічній обробці	Пластівці
31	Перемелювання на борошно	Зменшення розміру часток сухого зерна з метою полегшення поділу на фракції (борошно, висівки та ін.)	Борошно, висівки
32	Фракціонування	Розділення фрагментів кормових матеріалів шляхом просіювання або обробки потоком повітря, що відділяє легкі частини оболонки	Фракціонований
33	Фрагментація	Процес розділення кормових матеріалів на фрагменти	Фрагментований
34	Смаження	Термічна обробка кормових матеріалів у маслі або жирі	Смажений
35	Гелювання	Процес формування гелю, стабільного матеріалу гелеподібної консистенції, який може бути м'який або твердий, зазвичай за допомогою гелюючих	Гелеподібний

		кормових добавок	
36	Грануляція	Обробка кормових матеріалів для отримання гранул певної форми і консистенції	Гранульований
37	Помол	Процес зменшення розмірів часток твердих кормових матеріалів	Мелений
38	Термічна обробка	Термічна обробка проведена в відповідних умовах	Підданий термічній обробці
39	Гідрогенізація	Каталітичний процес спрямований на насичення подвійних зв'язків масел, жирів, жирних кислот, що здійснюється при високій температурі в атмосфері водню під тиском, з метою отримання частково з або повністю насичених тригліцеридів/жирних кислот або спрямований на отримання поліолів шляхом редукції вуглеводних карбонільних груп до гідроксильних груп	Гідрогенізований, частково гідрогенізований
40	Гідроліз	Зменшення величини частинок кормового матеріалу шляхом обробки водою та/або температурою/тиском, ферментами, або кислотами/лугами	Гідролізований
41	Зрідження	Перетворення з твердого або газоподібного стану в рідину	Зріджений
42	Мацерація	Зменшення розміру частинок кормових матеріалів механічними методами, часто з водою або іншими рідинами	Мацерований
43	Солодування	Процес пророщування зерна з метою активації природних	Солодований

		ферментів, які здатні розщеплювати крохмаль на вуглеводи, а білки – на амінокислоти і пептиди	
44	Плавлення	Перехід від твердого стану до рідкого під дією теплової обробки	Плавлений
45	Мікронізація	Процес зниження середнього діаметру часток кормового матеріалу до мікрометрів	Мікронізований
46	Пропарювання	Процес замочування у воді і термічної обробки для желатинізації крохмалю з наступним висушуванням	Пропарений
47	Пастеризація	Нагрівання до критичної температура протягом певного часу, для знешкодження шкідливих мікроорганізмів з наступним швидким охолодженням.	Пастеризований
48	Очищення	Видалення шкірки з плодів і овочів	Очищені
49	Гранулювання	Формування шляхом протискання крізь матрицю	Гранульований, гранулят
50	Шліфування рису	Видалення оболонок або зародків з лущеного рису	Шліфований
51	Попередня желетинізація	Модифікація крохмалю з метою покращення його властивостей до набухання у холодній воді	Попередньо желатинізований
52	Пресування	Фізичне відділення рідин, таких як жир, олія, вода або сік з твердих продуктів	Макуха (у випадку матеріалів, що містять олію) М'якоть, мезга (у випадку овочів, фруктів і ін.) жом (у випадку цукрових буряків)
53	Рафінування	Повне або часткове видалення забруднень або	Рафінований

		небажаних компонентів за допомогою хімічної або фізичної обробки	
54	Смаження	Термічна обробка сухих кормових матеріалів з метою покращення перетравності, інтенсифікації забарвлення або нейтралізації природних антипоживних факторів	Смажений
55	Вальцювання	Зменшення розміру часток шляхом стискання кормового матеріалу, наприклад зерна, між роликками	Вальцьований
56	Захист від розщеплення в рубці	Процес, метою якого є захист поживних компонентів від розщеплення у рубці жуйних шляхом фізичної обробки із використанням термічної обробки, тиску, пари або їх комбінації та/або шляхом обробки альдегідами, лігносульфонатвми, гідроксидом натрію або органічними кислотами. Кормові матеріали захищені від розщеплення в рубці шляхом обробки альдегідами може містити не більше 0,12% вільних альдегідів	Захищений від розщеплення в рубці
57	Просіювання	Розділення частинок різних розмірів шляхом пропускання кормових матеріалів через сито або сита	Просіяне,
58	Сепарація	Відділення верхнього шару рідини механічним шляхом, наприклад молочного жиру	Сепарований

59	Нарізка	Різання кормових матеріалів тонкими шарами	Нарізаний
60	Замочування	Зволоження і пом'якшення кормових матеріалів, як правило, насіння, з метою скорочення часу приготування корму до згодовування, полегшення видалення оболонок насіння, поглинання води для активізації процесів проростання або нейтралізації природних антипоживних факторів	Замочений
61	Розпилювальна сушка	Зменшення вмісту вологи в рідині шляхом розпилення для збільшення відношення площі поверхні до маси кормового матеріалу, який обробляється теплим повітрям	Висушений розпиленням
62	Обробка паром	Процес обробки паром під тиском для нагрівання і термічної обробки з метою збільшення засвоюваності	Оброблений паром
63	Тостування	Нагрівання з використанням сухого тепла. Зазвичай застосовується для олійних культур, наприклад, для нейтралізації природних антипоживних факторів	Тостований
64	Ультрафільтрація	Фільтрації рідин через мембрану проникною тільки для малих часток	Ультрафільтрація
65	Відділення зародку	Процес повного або часткового видалення зародку з подрібненого зерна	Без зародку
66	Мікронізація в інфрачервоному спектрі	Термічна обробка шляхом нагрівання інфрачервоними променями для обробки зерна, коренеплодів, насіння	Мікронізований в інфрачервоному спектрі

		або бульбоплодів або продуктів їх переробки, переважно супроводжується плющенням	
67	Гідроліз олій/масел і гідрованих олій/масел	Хімічний процес гідролізу жирів/масел. Реакція жирів/масел з водою, що проводиться при високій температурі та тиску, дозволяє отримати сирі жирні кислоти у гідрофобній фазі і гліцерин в гідрофільній фазі	Гідролізований

### III. ПЕРЕЛІК КОРМОВИХ МАТЕРІАЛІВ

#### 1. Злакові і продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
1.1.1	Ячмінь	Зерно <i>Hordeum vulgare L.</i> Може бути захищене від розщеплення в рубці	
1.1.2	Ячмінь запарений	Продукт, отриманий з грубо меленого або коленого ячменю обробкою в теплих і вологих умовах і під тиском	Крохмаль
1.1.3	Ячмінь обсмажений	Продукт обсмаження ячменю, який є частково обсмажений до світлого кольору	Крохмаль, якщо > 10% Сирий протеїн, якщо > 15%
1.1.4	Пластівці ячмінні	Продукт, отриманий шляхом обробки паром або мікронізації в інфрачервоній області спектру і валкування лущеного ячменю. Може містити невелику кількість лушпиння ячменю. Може бути захищений від розщеплення в рубці	Крохмаль
1.1.5	Клітковина ячмінна	Продукт, отриманий в процесі виробництва крохмалю з ячменю. Містить частинки ендосперму і головним чином з волокон	Сира клітковина Сирий протеїн, якщо > 10%
1.1.6	Полова ячмінна	продукт, отриманий в процесі виробництва етанолу з крохмалю після	Сира клітковина

		сухого подрібнення, просіювання і лущення ячменю	Сирий протеїн, якщо > 10%
1.1.7	Шрот ячмінний	Продукт, отриманий при переробці просіяного і лущеного ячменю в перлову крупу, манну крупу або борошно. Складається в основному з частинок ендосперму з дрібними фрагментами зовнішніх оболонок і деяких зерен після просіювання	Сира клітковина Крохмаль
1.1.8	Білок ячмінний	Продукт, отриманий з ячменю після відділення крохмалю і висівок. Складається в основному з білка	Сирий протеїн
1.1.9	Білок ячмінний кормовий	Продукт, отриманий з ячменю після відділення крохмалю. Складається в основному з білків і частинок ендосперму	Волога, якщо <45% або > 60% Якщо вологість < 45%: - сирий протеїн - крохмаль
1.1.10	Фракції ячменю розчинні	Продукт з ячменю, отриманий після вологого екстрагування білка і крохмалю	Сирий протеїн
1.1.11	Висівки ячмінні	Продукт, отриманий при виробництві борошна, після просіювання лущеного зерна ячменю. Він складається в основному з фрагментів зовнішніх лусочок і часток зерна, з яких видалена більша частина ендосперму	Сира клітковина
1.1.12	Крохмаль ячмінний рідкий	Вторинна фракція крохмалю, отримана в процесі виробництва крохмалю з ячменю	Якщо вологість <50%: - крохмаль
1.1.13	Просів пивоварного ячменю	Продукт механічного просіювання (фракціонування за величиною), що містить недорослі зерна ячменю і фракції ячменю, відокремлені перед процесом пивоваріння	Сира клітковина Сира зола, якщо > 2,2%
1.1.14	Пил солодовий і ячмінний	Продукт, що містить фракції зерен ячменю і солоду, розділених під час виробництва солоду	Сира клітковина
1.1.15	Полова пивоварного	Продукт, отриманий під час очищення пивоварного ячменю, який містить	сира клітковина

	ячменю	фрагменти оболонок і дрібні фрагменти ячменю	
1.1.16	Барда ячмінна волога, тверда фракція	Продукт, отриманий в процесі виробництва етанолу з ячменю. Містить тверду фракцію барди з дистиляції	Волога, якщо <65% або > 88% Якщо вологість <65%: - сирий протеїн
1.1.17	Барда ячмінна волога, розчинна фракція	Продукт, отриманий в процесі виробництва етанолу з ячменю. Містить рідку фракцію барди з дистиляції	Волога, якщо <45% або > 70% Якщо вологість <45%: - сирий протеїн
1.1.18	Солод(1)	Продукт, отриманий з пророщених злаків, висушених, грубо мелених або екстрагованих	
1.1.19	Солодові паростки(1)	Продукт, отриманий з пророщених пивоварних злаків в результаті очищення солоду, містить пророслі зерна, дрібну фракцію злаків, лушпиння і дрібні колені зерна солодових злаків. Може бути грубого помелу	
1.2.1	Кукурудза	Зерна <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Можуть бути захищені від розщеплення в рубці	
1.2.2	Пластівці кукурудзяні	Продукт, отриманий шляхом обробки парою або мікронізації в інфрачервоній області спектра і плющення кукурудзи. Може містити невелику кількість оболонок кукурудзи	Крохмаль
1.2.3	Шрот кукурудзяний	Продукт виробництва борошна або манної крупи з кукурудзи. Містить в основному фрагменти зовнішніх оболонок і частинок зерна, з якого було видалено менше ендосперму, ніж з висівок кукурудзяних. Може містити частини кукурудзяних зародків	Сира клітковина Крохмаль
1.2.4	Висівки кукурудзяні	Продукт, отриманий в процесі виробництва борошна або манної	Сира клітковина

		крупи з кукурудзи. Він складається в основному з зовнішніх оболонок і невеликої кількості фрагментів зародків кукурудзяних та частинок ендосперму	
1.2.5	Качани кукурудзяні	Серцевина качана кукурудзи. Містить невідокремлені серцевини качанів кукурудзи, зерно і листя	Сира клітковина Крохмаль
1.2.6	Відсів кукурудзяний	Фракція кукурудзяних зерен, розділених в процесі просіювання при прийманні продукту	
1.2.7	Клітковина кукурудзяна	Продукт, отриманий в процесі виробництва кукурудзяного крохмалю. Складається в основному з волокон	Волога, якщо <50% або > 70% Якщо волога <50%: - сира клітковина
1.2.8	Глютен кукурудзяний	Продукт, отриманий в процесі виробництва кукурудзяного крохмалю. Складається в основному з глютену, отриманого під час відокремлення крохмалю	Волога, якщо <70% або > 90% Якщо волога <70%: - сирий протеїн
1.2.9	Глютен кукурудзяний кормовий	Продукт, отриманий в процесі виробництва кукурудзяного крохмалю. Містить кукурудзяні висівки і розчинні речовини кукурудзи. Продукт може також містити колені зерна кукурудзи і залишки від екстракції кукурудзяної олії з кукурудзяних зародків. Можна додати інші продукти переробки крохмалю і продукти рафінування або ферментації продуктів переробки крохмалю	Волога, якщо <40% або > 65% Якщо волога <40%: - сирий протеїн - сира клітковина - крохмаль
1.2.10	Зародки кукурудзяні	Продукт, отриманий під час приготування крупи манної, борошна або крохмалю з кукурудзяного. Містить в основному з кукурудзяні зародки, зовнішні оболонки і частини ендосперму	Волога, якщо <40% або > 60% Якщо волога <40%: - сирий

			протеїн - сирий жир
1.2.11	Макуха із зародків кукурудзи	Продукт, отриманий в процесі виробництва олії, шляхом пресування перероблених кукурудзяних зародків, до яких можуть ще входити фрагменти ендосперму і оболонки	Сирий протеїн Сирий жир
1.2.12	Шрот післяекстракційний із зародків кукурудзи	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції перероблених зародків кукурудзи	Сирий протеїн
1.2.13	Олія із зародків кукурудзи	Продукт, отриманий із зародків кукурудзи	Сирий жир
1.2.14	Кукурудза екструдована	Продукт, одержуваний з грубо меленого або коленого зерна кукурудзи шляхом обробки в теплих і вологих умовах та під тиском	крохмаль
1.2.15	Розчин з намоченої кукурудзи	Концентрована рідка фракція з процесу замочування кукурудзи	Волога, якщо <45% або > 65% Якщо вологість <45%: - сирий протеїн
1.2.16	Силос з кукурудзи цукрової	Побічний продукт переробки цукрової кукурудзи, що містить серцевину качанів, оболонки, основне зерно, подрібнене і висушене або відтиснене. Отриманий шляхом подрібнення качанів цукрової кукурудзи, її оболонки і листя, з додаванням зерна цукрової кукурудзи	Сира клітковина
1.2.17	Кукурудза подрібнена пророщена	Продукт, отриманий шляхом пророщування подрібненої кукурудзи. Складається в основному з фрагментів ендосперму; може містити зародки кукурудзи і оболонки	Сира клітковина Крохмаль
1.3.1	Просо	Зерно <i>Panicum miliaceum L.</i>	
1.4.1	Овес	Зерно <i>Avena sativa L.</i> та інших сортів вівса	
1.4.2	Овес лущений	Лущене зерно вівса. Може бути оброблене парою	

1.4.3	Пластівці вівсяні	Продукт, отриманий шляхом обробки парюю або мікронізації в інфрачервоній області спектра і плющення лущеного вівса. Може містити невелику кількість вівсяних оболонки	Крохмаль
1.4.4	Шрот вівсяний	Продукт, отриманий під час переробки просіяного лущеного вівса на вівсяну крупу і борошно. Складається в основному з вівсяних висівок і невеликої кількості ендосперму	Сира клітковина Крохмаль
1.4.5	Висівки вівсяні	Продукт виробництва борошна, отриманий з просіяного лущеного вівса. Складається в основному з фрагментів зовнішніх оболонки і частинок зерна, з яких було видалено більшу частину ендосперму	Сира клітковина
1.4.6	Полова вівсяна	Продукт, отриманий в процесі лущення зерна вівса	Сира клітковина
1.4.7	Овес екструдований	Продукт, отриманий шляхом обробки грубо меленого або коленого вівса під дією температури і вологи та під тиском	Крохмаль
1.4.8	Крупа вівсяна	Очищений овес без оболонки	Сира клітковина Крохмаль
1.4.9	Борошно вівсяне	Продукт, отриманий шляхом перемелювання зерна вівса	Сира клітковина Крохмаль
1.4.10	Борошно (мучка) з вівса фуражного	Продукт переробки вівса з високим вмістом крохмалю, після лущення	Сира клітковина
1.4.11	Корм вівсяний	Продукт, отриманий під час переробки, просіяного і лущеного вівса на крупу і борошно. Містить в основному вівсяні висівки і невелику кількість ендосперму	Сира клітковина
1.5.1	Насіння квіноа (різновид лободи), екстраговане	Очищене ціле насіння квіноа ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), з якого було видалено сапонін, що міститься в зовнішній оболонці насіння	
1.6.1	Рис колений	Частини зерна рису <i>Oryza Sativa L.</i> довжиною менше, ніж три чверті	Крохмаль

		цілого ядра. Рис може бути пропарений	
1.6.2	Рис полірований	Лущений рис, з якого при поліруванні видалено висівки і зародки. Рис може бути пропарений	Крохмаль
1.6.3	Рис, попередньо желатинізований	Продукт, отримані з полірованого або коленого рису шляхом попередньої желатинізації	Крохмаль
1.6.4	Рис екструдований	Продукту, що отриманий шляхом екструдування рисового борошна	Крохмаль
1.6.5	Пластівці рисові	Продукт, отриманий шляхом плющення попередньо желатинізованого або коленого рису	Крохмаль
1.6.6	Рис лущений	Рис ( <i>Oryza Sativa L.</i> ), з якого видалені тільки оболонки. Може бути пропарений. Процес лущення та обробки може привести до незначних втрат висівок	Крохмаль Сира клітковина
1.6.7	Рис грубо мелений фуражний	Продукт, що отриманий при перемелюванні рису фуражного, що містить зелені, або крейдянні, або незрілі зерна, відділені під час помелу лущеного рису, або нормальні лущені зерна, що мають жовтий колір або плями	Крохмаль
1.6.8	Борошно рисове	Продукт, отриманий шляхом перемелювання полірованого рису. Рис може бути пропарений	Крохмаль
1.6.9	Борошно з лущеного рису	Продукт, отриманий шляхом перемелювання лущеного рису. Рис може бути пропарений	Крохмаль Сира клітковина
1.6.10	Висівки рисові	Продукт, отриманий під час полірування рису, що переважно складається з зовнішніх шарів зерна (навколоплідник, оболонки, ядро, алейрони) з частиною зародків. Рис може бути пропарений або екструдований	Сира клітковина
1.6.11	Висівки рисові з карбонатом кальцію	Продукт, отриманий під час полірування рису, містить зовнішні шари зерна (навколоплідник, оболонки, ядро, алейрони) з частиною зародків. Може містити до 23%	Сира клітковина Карбонат кальцію

		карбонату кальцію, який використовується як допоміжна субстанція. Рис може бути пропарений	
1.6.12	Висівки рисові знежирені	Рисові висівки, отримані в процесі екстракції олії. Можуть бути захищені від розщеплення в рубці	Сира клітковина
1.6.13	Олія рисова з рисових висівок	Олія екстрагована з стабілізованих рисових висівок	Сирий жир
1.6.14	Шрот рисовий	Продукт виробництва рисового борошна і рисового крохмалю, отриманий шляхом перемелювання сухим або вологим способом і просіюванням. Складається в основному з крохмалю, білка, жиру і клітковини. Рис може бути пропарений. Може містити не більше 0,25% натрію і не більше 0,25% сульфатів	Крохмаль, якщо > 20% Сирий протеїн, якщо > 10% Сирий жир, якщо > 5% Сира клітковина
1.6.15	Шрот рисовий з карбонатом кальцію	Продукт, отриманий під час полірування рису, і містить в основному частинки алейронового (протеїнового) шару і ендосперму. Може містити до 23% карбонату кальцію, який використовується як допоміжна субстанція. Рис може бути пропарений	Крохмаль Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина Карбонат кальцію
1.6.17	Зародки рисові	Продукт, отриманий при поліруванні рису і містить в основному зародки	Сирий жир Сирий протеїн
1.6.18	Макуха з рисових зародків	Продукт, отриманий після подрібнення зародків рису з метою вилучення олії	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
1.6.20	Білок рисовий	Продукт виробництва рисового крохмалю, отриманий шляхом вологого перемелювання, просіювання, подрібнення, концентрування та сушіння	Сирий протеїн
1.6.21	Корм рисовий рідкий	Концентрований рідкий продукт вологого перемелювання і просіювання рису	Крохмаль
1.6.22	Рис експандовани	Продукт, що отриманий шляхом експандування зерна рису або колених	Крохмаль

	й	зерен рису	
1.6.23	Рис ферментований	Продукт отриманий шляхом ферментації рису	Крохмаль
1.6.24	Рис змінений полірований, /крейдяний рис, полірований	Продукт, отриманий в процесі полірування рису, в основному складається з неправильно сформованих зерен та/або крейдяних зерен та/або пошкоджених зерен. Може бути пропарений	Крохмаль
1.6.25	Рис незрілий, полірований	Продукт, отриманий в процесі полірування рису, містить в основному незрілі та/або крейдяні зерна	Крохмаль
1.7.1	Жито	Зерно <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Шрот житній	Продукт, отриманий при виробництві борошна з просіяного жита. Складається в основному з частинок ендосперму, з дрібними фрагментами зовнішньої оболонки і різних частин зерна	Крохмаль Сира клітковина
1.7.3	Корм житній	Продукт, отриманий при виробництві борошна з просіяного жита. Складається головним чином з фрагментів зовнішньої оболонки і частинок зерна, з якого видалено менше ендосперму ніж з висівок житніх	Крохмаль Сира клітковина
1.7.4	Висівки житні	Продукт отриманий при виробництві борошна, з просіяного жита. Складається в основному з фрагментів зовнішньої оболонки і частинок зерна, з яких видалено більшу частину ендосперму	Крохмаль Сира клітковина
1.8.1	Сорго (Просо)	Зерно (насіння) <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Сорго біле	Зерно білого сорго	
1.8.3	Глютен кормовий з сорго	Висушений продукт, отриманий при виробництві крохмалю із сорго. Містить в основному з висівки і невелику кількість глютену. Продукт також може містити сухий залишок води до мацерації, можуть бути додані зародки	Сирий протеїн
1.9.1	Спельта (двозерна)	Зерно спельти <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum</i>	

	пшениця)	<i>топососсит</i>	
1.9.2	Висівки спельти	Продукт виробництва борошна із спельти. Складається в основному з фрагментів зовнішньої оболонки і невеликої кількості фрагментів зародків спельти та ендосперму	Сира клітковина
1.9.3	Полова спельти	Продукт, отриманий при луценні зерна спельти	Сира клітковина
1.9.4	Шрот спельтовий	Продукт, отриманий під час переробки просіяного, очищеного і лущеного зерна спельти на борошно. Складається в основному з частинок ендосперму з дрібними фрагментами зовнішньої оболонки і зерен після просіювання	Сира клітковина Крохмаль
1.10.1	Тритікале	Зерно <i>Triticum Ч Secale cereale L. Hybrid.</i>	
1.11.1	Пшениця	Зерно <i>Ziarno Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.</i> та інших сортів пшениці. Може бути захищена від розщеплення в рубці	
1.11.2	Паростки пшеничні	Продукт, отриманий з пророслої пшениці в процесі пивоваріння та очищення солоду, що містить паростки, дрібні фрагменти зерна, оболонки і невеликі колени зерна пивоварної пшениці	
1.11.3	Пшениця екструдована	Продукт, що отриманий з меленої або коленої пшениці шляхом переробки у вологих, теплих умовах і під тиском	Крохмаль
1.11.4	Шрот пшеничний	Продукт виробництва борошна, отриманий з просіяного зерна пшениці або спельти. Містить частинки ендосперму з дрібними фрагментами зовнішніх оболонок і зерна з відсіву	Сира клітковина Крохмаль
1.11.5	Пластівці пшеничні	Продукт, отриманий шляхом обробки парною або мікронізації в інфрачервоній області спектра і плющення лущеної пшениці. Може містити невелику кількість пшеничних оболонок. Може бути захищений від розщеплення в рубці	Сира клітковина Крохмаль
1.11.6	Корм пшеничний	Продукт виробництва борошна або солоду, отриманий з просіяного зерна пшениці або лущеної спельти.	Сира клітковина

		Складається в основному з фрагментів зовнішньої оболонки і частинок зерна, з яких видалено менше ендосперму, ніж з пшеничних висівок	
1.11.7	Висівки пшеничні (1)	Продукт отриманий при виробництві борошна або солоду, з просіяного зерна пшениці або лущеної спельти. Складається головним чином з фрагментів зовнішньої оболонки і частинок зерна, з якого видалено більшу частину на ендосперму	Сира клітковина
1.11.8	Частинки ферментовані, солодової пшениці	Продукт, отриманий в процесі спільного солодування і ферментації пшениці та пшеничних висівок. Продукт у подальшому висушений і грубо змелений	Крохмаль Сира клітковина
1.11.10	Клітковина пшенична	Клітковина екстрагована в процесі переробки пшениці. Складається в основному з клітковини	Вологи, якщо < 60% або > 80% Якщо вологи < 60%: - сира клітковина
1.11.11	Зародки пшеничні	Продукт дрібно перемелений. Складається в основному з зародків пшениці, плющених або ні, які можуть містити фрагменти ендосперму і зовнішньої оболонки	Сирий протеїн Сирий жир
1.11.12	Зародки пшениці, ферментовані	Продукт ферментації зародків пшениці, в якому інактивовані мікроорганізми	Сирий протеїн Сирий жир
1.11.13	Макуха з зародків пшениці	Продукт виготовлення олії, отриманий методом пресування зародків пшениці ( <i>Triticum aestivum L.</i> , <i>Triticum durum Desf.</i> та інших сортів пшениці та лущеної спельти ( <i>Triticum Spelta L.</i> , <i>Triticum dicoccum Schrank</i> , <i>Triticum monococcum L.</i> )), які можуть містити фрагменти ендосперму і зовнішньої оболонки	Сирий протеїн
1.11.15	Білок пшеничний	Білок пшеничний екстрагований під час виробництва крохмалю або етанолу, може бути частково гідролізований	Сирий протеїн

1.11.16	Глютен пшеничний кормовий	Продукт виробництва крохмалю та клейковини з пшениці. Складається з висівок, з яких зародок частково видалено. Можуть додаватися розчинні фракції пшениці, коліні зерна пшениці та інші похідні продукти крохмалю і рафінування або ферментації крохмалю	Вологи, якщо <45 або > 60% Якщо вологи <45%: - сирий протеїн - крохмаль
1.11.18	Глютен пшеничний в'язкий	Білок пшениці, що характеризується високою в'язкістю після зневоднення, з мінімальним вмістом протеїну 80% (N Ч 6,25) і максимумом 2 % золи у сухій речовині	Сирий протеїн
1.11.19	Крохмаль пшеничний рідкий	Продукт, отриманий від виробництва крохмалю/глюкози та глютену з пшениці	Вологи, якщо <65 або > 85% Якщо вологи <65%: - крохмаль
1.11.20	Крохмаль пшеничний, що містить білок, частково знецукрений	Продукт, отриманий під час виробництва крохмалю пшеничного, містить в основному знецукрений крохмаль, розчинні білки і інші розчинні частини ендосперму	Сирий протеїн Крохмаль Загальний цукор у перерахунку на сахарозу
1.11.21	Частини пшениці розчинні	Продукт переробки пшениці, отриманий після вологої екстракції білка і крохмалю. Може бути гідролізований	Волога якщо <55 або > 85% Якщо волога <55%: - сирий протеїн
1.11.22	Концентрат пшеничний дріжджовий	Вологий побічний продукт, який отриманий після ферментації пшеничного крохмалю при виробництві спирту	Волога, якщо <60% або > 80% Якщо вологи <60%: - сирий протеїн
1.11.23	Відсів	Продукт від механічного просіювання	Сира

	пшениці пивний	(фракціонування за величиною), який складається з дрібних зерен пшениці і фракції зерен пшениці, відділені перед процесом виробництва солоду	клітковина
1.11.24	Пил солодовий і пшеничний	Продукт, що містить фракції зерна пшениці і солоду, відокремлені під час виробництва солоду	Сира клітковина
1.11.25	Оболонки пшениці солодової	Продукт очищення солодової пшениці, що містить фрагменти оболонок і дрібні фрагменти пшениці	Сира клітковина
1.12.2	Борошно зернове (2)	Борошно з меленого зерна	Крохмаль Сира клітковина
1.12.3	Концентрат білковий зерновий (2)	Концентрат і висушений продукт, що отримані від зерна після видалення крохмалю в процесі дріжджового бродіння (ферментації)	Сирий протеїн
1.12.4	Відсів зерновий (2)	Продукт механічного просіювання (фракціонування за розміром), що складається з малих зерен і фракцій зерна, в тому числі пророслого, розділені перед подальшою обробкою. Продукт містить більше сирової клітковини (наприклад оболонок), ніж нефракціонованого зерна	Сира клітковина
1.12.5	Зародки зернові (2)	Продукт дрібного помелу та виробництва крохмалю, що містить в основному зернові зародки, плющені або ні, які мають залишки ендосперму і зовнішніх оболонок	Сирий протеїн, Сирий жир
1.12.6	Брага зернова (2)	Продукт зерна, отримані шляхом випаровування і концентрування продуктів бродіння та дистиляції зерна, що використовуються у виробництві зернового спирту	Волога, якщо <45 або > 70% Якщо вологи <45%: -сирий протеїн
1.12.7	Барда зернова натуральна волога (2)	Вологий продукт, що виробляється як стабільна фракція в процесі центрифугування та/або фільтрації браги з ферментованих і дистильованих зерен, що використовуються у виробництві зернового спирту	Вологи, якщо < 65-> 88% Якщо вологи < 65%: - сирий

			протеїн
1.12.8	Барда зернова концентрована (2)	Вологий продукт, отриманий при виробництві спирту шляхом ферментації і дистиляції затири пшеничної і цукрового сиропу після попереднього відділення висівок і глютену. Може містити відмерлі клітин і/або частини ферментаційних мікроорганізмів	Вологи, якщо <65 або > 88% Якщо вологи <65%: - Сирий протеїн, якщо > 10%
1.12.9	Барда дистильована зернова (2)	Вологий продукт, отриманий в процесі виробництва спирту шляхом ферментації і дистиляції затири з зерна або інших продуктів, які містять крохмаль і цукор. Може містити відмерлі клітин і/або частини ферментаційних мікроорганізмів. Може містити до 2% сульфатів. Може бути захищений від розщеплення в рубці	Вологи, якщо < 60% або > 80% Якщо вологи < 60%: - сирий протеїн
1.12.10	Барда дистильована зернова сушена (з твердої фракції)	Продукт дистиляції спирту, отриманий шляхом сушіння залишків ферментованого зерна. Може бути захищеним від розщеплення в рубці	Сирий протеїн
1.12.11	Барда дистильована зернова сушена (з твердої і рідкої фракції)	Продукт дистиляції спирту, отриманий шляхом сушіння твердих залишків ферментованих зерен, до якого додають темний сироп пива або випаруваний ферментований затир	Сирий протеїн
1.12.12	Дробина пивна (2)	Продукт пивоваріння, що містить залишки солодових і несолодових зернових та інших крохмалистих продуктів, які можуть містити хміль. Зазвичай реалізуються у вологих, але також можуть бути продані у сухому вигляді. Може містити до 0,3% диметилполісилоксану, до 1,5%	Вологи, якщо <65 або > 88% Якщо вологи <65%: - сирий протеїн

		ферментів, до 1,8% бентоніту	
1.12.13	Дробина спиртова (2)	Продукт, отриманий в процесі виробництва віскі з злакових. Містить залишки екстрагування злакових гарячою водою. Зазвичай продаються у вологому вигляді після видалення екстракту зціджуванням	Вологи, якщо <65 або > 88% Якщо вологи <65%: - сирий протеїн
1.12.14	Затир зерна відфільтрований	Твердий продукт, отриманий при виробництві пива, солодового екстракту і віскі. Містить залишки після екстрагування гарячою водою грубо м'якого солоду і можливо інші добавки багаті на цукор і крохмаль. Зазвичай продається у вологому вигляді, після видалення екстракту шляхом відтиснення	Волога, якщо <65 або > 88% Якщо вологи <65%: сирий протеїн
1.12.15	Сироп пивний	Продукт, що залишився в дистиляторі (сік сирий) після першої дистиляції перед ферментацією суслу солодового.	Сирий протеїн, якщо > 10%
1.12.16	Сироп пивний темний	Продукт від першої дистиляції солоду (сік сирий), отриманий перед випаровуванням сиропу пивного, що залишився в дистиляторі	Волога, якщо <45 або > 70% Якщо вологи <45%: - сирий протеїн

(1) Назва може бути доповнена видом зернових.

(2) Назва може бути доповнена видом зерна.

## 2. Олійні культури та продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
2.1.1	Макуха з бабасу	Побічний продукт виробництва олії, отриманий шляхом пресування горіхів пальми <i>Vabassu</i> сорту <i>Orbignya</i>	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.2.1	Насіння рижію	Насіння <i>Camelina sativa L. Crantz</i>	
2.2.2	Макуха рижію	Продукт виготовлення олії, отриманий методом	Сирий протеїн Сирий жир

		пресування насіння рижію	Сира клітковина
2.2.3	Шрот рижію	Побічний продукт виготовлення олії, отриманий методом екстракції та відповідної термообробки макухи з насіння рижію	Сирий протеїн
2.3.1	Оболонка какао	Оболонка сушених і смажених зерен <i>Theobroma cacao L.</i>	Сира клітковина
2.3.2	Лущиння какао	Продукт, отримані в процесі переробки бобів какао	Сира клітковина Сирий протеїн
2.3.3	Шрот післяекстракційний з частково облущеного зерна какао	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції сушених і смажених зерен какао <i>Theobroma cacao L.</i> , з яких було видалено частину оболонок	Сирий протеїн Сира клітковина
2.4.1	Макуха пальмова	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом пресування висушених ядер і зовнішньої оболонки з плодів кокосової пальми <i>Cocos nucifera L.</i>	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.4.2	Гідролізована пальмова макуха	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом пресування і ферментативного гідролізу висушених ядер і зовнішньої оболонки з плодів кокосової пальми <i>Cocos nucifera L.</i>	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.4.3	Післяекстракційна пальмова мучка	Продукт виготовлення олії, отриманий шляхом екстракції сушених ядра (Ендосперм) і зовнішньої оболонки з плодів кокосової пальми <i>Cocos nucifera L.</i>	Сирий протеїн
2.5.1	Насіння бавовни	Насіння <i>Gossypium ssp.</i> , з якого було видалено з	

		волокна	
2.5.2	Післяекстракційний бавовняний шрот з частково облущеного насіння	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції насіння бавовни, з якого було видалено волокна і частин оболонки. (Максимальний вміст сирої клітковини 22,5% у перерахунку на суху речовину)	Сирий протеїн Сира клітковина
2.5.3	Макуха бавовняна	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом пресування насіння бавовни, з якого було видалено волокна	Сирий протеїн Сира клітковина Сирий жир
2.6.1	Макуха арахісова з частково облущених плодів	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування <i>Arachis hypogaea</i> L. і інших видів <i>Arachis</i> . (Максимальний вміст сирої клітковини 16% у перерахунку на суху речовину)	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.6.2	Шрот арахісовий з частково облущених плодів	Продукт виробництва олії, отриманий в процесі екстракції частково облущених плодів арахісу (Максимальний вміст сирої клітковини 16% у перерахунку на суху речовину)	Сирий протеїн Сира клітковина
2.6.3	Макуха арахісова з облущених плодів	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування з облущених плодів арахісу	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.6.4	Шрот арахісовий з облущених плодів	Продукт виробництва олії, отриманий в процесі екстракції облущених плодів	Сирий протеїн Сира клітковина
2.7.1	Макуха з плодів бавовняного дерева	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування плодів бавовняного дерева ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.)	Сирий протеїн Сира клітковина

2.8.1	Насіння лляне	Насіння льону <i>Linum usitatissimum</i> L. (мінімальна ботанічна чистота 93%) ціле, плющене або мелене	
2.8.2	Макуха лляна	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння лляного. (мінімальна ботанічна чистота 93%)	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.8.3	Шрот лляний	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термообробки лляного насіння	Сирий протеїн
2.8.4	Макуха лляна кормова	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння лляного. (мінімальна ботанічна чистота 93%. Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.8.5	Шрот лляний кормовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термообробки лляного насіння. Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн
2.9.1	Висівки гірчичні	Продукт виробництва гірчиці ( <i>Brassica juncea</i> L.). Складається з фрагментів зовнішньої оболонки і часток зерна	Сира клітковина
2.9.2	Шрот гірчичний	Продукт, отриманий в процесі екстракції летких гірчичних масел з насіння гірчиці	Сирий протеїн
2.10.1	Насіння нугу олійного	Насіння нугу олійного <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.)	

		<i>Cass</i>	
2.10.2	Макуха з насіння нугу олійного	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння нугу олійного (золи не розчинної у HCl: не більше 3,4%)	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.11.1	Макуха оливкова	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції пресованих оливок <i>Olea europaea</i> L., відокремлених наскільки це можливо від кісточок	Сирий протеїн Сира клітковина Сирий жир
2.11.2	Шрот оливковий знежирений кормовий	Продукт виробництва оливкової олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термічної обробки макухи оливкової відокремленої наскільки це можливо від кісточок Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн Сира клітковина
2.11.3	Знежирений оливковий шрот	Продукт виробництва оливкової олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термічної обробки макухи оливкової відокремленої наскільки це можливо від кісточок	Сирий протеїн Сира клітковина
2.12.1	Макуха пальмова	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування пальмові ядра <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> ) відокремленої наскільки це можливо від твердої внутрішньої оболонки	Сирий протеїн Сира клітковина Сирий жир
2.12.2	Шрот пальмовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції пальмових ядер	Сирий протеїн Сира клітковина

		відокремленого наскільки це можливо від твердої внутрішньої оболонки	
2.13.1	Насіння гарбуза і гарбузових	Насіння <i>Cucurbita pepo</i> L. і рослин роду <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Макуха з насіння гарбуза і гарбузових	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння <i>Cucurbita pepo</i> L. і рослин роду <i>Cucurbita</i>	Сирий протеїн Сирий жир
2.14.1	Насіння ріпаку (1)	Насіння ріпаку <i>Brassica napus</i> L. <i>ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz oraz <i>rzepaku Brassica napa ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Мінімальна ботанічна чистота 94%	
2.14.2	Макуха ріпакова	Продукт, виробництва олії, отриманий методом пресування насіння ріпаку	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.14.3	Шрот ріпаковий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термічної обробки макухи з насіння ріпаку	Сирий протеїн
2.14.4	Насіння ріпаку, екструдоване	Продукт отриманий з цілого насіння ріпаку методом волого-теплової обробки під тиском, що збільшує желатинізацію крохмалю	Сирий протеїн Сирий жир
2.14.5	Ріпаковий протеїновий концентрат	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом відділення білкової фракції макухи з насіння ріпаку або з насіння ріпаку	Сирий протеїн
2.14.6	Макуха ріпакова кормова	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння ріпаку. Може містити до 1% допоміжних фільтраційних	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина

		матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін..) та сирого лецитину	
2.14.7	Шрот ріпаковий кормовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідної термічної обробки макухи з насіння ріпаку Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін..) та сирого лецитину	Сирий протеїн
2.15.1	Насіння сафлору	Насіння сафлору <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Шрот сафлоровий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції частково облущеного насіння сафлору	Сирий протеїн Сира клітковина
2.15.3	Оболонка сафлору	Продукт, отриманий в процесі луцення насіння сафлору	Сира клітковина
2.16.1	Насіння кунжуту	Насіння <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Насіння кунжуту луцене	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом луцення насіння кунжуту	Сирий протеїн Сира клітковина
2.17.2	Оболонка кунжуту	Продукт, отриманий в процесі луцення насіння кунжуту	Сира клітковина
2.17.3	Макуха з насіння кунжуту	Продукт виготовлення олії, отриманий методом пресування насіння кунжуту заводу (золи не розчинної у HCl: не більше 5%)	Сирий протеїн Сира клітковина Сирий жир
2.18.1	Соя тостована	Соеві боби ( <i>Glycine max. L. Merr.</i> ) піддані відповідній термічній обробці. (активність уреаз не більше 0,4 мг N/г × хв.)	
2.18.2	Макуха соєва	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом пресування насіння сої	Сирий протеїн Сирий жир Сира

			клітковина
2.18.3	Шрот соєвий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки соєвих бобів (активність уреаз не більше 0,4 мг N/г × хв.)	Сирий протеїн Сира клітковина Якщо > 8% сухої речовини,
2.18.4	Шрот соєвий з облущеної сої.	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки облущених соєвих бобів (активність уреаз не більше 0,5 мг N/г × хв.)	Сирий протеїн
2.18.5	Оболонка соєва	Продукт, отриманий в процесі облущення бобів сої	Сира клітковина
2.18.6	Соєві боби екструдовані	Продукт, отриманий з соєвих бобів методом волого-теплової обробки під тиском, що збільшує желатинізацію крохмалю	Сирий протеїн Сирий жир
2.18.7	Концентрат соєвий протеїновий	Продукт, отриманий зоблущених бобів сої після екстракції жиру, підданий ферментації або повторній екстракції з метою зниження рівня екстракту без вмісту азоту	Сирий протеїн
2.18.8	Паста соєва	Продукт, отриманий під час екстракції соєві боби для приготування харчових продуктів	Сирий протеїн
2.18.9	Патока Соєві боби	Продукт, отриманий під час переробки соєвих бобів	Сирий протеїн Сирий жир
2.18.10	Побічні продукти переробки соєвих бобів	Продукти переробки сої отримані при виробництві харчових продуктів	Сирий протеїн
2.18.11	Боби сої	Соєві боби ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.)	активність уреаз, якщо більше 0,4 мг N/г × хв.
2.18.12	Пластівці соєві	Продукт, отриманий шляхом обробки парою або мікронізації в	Сирий протеїн

		інфрачервоній області спектра облученої сої (активність уреазі не більше 0,4 мг N/г × хв.)	
2.18.13	Шрот соєвий кормовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки соєвих бобів (активність уреазі не більше 0,4 мг N/г × хв.). Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн Сира клітковина Якщо > 8% сухої речовини
2.18.14	Шрот соєвий кормовий з облучених соєвих бобів	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки облучених соєвих бобів (активність уреазі не більше 0,5 мг N/г × хв.). Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн
2.19.1	Соняшник	Насіння соняшнику <i>Helianthus annuus L.</i>	
2.19.2	Макуха соняшникова	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння соняшнику	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.19.3	Шрот соняшниковий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки макухи з насіння соняшнику	Сирий протеїн
2.19.4	Шрот соняшниковий з очищеного насіння соняшника	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки макухи з насіння соняшнику з якого повністю або частково видалено оболонки	Сирий протеїн Сира клітковина

		(лушпиння). Максимальний вміст сирії клітковини 27,5% у перерахунку на суху речовину	
2.19.5	Лушпиння соняшнику	Продукт, отриманий в процесі луцення насіння соняшнику	Сира клітковина
2.19.6	Шрот соняшниковий кормовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки макухи з насіння соняшнику Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін.) та сирого лецитину	Сирий протеїн
2.19.7	Шрот соняшниковий з очищеного насіння соняшника кормовий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції та відповідні термічної обробки макухи з насіння соняшнику з якого повністю або частково видалено оболонки (лушпиння). Може містити до 1% допоміжних фільтраційних матеріалів (наприклад кізельгур, силікати і ін..) та сирого лецитину Максимальний вміст сирії клітковини 27,5% у перерахунку на суху речовину	Сирий протеїн Сира клітковина
2.20.1	Рослинні олії та жири (2)	Олії та жири отримані з рослин (за винятком касторової олії з рицини), можуть бути перероблені, рафіновані і/або гідрогенізовані	Волога, якщо > 1%
2.21.1	Сирий лецитин	Продукт отримані в процесі виробництва сирії олії з насіння і рослин олійних культур. При цьому можуть	

		бути додані Лимонна кислота, фосфорна кислота або Гідроксид натрію	
2.22.1	Насіння коноплі	насіння <i>Cannabis sativa L</i> дозволене до застосування згідно чинного законодавства	
2.22.2	Макуха коноплі	Продукт виробництва олії, отримані методом пресування насіння конопель	Сирий протеїн Сира клітковина
2.22.3	Конопляна олія	Олія, отриманий шляхом пресування рослин та насіння коноплі	Сирий протеїн Сирий жир Сира клітковина
2.23.1	Мак	Насіння <i>опійний Мак</i>	
2.23.2	Шрот маковий	Продукт виробництва олії, отриманий шляхом екстракції макового насіння	Сирий протеїн

(1) У відповідних випадках, можна додати інформацію "низький вміст глікозинолатів".

Це відноситься до всіх продуктів з насіння ріпаку.

(2) Назва повинна бути доповнена видом рослин.

### 3 Насіння бобових та продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
3.1.1	Квасоля тостована	Насіння <i>Phaseolus</i> spp. або <i>Vigna</i> spp. піддане відповідній термообробці. Може бути захищена від розщеплення в рубці	
3.1.2	Концентрат білка фасолі	Продукт, що отриманий з відділеної води, після замочування фасолі, при виробництві крохмалю	Сирий протеїн
3.2.1	Стручки ріжкового дерева	Сушені плоди ріжкового дерева <i>Ceratonia siliqua L.</i>	Сира клітковина
3.2.3	Стручки ріжкового дерева сушені	Продукт, що отриманий шляхом подрібнення стручків ріжкового дерева з яких було видалено насіння	Сира клітковина
3.2.4	Мучка із стручків ріжкового дерева, мікронізована	Продукт, що отриманий шляхом мікронізації стручків ріжкового дерева з яких було	Сира клітковина Загальний

		видалено насіння	цукор, розрахований як сахароза
3.2.5	Зародки ріжкового дерева	Зародки насіння ріжкового дерева	Сирий протеїн
3.2.6	Макуха із зародків ріжкового дерева	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування зародків ріжкового дерева	Сирий протеїн
3.2.7	Насіння ріжкового дерева	насіння ріжкового дерева	Сира клітковина
3.3.1	Чечевиця	Насіння <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Вика	Насіння <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Насіння пажитника	Насіння пажитника ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> )	
3.6.1	Мучка із екстрагованого насіння гуару	Продукт, отриманий після екстракції з насіння <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub	Сирий протеїн
3.6.2	Шрот післяекстракційний з насіння гуару	Продукт екстрагування клею з зародків насіння гуару	Сирий протеїн
3.7.1	Біб звичайний	Насіння <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. і var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Пластівці бобу звичайного	Продукт, отримані шляхом пропарювання або мікронізації в інфрачервоному спектрі і плющення бобу звичайного	Крохмаль Сирий протеїн
3.7.3	Оболонка бобу звичайного	Продукт, отриманий при лущенні бобу звичайного, містить в основному зовнішні оболонки бобу звичайного	Сира клітковина Сирий протеїн
3.7.4	Біб звичайний лущений	Продукт, отримані в процесі лущення, що складається в основному з зерен бобу звичайного	Сирий протеїн Сира клітковина
3.7.5	Білок бобу звичайного	Продукт, що отриманий шляхом помелу і фракціонування бобу звичайного	Сирий протеїн
3.8.1	Сочевиця	Насіння <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	

3.8.2	Оболонки сочевиці	Продукт, отримані в процесі лущення насіння сочевиці	Сира клітковина
3.9.1	Солодкий люпин	Насіння <i>Люпин</i> spp. низьким вмістом гіркого насіння	
3.9.2	Солодкий люпин очищений	насіння люпину очищене	Сирий протеїн
3.9.3	Оболонки люпину	Продукт, отримані в ході лущення насіння люпину, що складається в основному з зовнішніх оболонок	Сирий протеїн Сира клітковина
3.9.4	Клітковина з люпину	Продукт, що отриманий після екстракції компонентів люпину	Сира клітковина
3.9.5	Шрот з люпину	Продукт, що отримані при виробництві борошно з люпину. Складається головним чином з частинок з сім'ядоль і, в меншій мірі, оболонок	Сирий протеїн Сира клітковина
3.9.6	Білок люпину	Продукт отриманий з води після замочування люпину при виробництві крохмалю, або після помолу і повітряного фракціонування	Сирий протеїн
3.9.7	Борошно білкове з люпину	Продукт переробки люпину з метою виробництва борошна з високим вмістом білка	Сирий протеїн
3.10.1	Квасоля	Квасоля <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Горох	Насіння <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Висівки горохові	Продукт отриманий при виробництві горохового борошна. Складається головним чином з оболонок при лущенні та очищенні гороху	Сира клітковина
3.11.3	Пластівці горохові	Продукт, отриманий шляхом обробки парою або мікронізації в інфрачервоній області спектра і плющення очищеного насіння гороху	Крохмаль
3.11.4	Борошно горохове	Продукт, отримані при перемелюванні гороху	Сирий протеїн
3.11.5	Оболонка гороху	Продукт отриманий при виробництві борошна горохового. Складається в	Сира клітковина

		основному оболонкам видалених під час луцнення і очищення гороху	
3.11.6	Горох, очищений	Насіння гороху овочевого очищене	Сирий протеїн Сира клітковина
3.11.7	Шрот гороховий	Продукт отриманий при виробництві горохового борошна. Складається головним чином з сімядоль і невеликої кількості оболонки	Сирий протеїн Сира клітковина
3.11.8	Відсів гороху	Продукт механічного просіювання, що складається з фракцій гороху, розділені перед подальшою переробкою	Сира клітковина
3.11.9	Білок гороху	Продукт отриманий з води після замочування гороху при виробництві крохмалю, або після помолу і повітряного фракціонування, може бути частково гідролізований	Сирий протеїн
3.11.1 0	Пульпа горохова	Продукт отриманий при вологій екстракції крохмалю і білка з гороху. Складається в основному внутрішні волокна і крохмалю	Вологи якщо < 70-> 85% Крохмаль Сира клітковина Зола нерозчинна у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
3.11.1 1	Розчинна фракція гороху	Продукт отриманий при екстракції вологим способом крохмалю і білка з гороху. В основному містить розчинні білки та олігосахариди	Волога якщо < 60% або > 85% Загальні цукри Сирий протеїн
3.11.1 2	Клітковина гороху	Продукт, отриманий шляхом екстракції після помолу і просівання облуценого гороху	Сира клітковина
3.12.1	Вика посівна	Насіння <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> і інших різновидів	
3.13.1	Чина посівна	Насіння <i>Lathyrus sativus</i> L.	Метод

		піддане відповідній термообробці	термічної обробки
3.14.1	Вика одноцвітна	Насіння <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4 Коренебульбоплоди і продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
4.1.1	Цукровий буряк	Корінь <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Do ell.	
4.1.2	Листя і коріння цукрового буряка	Свіжий продукт виробництва цукру, що складається в основному з очищених коренів цукрового буряка з листям або без листя	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 5% сухої речовини Вологи, якщо < 50%
4.1.3	Цукор (з цукрових буряків);	Цукор, екстрагований з цукрового буряку за допомогою води	Сахароза
4.1.4	Меляса бурякова (з цукрових буряків)	Продукт консистенції сиропу, отриманий в процесі виробництва або переробки цукрових буряків або рафінування цукру з цукрових буряків. Може містити до 0,5% речовини, що запобігають злипанню. antifoaming агентів (substancji przeciwpieniowej). Може містити до 2% сульфатів. Може містити до 0,25% сульфідів	Загальний цукор, в перерахунку на сахарозу Вологи, якщо > 28%
4.1.5	Меляса бурякова (з цукрових буряків), з частково видаленим цукром та/або бетаїном.	Продукт, отриманий після подальшої екстракції сахарози і бетаїну з бурякової меляси з використанням води. Може містити до 2% сульфатів. Може містити до 0,25% сульфідів	Загальний цукор, в перерахунку на сахарозу Вологи, якщо > 28%
4.1.6	Меляса, що містить ізомальтозу	Некристалічна фракція від виробництва ізомальтози в процесі ферментного	Вологи, якщо > 40%

		перетворення сахарози з цукрових буряків	
4.1.7	Буряковий жом вологий (з цукрових буряків)	Продукт виробництва цукру, що містить різані цукрові буряки, з яких водою екстраговано цукор. Мінімальна вологість: 82%. Вміст цукру є низьким і знижується до нуля через бродіння (молочну кислоту)	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 5% сухої речовини Вологи, якщо < 82 або > 92%
4.1.8	Буряковий жом пресований (з цукрових буряків)	Продукт виробництва цукру, що містить різані цукрові буряки, з яких водою екстраговано цукор і механічно пресований. Максимальна вологість: 82%. Вміст цукру є низьким і знижується до нуля через бродіння (молочну кислоту). Може містити до 1% сульфатів	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 5% сухої речовини Вологи, якщо < 65 або > 82%
4.1.9	Буряковий жом пресований мелясований (з цукрових буряків)	Продукт виробництва цукру, що містить різані цукрові буряки, з яких водою екстраговано цукор і механічно пресований, з додаванням меляси. Максимальна вологість: 82%. Вміст цукру знижується в результаті ферментації (молочну кислоту). Може містити до 1% сульфатів	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 5% сухої речовини Вологи, якщо < 65 або > 82%
4.1.10	Буряковий жом сухий (з цукрових буряків)	Продукт виробництва цукру, що містить різані цукрові буряки, з яких водою екстраговано цукор, механічно пресований і висушений. Максимальна вологість: 82%. Може містити до 2% сульфатів	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини Вологи, якщо < 65 або > 82% Загальний цукор в перерахунку на сахарозу, якщо > 10,5%
4.1.11	Буряковий жом висушений	Продукт виробництва цукру, що містить різані цукрові	Вміст золи нерозчинної у

	мелясований (з цукрових буряків)	буряки, з яких водою екстраговано цукор, механічно пресований і висушений, з додаванням меляси. Може містити до 0,5% przesiwpieni№such.. Може містити до 2% сульфатів	НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини Загальний цукор в перерахунку на сахарозу
4.1.12	Цукровий сироп	Продукт, отриманий шляхом переробки цукру або патоки. Він може містити до 0,5% сульфатів. Він може містити до 0,25% сульфатів	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу Вологи, якщо > 35%
4.1.13	Частини буряка (цукрового) оброблені	Продукт виробництва харчового сиропу з цукрового буряка, який може бути пресований або висушений	Висушені Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% в сухій речовині Пресовані Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 5% в сухій речовині Волога, якщо < 50%
4.1.14	Фруктоолігосахариди	Продукт, отриманий з цукру з цукрових буряків шляхом ферментативного процесу	Волога, якщо > 28%
4.2.1	Буряковий сік	Сік пресований з червоного буряка ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ), з подальшою концентрацією і пастеризацією, зберігаючи типовий овочевий смак і аромат	Волога, якщо < 50% або > 60% Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% в сухій речовині
4.3.1	Морква	Корінь жовтої або червоної моркви <i>Daucus carota</i>	
4.3.2	Шкірка моркви, приготованої на парі	Вологий продукт переробки моркви в тому числі і шкірки, що видалена з кореня моркви шляхом обробки парою до якої можуть бути додані додатково желатиновий	Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% в сухій речовині Волога, якщо < 87

		крохмаль з моркви. Максимальна вологість: 97%.	або > 97%
4.3.3	Кусочки моркви	Вологий продукт, що отримують шляхом механічного поділу при обробці моркви, що складається в основному з сушеної моркви та залишків моркви. Продукт може бути підданий термічній обробці. Максимальна вологість: 97%.	Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% в сухій речовині Волога, якщо < 87 або > 97%
4.3.4	Морквяні пластівці	Продукт отриманий шляхом вальцювання (відшарування), а потім висушування кореню жовтої або червоної моркви	
4.3.5	Морква сушена	Корінь жовтої або червоної моркви, незалежно від способу висушування	Сира клітковина
4.3.6	Морква кормова, висушена	Продукт, що містить внутрішню м'якоть і зовнішню шкірку, які піддають висушуванню	Сира клітковина
4.4.1	Коріння цикорію	Коріння <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Листя і коріння цикорію	Свіжий продукт виробництва цикорію. Він складається в основному з очищених частин цикорію і частин листя	Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини Вологи, якщо < 50%
4.4.3	Насіння цикорію	Насіння <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Пресована целюлоза з цикорію	Продукт виробництва інуліну з коренів <i>Cichorium intybus</i> L., що містить екстраговані і механічно пресовані шматочки цикорію. (Розчинні) вуглеводи цикорію і води частково видалені. Може містити до 1% сульфатів і може містити до 0,2% сульфідів	Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини Вологи якщо < 65 до > 82%

4.4.5	Сушена целюлоза з цикорію	Продукт виробництва інуліну з коренів <i>Cichorium intybus</i> L, що містить екстраговані і механічно пресовані шматочки цикорію, з наступним висушуванням. (Розчинні) вуглеводи цикорію частково видалені. Може містити до 2% сульфатів і може містити до 0,5% сульфатів	Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
4.4.6	Сухий гранулят з коріння цикорію	Продукт, що отриманий шляхом подрібнення, сушіння і мелення коренів цикорію. Може містити до 1% речовини, що запобігають злипанню	Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
4.4.7	Патока з цикорію	Продукт переробки цикорію, отриманого в процесі виробництва інуліну і олігофруктози. Патока з цикорію містить рослинні речовини і мінерали. Може містити до 1% речовини, що запобігають злипанню	Сирий протеїн Сира зола Вологи, якщо < 20 або > 30%
4.4.8	Барда з цикорію	Побічний продукт переробки цикорію, отриманого після видалення інуліну і олігофруктози, і елюювання іонного обміну. Барда з цикорію містить рослинні речовини і мінерали. Може містити до 1% речовини, що запобігають злипанню	Сирий протеїн Сира зола Вологи, якщо < 30 або > 40 %
4.4.9	Інулін з цикорію	Інулін є полімер фруктози, екстрагований з коріння цикорію <i>Cichorium intybus</i> L; Сирий інулін з цикорію може містити до 1% сульфатів і до 0,5% сульфатів	
4.4.10	Сироп з олігофруктози	Продукт, отриманий шляхом часткового гідролізу інуліну з <i>Cichorium intybus</i> L. сирий	Вологи, якщо < 20 або > 30%

		сироп може містити до 1% сульфатів і до 0,5%-сульфітів	
4.4.11	Олігофруктоза висушена	Продукт, що отриманий в процесі часткового гідролізу, і наступному висушуванні інуліну з <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.5.1	Часник, висушений	Білий або жовтий порошок з чистого, меленого часнику <i>Allium sativum</i> L	
4.6.1	Маніоку; [тапіока]; [маніюки]	Коріння <i>Manihot esculenta</i> Crantz, незалежно від їх форми	Вологи, якщо < 60% або > 70%
4.6.2	Маніюка, висушена	Коріння маніюки, незалежно від їх форми, висушена	Крохмаль Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
4.7.1	М'якоть з цибулі	Вологий продукт, отриманий при обробці цибулі ( з роду <i>Allium</i> ), що містить як цибулиння (оболонки) так і цілу цибулю	Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
4.7.2	Цибуля, смажена	Очищена, подрібнена, а потім обсмажена цибуля	Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини Сирий жир
4.7.3	Розчинні фракції цибулі	Сухий продукт, отриманий при обробці свіжої цибулі. Отриманий шляхом екстракції спиртом або водою, в якому спиртову і водну фракція відокремлюють і сушать розпиленням. Він містить в основному вуглеводи	Сира клітковина
4.8.1	Картопля	Бульби <i>Solanum tuberosum</i> L	Вологи, якщо < 72 або > 88%
4.8.2	Картопля, очищена	Картопля, з якої шкіра видаляється шляхом обробки паром	Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у

			НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.3	Лушпайки картопляні, приготовані на парі	Вологий продукт переробки картоплі, що містить лушпайки з бульб картоплі в процесі обробки парою, до якого може бути доданий додатково ієлатуніу№са картопляний крохмаль. Це може бути пюре	Вологи, якщо < 82 або > 93% Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.4	Картопля сира, порізана	Продукт, отриманий з картоплі під час приготування картопляних продуктів для споживання людиною, а також очищені від шкірки	Вологи, якщо < 72 або > 88% Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.5	Лушпайки картопляні	Продукт, отриманий в процесі механічного розділення під час обробки картоплі, і яка в основному складається з сушеної картоплі і залишків картоплі. Продукт може піддаватися тепловій обробці	Вологи якщо < 82 або > 93% Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.6	Картопля, пюре	Продукт бланшують або варять, і потім з картоплі пюре	Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.7	Пластівці картопляні	Промитий продукт, що отриманий в процесі барабанного висушування, очищеної або неочищеної картоплі, що піддали обробкою парою	Крохмаль Сира клітковина Вміст золи нерозчинної у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
4.8.8	М'якоть картопляна	Продукт виробництва картопляного крохмалю, що складається з екстрагованої меленої картоплі	Вологи, якщо < 77 або > 88%
4.8.9	М'якоть картопляна, висушена	Висушений продукт виробництва картопляного крохмалю, що складається з	

		екстрагованої меленої картоплі	
4.8.10	Картопляний (білок) протеїн	Продукт виробництва крохмалю, що містить, головним чином білкові речовини, отриманих після видалення крохмалю.	Сирий протеїн
4.8.11	Протеїн (білок) картопляний, гідролізований	Білок, отриманий в процесі контрольованого ферментативного гідролізу картопляного білка	Сирий протеїн
4.8.12	Протеїн (білок) картопляний, ферментований	Продукт, що отриманий в процесі ферментації і подальшим сушінням картопляного білка розпиленням	Сирий протеїн
4.8.13	Протеїн (білок) картопляний, ферментований, рідкий	Рідкий продукт, що отриманий в процесі ферментації картопляного білка	Сирий протеїн
4.8.14	Картопляний сік, концентрований	Концентрований продукт виробництва картопляного крохмалю, що складається з речовин, які залишилися після часткового видалення клітковини, білків і крохмалю з м'якоті цілої картоплі і випаровування частини води з м'якоті	Вологи, якщо < 50% або > 60% Якщо, вологи < 50%: —Сирий протеїн—Сира зола
4.8.15	Картопля гранульована	Картопля висушена (після миття, чищення, зменшення розміру — через нарізання, тощо та видалення вмісту води)	
4.9.1	Солодка картопля	Бульби <i>Ipomoea batatas</i> L. незалежно від форми	Вологи, якщо < 57 або > 78%
4.10.1	Топінамбур	Бульби <i>Helianthus tuberosus</i> незалежно від форми	Вологи, якщо < 75 або > 80%

### 5 Інше насіння і фрукти та продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
5.1.1	Жолудь	Цілі плоди з дуба <i>Quercus robur</i> L., <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., <i>Quercus suber</i> L. або інших видів дуба	

5.1.2	Жолудь очищений	Продукт, отриманий в процесі лущення жолудів	Сирий протеїн Сира клітковина
5.2.1	Мигдаль	Цілі або колені плоди <i>Prunus dulcis</i> , з лушпинням або без	
5.2.2	Оболонка мигдалю	Мигдальне оболонка отримана від лущеного насіння мигдалю, фізично відокремленого від ядер і грубо помелена	Сира клітковина
5.2.3	Макуха з мигдалю	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування мигдалю	Сирий протеїн Сира клітковина
5.3.1	Насіння Анісу	Насіння <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Яблучна м'якоть суха; [мезга яблучна сушена]	Продукт, отриманий при виробництві яблучного соку <i>Malus domestica</i> або при виробництві сидру. Складається головним чином з висушеної мезги і зовнішніх оболонок. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.4.2	Яблучна м'якоть пресована [макуха пресована]	Продукт, отриманий при виробництві яблучного соку <i>Malus domestica</i> або при виробництві сидру. Складається головним чином з пресованої мезги і зовнішніх оболонок. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.4.3	Меляса яблучна	Продукт, отриманий після виробництва пектину з яблучної м'якоти. Може бути депектинізований	Сирий протеїн Сира клітковина Сирої олії та жирів, якщо >10%
5.5.1	Насіння цукрового буряка	Насіння цукрового буряка	
5.6.1	Гречка	Насіння гречки <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Оболонки та висівки з гречки	Продукт, отриманий в процесі перемелювання зерна гречки	Сира клітковина
5.6.3	Шрот гречаний	Продукт виробництво борошна, отриманий з подрібненої гречки. Він складається в основному з частинок	Сира клітковина Крохмаль

		ендосперму з дрібними фрагментами зовнішньої оболонки і різних частин зерна. Вміст сирої клітковини: не більше 10%	
5.7.1	Насіння червоної капусти	Насіння капусти городньої <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>	
5.8.1	Насіння трави Канарської	Насіння <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	Насіння кмину	Насіння <i>Carum carvi</i> L	
5.12.1	Каштани подрібнені	Продукт виробництва каштанового борошна, що складається в основному з частинок ендосперму, з дрібними фрагментами оболонки і незначними залишками каштана ( <i>Castanea</i> SPP.)	Сирий протеїн Сира клітковина
5.13.1	М'якоть цитрусових	Продукт отриманий шляхом пресування цитрусових <i>Citrus</i> (L.) spp, або під час виробництва соку цитрусових. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.13.2	М'якоть цитрусових, сушена.	Продукт отриманий шляхом пресування цитрусових або під час виробництва соку цитрусових, та висушування. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.14.1	Насіння червоної конюшини	Насіння <i>Trifolium pratense</i> L	
5.14.2	Насіння конюшини повзучої	Насіння. <i>Trifolium repens</i> L	
5.15.1	Оболонки кави	Продукт отриманий при луценні з насіння рослини <i>Coffea</i> на заводах	Сира клітковина
5.16.1	Насіння волошки	Насіння <i>Centaurea cyanus</i> L	
5.17.1	Насіння огірка	Насіння <i>Cucumis sativus</i> L	
5.18.1	Насіння кипарису	Насіння <i>Cupressus</i> L	
5.19.1	Плоди фінікової пальми	Плоди <i>Phoenix dactylifera</i> L. Можуть бути сушеними	

5.19.2	Насіння фінікової пальми	Ціле насіння фінікової пальми	Сира клітковина
5.20.1	Насіння фенхелю	Насіння <i>Foeniculum vulgare</i> Mill	
5.21.1	Плоди фігового дерева	Плоди <i>Ficus carica</i> L. Можуть бути сушеними	
5.22.1	Ядра фруктів(1)	Продукт, що містить внутрішні їстівні насіння і горіхи	
5.22.2	М'якоть фруктів (1)	Продукт отриманий при виробництві фруктового соку та фруктового пюре. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.22.3	М'якоть фруктів, сушена (1)	Продукт отриманий при виробництві фруктового соку та фруктового пюре та висушений. Може бути депектинізований	Сира клітковина
5.23.1	Крес-салат	Насіння від <i>Lepidium sativum</i> L	Сира клітковина
5.24.1	Насіння трав'янистих рослин	Насіння родини <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> і <i>Juncaceae</i>	
5.25.1	Кісточки виноградні	Кісточки винограду <i>Vitis</i> L відокремлені від виноградної м'якоти, з яких не екстраговано олію	Сирий жир Сира клітковина
5.25.2	Шрот з виноградних кісточок	Продукту отриманий при екстракції олії з виноградних кісточок	Сира клітковина
5.25.3	М'якоть виноградна	Виноградна пульпа швидко висушена після екстракції спирту, якого було вилучено стебла і кісточки	Сира клітковина
5.25.4	Розчинні фракції виноградних кісточок.	Продукт отриманий з виноградних кісточок після виробництва виноградного соку. Містить в основному вуглеводи. Може бути концентрованим	Сира клітковина
5.26.1	Фундук (горіхи лісові)	Цілі або подрібнені плоди <i>Corylus</i> (L.) spp, з або без оболонок	
5.26.2	Макуха з лісових горіхів	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування ядер фундука (лісових горіхів)	Сирий протеїн Сира клітковина
5.27.1	Пектин	Пектин одержують шляхом водної екстракції (природні штами)	

		відповідного рослинного матеріалу, як правило, цитрусових або яблук. Не стосується інших органічних осаджувачів, крім метанолу, етанолу і 2-пропанолу. Може містити до 1% метанолу, етанолу і 2% -пропанолу, окремо або в комбінації, в перерахунку на суху речовину. Пектин в основному складається з часткових метилових ефірів полігалактуранової кислоти і їх солей - амонію, натрію, калію і кальцію	
5.28.1	Насіння базилику	Насіння <i>Perilla frutescens L.</i> і продукти його переробки	
5.29.1	Горіхи кедрові	Насіння <i>Pinus (L.) spp.</i>	
5.30.1	Фісташки	Фрукти <i>Pistacia vera L</i>	
5.31.1	Насіння ясеня	Насіння <i>Plantago (L.) spp.</i>	
5.32.1	Насіння редьки	Насіння <i>Raphanus sativus L</i>	
5.33.1	Насіння шпинату	Насіння <i>Spinacia oleracea L</i>	
5.34.1	Насіння розторопші	Насіння <i>Carduus marianus L</i>	
5.35.1	Пульпа томатна (макуха томатна)	Продукт, отриманий шляхом видавлювання помідорів <i>Solanum Lycopersicum L.</i> під час виробництва томатного соку. Він містить в основному шкірку і насіння томатів	Сира клітковина
5.36.1	Насіння деревію	Насіння <i>Achillea millefolium L</i>	
5.37.1	Макуха з кісточок абрикоса	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування абрикосових зерен ( <i>Prunus armeniaca L.</i> ). Може містити синильну кислоту	Сирий протеїн Сира клітковина
5.38.1	Макуха з чорного кмину	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння чорного кмину ( <i>Bunium persicum L.</i> )	Сирий протеїн Сира клітковина
5.39.1	Макуха з огірочника лікарського	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння огірочника лікарського ( <i>Borago officinalis L.</i> )	Сирий протеїн Сира клітковина

5.40.1	Макуха з примули вечірньої	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування насіння примули вечірньої ( <i>Oenothera</i> L.)	Сирий протеїн Сира клітковина
5.41.1	Макуха з граната	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування граната ( <i>Punica granatum</i> L.)	Сирий протеїн Сира клітковина
5.42.1	Макуха з насіння волоського горіха	Продукт виробництва олії, отриманий методом пресування волоських горіхів ( <i>Juglans regia</i> L.)	Сирий протеїн Сира клітковина

(1) Назва повинна бути доповнена видом рослин.

## 6 Грубі і соковиті корми і продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
6.1.1	Листя буряка	Листя <i>Beta spp</i>	
6.2.1	Злакові рослини (1)	Цілі злакові рослини або її частини. Можуть бути свіжі, сушені або силосовані	
6.3.1	Солома злакових (1)	Солома злакових	
6.3.2	Солома злакових оброблена(1) (2)	Продукт, отриманий в процесі відповідної обробки соломи злакових	Натрій, якщо для обробки використано NaOH
6.4.1	Борошно з конюшини	Продукт, отриманий шляхом сушіння та подрібнення конюшини <i>Trifolium spp</i> , який може містити до 20% люцерни ( <i>Люцерна sativa</i> і <i>Люцерна VAR. Мартин</i> ) або інших кормових культур висушених та подрібнених з конюшиною	Сирий протеїн Сира клітковина Зола нерозчинна у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини
6.5.1	Рослинне борошно (Борошно з трав) (3); (Борошно з зелених рослин)(3)	Продукт, отриманий шляхом висушування і подрібнення, а в деяких випадках, пресування кормових рослин	Сирий протеїн Сира клітковина Зола нерозчинна у HCl, якщо > 3,5% сухої речовини

6.6.1	Трава , висушена в полі (сіно)	Різноманітні види трав, висушених в полі	Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.6.2	Трава, висушена при високій температурі (трава висушена)	Продукт, отриманий з трав (різних видів), який штучно зневоднений (будь-яким способом)	Сирий протеїн Сира клітковина Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.6.3	Трава, рослини, бобові рослини, (зелений корм)	Свіжі, силосовані або висушені рослини, що включають трави, бобові або силос, сінаж, сіно, зелений корм	Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.7.1	Борошно з коноплі	Грубо мелене борошно з сухого листя <i>Cannabis sativa</i> L.	Сирий протеїн
6.7.2	Волокно конопляне	Продукт, отриманий під час обробки коноплі, зелений, висушений, волокнистий.	
6.8.1	Солома бобових	Солома бобових	
6.9.1	Солома лляна	Солома лляна ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Люцерна;	<i>Medicago sativa</i> L і <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> , або їх частин	Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.10.2	Люцерна, висушена на полі	Люцерна, висушена на полі	Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.10.3	Люцерна, висушена при високій температурі	Люцерна висушена, зневоднена, в будь-якій формі	Сирий протеїн Сира клітковина Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.10.4	Люцерна, екструдована	Гранули люцерни, екструдовані	

6.10.5	Борошно з люцерни (4)	Продукт, отриманий в процесі висушування та подрібнення люцерни. Може містити до 20% конюшини або інших пасовищних рослин, висушених і подрібнених одночасно з люцерною	Сирий протеїн Сира клітковина Зола нерозчинна у НСІ, якщо > 3,5% сухої речовини
6.10.6	Макуха з люцерни	Висушений продукт, отриманий в процесі витискання соку з люцерни	Сирий протеїн Сира клітковина
6.10.7	Люцерн протеїновий концентрат	Продукт, отриманий в результаті висушування фракції соку, витиснутого з люцерни, який був виділений під час центрифугування і піддавався тепловій обробці для одержання білку	Сирий протеїн Каротин
6.10.8	Розчинна частина люцерни	Продукт, отриманий після екстракції білку з соку люцерни, може бути висушений	Сирий протеїн
6.11.1	Силос кукурудзяний	Силосовані рослини <i>Zea Mays</i> л. <i>Mays SSP</i> або їх частини	
6.12.1	Горохова солома	Солома <i>Pisum spp.</i>	

(1) Назва повинна бути доповнена видом рослин.

(2) Назва повинна бути доповнена зазначенням типу проведеної обробки.

(3) До назви може бути доданий вид рослин.

(4) Слово "борошно" можна замінити на "гранулят". До назви може бути доданий спосіб сушіння.

## 7 Інші рослини, водорості та продукти їх переробки

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
7.1.1	Водорості (1)	Водорості, живі або перероблені, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені водоростей. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола
7.1.2	Сухі водорості (1)	Продукт, що отриманий шляхом висушування водоростей. Продукт може була промитий для зменшення вмісту йоду. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола

7.1.3	Борошно з водоростей (1)	Продукт виробництва олії з водоростей, отримані шляхом екстракції водоростей. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола
7.1.4	Олія з водоростей (1)	Продукт виробництва олії з водоростей шляхом екстракції. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	Сирий жир Вологи якщо > 1%
7.1.5	Екстракт водоростей (1)	Водяний або спиртовий екстракт водоростей, що в основному містить вуглеводи. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	
7.2.6	Борошно з водоростей	Продукт, що отриманий шляхом висушування і подрібнення водоростей, зокрема бурих водоростей. Продукт може була промитий для зменшення вмісту йоду. Може містити до 0,1% антипінних компонентів	Сирої золи
7.3.1	Кора (2)	Очищена та сушена кора дерев чи кущів	Сира клітковина
7.4.1	Квіти (2) сушені	Всі частини сушених квітів їстівних рослин і їх фракції	Сира клітковина
7.5.1	Брокколи сушена	Продукту, що отримані шляхом висушування рослини <i>Brassica oleracea</i> L. після миття, подрібнення (різання, лущення тощо) та видалення води	
7.6.1	Меляса з цукрової тростини	Продукт в консистенції сиропу, отримані в процесі виготовлення або рафінування цукру з <i>Saccharum</i> L.. Може містити до 0,5% антипінних компонентів. Може містити до 0,5% протинакипних засобів. Може містити до 3,5% сульфатів. Може містити до 0,25% сульфідів	Загальний цукор, у перерахунку на сахарозу Волога, якщо > 30%
7.6.2	Меляса з цукрової тростини частково знецукрена	Продукту, що отриманий після подальшої екстракції сахарози з меляси цукрової тростини з використанням води	Загальний цукор, у перерахунку на сахарозу Волога, якщо >

			28%
7.6.3	Цукор з цукрової тростини (сахароза)	Цукор, екстрагований з цукрової тростини, з використанням води	Сахароза
7.6.4	Багасса з цукрової тростини	Продукту, отриманий при екстракції цукру з цукрової тростини при використанні води. Містить в основному клітковину	Сира клітковина
7.7.1	Листя сушене, (2)	Висушені листя їстівних рослин і їх фракції	Сира клітковина
7.8.1	Лігноцелюлоза (Lignocellulose) (2)	Продукт, отриманий в процесі механічної переробки сирової натуральної сушеної деревини, і який містить в основному лігноцелюлозу	Сира клітковина
7.9.1	Корінь солодки	Корінь <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	М'ята	Продукт, отриманий шляхом висушування наземних частини рослини <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> або <i>Mentha viridis</i> (L.) незалежно від їх подання	
7.11.1	Шпинат сушений	Продукт, отриманий шляхом висушування рослини <i>Spinacia oleracea</i> L.	
7.12.1	Юкка Моґаве	Подрібнена до порошку <i>Yucca schidigera</i> Roehl	Сира клітковина
7.13.1	Деревне вугілля	Продукт отриманий шляхом карбонізації органічного рослинного матеріалу	Сира клітковина
7.14.1	Деревина (2)	деревина або дерев'яні волокна необроблені хімічно	Сира клітковина

(1) Назва повинна бути доповнена видом рослин.

(2) Назва повинна бути доповнена видом.

## 8 Молочні продукти

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
8.1.1	Вершкове масло і побічні продукти з вершкового масла	Вершкове масло і продукти отримані в процесі виробництва або переробки вершкового масла (наприклад сироватка), якщо не виділені окремо	Сирий протеїн Сирий жир Лактоза Волога, якщо > 6%

8.2.1	Маслянка/ Маслянка в порошку (1)	<p>Продукт, отриманий внаслідок відокремлення масла від сметани або аналогічного процесу.</p> <p>Може використовуватися концентрування або висушування</p> <p>У випадку приготування спеціальних кормів, може містити:</p> <p>— до 0,5% фосфату, нап. поліфосфатів (нап. гексаметафосфат натрію), дифосфат (нап. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки.</p> <p>— до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу.</p> <p>— до 0,5% лугів напр., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу.</p> <p>— до 2% сипучих речовин, напр., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку.</p> <p>— до 0,4% емульгатора лецитину</p>	<p>Сирий протеїн</p> <p>Сирий жир</p> <p>Лактоза</p> <p>Волога, якщо &gt; 6%</p>
-------	-------------------------------------	--	--

8.3.1	Казеїн	Продукт, отриманий із знежиреного молока або маслянки шляхом висушування казеїну осадженого за допомогою кислот або сичужних ферментів	Сирий протеїн Волога, якщо > 10%
8.4.1	Казеїнат	Продукт, отриманий з сиру або казеїну, внаслідок використання нейтралізуючих речовин і висушування	Сирий протеїн Волога, якщо > 10%
8.5.1	Сири і продукти з сиру	Сир і продукти з сиру і продуктів на основі молока	Сирий протеїн Сирий жир
8.6.1	Молозиво/ молозиво у порошку	Рідина, що виділяється молочними залозами ссавців упродовж 5 днів після отелення. Отримують шляхом концентрації та/або висушування	Сирий протеїн
8.7.1	Молочні побічні продукти	Продукти, отримані при виробництві молочних продуктів (в тому числі: повернуті молочні продукти, осад з центрифуг або сепараторів, біла вода, молоко мінерали). У разі приготування спеціального корму, вони можуть містити: — до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфату (нап. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот:	Волога Сирий протеїн Сирий жир Загальний цукор

		сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. —до 0,5% лугів напр., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. —до 2% сипучих речовин, напр., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину	
8.8.1	Кисломолочні продукти	Продукти, отримані шляхом ферментації молока (наприклад, йогурт і т.д.)	Сирий протеїн Сирий жир
8.9.1	Лактоза	Цукор, що відділяється від молока або молочної сироватки внаслідок очищення та сушіння	Лактоза Волога, якщо > 5%
8.10.1	Молоко /сухе молоко (1)	Звичайний секрет молочної залози. Може використовуватися концентрування або сушіння	Сирий протеїн Сирий жир Волога, якщо > 5%
8.11.1	Знежирене молоко /знежирене сухе молоко (1)	Молоко, що отримують при відділенні на сепараторі вершків від цільного молока. Можуть використовувати концентрування або сушіння	Сирий протеїн Волога, якщо > 5%
8.12.1	Молочний жир	Продукт, отриманий шляхом знежирення молока	Сирий жир
8.13.1	Сухий молочний білок	Продукт, отриманий шляхом висушування білкових сполук, виділених з молока за допомогою хімічного або фізичного впливу	Сирий протеїн Волога, якщо > 8%
8.14.1	Згущене і концентроване	Згущене і концентроване молоко і продукти, отримані	Сирий протеїн Сирий жир

	молоко і їх продукція	шляхом виробництва або обробки цих продуктів	Волога, якщо > 5%
8.15.1	Фільтрат молока /фільтрат молока в порошку (1)	Продукт, що отриманий шляхом фільтрації (ультра-, нано- або мікро-) молока (що проходить через мембрану) з якого лактоза може бути частково вилучена. Може використовуватися зворотний осмос і/або концентрацію і висушування	Сира зола Сирий протеїн Лактоза Волога, якщо > 8%
8.16.1	Концентроване молоко/ концентроване молоко в порошку(1)	Продукт, що отриманий шляхом фільтрації (ультра, нано або мікро) молока (що проходить через мембрану). Може використовуватися концентрування і/або висушування	Сирий протеїн Сира зола Лактоза Волога, якщо > 8%
8.17.1	Молочна сироватка / молочна сироватка в порошку (1)	Продукт, отриманий від виробництва сиру, домашнього сиру, казеїну або аналогічних процесів. Може використовуватися концентрування і/або висушування. При приготуванні спеціального корму, може містити: – до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (напр. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільності білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти,	Сирий протеїн Лактоза Волога, якщо > 8% Сира зола

		<p>що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину.</p>	
8.18.1	Сироватка безлактозна / сироватка безлактозна в порошку (1)	<p>Сироватка, з якої частково видалена лактоза. Може використовуватися концентрування і/або висушування При приготування спеціального корму, може містити: — до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (нап. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для коригування рН на багатьох</p>	<p>Сирий протеїн Лактоза Волога, якщо &gt; 8% Сира зола</p>

		<p>етапах виробничого процесу. — до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину</p>	
8.19.1	Сироватковий протеїн/ сироватковий протеїн в порошку(1)	<p>Продукт, отриманий шляхом висушування сироваткових білкових сполук, виділених з сироватки за допомогою хімічного або фізичного впливу. Може використовуватися концентрування і/або висушування. При приготуванні спеціального корму, може містити: — до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (напр. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти,</p>	Сирий протеїн Волога, якщо > 8%

		<p>що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину</p>	
8.20.1	<p>Сироватка демінералізована / делактозована / сироватка демінералізована / делактозована в порошку (1)</p>	<p>Сироватка з яких лактоза і мінеральні речовини були частково видалені. Може використовуватися концентрування і/або висушування. У разі приготування спеціального корму, може містити: — до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (нап. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для</p>	<p>Сирий протеїн Лактоза Сира зола Волога, якщо &gt; 8%</p>

		<p>коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину</p>	
8.21.1	Фільтрат сироватковий / фільтрат сироватковий в порошок (1)	<p>Продукт, що отриманий шляхом фільтрації (ультра-, нано- або мікро-) сироватки (що проходить через мембрану) з якої лактоза може бути частково вилучена. Може використовуватися зворотний осмос і/або концентрація і висушування. При приготування спеціального корму, вони можуть містити: — до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (напр. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки. — до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти; неорганічних</p>	Сирої золи Сирий протеїн Лактоза Волога якщо > 8%

		<p>кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу.</p> <p>— до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу.</p> <p>— до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку.</p> <p>— до 0,4% емульгатора лецитину</p>	
8.22.1	Концентрат сироватковий / концентрат сироватковий в порошку (1)	<p>Продукт, отриманий шляхом фільтрації (ультра-, нано- або мікро-) сироватки (що проходить через мембрану). Може використовуватися концентрування і/або висушування.</p> <p>При приготуванні спеціального корму, вони можуть містити:</p> <p>– до 0,5% фосфату, напр. поліфосфатів (напр., гексаметафосфат натрію), дифосфат (напр. тетранатрійпірофосфат), який використовується для зниження в'язкості і стабільність білка під час обробки.</p> <p>— до 0,3% кислот, наприклад, органічних кислот: лимонної кислоти, мурашиної кислоти, пропіонової кислоти;</p>	Сирий протеїн Сира зола Лактоза Волога, якщо > 8%

		<p>неорганічних кислот: сірчаної кислоти, соляної кислоти, фосфорної кислоти, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 0,5% лугів нап., натрій, калій, кальцій, магній гідроксид, що використовуються для коригування рН на багатьох етапах виробничого процесу. — до 2% сипучих речовин, нап., кремнію діоксиду, пентана-натрію-трифосфату, три-кальцію-фосфату, що використовуються для підвищення сипучості порошку. — до 0,4% емульгатора лецитину</p>	
--	--	---	--

(1) Назви не є синонімами: продукти розрізняються в основному за вмістом вологи, відповідні назви використовуються в залежності від обставин.

## 9. Продукти тваринного походження і продукти їх переробки

Номер	Ім'я	Опис	Обов'язкова декларація
9.1.1	Побічні продукти тваринного походження(1)	Цілі або частини туші теплокровних тварин, свіжі, заморожені, перероблені, піддані обробці кислотою або сушені	Сирий протеїн Сирий жир Волога, якщо > 8%
9.2.1	Жир тваринного походження (2)	Продукт, що містить жир теплокровних наземних тварин. Може містити максимально 0,1 % гексану, якщо жир екстрагований розчинниками	Сирий жир Волога, якщо > 1%
9.3.1	Побічні продукти бджільництва	Мед, віск бджолиний, маточне молочко, прополіс, пилок, оброблені або необроблені	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу
9.4.1	Перероблений білок (2)	Продукт, отриманий шляхом нагрівання, сушіння та подрібнення цілих теплокровних наземних тварин або їх частин, з яких жир може бути частково	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола Волога, якщо > 8%

		екстрагований або вилучений механічно. Може містити максимально 0,1 % гексану, якщо жир екстрагований розчинниками	
9.5.1	Білки, отримані від виробництва желатину (2)	Сушений тваринний білок, відповідної якості для годівлі, отриманий від виробництва желатину	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола Волога, якщо >8%
9.6.1	Білок тваринного походження гідролізований (2)	Гідролізований білок, отриманий шляхом нагрівання або тиску, або за допомогою хімічного, мікробіологічного або ферментативного гідролізу білків тваринного походження	Сирий протеїн Волога, якщо >8%
9.7.1	Борошно кров'яне (2)	Продукт, отриманий шляхом термічної обробки крові теплокровних тварин, підданих забою	Сирий протеїн Волога, якщо >8%
9.8.1	Продукти крові (1)	Продукти, отримані з крові або фракцій крові теплокровних забійних тварин. Вони включають в себе плазму висушену/заморожену/рідку, сушену цільну кров, еритроцити висушені/заморожені/рідкі або їх фракції і суміші	Сирий протеїн Волога, якщо >8%
9.9.1	Відходи харчові	Всі відходи харчових продуктів, що містять компоненти тваринного походження, в тому числі використаний кулінарний жир, з ресторанів, підприємств громадського харчування і кухонь, в тому числі домашніх	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола Волога, якщо >8%
9.10.1	Колаген (2)	Продукт на основі білка, отриманого з кісток, шкір, шкур та сухожилів тварин	Сирий протеїн Волога, якщо >8%
9.11.1	Борошно пір'яне	Продукт, отриманий шляхом сушіння та подрібнення пір'я забитої птиці, може бути гідролізований	Сирий протеїн Волога, якщо >8%
9.12.1	Желатин (2)	Натуральний розчинний білок, желатинізований або нежелатинізований, отриманий шляхом часткового гідролізу	Сирий протеїн Волога, якщо >8%

		колагену з кісток, шкір, шкур і сухожиль тварин	
9.13.1	Шкварки (2)	Продукт, отриманий при виробництві твердого яловичого жиру, свинячого сала та інших екстрагованих або механічно вилучених жирів тваринного походження, свіжі, морожені або сушені. Може містити максимум 0,1 % гексану, якщо жир екстрагований розчинниками	Сирий протеїн Сирий жир Сира зола Волога, якщо >8%
9.14.1	Продукти тваринного походження (1)	Вилучені харчові продукти, що містять продукти тваринного походження; піддані обробці або ні, свіжі, морожені або сушені.	Сирий протеїн Сирий жир Волога, якщо >8%
9.15.1	Яйця	Цілі яйця <i>Gallus gallus L.</i> в шкаралупі або без	
9.15.2	Яечний білок	Продукт, отриманий з яєць після відділення шкаралупи і жовтків, пастеризований і, можливо, денатурований	Сирий протеїн Спосіб денатурації, якщо застосований
9.15.3	Яечні продукти, сушені	Продукти, що складаються з пастеризованих сушених яєць без шкаралупи, або з суміші сухого яєчного білка і сухого яєчного жовтка в різних пропорціях	Сирий протеїн Сирий жир Волога, якщо >5%
9.15.4	Яечний порошок, підсолоджений	Сушені цілі яйця, або їх частини, підсолоджені	Сирий протеїн Сирий жир Волога, якщо >5%
9.15.5	Яєчна шкаралупа, сушена	Продукт, отриманий з яєць птиці після видалення вмісту (жовтка і білка). Шкаралупу сушать	Сира зола
9.16.1	Наземні безхребетні (1)	Цілі наземні безхребетні, або їх частини, на всіх етапах життя, крім видів патогенних для людини і тварин; оброблені або ні, свіжі, заморожені або сушені	
9.17.1	Хондроїтин сульфат	Продукт, отриманий шляхом екстракції сухожиль, кісток та інших тканин тваринного походження, що містять хрящі і м'які сполучні тканини	Натрій

(1) якщо каталог використовується для маркування, враховуючи обов'язкові вимоги законодавства України, назви замінюються, відповідно:

- назва виду тварини, а також:
- назва частини продукту тваринного походження (наприклад, печінка, м'ясо (тільки в разі скелетних м'язів)), або
- назва виду тварини які не використовувалися для виробництва у зв'язку з заборонаю рециркуляції всередині видів (наприклад, не містять м'ясо птиці), або доповнюються:
- назва виду тварини, або
- назва частини продукту тваринного походження (наприклад, печінка, м'ясо (тільки в разі скелетних м'язів)), або
- назва виду тварини які не використовувалися для виробництва у зв'язку з заборонаю рециркуляції всередині видів.

(2) якщо каталог використовується для маркування, враховуючи обов'язкові вимоги законодавства України, назви доповнюються таким чином:

- назва виду переробленої тварини (наприклад, свиня, жуйні тварини, птиці), або
- назва перероблюваного матеріалу (наприклад, кістки), або
- назву процесу, що використовується, або
- назва виду тварини які не використовувалися для виробництва у зв'язку з заборонаю рециркуляції всередині видів.

## 10. Риба та інші водні тварини та вироби з них

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
10.1.1	Водні безхребетні(1)	Всі морські або прісноводні безхребетні та, або їх частини, на всіх етапах життя, крім видів патогенних для людини і тварин; оброблені або необроблені, свіжі, заморожені або сушені	
10.2.1	Побічні продукти з аквакультури. (1)	Продукти, вироблені на підприємстві по переробці або виробництві продукції для споживання людиною; оброблені або необроблені, свіжі, заморожені або сушені	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола.
10.3.1	Борошно з моллюсків	Продукт, отриманий шляхом нагрівання, екструзії і сушки цілих моллюсків або їх частин, в тому числі диких і культивованих креветок	Сирий протеїн сирий жир, сира зола, якщо >20% Волога, якщо > 8%
10.4.1	Риба (2)	Ціла риба або її частини: свіжа, заморожена, варена, консервована або сушена	Сирий протеїн, волога, якщо > 8%
10.4.2	Борошно рибне(2)	Продукт, отриманий шляхом термічної обробки, пресування і	Сирий протеїн сирий жир

		сушки риби в цілому або її частин, до якої перед сушінням можуть бути додані розчинні фракції риби	сира зола, якщо > 20% волога, якщо > 8%
10.4.3	Розчинні фракції риби	Концентрований продукт, отриманий в процесі виробництва рибного борошна, який був відділений і стабілізований шляхом консервування або сушіння	Сирий протеїн, сирий жир, волога, якщо > 5%
10.4.4	Білок рибний, гідролізований.	Продукт, отриманий в процесі кислотного гідролізу цілої риби або її частин, який може концентруватися шляхом сушіння	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола, якщо > 20% волога, якщо > 8%
10.4.5	Борошно рибне кісткове	Продукт, отриманий шляхом термічної обробки, пресування і сушки частин риби. Складається в основному з кісток	Сири зола.
10.4.6	Жир риб'ячий	Жир, отриманий з риби або її частин, підданий центрифугуванню для видалення води (може включати в себе конкретні характеристики для певного виду продукції, наприклад - жир печінки тріски)	Сирий жир, волога, якщо > 1%
10.4.7	Жир риб'ячий дегідратований	Жир, отримана при дегідратації риб'ячого жиру	Волога, якщо > 1%
10.5.1	Жир з кріля	Жир, отриманий з варених та пресованих морських планктонних рачків, який був підданий центрифугуванню, для видалення воду	Волога, якщо > 1%
10.5.2	Білковий концентрат з кріля гідролізований	Продукт, отриманий в результаті гідролізу всіх або певної частини рачків концентрований переважно шляхом сушіння	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола, якщо > 20%, волога, якщо > 8%.
10.6.1	Борошно з морських червів	Продукт вироблений шляхом термічної обробки і сушіння цілих морські кільчастих червів, або їх частини, в тому числі <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Сирий жир, зола, якщо > 20%, волога, якщо > 8%
10.7.1	Борошно з морського зоопланктону	Продукт, отриманий шляхом термічної обробки, пресування і сушки морського зоопланктону, наприклад рачків	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола, якщо > 20%, волога, якщо > 8%
10.7.2	Жир з морського	Жир, отриманий з вареного і пресованого морського зоопланктону,	Волога, якщо > 1%

	зоопланктону	підданого центрифугуванню для видалення води	
10.8.1	Борошно з мідій	Продукт отриманий шляхом термічної обробки і сушіння цілих молюсків або їх частин, включаючи кальмарів і мідій	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола, якщо > 20%, волога, якщо > 8%
10.9.1	Борошно з кальмарів	Продукт отриманий шляхом термічної обробки, пресування і сушки цілих кальмарів, або їх частин	Сирий протеїн, сирий жир, сира зола, якщо > 20%, волога, якщо > 8%

(1) Назва повинна бути доповнена назвою видів.

(2) Назва повинна бути доповнена назвою виду в разі продукту, виробленого з риби вирощеної у промислових умовах.

## 11. Мінерали та продукти їх переробки

Номер	Ім'я	Опис	Обов'язкова декларація
11.1.1	Карбонат кальцію (1); (вапняк)	Продукт, отриманий шляхом перемелювання джерел карбонату кальцію ( $\text{CaCO}_3$ ). Може містити до 0,25% пропіленгліколь. Може містити до 0,1% допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні.	Кальцій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 5%
11.1.2	Вапняного морські ракушки	Продукт натурального походження, отримані з морської ракушок, мелений або гранульований.	Кальцій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 5%
11.1.3	Карбонат кальцієво-магнієвий	Природні суміш карбонату кальцію ( $\text{CaCO}_3$ ) і карбонат магнію ( $\text{MgCO}_3$ ). Може містити до 0,1% шліфувальні СНДу.	Кальцій, магній, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ , якщо > 5%
11.1.4	Кислий карбонат кальцію з морських водоростей (Maerl)	Продукт натурального походження, отриманий з вапнякових морських водоростей, мелений або гранульований.	Кальцій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ , якщо > 5%
11.1.5	Червоні вапнякові волорості	Продукт натурального походження, отриманий з вапнякових морських	Кальцій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ , якщо

	(Lithothamn)	водоростей( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), мелений або гранульований.	> 5%
11.1.6	Кальцій хлористий	Кальцій хлористий (CaCl <sub>2</sub> ). Може містити до 0,2% сульфату барію.	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.7	Гідроксид кальцію	Гідроксид кальцію (Ca(OH) <sub>2</sub> ). Може містити до 0,1% допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.8	Сульфат кальцію безводний	Сульфат кальцію безводний (CaSO <sub>4</sub> ), отриманий шляхом перемелювання кальцію безводного або зневоднення двох водного сульфату кальцію.	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.9	Сульфат кальцію напівводний	Кальцію сульфат (CaSO <sub>4</sub> × ½ H <sub>2</sub> O), отриманий шляхом частково зневоднення сульфату кальцію дигідрату.	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.10	Сульфат кальцію дигідрат	Сульфат кальцію дигідрат (CaSO <sub>4</sub> × 2 H <sub>2</sub> O), отриманий шляхом перемелювання сульфату кальцію дигідрату або гідратації напівводного сульфату кальцію.	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.11	Кальцієві солі органічних кислот (2)	Кальцієві солі органічних кислот що містять не менше 4 атоми вуглецю.	Кальцій, органічні кислоти
11.1.12	Оксид кальцію	Оксид кальцію (CaO), отриманий шляхом випалювання природнього вапняку. Може містити до 0,1 % допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.13	Кальцію глюконат	Кальцієва сіль глюконової кислоти, зазвичай виражається як Ca (C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> , може бути в гідратованій формі	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.15	Сульфат/карбонат кальцію	Продукт, отриманий при виготовленні карбонату натрію.	Кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.16	Кальцію	L-кальцій підолат (C <sub>5</sub> H <sub>6</sub> CaNO <sub>3</sub> )	Кальцій, зола

	підолат	Може містити до 1,5% глутамінової кислоти та супутніх речовини.	нерозчинна у HCl, якщо > 5%
11.1.17	Оксид кальцію-карбонат магнію	Продукт, отриманий шляхом нагрівання природних субстанцій які містять кальцій і магній, наприклад доломіт. Може містити до 0,1% допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні.	Кальцій, магній
11.2.1	Оксид магнію	Кальцинований оксид магнію (MgO) що містить не менше 70% MgO.	Магній, зола нерозчинна у HCl, якщо > 15%
11.2.2	Сульфат магнію семиводний	Сульфат магнію (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O).	Магній, сірка, зола нерозчинна у HCl, якщо > 15%
11.2.3	Сульфату магнію моногідрат	Сульфат магнію (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O).	Магній, сірка, зола нерозчинна у HCl, якщо > 15%
11.2.4	Сульфат магнію безводний	Сульфат магнію безводний (MgSO <sub>4</sub> ).	Магній, сірка, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.2.5	Пропіонат магнію	Пропіонат магнію (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> MgO <sub>4</sub> ).	Магній
11.2.6	Хлорид магнію	Хлорид магнію (MgCl <sub>2</sub> ) або розчин отриманий шляхом природної концентрації морської води після осадження натрію хлориду.	Магній, хлор, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.2.7	Карбонат магнію	Природний карбонату магнію (MgCO <sub>3</sub> ).	Магній, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.2.8	Гідроксид магнію	Гідроксид магнію (Mg(OH) <sub>2</sub> ).	Магній, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.2.9	Сульфат	Сульфат магнієво-калієвий	Магній, калій

	магнієво-калієвий		зола нерозчинна у НСІ, якщо > 10%
11.2.10	Магнієві солі органічних кислот (2)	Магнієві солі органічних кислот, які містять не менше 4 атомів вуглецю.	Магній, органічні кислоти
11.3.1	Дикальцій фосфат (3); (кальцію фосфат одно водний)	Кальцію фосфатуодноводний отриманий з кісток або з неорганічних джерел ( $\text{CaHPO}_4 \times$ $\text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,2$ Може містити до 3% хлоридів у вигляді NaCl.	Кальцій, фосфор, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%, зола нерозчинна у НСІ якщо > 5%
11.3.2	Моно-, дикальцій фосфат	Продукт, який отриманий хімічним способом і складається з дикальцій фосфату та монокальційфосфату ( $\text{CaHPO}_4$ . $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Загальний фосфор, кальцій, фосфор нерозчинний у 2% лимонній кислоті
11.3.3	Монокальційф осфат	монокальційфосфат ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ $\times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} < 0,9$	Загальний фосфор, кальцій, фосфор нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.4	Трикальційфос фат;	Трикальційфосфат з кісток або неорганічні джерел ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times$ $\text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,3$	Кальцій, фосфор, P нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.5	Фосфат кальцію і магнію	Фосфат кальцію і магнію.	Кальцій, магній, фосфор, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.6	Знефторений	Природний фосфат,	Загальний

	фосфат	кальцинований і підданий термічній обробці більше ніж необхідно для видалення домішок.	фосфор, кальцій, натрій, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%, зола нерозчинна у НСІ якщо > 5%
11.3.7	Пірофосфат кальцію	Пірофосфат кальцію	Загальний фосфор, кальцій, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.8	Магнію фосфат	Продукт, що складається з моно-, ди-, або тринатрієвого фосфату магнію	Загальний фосфор, магній, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%, зола нерозчинна у НСІ якщо > 10%
11.3.9	Фосфат натрієво-кальцієво-магнієвий	Продукт, що складається з фосфат натрію, кальцію, магнію.	Загальний фосфор, магній, кальцій, натрій, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.10	Натрію фосфат	Натрію фосфат ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Загальний фосфор, натрій, нерозчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.11	Динатрій фосфат	Динатрій фосфат ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Загальний фосфор,

			натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.12	Тринатрій фосфат	Тринатрій фосфат ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Загальний фосфор, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.13	Натрію пірофосфат;	Пірофосфат натрію ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ )	Загальний фосфор, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.14	Монокалій фосфат	Монокалій фосфат ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.15	Дікалій фосфат	Дікалій фосфат ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.16	Фосфат кальцієво-натрієвий	Кальцію фосфат натрію ( $\text{CaNaPO}_4$ )	Загальний фосфор, калій, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.17	Моноамоній фосфат; [Амонію дигідроген ортофосфат]	Моноамоній фосфат ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Загальний азот, фосфор, не розчинний у 2% лимонній

			кислоті, якщо > 10%
11.3.18	Селітра кальцієва;	Селітра кальцієва ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	Загальний азот, загальний фосфор, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.19	Натрію триполіфосфат; [Пента трифосфат натрію]	Натрію триполіфосфат (Na <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>9</sub> )	Загальний фосфор, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.20	Фосфат натрієво-магнієвий кормовий	Фосфат натрію, магнію (MgNaPO <sub>4</sub> )	Загальний фосфор, магній, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.21	Гіпофосфіт магнію	Гіпофосфіт магнію (Mg (H <sub>2</sub> PO <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> × 6 H <sub>2</sub> O)	Магній, загальний фосфор не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.22	Дежелатинізоване м'ясокісткове борошно	Дежелатинізовані, стерилізовані і мелені кістки, з яких було видалено жир.	Загальний фосфор, кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.3.23	Кісткова зола	Неорганічні залишки від спалювання побічних продуктів тваринного походження.	Загальний фосфор, кальцій, зола нерозчинна у HCl, якщо > 10%
11.3.24	Поліфосфат	Неоднорідна суміш солей	Загальний

	кальцію	кальцію конденсованих поліфосфорних кислот із загальною формулою $H(n + 2) P_nO(3n+1)$ де "n" не є менш ніж 2.	фосфор, кальцій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.25	Кальцію пірофосфат	Кальцію пірофосфат $CaH_2P_2O_7$	Загальний фосфор, кальцій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.26	Кислий пірофосфат магнію	Кислий пірофосфат магнію ( $MgH_2P_2O_7$ .) виробляються з очищеної фосфорної кислоти і очищеного гідроксиду магнію або оксиду магнію шляхом випаровування води і конденсації ортофосфатів до дифосфатів.	Загальний фосфор, магній, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.27	Динатрій дигідроген дифосфат	Динатрій дигідроген дифосфат ( $Na_2H_2P_7O_7$ )	Загальний фосфор, кальцій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.28	Тринатрійдифосфат	Тринатрійдифосфа (безводний: $Na_3HP_2O_7$ ; моногідрат: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ )	Загальний фосфор, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.29	Поліфосфат натрію;	Неоднорідна суміш натрієвих солей конденсованих поліфосфорних кислот із загальною формулою $H(n + 2) P_nO(3n + 1)$ де 'n' не є менш ніж 2	Загальний фосфор, натрій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.30	Трикалій фосфат	Трикалій монофосфат (безводний: $K_3PO_4$ ; гідратований: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 або 3))	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2%

			лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.31	Тетракалію фосфат	Tetrapotassium Пірофосфат ( $K_4P_2O_7$ )	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.32	Пентакалію трифосфат	Pentapotassium трі поліфосфат ( $K_5P_3O_{10}$ )	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.33	Поліфосфат калію	Неоднорідна суміш калійних солей конденсованих поліфосфорних кислот із загальною формулою $H(n+2)P_nO(3n+1)$ де 'n' не є менш ніж 2	Загальний фосфор, калій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.3.34	Поліфосфат натрієво-кальцієвий	Поліфосфат натрієво-кальцієвий	Загальний фосфор, натрій, кальцій, не розчинний у 2% лимонній кислоті, якщо > 10%
11.4.1	Хлорид натрію (1)	Хлорид натрію ( $NaCl$ ) або продукту, що отриманий ропи шляхом випаровування(поварена сіль) або випаровування морської води (морська сіль) або перемелювання кам'яної солі	Натрій, зола нерозчинна у $HCl$ якщо > 10%
11.4.2	Натрію бікарбонат	Бікарбонат натрію ( $NaHCO_3$ )	Натрій, зола не розчинна у $HCl$ якщо > 10%
11.4.3	Карбонат натрію/амонію [Карбонат	Продукт, отриманий під час виробництва Натрій вуглекислий і натрію бікарбонат, зі слідами	Натрій, зола нерозчинна у $HCl$ якщо >

	натрію/амонію (водню)]	бікарбонат амонію (Амоній бікарбонат Макс. 5%)	10%
11.4.4	Карбонат натрію	Карбонат натрію ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )	Натрій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.4.5	Карбонат натрію півтораводний [trisodium hydrogendicarbonate]	Карбонат натрію півтораводний ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ )	Натрій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.4.6	Сульфат натрію	Сульфат натрію ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ) Може містити до 0,3% метіоніну	Натрій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.4.7	Натрієві солі органічних кислот (2)	Натрієві солі органічних кислот, що містять не менше 4 атоми вуглецю	Натрій, органічні кислоти
11.5.1	Хлорид калію	Хлорид калію ( $\text{KCl}$ ) або продукти, що отримані шляхом перемелювання природних джерел хлорид калію	Калій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.5.2	Сульфат калію	Калій сірчаноокислий ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ )	Калій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.5.3	Карбонат калію	Карбонат калію ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ )	Калій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.5.4	Калію бікарбонат	Бікарбонат калію ( $\text{KHCO}_3$ )	Калій, зола нерозчинна у $\text{HCl}$ якщо > 10%
11.5.5	Калієві солі органічних кислот (2)	Калієві солі органічних кислот, що містять не менше 4 атоми вуглецю	Калій, органічні кислоти
11.6.1	Сірка	Порошок, отриманий від природних родовищ мінеральних. Крім того, продукту, що отримані від видобутку нафти нафтопереробної промисловості як властивості, що практикується сірки виробниками	Сірка

11.7.1	Палигорскіт (Attapulgate)	Природній мінерал, що містить магній алюміній кремній	Магній
11.7.2	Кварц	Природні мінерали, отримані шляхом перемелювання джерел кварцу. Може містити до 0,1% допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні	
11.7.3	Крістобаліт (Cristobalite)	Діоксид кремнію (SiO <sub>2</sub> ) отримані з повторної неконституційного кварцу. Може містити до 0,1% допоміжних субстанцій, що застосовуються при перемелюванні	
11.8.1	Сульфат амонію	Сульфат амонію ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> T <sub>4</sub> ) отриманий шляхом хімічного синтезу	Азот, у перерахунку на сирий протеїн, сірка
11.8.2	Розчин сульфату амонію	Сульфат амонію у водному розчині, що містить не менше 35% сульфату амонію	Азот, у перерахунку на сирий протеїн, сірка
11.8.3	Амонійні солі органічних кислот (2)	Амонійні солі їстівні органічних кислот, що містять не менше 4 атоми вуглецю	Азот, у перерахунку на сирий протеїн, органічні кислоти
11.8.4	Лактат амонію	Амонію лактат (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Містить лактат амонію, вироблений процесі ферментації з <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. lub <i>Bifidobacterium</i> spp., що містить не менше 44% азоту у перерахунку на сирий протеїн. Може містити до 0,8% фосфору, 0,9% калію, магнію 0,7%, 0,3% натрію, 0,3% сульфатів 0,1%	Азот, у перерахунку на сирий протеїн, сира зола

		хлоридів, 5% цукру та 0,1% антипінних субстанцій	
11.8.5	Ацетат амонію	Ацетату амонію ( $\text{CH}_3\text{COONH}_4$ ) у водному розчині, що містить не менше 55% ацетату амонію)	Азот, у перерахунку на сирий протеїн

- (1) Характер джерела може бути вказаний додатково або замість імені.  
(2) Назва повинна бути змінена або доповнена, щоб вказати органічну кислоту.  
(3) У назву може бути включена назва виробничого процесу.

## 12. Побічні продукти ферментації мікроорганізмів

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
12.1	Продукти, отримані з біомаси певних мікроорганізмів, вирощених на певних субстратах	Продукти можуть містити до 0,3% антипінних субстанцій, до 1,5% фільтраційних субстанцій, до 2,9% пропіонової кислоти	Кислота пропіонова, якщо > 0,5%
12.1.1	Білковий продукт отриманий з <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Білковий продукт отриманий шляхом ферментації культури <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB штам 10.515) (1) на метанолі, з вмістом сирого протеїну: не менше 68% та індексом відбиття не менше 50	Сирий протеїн Сира зола Сирий жир
12.1.2	Білковий продукт, отриманий з, <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> і <i>Bacillus firm</i>	Білковий продукт, отриманий шляхом ферментації бактерій (NCIMB штам 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB штам 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB штам 13288) і <i>Bacillus firm</i> (NCIMB штам 13280) (1) на природному газі (бл. 91% метану, етану 5%, 2% пропану, 0,5% ізобутану, 0,5% н бутану), з вмістом аміаку і мінеральних солей, сирого протеїну, не менше ніж 65%	Сирий протеїн Сирої золи Сирий жир
12.1.3	Білковий продукт, отриманий з	Білковий продукт, отриманий від виробництва амінокислот культурою <i>Escherichia coli</i> K12	Сирий протеїн

	<i>Escherichia coli</i>	(1) на субстратах рослинного або хімічного походження, аміаку або мінеральних солях; може бути отриманий шляхом гідролізу	
12.1.4	Білковий продукт, отриманий з <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Білковий продукт, отриманий від виробництва амінокислот культурою <i>Corynebacterium glutamicum</i> (1) на субстратах рослинного або хімічного походження, аміаку або мінеральних солях, може бути отриманий шляхом гідролізу	Сирий протеїн
12.1.5	Дріжджі [пивні дріжджі] [дріжджові продукти]	Дріжджі і дріжджові продукти отримані з <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluveromyces lactis</i> , <i>Kluveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. (1) (2) на субстратах, в основному, рослинного походження, таких, як патока, цукор, сироп, алкоголь, на відходах лікеро-горілчаного виробництва, крупах і продуктах, що містять крохмаль, фруктовий сік, сироватку, молочну кислоту, цукор, на гідролізованих рослинних волокнах і шляхом бродіння поживних речовин, таких як аміак або мінеральні солі	Волога < 75 - > 97%. Сирий протеїн, якщо вологи < 75%:
12.1.6	Силос, отриманий на міцелії від виробництва пеніциліну	Міцелій, (білковий продукт), вологий побічний продукт, отриманий від виробництва пеніциліну <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) (1) з різних джерел вуглеводів і продуктів їх гідролізу, під дією тепла та окиснення за допомогою <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> ,	Сирий протеїн, сира зола

		<i>sake, collinoides</i> та <i>Streptococcus lactis</i> для інактивації пеніциліну, азот, виражений як сирий протеїн, мінімум 7%	
12.1.7	Дріжджі з біопалива	Дріжджі і дріжджові продукти отримані від <i>Yarrowia lipolytica</i> (1) (2), вирощених на рослинних оліях і відшарованих, при цьому фракція гліцерину формується під час виробництва біопалива	Волога < 75% - > 97% Сирий протеїн, якщо волога < 75%
12.2	Інші побічні продукти бродіння	Може містити до 0,6% антипінних реагентів. Може містити до 0,5% речовин, що запобігають утворенню каменів. Може містити до 0,2% сульфідів	
12.2.1	Віназа [конденсована розчинна меляса]	Побічні продукти, отримані від промислової переробки сусла в процесі бродіння, такі як алкоголь, органічні кислоти, дріжджі. Вони складаються з рідини/пасти, отриманих в процесі бродіння сусла. Вони також можуть включати відмерлі клітини або їх частини, які утворюються при ферментації мікроорганізмів. Субстрати мають в основному рослинне походження, такі, як патока, цукровий сироп, алкоголь, відходи залишків виробництва лікєро-горілчаного заводу, круп і продуктів, що містять крохмаль, фруктовий сік, сироватку, молочну кислоту, цукор, на гідролізованих рослинних волокнах і шляхом бродіння поживних речовин, таких як аміак або мінеральні солі	Сирий протеїн, субстрат, отриманий в процесі виробництва
12.2.2	Побічні продукти виробництва L-глутамінової кислоти	Побічні продукти з виробництва L-глутамінової кислоти шляхом ферментації <i>Corynebacterium melassecola</i> (1) на субстраті, який складається з сахарози, меляси, крохмалю та їх гідролізатів, солей амонію і інших азотистих сполук	Сирий протеїн

12.2.3	Побічні продукти виробництва L-лізину моногідрохлориду з <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Побічні продукти з виробництва L-лізину моногідрохлориду шляхом ферментації <i>Brevibacterium lactofermentum</i> (1) на субстраті, який складається з сахарози, меляси, крохмалю та їх гідролізатів, солей амонію і інших азотистих сполук	Сирий протеїн
12.2.4	Побічні продукти виробництва амінокислот з <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Побічні продукти виробництва амінокислот, шляхом ферментації <i>Corynebacterium glutamicum</i> (1) на субстратах рослинного або хімічного походження, аміаку або мінеральних солях	Сирий протеїн, сира зола
12.2.5	Побічні продукти з виробництва амінокислот з <i>Escherichia coli</i> K12	Побічні продукти виробництва амінокислот, шляхом ферментації <i>Escherichia coli</i> K12 (1) на субстратах рослинного або хімічного походження, аміаку або мінеральних солях	Сирий протеїн, сира зола
12.2.6	Побічний продукт виробництва ферментів з <i>Aspergillus niger</i>	Побічний продукт ферментації <i>Aspergillus niger</i> (1) на пшениці і солоді для виробництва ферментів	Сирий протеїн

(1) Клітини мікроорганізмів інактивовані або знешкоджені.

(2) Споживча назва штамів дріжджів може змінюватися в залежності від наукової систематики і, можуть бути також використані синоніми назв перерахованих штамів.

### 13. Різне

Номер	Назва	Опис	Обов'язкова декларація
13.1.1	Продукти хлібобулочної й макаронної промисловості	Продукти, отриманих під час і в результаті виробництва хліба, печива, вафельних виробів або макаронів. Можуть бути сушені	Крохмаль, загальна цукор, в перерахунку на сахарозу, сирий жир, якщо > 5%
13.1.2	Продукти кондитерської промисловості	Продукти, отримані під час і в результаті виробництва кондитерських виробів і тістечок. Вони можуть бути сушені	Крохмаль, загальний цукор, в перерахунку на сахарозу, сирий жир, якщо > 5%

13.1.3	Продукти приготування сніданків із зернових пластівців	Речовини або призначені продукти, котрі піддавалися обробці, частково перероблені або в первинному вигляді, готові до споживання людьми. Можуть бути сушені	Сирий протеїн, якщо > 10%, сира клітковина, жири/сирі жири, якщо > 10 %, крохмаль, якщо > 30 %, загальний цукор в перерахунку на сахарозу, якщо > 10 %
13.1.4	Вироби з кондитерської промисловості	Продукти, отримані під час виготовлення цукерок, у тому числі шоколаду. Можуть бути сушені	Крохмаль, сирий жир, якщо > 5%, загальний цукор в перерахунку на сахарозу
13.1.5	Продукти підприємств, що виробляють морозиво	Продукти, отримані під час виробництва морозива. Можуть бути сушені	Крохмаль, загальний цукор в перерахунку на сахарозу, сирий жир
13.1.6	Продукти первинної та вторинної переробки від свіжих овочів та фруктів (1)	Продукти, отримані в процесі перероблення свіжих фруктів і овочів (у тому числі скоринка, цілі частки фруктів/овочів і їх суміші). Вони могли бути раніше сушені або морожені	Крохмаль, сира клітковина, сирий жир, якщо > 5%, зола нерозчинна у HCl, якщо > 3,5%
13.1.7	Продукти від переробки рослин (1)	Продукти, отримані в результаті замороження або сушки цілих рослин або їх частин	Сира клітковина
13.1.8	Продукти переробки пряностей і трав'яних приправ (1)	Продукти, отримані в результаті замороження або сушки прямих і трав'яних приправ або їх частин	Сирий протеїн, якщо > 10%, сира клітковина, жири/сирі жири, якщо > 10%, крохмаль, якщо > 30%, загальний цукор в перерахунку на сахарозу, якщо > 10%

13.1.9	Продукти від переробки трав (1)	Продукти, отримані в результаті дроблення, помелу, замороження або сушки трав або їх частин	Сира клітковина
13.1.10	Продукти промислової переробки картоплі	Продукти, отримані під час переробки картоплі. Могли бути раніше сушені або заморожені	Крохмаль, сира клітковина, сирий жир, якщо > 5%, зола нерозчинна у HCl, якщо > 3,5%
13.1.11	Продукти при виробництві соусів	Речовини від виробництва соусів, які призначені для споживання або можуть споживатися людьми в їх обробленій, частково обробленій або необробленій формі. Могуть бути сушені	Сирий жир
13.1.12	Продукти первинної та вторинної переробки солоних закусок	Продукти первинної та вторинної переробки солоних закусок, отримані під час виробництва солоних картопляних чіпсів, закусок на базі картоплі або збіжжя (закусок безпосередньо зроблених на базі тіста і гранульовані) також горіхи	Сирий жир
13.1.13	Продукти харчової промисловості промисловості, що виробляє вироби готові до споживання	Продукти, отримані під час виробництва готової до споживання. Могуть бути сушені	Сирий жир, якщо > 5%
13.1.14	Продукти вторинної переробки при виробництві спиртних напоїв	Вторинні продукти, отримані з рослин (у тому числі з ягід і насіння, такого як аніс) після вимочування цих рослин в алкогольних розчинах або після алкогольного випаровування/дистиляції,	Сирий протеїн, якщо > 10%, сира клітковина, жир/сирий жир, якщо > 10 %

		або по обох цих процесах, під час видобутку аромату в продукції спиртних напоїв. Ті продукти повинні бути дистильовані з метою виключення залишку алкоголю	
13.1.15	Кормове пиво	Продукти пивоваріння, які не можна продавати як напої для людей	Вміст алкоголю
13.2.1	Цукор карамелізований	Продукт, отриманий через контрольований обігрів будь-якого цукру	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу
13.2.2	Декстро́за	Декстросу отримують шляхом гідролізу крохмалю; складається з очищеної, кристалізованої глюкози, з додаванням або без кристалізаційної води	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу
13.2.3	Фрукто́за	Фруктоза у вигляді очищеного кристалічного порошку. Його отримують з глюкози в сироп з використанням ізомераз глюкози, і шляхом інверсії сахарози	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу
13.2.4	Сироп глюкози	Сироп глюкози є очищений концентрований водний розчин з поживними сахаридами, отриманих в результаті гідролізу крохмалю	Загальний цукор, Волога, якщо > 30%
13.2.5	Меляса глюкозна	Продукт виробляється під час рафінування, очищення сиропів глюкози	Загальний цукор
13.2.6	Ксило́за	Цукор, екстрагований з деревини	
13.2.7	Лактуло́за	Напівсинтетичні дисахарид (4-О-D-галактопіранозіл-D-фруктоза), отриманий з лактози шляхом ізомеризації глюкози в фруктозу. Це відбувається при термообробці молока і молочних продуктів	Лактулоза

13.2.8	Глюкозамін (Chitosamine)	Аміноцукри (моносахарид) є частиною структури хітозану полісахаридів і хітину. Отриманий при гідролізі зовнішніх скелетів ракоподібних і інших членистоногих або ферментації зерна, наприклад: кукурудзи і пшениці	Натрій або калій, в залежності від випадку. "З Водних тварин" і "з ферментації", в міру необхідності
13.3.1	Крохмаль (2)	Крохмаль	Крохмаль
13.3.2	Крохмаль желатинізований (2)	Продукт, що складається з крохмалю отриманий шляхом термічної обробки	Крохмаль
13.3.3	Суміш крохмалю (2)	Продукт, що складається з природнього або модифікованого харчового крохмалю, отриманого з різних рослинних джерел	Крохмаль
13.3.4	Макуха з гідролізованого крохмалю (2)	Продукт фільтрування розчину гідролізату крохмалю, що містить протеїн, крохмаль, полісахариди, жири, масла і фільтруючі добавки (наприклад, кизельгур, деревне волокно)	Волога, якщо <25% або> 45%. Якщо вологість <25%: - Сирий жир; - Сирий протеїн.
13.3.5	Декстрин	Декстрин це крохмаль підданий кислотному гідролізу	
13.3.6	Мальтодекстрин	Мальтодекстрин це крохмаль, що піддався частковому гідролізу	
13.4.1	Полідекстроза	Випадковим чином пов'язаний полімерний блок глюкози, отриманий методом термічного полімеризації D-глюкози	
13.5.1	Поліспирти [поліоли]	Продукт, отриманий шляхом гідрування або ферментації, що складається з відновлених моно-, ди- або олігосахаридів, або полісахаридів	

13.5.2	Ізомальт	Цукровий спирт, отримують з сахарози, шляхом ферментативної конверсії і після гідрогенізації	
13.5.3	Маніт	Продукт, отриманий шляхом гідрування або ферментації, що включає знижений вміст глюкози або фруктози	
13.5.4	Ксиліт	Продукт, отриманий шляхом гідрування і ферментації ксилози	
13.5.5	Сорбіт	Продукт, отриманий шляхом гідрування глюкози	
13.6.1	Кислотні олії після хімічного рафінування (3)	Продукт, отриманий в процесі видалення кислот з масел або жирів тваринного або рослинного походження і з подальшим підкисленням, відділення водної фази, що містить вільні жирні кислоти, масла або жири і природні компоненти зерна, фруктів чи тваринних тканин, такі як моно- і дигліцериди, лецитин і клітковина	Сирий жир, Волога якщо > 1%
13.6.2	Жирні кислоти, етерифіковані з гліцерином (4)	Гліцериди, отримані шляхом етерифікації гліцерину з жирними кислотами. Вони можуть містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації	Волога, якщо > 1%, сирий жир, нікель, якщо > 20 частин на мільйон (мг)
13.6.3	Моно-, ди- і тригліцериди жирних кислот (4)	Продукт, що містить суміш моно-, ди-і триєфірів гліцерину і жирних кислот. Вони можуть містити невеликі кількості вільних жирних кислот і гліцерину. Максимально може містити до 50 частин на мільйон (мг) нікелю після гідрогенізації	Сирий жир, нікель якщо > 20 частин на мільйон (мг)

13.6.4	Солі жирних кислот (4)	Продукт, отриманий в результаті реакції жирних кислот, що містять, щонайменше, чотири атома вуглецю, з гідроксидами, оксиди або солі кальцію, магнію, натрію або калію. Максимально може містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації	Сирий жир (після гідролізу), вологість, Са або Na або K або Mg (в разі необхідності), нікель, якщо > 20 частин на мільйон (мг)
13.6.5	Жирні кислоти дистильовані від фізичної рафінації (3)	Продукт, отриманий в процесі видалення кислот з масел або жирів рослинного або тваринного, шляхом перегонки, яка містить вільні жирні кислоти, масла або жири і природні компоненти зерна, фруктів чи тваринних тканин, такі як моно- і дигліцериди, стерини і токоферолі	Сирий жир, волога якщо > 1%
13.6.6	Неочищені жирні кислоти після гідролізу (3)	Продукт, отриманий в результаті гідролізу масел/ жирів. Дане визначення включає жирні кислоти C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , алифатичні, лінійні, монокарбоксильні, насичені і ненасичені. Максимально може містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації	Сирий жир, волога якщо > 1%, нікель якщо > 20 частин на мільйон (мг)
13.6.7	Чисті, дистильовані жирні кислоти в результаті гідролізу(3)	Продукт, отриманий шляхом перегонки жирних кислот після гідролізу олій/ жирів. За визначенням він складається з чистих, дистильованих жирних кислот C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> алифатичних, лінійних, монокарбоксильних насичених та ненасичених. Максимально може містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації	Сирий жир, волога якщо > 1%, нікель якщо > 20 частин на мільйон (мг)

13.6.8	Соапсток (3)	Продукт, отриманий в процесі видалення кислот з олії або жиру в водному розчині гідроксиду кальцію, магнію, натрію або калію, містять солі жирних кислот, масел або жирів, а також натуральних компонентів зерен, фруктів або тваринних тканин, таких як моно- і дигліцериди, лецитину, і волокна	Волога, якщо $<40 i> 50\%$ , Са або Na або K або Mg, в разі необхідності
13.6.9	Моно- і дигліцериди жирних кислот, органічних кислот (4) (5)	Моно- і дигліцериди жирних кислот, що містять, щонайменше, чотири атома вуглецю, складні ефіри органічних кислот	Сирий жир
13.6.10	Складні ефіри сахарози і жирних кислот (4)	Складні ефіри сахарози і жирних кислот	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу, сирий жир
13.6.11	Цукрогліцериди жирних кислот (4)	Суміш ефірів сахарози і моно- і дигліцериди жирних кислот	Загальний цукор в перерахунку на сахарозу, сирий жир
13.8.1	Гліцерин сирий	Побічний продукт, отриманий від: Побічний продукт: - в результаті розщеплення олеохімічних жирів для отримання жирних кислот і цукру в воді та в прісній воді з подальшим концентруванням з отриманням сирого гліцерину або його переетерифікацію (може містити до 0,5% метанолу) натуральні масла / жири для отримання метилових ефірів жирних кислот і цукор води та прісної води з подальшим концентруванням з отриманням сирого	Гліцерин, калій якщо $> 1,5\%$ , натрій якщо $> 1,5\%$ , нікель якщо $>20$ частин на мільйон (мг)

		<p>гліцерину.</p> <p>- При виробництві біодизельного палива (метиловий або етиловий ефіри жирних кислот), шляхом переетерифікації рослинних масел і жирів рослинного і тваринного походження. Гліцерин може містити мінеральні солі і органічні (максимум 7,5%). Може містити до 0,5% метанолу і до 4% органічних речовин, що містять складні ефіри гліцерину метилових ефірів жирних кислот, етилових ефірів жирних кислот, вільних жирних кислот і гліцеридів,</p> <p>- Омилення масел/жирів рослинного або тваринного походження, як правило, правила/лужноземельного підстави з утворенням мила. Він може містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації</p>	
13.8.2	Гліцерин	<p>Продукт, що отриманий від:</p> <p>- як в результаті олеохімічних процесів</p> <p>а) розщеплення масла / жиру і концентрації прісної води і очищених шляхом перегонки або іонного обміну;</p> <p>б) переетерифікація натуральних олій / жирів для отримання складних ефірів жирних кислот метиловим, і сировину свіжої води та прісної води з подальшим концентруванням з отриманням сирого гліцерину і уточнена шляхом перегонки або іонообмінної процесу,</p>	<p>Гліцерин якщо &lt; 99% сухій речовині</p> <p>Натрій якщо &gt; 0,1%</p> <p>Калій якщо &gt; 0,1%</p> <p>Нікель якщо &gt; 20 частин на мільйон</p>

		<p>- При виробництві біодизельного палива (метиловий або етиловий ефіри жирних кислот), шляхом переетерифікації рослинних масел і жирів неуточненими рослинного і тваринного походження, а потім очищеного гліцерину. Мінімальний вміст гліцерину: 99% сухої речовини,</p> <p>- Омилення олії/жири рослинного або тваринного походження, як правило, з отриманням лужного мила і переробки сирого гліцерину і дистиляції. Він може містити до 50 частин на мільйон нікелю після гідрогенізації</p>	
13.9.1	Диметилосульфон	Органічне з'єднання сірки ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> CO <sub>2</sub> ) може бути отримано синтетично, ідентичний природному джерелу в рослинах	Сірка
13.10.1	Торф	Продукт природного розкладання рослин (в основному сфагнум) в анаеробному і аеробному середовищі	Сира клітковина
13.10.2	Гумати	Продукт природного походження мінеральних комплексних фенольних вуглеводів, які утворилися при розкладанні органічної речовини протягом мільйонів років	Сира клітковина
13.11.1	Пропіленгліколь [1,2-пропандіол] [пропан-1,2-пропандіол]	Органічне поєднання (диолу або подвійного спирту) формули C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Солодка в'язка рідина, гігроскопічна і змішується з водою, ацетоном і хлороформом. Він може	Пропіленгліколь

		містити до 0,3% дипропіленгліколь	
13.11.2	Моно ефіри пропіленгліколю і жирних кислот (4)	Моноефіри пропіленгліколю і жирних кислот, окремо або в суміші з діефіров	Пропіленгліколь, сирий жир

(1) Назва повинна бути доповнена назвою фруктів, овочів, рослин, спецій або трав в залежності від обставин.

(2) Назва повинна бути доповнена зазначенням ботанічного походження.

(3) Назва повинна бути доповнена зазначенням ботанічного походження або тварини.

(4) Назва повинна бути доповнена назвами жирних кислот, які використовуються.

(5) Назва повинна бути доповнена, назвою органічної кислоти.

**Директор Департаменту безпечності харчових  
продуктів та ветеринарної медицини**

**Б. Кобаль**