

## **YEMLERİN PİYASAYA ARZI VE KULLANIMI HAKKINDA YÖNETMELİĞİN 23 ÜNCÜ MADDESİNİN BİRİNCİ FIKRASINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.**

### **YEM MADDELERİ KATALOGU**

#### **BÖLÜM A**

#### **Genel Hükümler**

- (1) Bu katalog yem işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanır. Ancak Bölüm C’ de listelenen bir yem maddesinin adı o yem maddesi için katalogda belirtilen işlem ya da tanımlamalara uygun olması halinde kullanılabilir.
- (2) Bu katalogdaki bir yem maddesini kullanacak olan yem işletmecisi, bu Yönetmeliğin beşinci maddesinde belirtilen yem güvenilirliği ve piyasaya arz ile ilgili hükümleri yerine getirmelidir.
- (3) Yem hijyeni mevzuatında belirtilen iyi uygulama kurallarına uygun olarak yem maddeleri maksimum miktarları belirtilmediği sürece üretim prosesinden ya da işleme yardımcılardan kaynaklanan kimyasal bulaşmalardan arı olmalıdır.
- (4) Bir yem maddesinde botanik saflık en az %95 oranında olmalıdır. Üretim sırasında bir önceki üretim işleminden arta kalan yağlı meyveler ile diğer yağlı tohum kalıntıları ile bulaşıklık, her bir yağlı tohum veya meyve çeşidi için, % 0,5’i geçmemelidir. Bu genel kurallardan ayrı olarak Bölüm C’de yer alan yem maddeleri listesinde farklı özel düzeyler belirlenebilir.
- (5) Bir yem maddesine uygulanan işlemi belirtmek için Bölüm B’nin son sütununda verilen genel adlandırma ya da özelliği yem maddesinin adına eklenebilir.
- (6) Eğer bir yem maddesinin üretim prosesi o yem maddesi için katalogda belirtilen prosesden farklı ise ilgili yem maddesi tanımlanırken proses de belirtilmelidir.
- (7) Bazı yem maddelerinin benzer isimleri olabilir. Bu benzer isimler Bölüm C’de verilen yem maddelerinin adının yanında parantez içinde verilebilir.
- (8) Bölüm C’de listelenen yem maddelerinin ticari değerini vurgulamak için “yan ürünler” yerine “ürün” tabiri kullanılabilir.
- (9) Bir bitkinin Bölüm C’deki yem maddeleri listesine ilk kez girmesi halinde o bitkinin tanım kısmında botanik adı belirtilir.
- (10) Katalogda yer alan bir yem maddesi için besin maddeleri ile ilgili istenen zorunlu bildirimler, esas olarak o yem maddesinin özel bir besin maddesi bakımından zengin olmasından ya da üretim prosesinin o ürünün besin karakteristiklerini değiştirmesinden dolayı yapılır.
- (11) Bu Yönetmelik EK-1’in 5 ve 6 numaralı maddeleri ile EK-5 daki yem maddeleri için belirlenen zorunlu bildirimler aşığıda belirtilen şekilde de yapılabilir.
  - a) Bölüm C’de verilen besin maddeleri için zorunlu bildirimler bu Yönetmeliğin EK-5 ‘sında belirtilen zorunlu bildirimlerin yerine geçebilir.
  - b) Eğer Bölüm C’de yem maddesinin karşısında besin maddelerinin zorunlu bildirimini ile ilgili kısmın boş bırakılması durumunda EK-5’da zorunlu bildirim istenmiş olsa bile bu besin bileşenlerinin etikette bildirim zorunlu değildir. Ancak Bölüm C’de zorunlu bildirimlerde hidroklorik asitte çözünmeyen kül ile ilgili bir düzey verilmemişse ve hidroklorik asitte çözünmeyen kül oranı %2,2 yi aşıyorsa bu oran belirtilmelidir.
  - c) Eğer Bölüm C’de zorunlu bildirimler kısmında bir ya da daha fazla rutubet seviyeleri belirtilmişse bu seviyeler EK-1’in 6 numaralı maddesi yerine kullanılabilir. Eğer rutubet % 14’ün altında ise belirtilme zorunluluğu yoktur. Bölüm C’de rutubetin belirtilmediği durumda EK-1’in 6 numaralı maddesi uygulanır.
- (12) “Teknik kalite” yem mevzuatında belirtilen hususlara uygun olarak kontrollü bir şekilde kimyasal ya da fiziksel işlem sonucu üretilen ürünü ifade eder.
- (13) Yem işletmecisi bir yem maddesi için Bölüm C’de tanımlama sütünündeki açıklamalarda belirtilen özelliklerden daha fazla özellikler taşıdığına dair birtakım iddialarda bulunuyorsa bu Yönetmeliğin 12 nci maddesinde belirtilen iddialı yemlere dair hükümlere uymak zorundadır, Özel besleme amacı taşıması halinde bu Yönetmeliğin 9 uncu maddesinde belirtilen özel besleme amaçlı yemler ile ilgili hükümlere uymak zorundadır.

BÖLÜM B  
TERMİNOLOJİ

	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Hava ile ayırma	Hava akımı yolu ile parçacıklara ayırma işlemi	Hava ile ayrılmış
2	Aspirasyon	Bir dane yığınının hava akımı yoluyla taşınması sırasında tozun, ince parçacıkların ve yapışık ince dane parçacıklarının uzaklaştırılması işlemi	Aspirasyon yapılmış
3	Isıl işlem ile ağartma (Blanching)	Doğal enzimlerin denature edilmesi, dokuların yumuşatılması ve ham aromanın uzaklaştırılması için bir organik maddenin kaynatma ya da buharda pişirme gibi ısıl işleme tabi tutulması ve devamında soğuk suya daldırma suretiyle pişirme işleminin durdurulduğu bir işlem.	Isıl işlemle ağartılmış
4	Ağartma (Bleaching)	Doğal renginin giderilmesi	Ağartılmış
5	Soğutma	Ürünün korunmasına yardımcı olmak için ısıyı ortam ısısının altına düşürmek fakat donma noktasının üzerinde tutmak	Soğutulmuş
6	Doğrama	Bir ya da daha fazla bıçak kullanarak parça büyüklüğünü azaltmak	Doğranmış
7	Temizleme	Taş gibi objelerin ya da bağlı olmayan saman, kabuk, yabancı ot parçalarının uzaklaştırılması	Temizlenmiş/Ayıklanmış
8	Konsantrasyon	Su ve/veya diğer yapıların uzaklaştırılması suretiyle belirli içeriklerin artırılması	Konsantre
9	Yoğunlaştırma	Bir maddenin gaz halinden sıvı hale geçmesi	Yoğunlaşmış
10	Pişirme	Yem maddelerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini değiştirmek amacıyla ısıl işlem uygulanması	Pişirilmiş
11	Ezme	Bir ezici vasıtasıyla parça büyüklüğünü azaltmak	Ezilmiş
12	Kristalizasyon	Sıvı bir solüsyondan katı kristaller oluşturarak saflaştırma. Sıvı içindeki yabancı bulaşık maddeler çoğunlukla kristallerin iğneli yapısına bağlanamaz.	Kristalize
13	Kabuk ayırma (Dekortikasyon)	Tahıl, tohum, meyve, kabuklu kuru yemiş ve diğer ürünlerin dış kabuklarının kısmen ya da tamamen ayrılması	Kabuğu ayrılmış, kısmen kabuğu ayrılmış
14	Soyma	Baklagil, tahıl daneleri ve tohumların dış zarlarının genellikle fiziksel işlemler ile uzaklaştırılması	Soyulmuş
15	Pektinsizleştirme	Bir yem maddesinden pektinin ekstrakte edilmesi	Pektinsizleştirilmiş
16	Nem çıkarma	Nemin çıkarılması işlemi	Nemi çıkarılmış
17	Sıyırma (Desliming)	Yüzeydeki yapışkan tabakanın uzaklaştırılma işlemi	Sıyırılmış
18	Şekerin giderilmesi	Melas veya diğer şeker içeren maddelerden mono ve disakkaritlerin kimyasal ya da fiziksel yöntemlerle kısmen veya tamamen giderilmesi işlemidir.	Şekersiz, şekeri kısmen giderilmiş
19	Detoksifikasyon	Toksik bulaşanların yok edilmesi veya konsantrasyonunun azaltılması işlemi	Detoksifiye edilmiş
20	Damıtma	Kaynatma ve buharın başka bir kap içine yoğunlaştırılarak aktarılması ile sıvıların ayrıştırılması işlemi	Damıtılmış
21	Kurutma	Doğal ya da yapay yolla suyun uzaklaştırılması	Kurutulmuş (Güneşte ya da yapay olarak)
22	Silolama	Yem maddelerini bir koruyucu ekleyerek ya da silaj katkıları ile havasız ortamda bir siloda saklama	Silolanmış
23	Buharlaştırma	Su içeriğinin azaltılması	Buharlaştırılmış
24	Ekspansiyon	Isıl işlem yoluyla ürün içindeki suyun aniden buharlaşması ile ürünün parçalanması	Ekspande
25	Ekspelling	Presleme yoluyla yağın uzaklaştırılması	Ekspeller/kek

26	Ekstraksiyon	Belirli maddelerden organik çözücü ile yağın çıkarılması veya sulu çözücülerle şeker ya da suda çözünebilir diğer bazı maddelerin ayrılması	Ekstrakte edilmiş/ küspe Melas/posa
27	Ekstruzyon	Isıl işlem yoluyla ürün içindeki suyun aniden buharlaşması ile ürünün parçalanması ve bir delikten geçerek ürünün özel bir şekil alması	Ekstrude
28	Fermentasyon	Maddelerin kimyasal yapılarını/özelliklerini değiştirebilen bakteri, mantar, maya gibi mikroorganizmaların maddeler üzerinde üretildiği ya da kullanıldığı bir işlem	Fermente olmuş
29	Filtrasyon	Bir sıvının gözenekli bir ortamdan veya tabakadan geçirilerek sıvı ve katı maddeleri ayırıştırma işlemi	Filtre edilmiş
30	Pulcuk haline getirme	Su ve ısı ile muamele edilen bir maddeyi silindire ezme.	Ezilmiş (pulcuk)
31	Un haline getirme	Kuru danelerin parça büyüklüğünü azaltma ve bileşenlerine ayrılmayı kolaylaştırmak için fiziksel olarak işlenmesi (başlıca un, kepek ve razmol)	Un, kepek, razmol, yem
32	Eleme	Bir elek vasıtasıyla yem maddesi parçacıklarının ayrılması ve/veya hava akımı ile muamele edilerek hafif parçaların uzaklaştırılması	Elenmiş
33	Parçalama	Bir yem maddesini parçalara ayırma işlemi	Parçalanmış
34	Kızartma	Yem maddelerinin yağda pişirilmesi işlemi	Kızartılmış
35	Jelleme	Genellikle jelleme ajanları kullanılarak jel ya da jel benzeri bir madde haline getirme	Jelleşmiş
36	Granülasyon	Özel ve stabil bir parça büyüklüğünü elde etmek için yem maddelerine uygulanan işlem	Granül
37	Öğütme / Değirmenden geçirme	Kuru ya da yaş yöntemle katı yem maddelerinin parça büyüklüğünü azaltma	Öğütülmüş veya çekilmiş
38	Isıl işlem	Özel koşullar altında ısıl işlem uygulaması	Isıl işlem uygulanmış
39	Hidrojenasyon	Bir katalizör kullanarak sabunlaşmamış yağları sabunlaşmış yağlara ya da serbest yağ asitlerine dönüştürmek veya şekerleri analog parçalara indirgemek	Hidrojene edilmiş, kısmi hidrojene edilmiş
40	Hidroliz	Su ve enzim ya da asitler/alkaliler ile uygun bir şekilde muamele edilerek moleküler yapının küçültülmesi	Hidrolize edilmiş
41	Sıvılaştırma	Katı ya da gaz halinden sıvı hale geçiş	Sıvılaştırılmış
42	Maserasyon	Mekanik araçlar kullanılarak sıklıkla su ya da diğer sıvıların bulunduğu ortamda yem maddelerinin büyüklüğünün azaltılması	Maserasyon uygulanmış
43	Maltlama	Nişastanın fermente olabilir karbonhidratlara ve proteinlerin peptid ve amino asitlere yıkımını sağlayabilen ve danelerde doğal olarak var olan enzimlerin aktive olması için danelerin çimlendirilmesini başlatma işlemi	Maltlanmış
44	Eritme	Isıl işlem uygulanarak katı halden sıvı hale geçiş	Eritilmiş
45	Mikronizasyon	Katı madde parçacıklarının ortalama çapını mikrometre düzeyine düşürme işlemi	Mikronize edilmiş
46	Az pişirme	Kısa bir süre için kaynatarak kısmi olarak pişirme işlemi	Az pişmiş
47	Pastörizasyon	Zararlı mikroorganizmaları yok etmek için belirli sıcaklıkta belirli bir sürede ısıl işlem uygulama ve sonrasında hızla soğutma	Pastörize
48	Kabuk soyma	Meyve ve sebzelerin kabuk ya da zarlarının soyulması	Soyulmuş
49	Peletleme	Bir diskten baskı ile geçirerek şekil verme	Pelet
50	Parlatma	Kavuzu alınmış danelerin parlatılması. Dönen bir tamburda pirince parlak ve açık bir görünüm kazandırılması gibi.	Parlatılmış
51	Ön jelatinleştirme	Nişastanın soğuk suda şişme özelliğini geliştirmek için nişasta yapısının değiştirilmesi işlemidir.	Ön jelatinleştirilmiş, şişirilmiş
52	Presleme	Katı maddelerden yağ, su veya meyve suyu gibi sıvıların fiziksel olarak uzaklaştırılması	Expeller / küspe (yağlı yem)

			maddeleri için) Posa, salça (meyve vs. gibi ürünler için) Preslenmiş posa (şeker pancarı için)
53	Rafinasyon	Fiziksel ya da kimyasal işlemler ile istenmeyen yapıların ya da kirliliğin kısmen ya da tamamen uzaklaştırılması	Rafine, kısmi rafine
54	Kavurma	Yem maddelerinde doğal olarak var olan antinutrisyonel faktörleri azaltmak ve/veya rengi iyileştirmek, sindirilebilirliği geliştirilmek için kuru bir ortamda ısı işlem uygulamak	Kavrulmuş
55	Silindir ile ezme	Bir çift silindir arasından dane yemler gibi yem maddelerini geçirmek suretiyle parça büyüklüğünü azaltmak	Silindir ile ezilmiş
56	Rumen fermantasyonundan koruma	Besin maddelerinin rumende yıkımını önlemek amacıyla ısı, basınç, buhar kullanarak ya da bunların birlikte kullanımı ile uygulanan fiziksel işlemler ve/veya işleme yardımcıları vasıtasıyla uygulanan işlemler	Rumen fermantasyonundan korunmuş
57	Elekten geçirme	Farklı büyüklükteki parçaların ayrılması için yem maddelerini sarsak elekten geçirme ya da eleğe dökme işlemi	Elenmiş, ayrılmış
58	Kaymağın alınması (Skimming)	Mekanik araçlar ile bir sıvının üstte kalan tabakasının ayrılması. Süt yağının alınması gibi.	Kaymağı alınmış
59	Dilimleme	Yem maddelerini düz parçalar şeklinde kesme	Dilimlenmiş
60	Islatma / Suya batırma	Genellikle tohumlar gibi yem maddelerinin pişirme zamanını azaltmak, dış kabuğun atılmasını kolaylaştırmak filizlenme başlaması için su emilimini kolaylaştırmak ya da doğal olarak var olan antinutrisyonel faktörlerin konsantrasyonunu azaltmak amacıyla yem maddelerinin ıslatılarak yumuşatılmasını sağlama	Islanmış
61	Sprey kurutma	Spreyleme yaparak bir sıvının nem miktarını düşürme ya da dumanlama ile sıcak havayı uçurarak yem maddesi yüzeyini artırma	Sprey kurutulmuş
62	Buharda pişirme	Sindirilebilirliği artırmak amacıyla ısıtma ve pişirme için basınçlı buhar kullanma işi	Buharda pişmiş
63	Kuru ısıtma	Genellikle yağlı tohumlara kuru ısı kullanılarak uygulanan pişirme işlemi. Doğal olarak var olan antinutrisyonel faktörlerin azaltılması ya da yok edilmesi için	Kuru ısıtılmış
64	Ultrafiltrasyon	Sadece küçük moleküllerin geçebileceği bir membrandan sıvıların filtre edilmesi	Ultrafiltre edilmiş

**BÖLÜM C**  
**Yem maddeleri listesi**

**1. Tahıl daneleri ve bunlardan elde edilen ürünler**

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.1.1	Arpa	<i>Hordeum vulgare</i> L. Daneleri. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir	Varsa rumende korunma metodu
1.1.2	Arpa, şişirilmiş	Öğütülmüş ya da kırılmış arpanın sıcak ve nemli bir ortamda basınç altında tutulması ile elde edilen ürün	Nişasta
1.1.3	Kavrulmuş arpa	Kavurma işlemi uygulanmış arpa	Nişasta, >10% ise Ham protein, >15% ise
1.1.4	Arpa ezmesi	Kavuzu alınmış arpanın buharla muamele edilerek bir silindirden geçirilmesi ile elde edilir. Bir miktar kavuz da içerebilir. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir	Nişasta, Varsa rumende korunma metodu
1.1.5	Arpa selülozu	Arpa nişasta üretimi sırasında elde edilen ürün. Çoğunlukla selüloz içermekle beraber endosperm parçaları da içerebilir	Ham selüloz Ham protein, >10% ise
1.1.6	Arpa kavuzu	Arpa danelerinin kuru öğütme, eleme ve kavuz ayırma işleminden sonra elde edilen ürün	Ham selüloz Ham protein, >10% ise
1.1.7	Arpa razmolü	Elenmiş, kavuzu alınmış arpanın soyulmuş arpa, ırmık veya una işlenmesi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak küçük dış kabuk parçaları ile endosperm parçalarından	Ham selüloz Nişasta
1.1.8.	Arpa proteini	Arpandan nişasta ve kepek ayrıldıktan sonra elde edilen ürün. Esas olarak proteinden oluşur.	Ham selüloz Nişasta
1.1.9.	Arpa protein yemi	Arpandan nişasta ayrıldıktan sonra elde edilen ürün. Çoğunlukla protein ve endosperm parçaları içerir. Kurutulmuş olabilir.	Nem, <%45 veya >%60 ise Nem <%45 ise: - Ham protein - Nişasta
1.1.10.	Arpa çözümleri	Arpandan, protein ve nişastanın yaş ekstraksiyonu sonrasında elde edilen ürün.	Ham protein
1.1.11.	Arpa kepeği	Kavuzu uzaklaştırılmış arpanın elenmiş danelerinden un üretimi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak dış kabuk parçaları ve endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış olan dane parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.1.12.	Sıvı arpa nişastası	Arpandan nişasta üretiminden elde edilen ikincil nişasta fraksiyonu.	Eğer nem >%50 ise: - Nişasta
1.1.13.	Maltlık arpa elek altı	Malt üretimi işleminden önce ayrılan, küçük maltlık arpa daneleri ve maltlık arpa kırıklarından oluşan, maltlık arpanın temizlenmesinden elde edilen ürün.	Ham selüloz Ham kül, >%2,2 ise
1.1.14.	Maltlık arpa ve malt tozları	Dane aktarım işlemleri sırasında çekilen tahıl tozları	Ham selüloz
1.1.15.	Maltlık arpa kavuzları	Maltlık arpanın temizlenmesinden elde edilen, kavuz ve toz parçalarından oluşan ürün.	Ham selüloz
1.1.16.	Arpa damıtma katıları, yaş	Arpandan etanol üretimi esnasında elde edilen ürün. Distilasyondan elde edilen katı yem parçaları içerir.	Nem, <%65 veya >%88 ise Nem <%65 ise: -Ham protein
1.1.17.	Arpa damıtma çözümleri, yaş	Arpandan etanol üretimi esnasında elde edilen ürün. Distilasyondan elde edilen çözünür fraksiyonlar	Nem, <%45 veya >%70 ise

		çerir.	Nem <%45 ise: - Ham protein
1.1.18.	Malt ( <sup>1</sup> )	Çimlendirilmiş hububatlardan elde edilen, kurutulmuş, öğütülmüş ve/veya ekstrakte edilmiş ürün.	
1.1.19	Malt, kökçükleri ( <sup>1</sup> )	Maltlık tahılların çimlendirilmesi ve malt temizleme işlemlerinden elde edilen, kökçükler, tahıl tozları, kavuzlar veya çimlendirilmiş tahıl danelerinin küçük kırıklarından oluşan ürün. Öğütülmüş olabilir.	
1.2.1.	Mısır ( <sup>2</sup> )	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> daneleri. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Varsa, rumende koruma metodu
1.2.2.	Mısır ezmesi	Kabuğu uzaklaştırılmış mısır danelerine buhar uygulanması ve silindir ile sıkıştırılması ile elde edilen ürün. Düşük oranda mısır kabuğu içerebilir.	Nişasta
1.2.3.	Mısır razmolü	Mısırdan un veya irmik üretimi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak, dış kabuk parçaları ve mısır kepeğine göre endospermi daha az uzaklaştırılmış dane parçalarından oluşur.	Ham selüloz Nişasta
1.2.4.	Mısır kepeği	Mısırdan un veya irmik üretimi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak dış kabuklar ve bir miktar mısır embriyosu parçaları ile bir miktar endosperm parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.2.5.	Mısır koçanı	Mısır başağının iç kısmı. Ayrılmamış koçan, dane ve yapraklarını içerir.	Ham selüloz Nişasta
1.2.6.	Mısır elek altı	Eleme işleminden sonra kalan mısır parçaları	
1.2.7.	Mısır selülozu	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak selülozdan oluşur.	Nem, <%50 veya >%70 ise Nem <%50 ise: - Ham selüloz
1.2.8.	Mısır gluteni	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak nişastanın ayrılması sırasında elde edilen glutenden oluşur.	Ham protein Nem, <%70 veya >%90 ise
1.2.9.	Mısır gluten yemi	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen ürün. Kepek ve mısır çözümlerinden oluşur. Ürün ayrıca, mısır kırıkları ve mısır embriyosunun yağ ekstraksiyonundan gelen kalıntıları da içerebilir. Nişastadan veya nişasta ürünlerinin rafinasyonu veya fermentasyonundan elde edilen ürünler eklenmiş olabilir, kurutulmuş olabilir.	Nem, <%40 veya >%65 ise Nem <%40 ise: - Ham protein - Ham selüloz - Nişasta - Ham yağ
1.2.10	Mısır embriyosu	Mısırdan irmik, un veya nişasta üretimi sırasında elde edilen ürün. Ağırlıklı olarak mısır embriyosu, dış kabuklar ve endosperm parçalarından oluşur.	Nem, <%40 veya >%60 ise Nem <%40 ise: - Ham protein - Ham yağ
1.2.11	Mısır embriyo ekspeller küspesi	Berberinde hala endosperm ve testa parçaları bulunabilen, işlenmiş mısır embriyosunun preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein Ham yağ
1.2.12	Mısır embriyo küspesi	İşlenmiş mısır embriyosunun ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein

1.2.13	Ham mısır embriyo yağı	Mısır embriyosundan elde edilen ürün.	Ham yağ
1.2.14	Mısır, şişirilmiş	Öğütülmüş veya kırılmış mısırdan, nemli, sıcak koşullar yardımıyla ve basınç altında elde edilen ürün.	Nişasta
1.2.15	Mısır likörü	Mısırın ıslatılması işleminden elde edilen konsantre sıvı fraksiyonu.	Nem , <%45 veya >%65 ise Nem <%45 ise: - Ham protein
1.2.16	Tatlı mısır silajı	Tatlı mısır işleme endüstrisi yan ürünü, mısır koçanı, kavuzlardan oluşur, doğranmış ve suyu alınmış veya preslenmiş olabilir. Tatlı mısır daneleri bulunan mısır koçanları, kavuzları ve yapraklarının doğranması ile elde edilir.	Ham selüloz
1.3.1	Darı	<i>Panicum miliaceum</i> L. daneleri	
1.4.1	Yulaf	<i>Avena sativa</i> L. ve diğer yulaf çeşitlerinin daneleri	Varsa rumende korunma metodu
1.4.2	Kabuğu alınmış yulaf	Kabuğu alınmış yulaf daneleri. Buharla muamele edilmiş olabilir.	
1.4.3	Yulaf ezmesi	Kavuzu alınmış yulafın buhar ve silindirden geçirme işleminden sonra elde edilen ürün. Az miktarda yulaf kavuzu içerebilir.	Nişasta
1.4.4	Yulaf razmolü	Elenmiş ve kavuzu alınmış yulafın, un ve kavuzsuz yulaf haline getirilmesi sırasında elde edilen yan ürün. Çoğunlukla yulaf kepeği ve bir miktar da endospermden oluşur.	Ham selüloz Nişasta
1.4.5	Yulaf kepeği	Elenmiş, kavuzu uzaklaştırılmış yulaf danelerinden elde edilen un sanayi ürünü. Esas olarak dış kabuk parçaları ve endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış dane parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.4.6	Yulaf kabuğu	Yulaf danelerinin kabuklarının uzaklaştırılması sırasında elde edilen ürün.	Ham selüloz
1.4.7	Yulaf, şişirilmiş	Öğütülmüş ve kırılmış yulaftan, nemli, sıcak koşullar yardımıyla ve basınç altında elde edilen ürün	Nişasta
1.4.8	Kavuzsuz yulaf	Kabuğu uzaklaştırılarak temizlenmiş yulaflar.	Ham selüloz Nişasta
1.4.9	Yulaf unu	Yulaf danelerinin öğütülmesi ile elde edilen ürün.	Ham selüloz Nişasta
1.4.10	Yemlik yulaf unu	Kabuk ayırmadan sonra elde edilen yüksek nişasta içerikli yulaf ürünü.	Ham selüloz
1.4.11.	Yulaf yemi	Elenmiş, kavuzu uzaklaştırılmış yulafların kavuzsuz yulaf ve una işlenmesi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak yulaf kepeği ve az miktarda endospermden oluşur.	Ham selüloz
1.5.1	Quinoa tohumu, ekstraksiyon	Tohumların dış tabakasındaki saponini uzaklaştırılmış, temizlenmiş Quinoa bitkisinin ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) bütün tohumu	
1.6.1	Kırık pirinç	Pirinç öğütme ürünü, esas olarak öğütme sırasında üretilen elek altı ve/veya kırık pirinç tanelerden elde edilir.	Nişasta
1.6.2	Öğütülmüş pirinç	Öğütme ile kepeği ve embriyosu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış kavuzlu pirinç.	Nişasta
1.6.3	Ön jelatinleştirilmiş pirinç	Öğütülmüş veya kırık pirinçten, nemli, sıcak koşullar	Nişasta

		uygulanarak ve basınç altında elde edilen ürün.	
1.6.4	Ekstrüde edilmiş pirinç	Pirinç ununun ekstrüde edilmesi ile elde edilen ürün.	Nişasta
1.6.5	Pirinç ezmesi; (pirinç ön jelatinleştirilmiş)	Ön jelatinleştirilmiş pirinç tanelerinin veya kırık tanelerin ezilmesi ile elde edilen ürün.	Nişasta
1.6.6	Kavuzsuz/kahverengi pirinç	Sadece kavuzu uzaklaştırılmış çeltik.	Nişasta Ham selüloz
1.6.7	Öğütülmüş yemlik pirinç	Kavuzlu pirincin öğütülmesi sırasında elek altında kalan yeşil, kireçli ya da olgunlaşmamış daneler veya sarı veya benekli normal kavuzsuz daneleri içeren yemlik pirincin öğütülmesiyle elde edilen ürün	Nişasta
1.6.8	Pirinç unu	Pirincin öğütülmesi ile elde edilen ürün.	Nişasta
1.6.9	Kahverengi pirinç unu	Kahverengi pirincin öğütülmesi ile elde edilen ürün.	Ham selüloz Nişasta
1.6.10	Pirinç kepeği	Kavuzlu pirincin öğütülmesinden elde edilen, embriyo parçaları ile danenin dış katmanlarından (perikarp, tohum zarfı, nükleus, aluerone) oluşan ürün.	Ham selüloz
1.6.11	Kalsiyum karbonatlı-pirinç kepeği	Kavuzlu pirincin parlatılması sırasında elde edilen, gümüşü kabuk, alueron tabakası parçaları, endosperm ve embriyodan oluşan ürün; parlatmadan kaynaklanan değişen miktarlarda kalsiyum karbonat içerir.	Ham selüloz Kalsiyum karbonat
1.6.12	Yağı alınmış pirinç kepeği	Yağ ekstraksiyonundan elde edilen pirinç kepeği	Ham selüloz
1.6.13	Pirinç kepeği yağı	Stabilize pirinç kepeğinden ekstrakte edilen yağ	Ham yağ
1.6.14	Pirinç razmolü	Pirinç unu ve nişasta üretiminden, kuru veya yaş öğütme ve eleme ile elde edilen ürün. Esas olarak nişasta, protein, yağ ve selülozdan oluşur.	Nişasta, >%20 ise Ham protein, >10 ise Ham yağ, > %5 ise Ham selüloz
1.6.15	Yarı kaynamış yemlik pirinç unu	Yarı kaynamış, kavuzu alınmış pirincin parlatılması ile elde edilen ürün. Genellikle gümüşü kabuk, çekirdek zarı, endosperm ve embriyo parçaları içerir. Parlatma işleminden kaynaklanan farklı miktarlarda kalsiyum karbonat (CaCO3) içerir.	Ham selüloz Kalsiyum karbonat
1.6.16	Maltlık pirinç	Genellikle tam tanenin yaklaşık dörtte biri ölçüsündeki, pirinç öğütme işleminden elde edilen, en küçük kırık parçalar.	Nişasta
1.6.17	Pirinç embriyosu	Esas olarak pirincin öğütülmesi sırasında uzaklaştırılan embriyodan oluşan, kepeği uzaklaştırılmış ürün.	Ham yağ Ham protein
1.6.18	Ekspeller pirinç embriyo küspesi	Yağ sanayi yan ürünü, bir miktar endosperm ve testa içeren pirinç embriyosunun preslenmesi ile elde edilir.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
1.6.19	Pirinç embriyo küspesi	Yağ sanayi ürünü, bir miktar endosperm ve testa içeren pirinç embriyosunun ekstraksiyonu ile elde edilir.	Ham protein
1.6.20	Pirinç proteini	Kırık pirinçten pirinç nişastası üretimi ürünü, yağ öğütme, süzme, ayırma, konsantrasyon ve kurutma ile elde edilir.	Ham protein
1.6.21	Sıvı parlatılmış pirinç yemi	Pirincin yağ öğütülmesi ve süzülmesi ile elde edilen konsantre sıvı ürün.	Nişasta
1.7.1	Çavdar	<i>Secale cereale</i> L.daneleri	

1.7.2	Çavdar razmolü	Elenmiş çavdardan un üretimi esnasında elde edilen yan ürün. Genellikle endosperm parçacıkları, dış kabuk parçacıkları ve bir miktar dane artığı içerir.	Nişasta Ham selüloz
1.7.3	Çavdar yemi	Elenmiş çavdardan un üretimi esnasında elde edilen yan ürün. Genellikle çavdar kepeğindeki göre daha az endospermin uzaklaştırıldığı dane parçacıkları ile dış kabuk parçaları içerir.	Nişasta Ham selüloz
1.7.4	Çavdar kepeği	Elenmiş çavdardan un üretimi esnasında elde edilen yan ürün. Genellikle daha fazla endospermi uzaklaştırılmış dane parçacıkları ve dış kabuk parçalarından oluşur.	Nişasta Ham selüloz
1.8.1	Sorgum (Milo)	<i>Sorghum bicolor</i> L. Moench daneleri	
1.8.2	Sorgum, beyaz	Beyaz sorgum daneleri	
1.8.3	Sorgum glüten yemi	Sorgum nişastasının ayrılması sırasında elde edilen kurutulmuş ürün. Esas olarak kepek ve az miktarda glütenden oluşur. Bu ürün ayrıca maserasyon suyu kalıntılarını içerebilir ve embriyolar eklenebilir.	Ham protein
1.9.1	Kılçıksız buğday	<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> kılçıksız buğday daneleri	
1.9.2	Kılçıksız buğday kepeği	Kılçıksız buğday unu üretimi ürünü. Esas olarak dış kabuklar ve endosperm parçaları ile birlikte az miktarda kılçıksız buğday embriyosu parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.9.3	Kılçıksız buğday kabuğu	Kılçıksız buğday danelerinin kabuklarının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün.	Ham selüloz
1.9.4	Kılçıksız buğday razmolü	Elenmiş, kabuğu uzaklaştırılmış kılçıksız buğdayın kılçıksız buğday ununa işlenmesi sırasında elde edilen ürün. Esas olarak çok küçük dış kabuk parçaları ile endosperm parçaları ve az miktarda elek altı danelerden oluşur.	Ham selüloz Nişasta
1.10.1	Tritikale	<i>Triticum X Secale cereale</i> L. hibrid daneleri	
1.11.1	Buğday	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ve diğer buğday çeşitleri daneleri. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir	Varsa rumende korunma metodu
1.11.2	Buğday kökçükleri	Maltlaştırılmış buğdayın çimlendirilmesi ve malt temizlenmesi sırasında elde edilen ürün, kökçükler, tahıl tozları ve kırılmış küçük maltlaştırılmış buğday danelerinden oluşur.	
1.11.3	Buğday, ön jelatinleştirilmiş	Öğütülmüş veya kırık buğdaydan, nemli, sıcak koşullar uygulanarak ve basınç altında elde edilen ürün.	Nişasta
1.11.4	Buğday razmolü	Elenmiş buğdaydan veya kabuğu alınmış kılçıksız buğdaydan un üretimi esnasında elde edilen yan ürün. Genellikle dış kabuk parçaları ve biraz dane artığı ile endosperm parçacıkları içerir.	Ham selüloz Nişasta
1.11.5	Buğday ezmesi	Kavuzu uzaklaştırılmış buğdayın buharla muamele edilmesi ve ezilmesi ile elde edilen ürün. Az miktarda	Ham selüloz

		buğday kavuzu içerebilir. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir.	Nişasta Varsa rumende korunma metodu
1.11.6	Buğday yemi	Elenmiş buğdaydan veya kabuğu alınmış kılçıksız buğdaydan un veya malt üretimi esnasında elde edilen yan ürün. Genellikle buğday kepeğindeki göre daha az endospermin uzaklaştırıldığı dane parçacıkları ile dış kabuk parçacıkları içerir.	Ham selüloz
1.11.7	Buğday kepeği (3)	Elenmiş buğdaydan veya kavuzu alınmış kılçıksız buğdaydan un üretimi veya malt üretimi esnasında elde edilen ürün. Genellikle, endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış dane parçacıkları ile dış kabuk parçacıkları içerir.	Ham selüloz
1.11.8	Maltlaştırılmış fermente edilmiş buğday parçaları	Buğday ve buğday kepeğinin maltlaştırma ve fermantasyonunun kombinasyonu işlemi ile elde edilen ürün. Ürün sonra kurutulur ve öğütülür.	Nişasta Ham selüloz
1.11.10	Buğday selülozu	Buğdayın işlenmesinden elde edilen selüloz. Esas olarak selülozdan oluşur.	Nem, <%60 veya >%80 ise Nem <%60 ise: -Ham selüloz
1.11.11	Buğday embriyosu	Genellikle ezilmiş buğday embriyosu veya dış kabuk ve endosperm parçacıklarının bulunduğu buğday embriyosunu içeren un sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ
1.11.12	Buğday embriyosu, fermente edilmiş	Buğday embriyosunun fermantasyonundan elde edilen, aktif olmayan mikroorganizmalar içeren ürün.	Ham protein Ham yağ
1.11.13	Buğday embriyosu ekspeller	Buğday embriyosunun ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ve diğer buğday ve kavuzu alınmış kılçıksız buğday türlerinin( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) beraberinde olabilecek endosperm ve testa parçaları ile preslenmesiyle elde edilen, yağ sanayi ürünü.	Ham protein
1.11.15	Buğday proteini	Nişasta veya etanol üretimi sırasında ekstrakte edilen ürün, kısmen hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein
1.11.16	Buğday gluten yemi	Buğday nişastası ve gluten üretiminden elde edilen ürün. Embriyonun kısmen uzaklaştırıldığı kepekten oluşur. Buğday çözümleri, kırık buğday, nişastadan türetilen ve nişasta ürünlerinin rafinasyonundan elde edilen diğer yan ürünler eklenmiş olabilir.	Nem, <%45 veya >%60. ise Nem <%45 ise - Ham protein - Nişasta
1.11.18	Hakiki buğday gluteni	Su aldığı anda yüksek viskoelastik özelliği olan, kuru maddede en az %80 (Nx6.25) protein ve en fazla %2 kül içeren buğday proteini.	Ham protein
1.11.19	Sıvı buğday nişastası	Buğdaydan nişasta/glukoz ve gluten üretimi sırasında elde edilen ürün.	Nem, <%65 veya >%85 ise Nem <%65 ise: -Nişasta
1.11.20	Protein içeren buğday nişastası, kısmen şekeri alınmış	Nişasta üretimi sırasında elde edilen ve ağırlıklı olarak kısmen şekerlenmiş nişasta, çözümler proteinler ve endospermin diğer çözümler kısımlarından oluşan ürün.	Ham protein Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker
1.11.21	Buğday çözümleri	Yaş protein ve nişasta ekstraksiyonundan sonra elde	Nem, <%55 veya >%85

		edilen buğday ürünü. Hidrolize edilmiş olabilir.	ise Nem <%55 ise: - Ham protein
1.11.22	Buğday maya konsantresi	Buğday nişastasının alkol üretimi amaçlı fermantasyonundan sonra ortaya çıkan yaş yan ürün.	Nem, <%60 veya >%80 ise Nem <%60 ise: -Ham protein
1.11.23	Maltlık buğday elek altı	Maltlık buğdayın temizlenmesinden elde edilen, malt yapma işlemi öncesinde ayrılmış küçük maltlık buğday daneleri ve kırık maltlık buğday daneleri fraksiyonlarından oluşan ürün	Ham selüloz
1.11.24	Maltlık buğday ve malt tozları	Danelerin aktarım işlemleri sırasında çekilen hububat tozları.	Ham selüloz
1.11.25	Maltlık buğday kabukları	Maltlık buğdayın temizlenmesinden elde edilen, kavuz ve toz fraksiyonlarından oluşan ürün.	Ham selüloz
1.12.2	Dane unu <sup>(4)</sup>	Danelerin öğütülmesinden elde edilen un.	Nişasta Ham selüloz
1.12.3	Dane protein konsantresi <sup>(4)</sup>	Maya fermantasyonu yoluyla nişastanın uzaklaştırılmasından sonra daneden elde edilen konsantre ve kurutulmuş ürün.	Ham protein
1.12.4	Hububat daneleri elek altı <sup>(4)</sup>	Hububat ve maltın elenmesinden elde edilen kalıntı.	Ham selüloz
1.12.5	Dane embriyosu <sup>(4)</sup>	Unun öğütülmesi ve nişasta üretimi sırasında elde edilen, esas olarak, silindirden geçirilmiş veya başka formdaki endosperm ve dış kabuk parçaları içerebilecek dane embriosundan oluşan ürün.	Ham protein Ham yağ
1.12.6	Dane yıkama şurubu <sup>(4)</sup>	Danelerden alkollü içecek üretiminde kullanılan danelerin fermantasyonu ve damıtılması sırasında elde edilen dane yıkama şurubu konsantrisinin buharlaştırılması yolu ile elde edilen ürün.	Nem, <%45 veya >%70 ise Nem <%45 ise: -Ham protein
1.12.7	Yaş damıtma daneleri <sup>(4)</sup>	Danelerden alkollü içecek üretiminde kullanılan danelerin fermantasyonu ve damıtılması sırasında elde edilen dane yıkama şurubu konsantrisinin santrifügasyon ve/veya filtrasyonu yolu ile katı fraksiyon olarak elde edilen yaş ürün.	Nem, <%65 veya >%88 ise Nem <%65 ise: -Ham protein
1.12.8	Konsantre damıtma çözümleri <sup>(4)</sup>	Kepek ve glutenin ön ayırmasından sonra buğday ve şeker şurubu mayşesinin damıtılması ile alkol üretimi sırasında elde edilen yaş ürün.	Nem, <%65 veya >%88 ise Nem <%65 ise: -Ham protein, >%10 ise
1.12.9	Damıtma daneleri ve çözümleri <sup>(4)</sup>	Hububat ve/veya diğer nişastalı veya şeker içeren ürünlerden dane mayşesinin damıtılması yoluyla alkol üretilirken elde edilen ürün	Nem, <%60 veya >%80 ise Nem <%60 ise: -Ham protein Varsa rumende korunma metodu
1.12.10	Kurutulmuş damıtma kalıntısı (DDG) <sup>(4)</sup>	Fermente olmuş danelerin katı kalıntılarının kurutulmasıyla elde edilen alkol distilasyonu ürünü. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Varsa rumende korunma metodu
1.12.11	Kurutulmuş damıtma kalıntıları ve çözümler (DDGS) <sup>(4)</sup>	Alkol şurubu veya buharlaştırılmış yıkama suyu ilave edilmiş fermente danelerin katı kalıntılarının kurutulmasıyla elde edilen alkol distilasyon ürünü.	Ham protein Varsa rumende korunma

		Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	metodu
1.12.12	Bira sanayi dane kalıntıları	Maltlaştırılmış ve maltlaştırılmamış tahılların ve diğer nişastalı ürünlerin kalıntılarında oluşan bira sanayi ürünü. Şerbetçiotu maddeleri içerebilir. Yaş halde pazara sunulabildiği gibi, kuru formda da satılabilmektedir.	Nem, < % 65 veya > %88 ise Nem < %65 ise: -Ham protein
1.12.13	Malt tortusu	Malt viski üretiminin katı ürünleri. Maltlaştırılmış arpanın sıcak su ekstraksiyon kalıntılarında oluşur. Genellikle, ekstraktı doğal akış ile uzaklaştırıldıktan sonra yaş olarak pazarlanır.	Nem, < % 65 veya > %88 ise Nem < %65 ise: -Ham protein
1.12.14	Filtre edilmiş dane ezmeleri	Bira, malt ekstraktı ve viski üretimi sırasında elde edilen katı ürün. Öğütülmüş malt ve muhtemelen diğer şeker veya nişastaca zengin yardımcı maddelerin sıcak su ekstraksiyonu kalıntılarında oluşur. Genellikle, ekstraktın presleme ile uzaklaştırılmasından sonra yaş olarak piyasaya sunulur.	Nem, < % 65 veya > %88 ise Nem < %65 ise: -Ham protein
1.12.15	Pot ale (damıtma kabı kalıntısı)	Damıtılacak maltın ilk (yıkama) distilasyonundan sonra kalan ürün.	Ham protein, >% 10 ise
1.12.16	Pot ale (damıtma kabı kalıntısı) şurubu	Damıtılacak maltın ilk (yıkama) distilasyonundan sonra kalan damıtma kabı kalıntısının buharlaştırılması ile elde edilen ürün	Nem, < % 45 veya > %70 ise Nem < %45 ise: -Ham protein

## 2. Yağlı tohumlar, yağlı meyveler ve bunlardan elde edilen ürünler

2.1.1	Babassu ekspeller	Babassu palm yemişi <i>Orbignya</i> türlerinin preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.2.1	Ketencik tohumu	<i>Camelina sativa</i> L. Crantz. tohumları	
2.2.2	Ketencik, ekspeller	Ketencik ( <i>Camelina</i> ) tohumlarının preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.2.3	Ketencik küspesi	Ketencik ekspeller'den ekstraksiyon ve uygun ısı uygulaması ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein
2.3.1	Kakao kavuzları	Kurutulmuş ve kavrulmuş <i>Theobroma cacao</i> L. danelerinin kabukları	Ham selüloz
2.3.2	Kakao kabukları	Kakao tanelerinin işlenmesi sırasında elde edilen ürün.	Ham selüloz Ham protein
2.3.3	Kakao tohumu küspesi, kabuğu kısmen alınmış	Kabukları uzaklaştırılan kurutulmuş ve kavrulmuş <i>Theobroma cacao</i> L. tanelerinin ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein Ham selüloz
2.4.1	Kopra (Kurutulmuş hindistan cevizi) ekspeller küspesi	Kurutulmuş <i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi tohumunun endosperm ve dış kavuzlarının (tegument) preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.4.2	Kopra, hidrolize ekspeller	Kurutulmuş <i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi tohumunun endosperm ve dış kavuzlarının (tegument) preslenmesi ve enzimatik hidrolizi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.4.3	Kopra küspesi	Kurutulmuş <i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi	

		tohumunun endosperm ve dış kavuzlarının (tegument) ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein
2.5.1	Pamuk tohumu	Lifleri uzaklaştırılmış <i>Gossypium</i> spp tohumları. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Varsa rumende korunma metodu
2.5.2	Kabuğu kısmen alınmış pamuk tohumu küspesi	Linteri ve kısmen kapçığı alınmış pamuk tohumunun ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü (Kuru maddede maksimum ham selüloz % 22,5). Rumen korumalı olabilir	Ham protein Ham selüloz Varsa rumende korunma metodu
2.5.3	Pamuk tohumu ekspeller küspe	Linteri alınmış pamuk tohumunun preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi yan ürünü	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.6.1	Kabuğu kısmen ayrılmış yerfıstığı ekspeller küspe	Kabuğu kısmen ayrılmış <i>Arachis hypogaea</i> L. ve diğer <i>Arachis</i> yerfıstığı türlerinin preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü. (Kuru maddede maksimum ham selüloz miktarı %16 dır)	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.6.2	Kabuğu kısmen ayrılmış yerfıstığı küspesi	Kabuğu kısmen ayrılmış yerfıstığının ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü. (Kuru madde de maksimum ham selüloz miktarı %16 dır)	Ham protein Ham selüloz
2.6.3	Kabuğu ayrılmış yer fıstığı ekspeller küspe	Kabuğu ayrılmış yerfıstığının preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.6.4	Kabuğu ayrılmış yer fıstığı küspesi	Kabuğu ayrılmış ekspeller yerfıstığının ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz
2.7.1	Kapok ekspeller küspe	Kapok tohumlarının ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz
2.8.1	Keten tohumu	Bütün olarak, ezilmiş veya öğütülmüş keten tohumları <i>Linum usitatissimum</i> L. (Botanik saflığı min. % 93). Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Varsa rumende korunma metodu
2.8.2	Keten tohumu ekspeller küspesi	Keten tohumunun preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü (Botanik saflığı min. % 93)	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.8.3	Keten tohumu küspesi	Keten tohumu ekspeller küspesinin ekstraksiyon ve uygun ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Varsa rumende korunma metodu
2.9.1	Hardal kepeği	Hardal ( <i>Brassica juncea</i> L.) üretiminden elde edilen ürün. Dane parçaları ve dış kabuk parçalarından oluşur.	Ham selüloz
2.9.2	Hardal tohumu küspesi	Hardal tohumlarından uçucu hardal yağının ekstraksiyonu ile elde edilen ürün.	Ham protein
2.10.1	Nijer tohumu	<i>Nijer bitkisi Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. tohumları	
2.10.2	Nijer tohumu ekspeller küspe	Nijer bitkisi tohumlarının preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü. (HCl'de çözünmeyen kül maksimum %3,4)	Ham protein Ham yağ Ham selüloz

2.11.1	Zeytin posası	Mümkün olduğunca çekirdek parçalarından ayrılan <i>Olea europea</i> L. zeytinlerin-preslenmesinden sonra ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.12.1	Palm çekirdeği expeller küspe	Sert kabuğu mümkün olduğu kadar alınmış <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> ) palm çekirdeklerinin preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.12.2	Palm çekirdeği küspesi	Sert kabuğu mümkün olduğu kadar alınmış palm çekirdeklerinin ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi yan ürünü	Ham protein Ham selüloz
2.13.1	Balkabağı ve kabak tohumu	<i>Cucurbita pepo</i> L. tohumları ve Cucurbita familyası bitkileri	
2.13.2	Balkabağı ve kabak tohumu expeller küspesi	<i>Cucurbita pepo</i> tohumları ve Cucurbita familyası bitkilerinin preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein Ham selüloz
2.14.1	Kolza tohumu (5)	<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz ve <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Kolza tohumları (botanik saflığı min.%94). Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir	Varsa rumende korunma metodu
2.14.2	Kolza tohumu, expeller küspesi	Kolza tohumlarının preslenmesi ile elde edilen, yağ sanayi ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz Varsa rumende korunma metodu
2.14.3	Kolza tohumu küspesi	Kolza tohumları expeller küspesinin ekstraksiyon ve uygun ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen, yağ sanayi yan ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Varsa rumende korunma metodu
2.14.4	Kolza tohumu ekstrüde	Kolzanın nemli, sıcak şartlarda ve basınç ile muamele edilmesiyle nişasta jelatinizasyonunun artırılması şeklinde elde edilen ürün. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Ham yağ Varsa rumende korunma metodu
2.14.5	Kolza tohumu protein konsantresi	Kolza tohumu expeller küspeden veya kolza tohumundan protein kısmının ayrılmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein
2.15.1	Aspir tohumu	<i>Carthamus tinctorius</i> L. Aspir tohumları	
2.15.2	Kabuğu kısmen ayrılmış aspir küspesi	Kabuğu kısmen ayrılmış <i>aspir</i> tohumlarının ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz
2.15.3	Aspir kabukları	Aspir tohumlarının kabuklarının ayrılması esnasında elde edilen ürün	Ham selüloz
2.16.1	Susam tohumu	<i>Sesamum indicum</i> L. tohumları	
2.17.1	Kabuğu kısmen ayrılmış susam tohumu	Kabuklarının bir kısmının ayrılmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz

2.17.2	Susam kabukları	Susam tohumlarının kabuklarının ayrılması esnasında elde edilen ürün	Ham selüloz
2.17.3	Susam tohumu ekspeller küspesi	Susam bitkisi tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü. (HCl'de çözünmeyen kül maksimum %5)	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.18.1	Kuru ısıtılmış soya (fasulyesi)	Uygun ısıtılma tabii tutulmuş soya fasulyesi ( <i>Glisin max. L. Merr.</i> ) (Üreaz aktivitesi Maksimum 0,4 mg N/g x dakika ). Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir	Varsa rumende korunma metodu
2.18.2	Soya (fasulyesi) ekspeller küspe	Soya tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.18.3	Soya (fasulyesi) küspesi	Soya fasulyesinden ekstraksiyon ve uygun ısıtılma işlemi uygulanması sonrasında elde edilen yağ sanayi ürünü. (Üreaz aktivitesi maksimum 0,4 mg N/g x dakika ). Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Ham selüloz Kuru maddede > %8 ise Varsa rumende korunma metodu
2.18.4	Kabuğu ayrılmış soya (fasulyesi) küspesi	Kabuğu soyulmuş soya fasulyesinden ekstraksiyon ve uygun ısıtılma işlemi uygulanmasıyla elde edilen, yağ sanayi ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. (Üreaz aktivitesi maksimum 0,5 mg N/g x dakika ). Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Varsa rumende korunma metodu
2.18.5	Soya (fasulyesi) kabukları	Soya fasulyesinin kabuklarından ayırma işlemi ile elde edilen ürün	Ham selüloz
2.18.6	Soya fasulyesi ekstrude	Soya fasulyesinin nemli, sıcak şartlarda ve basınç ile muamele edilmesiyle nişasta jelatinizasyonunun artırılması şeklinde elde edilen ürün. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Ham yağ Varsa rumende korunma metodu
2.18.7	Soya (fasulyesi) protein konsantresi	Yağı alınmış ve kabuğu ayrılmış soya fasulyesinin azotsuz öz madde düzeyini azaltmak için fermentasyon veya ikinci bir ekstraksiyona tabii tutulmasıyla elde edilen ürün	Ham protein
2.18.8	Soya fasulyesi hamuru	Gıda preparatı için soya fasulyesinin ekstraksiyonu sırasında elde edilen ürün	Ham protein
2.18.9	Soya fasulyesi melası	Soya fasulyesinin işlenmesi sırasında elde edilen ürün	Ham protein Ham yağ
2.18.10	Soya preparatının yan ürünü	Soya gıda preparatları elde etmek için soya fasulyesinin işlenmesi sırasında elde edilen ürün	Ham protein
2.19.1	Ayçiçeği tohumu	<i>Helianthus annuus</i> L. ayçiçeği tohumları. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir	Varsa rumende korunma metodu

2.19.2	Ayçiçeği tohumu ekspeller küspesi	Ayçiçeği tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.19.3	Ayçiçeği tohumu küspesi	Ayçiçeği tohumları ekspeller küspesinin ekstraksiyon ve uygun ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen, yağ sanayi ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Ham protein Varsa rumende korunma metodu
2.19.4	Kabuğu kısmen alınmış ayçiçeği tohumu küspesi	Kabuk kısımları kısmen veya tamamen alınan ayçiçeği tohumları ekspeller küspesinin ekstraksiyonu ve uygun ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünü. Entegre kırma ve arıtma tesisleri veya filtre yardımcılardan kaynaklanan kullanılmış beyazlatıcıyı maksimum %1'e kadar içerebilir. (Kuru madde de ham selüloz maksimum %27,5)	Ham protein Ham selüloz
2.19.5	Ayçiçeği tohumu kabukları	Ayçiçeği tohumunu kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen ürün	Ham selüloz
2.20.1	Bitkisel sıvı yağ ve katı yağ (6)	Bitkilerden elde edilen sıvı ve katı yağlar (hint yağı bitkisinden elde edilen hint yağı hariç). Rafine edilmiş, arıtılmış ve/veya hidrojenize edilmiş olabilir.	Nem, >%1 ise
2.21.1	Ham lesitin	Yağlı tohumlardan ve yağlı meyvelerden elde edilen ham yağın rafine edilmesi esnasında elde edilen fosfolipitler	
2.22.1	Kenevir tohumu	Maksimum %0,2 THC içerikli kontrol edilmiş kenevir tohumu <i>Cannabis sativa</i> L.	
2.22.2	Kenevir ekspeller küspesi	Kenevir tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham selüloz
2.22.3	Kenevir yağı	Kenevir bitkisinin ve tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.23.1	Haşhaş tohumu	<i>Papaver somniferum</i> L. tohumları	
2.23.2	Haşhaş tohumu küspesi	Haşhaş tohumu ekspeller küspesinin ekstraksiyonuyla elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein

### 3. Baklagil tohumları ve bunlardan elde edilen ürünler

3.1.1	Kuru ısıtılmış fasulye	Uygun ısı işlemine tabi tutulan <i>Phaseolus spp.</i> veya <i>Vigna ssp.</i> Daneleri. Rumen fermentasyonundan korunmuş olabilir.	Varsa rumende korunma metodu
3.1.2	Fasulye protein konsantresi	Nişasta üretilirken ayrıştırılmış fasulye suyundan elde edilen ürün.	Ham protein
3.2.1	Kurutulmuş Keçiboynuzu	Keçiboynuzu ağacı <i>Ceratonia siliqua</i> L.'nin kurutulmuş meyveleri	Ham selüloz
3.2.3	Kurutulmuş keçiboynuzu meyvesi	Çekirdeği ayrılmış kurutulmuş keçiboynuzu <i>Ceratonia siliqua</i> L., meyvelerinin kırılmasıyla elde edilen ürün	Ham selüloz
3.2.4	Mikronize edilmiş kurutulmuş keçiboynuzu meyvesi küspesi	Çekirdeği ayrılmış kurutulmuş keçiboynuzu meyvelerinin mikronize edilmesiyle elde edilen ürün	Ham selüloz Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker
3.2.5	Keçiboynuzu embriyosu	Keçiboynuzu çekirdeğinin embriyosu	Ham protein
3.2.6	Keçiboynuzu embriyosu ekspeller küspe	Keçiboynuzu embriyosunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünü	Ham protein

3.2.7	Keçiboynuzu çekirdeği (tohum)	Keçiboynuzunun çekirdeği	Ham selüloz
3.3.1	Nohut	<i>Cicer arietinum</i> L.un daneleri	
3.4.1	Burçak	<i>Ervum ervilia</i> L. un tohumları	
3.5.1	Çemen tohumu	<i>Çemen (Trigonella foenum-graecum) tohumları.</i>	
3.6.1	Guar unu (küsperi)	<i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.un danelerinden müsülaj ekstrakte edildikten sonra elde edilen ürün.	Ham protein
3.6.2	Guar embriyo küspesi	Guar danelerinin embriyosundan müsülaj ekstraksiyon ürünü	Ham protein
3.7.1	Bakla	<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. ve var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. daneleri	
3.7.2	Bakla ezmesi	Kavuzu alınmış baklanın buharla muamele edilerek bir silindirden geçirilmesi ile elde edilir.	Nişasta Ham protein
3.7.3	Bakla zarı (faba kabuğu)	Bakla danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen, çoğunlukla dış kabuktan oluşan ürün	Ham selüloz Ham protein
3.7.4	Kabuğu ayrılmış bakla	Bakla danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen, çoğunlukla bakla dane çekirdeklerinden oluşan ürün	Ham protein Ham selüloz
3.7.5	Bakla proteini	Bakla danelerinin öğütülmesi ve hava ile parçalara ayrılmasıyla elde edilen ürün	Ham protein
3.8.1	Mercimek	<i>Lens culinaris</i> a.o. Medik mercimek daneleri	
3.8.2	Mercimek kabukları	Mercimek danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen ürün	Ham selüloz
3.9.1	Tatlı lüpen	Acı tohum içeriği düşük olan <i>Lupinus</i> ssp. daneleri	
3.9.2	Kabuğu ayrılmış tatlı lüpen	Kabuğu ayrılmış lüpen daneleri	Ham protein
3.9.3	Lüpen zarı (Lüpen kabuğu)	Lüpen danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen, çoğunlukla dış kabuktan oluşan ürün	Ham selüloz Ham protein
3.9.4	Lüpen posası	Lüpen bileşenlerinin ekstraksiyonundan sonra elde edilen ürün	Ham selüloz
3.9.5	Lüpen razmölü	Lüpen unu üretimi esnasında elde edilen ürün. Genellikle kotiledon parçacıkları ve daha az dane zarı parçaları içerir.	Ham protein Ham selüloz
3.9.6	Lüpen proteini	Nişasta üretilirken veya öğütme ve hava ile parçalara ayırma işleminden sonra ayrılan lüpen meyvesinin suyundan elde edilen ürün	Ham protein
3.9.7	Lüpen protein küspesi	Yüksek proteinli küspe üretmek için işlenen lüpen ürünü	Ham protein
3.10.1	Mung fasulyesi	<i>Vigna radiata</i> L. daneler	
3.11.1	Bezelye	<i>Pisum</i> ssp. daneleri. Rumen fermantasyonundan korunmuş olabilir	Varsa, rumende koruma metodu
3.11.2	Bezelye kepeği	Bezelye unu üretimi esnasında elde edilen ürün. Çoğunlukla bezelye zarının soyulma ve temizlenmesi esnasında ayrılan kabuklarından oluşur.	Ham selüloz
3.11.3	Bezelye ezmesi	Kavuzu alınmış bezelye danelerinin buharla muamele edilerek bir silindirden geçirilmesi ile elde edilen ürün.	Nişasta
3.11.4	Bezelye unu	Bezelyenin öğütülmesi esnasında elde edilen ürün	Ham protein
3.11.5	Bezelye kabukları	Bezelyeden bezelye unu üretimi sırasında elde edilen ürün. Çoğunlukla soyulma ve temizlenme esnasında ayrılan kabuklardan oluşur ve daha az endosperm içerir.	Ham selüloz

3.11.6	Kabuğu ayrılmış bezelye	Kabuğu ayrılmış bezelye daneleri	Ham protein Ham selüloz
3.11.7	Bezelye razmolü	Bezelye unu üretimi esnasında elde edilen ürün. Genellikle kotiledon parçacıkları ve daha az dane zarı parçaları içerir.	Ham protein Ham selüloz
3.11.8	Bezelye elek altı	Eleme işlemi sonrasında kalan bezelye kısımları	Ham selüloz
3.11.9	Bezelye proteini	Nişasta üretilirken veya öğütme ve hava ile parçalama işleminden sonra ayrılan bezelye meyvesinin suyundan elde edilen ürün	Ham protein
3.11.10	Bezelye posası	Bezelyeden nişasta ve protein yaş ekstraksiyonundan elde edilen ürün. Çoğunlukla iç lif ve nişastadan oluşur.	Nem, <%70 veya >%85 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise.
3.11.11	Bezelye çözümleri	Bezelyeden nişasta ve protein yaş ekstraksiyonundan elde edilen ürün. Çoğunlukla çözünür proteinler ve oligosakkaritlerden oluşur.	Nem, <%60 veya >%85 ise Toplam şeker Ham protein
3.11.12	Bezelye selülozu	Kabuğu ayrılmış bezelyenin öğütülmesi ve elenmesinden sonra ekstraksiyon ile elde edilen ürün	Ham selüloz
3.12.1	Adi fiğ	<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>Sativa</i> ve diğer fiğ çeşitlerinin daneleri	
3.13.1	Mürdümük (7)	Uygun Isıl işleme tabi tutulmuş mürdümük <i>Lathyrus sativus</i> L. daneleri	
3.14.1	Monantha fiği	<i>Vicia monanthos</i> Desf. fiğ daneleri	

#### 4. Yumrular, kökler ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.1.1	Şeker pancarı	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. Kökleri	
4.1.2	Şeker pancarı gövde ve kuyrukları	Şeker üretimi için kullanılan, çoğunlukla şeker pancarının yapraklı veya yapraksız temizlenmiş parçalarından oluşan taze ürünü	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%5 ise. Nem, <%50 ise
4.1.3	Pancar şekeri (Sakkaroz)	Su kullanılarak şeker pancarından elde edilen şeker	Sakkaroz
4.1.4	Şeker pancarı melası	Şeker pancarından şeker üretimi veya rafinasyonu esnasında elde edilen şurup ürünü	Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker Nem, >%28 ise
4.1.5	Kısmen şekeri ve/veya betaini alınmış şeker pancarı melası	Şeker pancarı melasından sakkaroz ve/veya betainin su kullanılarak ileri ekstraksiyonuyla elde edilen ürün	Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker Nem, >%28 ise
4.1.6	İzomaltüloz melası	Şeker pancarından Sakkarozun enzimatik dönüşümü ile izomaltüloz üretiminden elde edilen kristalize olmayan kısımları	Nem, >%40 ise
4.1.7	Yaş şeker pancarı posası	Şeker üretimi sırasında elde edilen, şeker pancarının su ile ekstrakte edilmiş dilimlerini içeren ürün. Minimum nem içeriği: %82. Şeker içeriği düşüktür ve	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%5 ise.

		fermantasyondan (laktik asit) dolayı sifira doğru düşer	Nem, <%82 veya >%92 ise
4.1.8	Preslenmiş şeker pancarı posası	Şeker üretimi sırasında elde edilen, şeker pancarının su ile ekstrakte edilmiş ve mekanik yolla preslenmiş dilimlerini içeren ürün. Maksimum nem içeriği: %82. Şeker içeriği düşüktür ve fermentasyondan (laktik asit) dolayı sifira doğru düşer	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%5 ise. Nem, <%65 veya >%82 ise
4.1.9	Melashı, preslenmiş şeker pancarı posası	Şeker üretimi sırasında elde edilen, şeker pancarının su ile ekstrakte edilmiş ve mekanik yolla preslenmiş dilimlerini içeren melas ilave edilmiş ürün. Maksimum nem içeriği: %82. Şeker içeriği düşüktür ve fermentasyondan (laktik asit) dolayı sifira doğru düşer	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%5 ise. Nem, <%65 veya >%82 ise
4.1.10	Kurutulmuş şeker pancarı posası	Şeker üretiminde elde edilen, şeker pancarının su ile ekstrakte edilmiş ve kurutulmuş dilimlerini içeren ürün	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker > %10,5 ise
4.1.11	Melashı, kurutulmuş şeker pancarı posası	Şeker üretiminde elde edilen, şeker pancarının su ile ekstrakte edilmiş ve kurutulmuş dilimlerini içeren melas ilave edilmiş ürün	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker
4.1.12	Şeker şurubu	Şeker ve/veya melasın işlenmesiyle elde edilen ürün	Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker Nem, >%35 ise
4.1.13	Haşlanmış şeker pancarı parçaları	Şeker pancarından yenilebilir şurup üretimi sırasında elde edilen ürün, preslenmiş veya kurutulmuş olabilir	Eğer kurutulmuş ise: HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Eğer preslenmiş ise: HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%5 ise. Nem, <%50 ise
4.1.14	Frukto-oligosakkaritler	Enzimatik işlem doğrultusunda şeker pancarı şekerinden elde edilen ürün	Nem, >%28 ise
4.2.1	Kırmızı pancar suyu	Kırmızı pancarın ( <i>Beta vulgaris convar. Crassa var. conditiva</i> ) sıkılmasıyla daha sonra konsantrasyon ve pastörizasyon ile tipik sebze tadının ve kokusunun korunmasıyla elde edilen su	Nem, <%50 veya >%60 ise HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise.
4.3.1	Havuç	Sarı veya kırmızı havucun ( <i>Daucus carota L.</i> ) kökleri	
4.3.2	Buharla muamele edilmiş havuç kabukları	Havuç işleme sanayinden elde edilen, jelatinimsi havuç nişastasının yardımcı akışkanının da eklenmiş olabileceği buhar muamelesiyle havuç kökünden ayrılan kabuklardan oluşan nemli ürün. Maksimum nem içeriği: %97	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Nem, <%87 veya >%97 ise

4.3.3	Havuç sıyrıntısı	Havuçların işlenmesi esnasında mekanik ayırma ile ortaya çıkan ve çoğunlukla kurutulmuş havuçlardan ve havuç kalıntılarında oluşan nemli ürün. Ürün ısıtma işlemine tabi tutulmuş olabilir. Maksimum nem içeriği: %97	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Nem, <%87 veya >%97 ise
4.3.4	Havuç ezmesi	Sarı veya kırmızı havuç köklerinin ezilmesiyle elde edilen ve akabinde kurutulan ürün	
4.3.5	Kurutulmuş havuç	Sunuş şekline bakılmaksızın, akabinde kurutulan sarı veya kırmızı havucun kökleri	Ham selüloz
4.3.6	Kurutulmuş yemlik havuç	Kurutulmuş iç meyve dış kabuk parçalarından oluşan ürün	Ham selüloz
4.4.1	Şikori (yabani hindiba) kökleri	<i>Cichorium intybus</i> L. kökleri	
4.4.2	Şikori gövde ve kuyrukları	Şikori işlemeden elde edilen taze ürün. Büyük çoğunlukla şikorinin temizlenmiş parçaları ve yaprak kısımlarından oluşur.	HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Nem, <%50 ise
4.4.3	Şikori tohumu	<i>Cichorium intybus</i> L. tohumları	
4.4.4	Preslenmiş şikori posası	<i>Cichorium intybus</i> L. Köklerinden inulin üretiminde elde edilen, ekstrakte ve mekanik olarak preslenmiş şikori dilimlerinden oluşan ürün. Çözünür şikori karbonhidratları ve su kısmen uzaklaştırılmıştır.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise. Nem, <%65 veya >%82 ise
4.4.5	Kurutulmuş şikori posası	<i>Cichorium intybus</i> L. Köklerinden inulin üretiminde elde edilen, ekstrakte ve mekanik olarak preslenmiş şikori dilimlerinden oluşan ve akabinde kurutulan ürün. Çözünür şikori karbonhidratları kısmen ekstrakte edilmiştir.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise.
4.4.6	Şikori kökü tozu	Şikori köklerinin doğranması, kurutulması ve öğütülmesi yolu ile elde edilen ürün.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.4.7	Şikori melası	İnülin ve oligofruktoz üretimi esnasında elde edilen, şikori işleme ürünü.	Ham protein Nem, <%20 veya >%30 ise
4.4.8	Şikori şilempesi	İnülin ve oligofruktoz rafinasyonu esnasında elde edilen, şikori işleme ürünü.	Ham protein Nem, <%30 veya >%40 ise
4.4.9	Şikori inülini	İnülin, <i>Cichorium intybus</i> L. köklerinden ekstrakte edilen bir fruktandır.	
4.4.10.	Oligofruktoz şurubu	<i>Cichorium intybus</i> L. 'den elde edilen inülinin kısmi hidrolizi ile elde edilen ürün	Nem, <%20 veya >%30 ise
4.4.11	Oligofruktoz, kurutulmuş	<i>Cichorium intybus</i> L. 'den elde edilen inülinin kısmi hidrolizi ve sonrasında kurutulması ile elde edilen ürün	
4.5.1	Sarımsak, kurutulmuş	Saf, öğütülmüş sarımsak <i>Allium sativum</i> L. 'den elde edilen beyaz-sarı renkli; toz	
4.6.1	Manyok; [Tapyoka]; [Cassava]	Sunuş şekline bakılmaksızın, <i>Manihot esculenta</i> Crantz kökleri,	Nem, <%60 veya >%70 ise

4.6.2	Manyok, kurutulmuş	Sunum şekline bakılmaksızın, kurutulmuş Manyok kökleri	Nişasta HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.7.1	Soğan posası	Soğanların ( <i>Allium</i> familyası) işlenmesi sırasında ortaya çıkan ve kabuk ve tüm soğanlardan oluşan yaş ürün. Soğan yağı üretim işleminden elde edilmişse, çoğunlukla pişmiş soğan kalıntılarında oluşur.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.7.2	Soğan, kızartılmış	Soyulmuş ve parçalanmış ve sonra kızartılmış soğan parçaları	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise Ham yağ
4.8.1	Patates	<i>Solanum tuberosum</i> L. yumruları	Nem, <%72 veya >%88 ise
4.8.2	Patates, soyulmuş	Buhar uygulaması kullanılarak kabukları soyulmuş patatesler	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.3	Patates kabukları, buhar uygulanmış	Patates yumrusundan buhar uygulaması ile uzaklaştırılan kabuklardan oluşan, yardımcı jelatinimsi patates nişastasının eklenmiş olabileceği patates işleme endüstrisinden elde edilen yaş ürün	Nem, <%82 veya >%93 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.4	Kesilmiş patates parçaları, çiğ	İnsan tüketimine yönelik patates ürünlerinin hazırlanması sırasında ortaya çıkan ürün, soyulmuş olabilir.	Nem, <%72 veya >%88 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.5	Patates sıyrıntısı	Patateslerin işlenmesi sırasında mekanik ayırma yolu ile elde edilen ve çoğunlukla kurutulmuş patates ve patates artıklarından oluşan ürün.	Nem, <%82 veya >%93 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.6	Patates, püre	Haşlanmış veya kaynatılmış ve sonra ezilmiş patates ürünü.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.7	Patates ezmesi	Yıkılmış, kabuğu soyulmuş ya da soyulmamış, buhar ile muamele edilmiş patatesin dönerli kurutma yöntemiyle işlenmesi sonucu elde edilen ürün	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede >%3,5 ise
4.8.8	Patates posası	Öğütülmüş ekstrakte edilmiş patateslerden oluşan, patates nişastası üretimi sırasında elde edilen ürün.	Nem, <%77 veya >%88 ise

4.8.9	Patates posası, kurutulmuş	Öğütülüp ekstrakte edilmiş patateslerden oluşan patates nişastası üretimi sırasında elde edilen kurutulmuş ürün.	
4.8.10	Patates proteini,	Çoğunlukla nişastanın ayrılmasından sonra elde edilen proteinli maddelerden oluşan nişasta sanayi ürünü	Ham protein
4.8.11	Patates proteini, hidrolize	Patates proteinlerinin kontrollü enzimatik hidrolizi ile elde edilen ürün	Ham protein
4.8.12	Patates proteini, fermente edilmiş	Patates proteinlerinin fermente edilip, ardından sprey kurutma yöntemi kullanılarak kurutulması ile elde edilen ürün	Ham protein
4.8.13	Fermente patates proteini, sıvı	Patates proteininin fermentasyonu ile elde edilen sıvı ürün.	Ham protein
4.8.14	Konsantre patates suyu	Selülozun kısmen uzaklaştırılmasından sonra kalan maddeler, proteinler ve nişastanın tüm patates posasından ayrılması ve suyunun kısmen uzaklaştırılması ile elde edilen patates nişastası sanayi konsantre ürünü.	Nem, <%50 veya >%60 ise Nem <%50 ise: - Ham protein - Ham kül
4.8.15	Patates granülleri	Kurutulmuş patatesler (yıkama, soyma, boyut küçültme (kesme, ezme vs. ) ve suyunun buharlaştırılması ile elde edilen patatesler)	
4.9.1	Tatlı patates	<i>Ipomoea batatas</i> L yumruları	Nem, <%57 veya >%78 ise
4.10.1	Yer elması; [Topinambur]	<i>Helianthus tuberosus</i> L. yumruları	Nem, <%75 veya >%80 ise

## 5. Diğer tohum ve meyveler ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
5.1.1	Palamut	Saplı meşe <i>Quercus robur</i> L., Sapsız meşe <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl, mantar meşesi <i>Quercus suber</i> L., veya diğer meşe türlerinin tüm meyveleri	
5.1.2	Palamut, kabuğu ayrılmış	Palamutun kabuk ayırma işlemi sırasında elde edilen ürün	Ham protein Ham selüloz
5.2.1	Badem	Bütün ya da kırık <i>Prunus dulcis</i> meyvesi, kabuklu veya kabuksuz	
5.2.2	Badem kabukları	Fiziksel ayırma ile çekirdeği (içi) ve dış kabuğu alınmış badem tanelerinden elde edilen, öğütülmüş badem kabukları	Ham selüloz
5.3.1	Anason tohumu	<i>Pimpinella anisum</i> tohumları	
5.4.1	Kurutulmuş elma pulpu,; [Kurutulmuş elma posası]	<i>Malus domestica</i> ’ dan meyve suyu veya elma şırası üretiminden elde edilen ürün. Temel olarak kurutulmuş iç pulp (posa) ve dış kabuklardan oluşur. Pektini uzaklaştırılmış olabilir	Ham selüloz
5.4.2	Elma pulpu, preslenmiş; [Elma posası, preslenmiş]	Elma suyu veya şırası üretiminden elde edilen sulu ürün. Temel olarak preslenmiş iç pulp (posa) ve dış kabuklardan oluşur. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.4.3	Elma melası	Elma pulpundan (posa) pektin üretimi sonrasında elde edilen ürün. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham protein Ham selüloz Ham yağ, >%10 ise
5.5.1	Şeker pancarı tohumu	Şeker pancarının tohumları	
5.6.1	Karabuğday	<i>Fagopyrum esculentum</i> tohumları	
5.6.2	Karabuğday kabuğu ve kepeği	Karabuğday danelerinin öğütülmesi sırasında elde edilen ürün	Ham selüloz
5.6.3	Karabuğday razmolü	Elenmiş karabuğdaydan elde edilen un üretimi ürünü. Esas olarak, endosperm parçaları ile danenin dış ve bazı çeşitli kısımlarının küçük parçalarından oluşur. % 10’ dan fazla ham selüloz içermemelidir.	Ham selüloz Nişasta
5.7.1	Kırmızilahana tohumu	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> tohumları	
5.8.1	Kuşyemi	<i>Phalaris canariensis</i> tohumları	
5.9.1	Kereviye tohumu	<i>Carum carvi</i> L. tohumu	
5.12.1	Kestane kırıkları	Ağırlıklı olarak endosperm parçaları ile dış kabuk parçaları ve çok az kestane ( <i>Castanea</i> spp.) kalıntılarında oluşan kestane unu üretimi ürünü	Ham protein Ham selüloz
5.13.1	Narenciye posası	Narenciye meyveleri <i>Citrus</i> ssp preslenerek ya da narenciye suyu üretimi esnasında elde edilen ürün. Pektini uzaklaştırılmış olabilir	Ham selüloz
5.13.2	Kurutulmuş narenciye posası	Narenciye meyveleri preslenerek ya da narenciye suyu üretimi esnasında elde edilmiş ve sonrasında kurutulmuş ürün. Pektini uzaklaştırılmış olabilir	Ham selüloz

5.14.1	Çayır üçgülü tohumu	<i>Trifolium pratense</i> L. tohumları	
5.14.2	Ak üçgül tohumu	<i>Trifolium repens</i> L. tohumları	
5.15.1	Kahve kabukları	<i>Coffea</i> bitkisinin kabuğu uzaklaştırılmış tohumlarından elde edilen ürün	Ham selüloz
5.16.1	Peygamber çiçeği tohumu	<i>Centaurea cyanus</i> L. tohumları	
5.17.1	Salatalık tohumu	<i>Cucumis sativus</i> L. tohumları	
5.18.1	Selvi tohumu	<i>Cupressus</i> L. tohumları	
5.19.1	Hurma meyvesi	<i>Phoenix dactylifera</i> L. meyvesi. Kurutulmuş olabilir.	
5.19.2	Hurma tohumu	Hurma bitkisinin bütün tohumları.	Ham selüloz
5.20.1	Rezene tohumu	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill tohumları	
5.21.1	İncir meyvesi	<i>Ficus carica</i> L. meyveleri. Kurutulmuş olabilir.	
5.22.1	Meyve çekirdekleri <sup>(8)</sup>	Kabuklu yemiş veya çekirdekli meyvelerin iç kısımlarındaki yenilebilir tohumlarından oluşan ürün	
5.22.2	Meyve posası <sup>(8)</sup>	Meyve suyu veya meyve püresi üretimi sırasında elde edilen ürün. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.22.3	Kurutulmuş meyve posası <sup>(8)</sup>	Meyve suyu ve meyve püresi üretimi sırasında elde edilen ve sonrasında kurutulan ürün. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.23.1	Su teresi	<i>Lepidium sativum</i> L. tohumları	Ham selüloz
5.24.1	Ot tohumları	<i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> ve <i>Juncaceae</i> familyalarından otların (graminoidlerin) tohumları	
5.25.1	Üzüm çekirdekleri	Üzüm posasından ayrılan, yağı alınmamış çekirdekler	Ham yağ Ham selüloz
5.25.2	Üzüm çekirdeği küspesi	Üzüm çekirdeklerinden yağın ekstraksiyonu sırasında elde edilen ürün	Ham selüloz
5.25.3	Üzüm posası [Üzüm cibresi]	Çekirdekleri ve sapları mümkün olduğu kadar uzaklaştırılan ve alkol ekstraksiyonundan sonra hızla kurutulan üzüm posası	Ham selüloz
5.26.1	Fındık	<i>Kabuklu veya kabuksuz, bütün ya da kırık Corylus</i> (L.) spp. meyveleri	
5.27.1	Pektin	Uygun bitki materyallerinden ekstrakte edilen pektin	
5.28.1	Perilla (Biftek otu) tohumu	<i>Perilla frutescens</i> L. tohumları ve bunun öğütme ürünleri	
5.29.1	Çam fıstığı	<i>Pinus</i> (L.) spp. tohumları	

5.30.1	Antep fıstığı	<i>Pistacia vera</i> L. meyveleri	
5.31.1	Sinir otu tohumu	<i>Plantago</i> (L.) spp. tohumları	
5.32.1	Turp tohumu	<i>Raphanus sativus</i> L. tohumları	
5.33.1	Ispanak tohumu	<i>Spinacia oleracea</i> L. tohumları	
5.34.1	Devediken tohumu	<i>Carduus marianus</i> L. tohumları	
5.35.1	Domates posası [Domates pulpu]	Domates suyunun üretimi sırasında domates, <i>Solanum lycopersicum</i> L. preslenmesiyle elde edilen ürün. Ağırlıklı olarak domates kabuğu ve tohumlarından oluşur	Ham selüloz
5.36.1	Civanperçemi tohumu	<i>Achillea millefolium</i> L. tohumları	

## 6. Kaba Yemler ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
6.1.1	Pancar yaprakları	<i>Beta</i> spp yaprakları	
6.2.1	Tahıl bitkileri (9)	Hububat türüne ait tüm bitkiler ve bunların parçaları. Kurutulmuş, taze veya silajlanmış olabilir.	
6.3.1	Tahıl samanı (9)	Tahıllardan elde edilen saman	
6.3.2	İşlenmiş tahıl samanı (9) (10)	Tahıl samanlarının uygun yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen ürün	Sodyum, NaOH ile muamele edilmişse
6.4.1	Üçgül unu	<i>Trifolium</i> spp. Üçgülün kurutulup öğütülmesi ile elde edilen ürün. Bu ürün kurutulmuş ve öğütülmüş körpe yonca veya diğer otları % 20'ye kadar içerebilir.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.5.1	Kaba yem bitkileri unu (11) [Yeşil ot unu]	Kaba yem bitkilerinin kurutulup öğütülmesi ve bazı durumlarda sıkıştırılması ile elde edilen ürün	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.6.1	Çayır otu, açıkta kurutulmuş [Kuru ot]	Herhangi bir ot türü, açıkta kurutulmuş	HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.6.2	Çayır otu, yüksek sıcaklıkta kurutulmuş	Her çeşit çayır otunun yapay olarak kurutulması ile elde edilen ürün	Ham protein Selüloz HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.6.3	Yeşil ot, aromatik bitkiler, baklagil bitkileri [yeşil kaba yem]	Ot, baklagil bitkileri veya aromatik bitkilerden oluşan, taze, silajlanmış veya kurutulmuş bitkiler	HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.7.1	Hint keneviri unu	Kurutulmuş <i>Cannabis sativa</i> L. yapraklarının öğütülmesinden elde edilen un	Ham protein
6.7.2	Hint keneviri lifi	Hint kenevirinin işlenmesi sırasında elde edilen, yeşil renkli, kurutulmuş, lifli ürün	
6.8.1	Bakla samanı	Bakla sapı	
6.9.1	Keten tohumu samanı	Keten tohumu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) samanı	

6.10.1	Yonca [Alfalfa]	<i>Medicago sativa</i> L. ve <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> bitkileri veya bunların parçaları	HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.10.2	Yonca, açıkta kurutulmuş [Alfalfa açıkta kurutulmuş]	Açıkta kurutulmuş yonca	HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.10.3	Yonca, yüksek sıcaklıkta kurutulmuş [Alfalfa yüksek sıcaklıkta kurutulmuş]	Yapay olarak kurutulmuş herhangi bir yapıdaki yonca	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.10.4	Yonca, ekstrüde. [Alfalfa, ekstrüde]	Ekstrüde edilmiş yonca peletleri	
6.10.5	Yonca unu <sup>(12)</sup>	Yoncannın kurutulup, öğütülmesi ile elde edilen ürün. Yonca ile birlikte aynı zamanda kurutulmuş ve öğütülmüş %20'ye kadar üçgül veya kaba yem bitkilerini içerebilir.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül, Kuru maddede >%3,5 ise
6.10.6	Yonca ezmesi [Alfalfa ezmesi]	Yoncadan suyun preslenerek uzaklaştırılmasıyla elde edilen kurutulmuş ürün	Ham protein Ham selüloz
6.10.7	Yonca proteini konsantresi	Yonca ezmesi suyunun santrifüje edilip, ısıl işleme tabi tutularak çöktürülen proteinlerin yapay olarak kurutulmasıyla elde edilen ürün	Ham protein Karoten
6.10.8	Yonca çözümleri	Yonca suyundan proteinlerin ekstrakte edilmesinden sonra elde edilen ürün, kurutulmuş olabilir	Ham protein
6.11.1	Mısır silajı	Silajlanmış <i>Zea mays</i> L. <i>ssp. mays.</i> bitkisi veya parçaları	
6.12.1	Bezelye Samanı	<i>Pisum</i> spp. Samanı	

## 7. Diğer bitkiler, algler ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
7.1.1	Algler <sup>(13)</sup>	Taze, soğutulmuş veya dondurulmuş hali de dâhil, sunumuna bakılmaksızın, canlı ya da işlenmiş algler	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.2	Kurutulmuş algler <sup>(13)</sup>	Alglerin kurutulmasıyla elde edilen ürünler. Bu ürün iyot içeriğinin azaltılması amacı ile yıkanmış olabilir	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.3	Alg unu <sup>(13)</sup>	Alglerin ekstraksiyonu ile elde edilen alg yağı imalatı ürünü	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.4	Alg yağı <sup>(13)</sup>	Alglerden ekstraksiyon ile yağ üretiminde elde edilen ürün	Ham yağ Nem, eğer > %1 ise
7.1.5	Alg ekstraktı <sup>(13)</sup> [Alg fraksiyonu]	Ağırlıklı olarak karbonhidratları içeren, sulu veya alkollü alg ekstraktı.	
7.2.6	Deniz yosunu unu	Özellikle kahverengi deniz yosunlarında, deniz yosunlarının parçalanmasıyla ve kurutulmasıyla elde edilen ürün. Bu ürün, iyot içeriğinin azaltılması için yıkanmış olabilir	Ham kül

7.3.1	Kabuklar <sup>(6)</sup>	Temizlenmiş ve kurutulmuş ağaç veya çalı kabukları	Ham selüloz
7.4.1	Çiçekler <sup>(6)</sup> , kurutulmuş	Tüketilebilir bitkilerin tüm çiçekli kısımları ve bunların parçaları	Ham selüloz
7.5.1	Brokoli, kurutulmuş	<i>Brassica oleracea</i> L. bitkisinin yıkama, boyut küçültme (kesme, doğrama, vs) ve su içeriğinin uzaklaştırılması işlemleri sonrasında kurutulması ile elde edilen ürün	
7.6.1	(Şeker) kamışı melası	Saccharum L. 'den şeker üretimi veya rafinasyonu sırasında elde edilen şuruplu ürün	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem, eğer > %30 ise
7.6.2	Şeker kamışı melası, kısmen şekeri uzaklaştırılmış	Şeker kamışından üretilen Sakkarozun su kullanılarak ileri ekstraksiyonu sonrasında elde edilen ürün	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem, eğer > %28 ise
7.6.3	Şeker kamışı (Sakkaroz)	Şeker kamışından su kullanılarak ekstrakte edilen şeker	Sakkaroz
7.6.4	Şeker kamışı posası	Şeker kamışından şekerin su kullanılarak ekstraksiyonu sırasında elde edilen ürün	Ham selüloz
7.7.1	Yapraklar, kurutulmuş <sup>(6)</sup>	Tüketilebilir bitkilerin kurutulmuş yaprakları ve bunların fraksiyonları	Ham selüloz
7.8.1	Lignoselüloz <sup>(6)</sup>	Kurutulmuş doğal, ham ağaç parçalarının mekanik olarak işlenmesi yolu ile elde edilen ve ağırlıklı olarak lignoselülozdan oluşan ürün	Ham selüloz
7.9.1	Meyan kökü	<i>Glycyrrhiza</i> L. kökü	
7.10.1	Nane	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> veya <i>Mentha viridis</i> (L.) bitkilerinin toprak üzerinde kalan kısımlarının kurutulması ile elde edilen ürün	
7.11.1	Kurutulmuş ıspanak	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Spinacia oleracea</i> L. bitkisinin kurutulması ile elde edilen ürün	
7.12.1	Yucca bitkisi (Mojave yucca)	Toz hale getirilmiş <i>Yucca schidigera</i> Roezl.	Ham selüloz
7.13.1	Bitkisel karbon [odun kömürü]	Organik bitkisel materyalin karbonizasyonu ile elde edilen ürün	Ham selüloz
7.14.1	Ağaç parçaları <sup>(6)</sup>	Kimyasal olarak muamele edilmemiş olgun ağaç parçaları veya ağaç lifleri	Ham selüloz

#### 8. Süt ürünleri ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.1.1	Tereyağı ve tereyağı ürünleri	Ayrıca belirtilmemişse, tereyağın (yayık altı suyunun) üretimi veya işlenmesi ile elde edilen tereyağı ve ürünleri	Ham protein Ham yağ Laktoz Nem , > %6 ise
8.2.1	Yayık altı suyu / Yayık altı suyu konsantresi / Yayık altı suyu tozu <sup>(14)</sup>	Tereyağın yayık yapılarak kremadan ayrılması veya benzer işlemler ile elde edilen ürün Konsantrasyon veya kurutma işlemi uygulanabilir	Ham protein Ham yağ Laktoz Nem , > %6 ise

8.3.1	Kazein	Yağı alınmış süt ya da yayık altı suyundan peynir mayası veya asitle çökertilen kazeinin kurutulmasıyla elde edilen ürün	Ham protein Nem , > % 10 ise
8.4.1	Kazeinat	Kesilmiş sütün katı kısmı veya kazeinden nötralize edici maddelerin kullanımı ve kurutma yolu ile ekstrakte edilen ürün	Ham protein Nem , > % 10 ise
8.5.1	Peynir ve peynir ürünler,	Peynir veya süt bazlı ürünlerden yapılan peynir veya ürünleri	Ham protein Ham yağ
8.6.1	Ağız sütü (Kolostrum)	Doğumdan beş gün sonrasına kadar, süt üreten hayvanların meme dokularından salgılanan sıvı	Ham protein
8.7.1	Süt yan ürünleri	Süt ürünleri üretilirken elde edilen ürünler (sütten üretilen birincil gıda maddeleri, santrifüj veya seperatör tortusu, beyaz su, süt minerallerinin bulunduğu fakat bunlarla sınırlı olmayan)	Nem Ham protein Ham yağ Toplam şeker
8.8.1	Fermente süt ürünleri	Sütün fermentasyonu ile elde edilen ürünler (örn; yoğurt, vs)	Ham protein Ham yağ
8.9.1	Laktoz	Süt ya da peynir altı suyundan saflaştırılarak ve kurutularak ayrılan şeker	Laktoz Nem, >%5 ise
8.10.1	Süt/Süt konsantresi/Süt tozu <sup>(14)</sup>	Bir veya daha fazla sağımda elde edilen normal meme salgısı. Konsantrasyon veya kurutma uygulanabilir	Ham protein Ham yağ Nem, >%5 ise
8.11.1	Yağı alınmış süt/ Yağı alınmış süt konsantresi/ Yağı alınmış süt tozu <sup>(14)</sup>	Yağının çoğu ayrılmış sütün kurutulmasıyla elde edilen ürün Konsantrasyon veya kurutma uygulanmış olabilir	Ham protein Nem, >%5 ise
8.12.1	Süt yağı	Sütün yağı alınarak elde edilen ürün	Ham yağ
8.13.1	Süt proteini tozu	Fiziksel veya kimyasal işlemler ile sütten elde edilen protein bileşiklerinin kurutulması ile elde edilen ürün	Ham protein Nem, >%8 ise
8.14.1	Yoğunlaştırılmış veya suyu uzaklaştırılmış süt ve ürünleri	Bu ürünlerin üretimi veya işlenmesi ile elde edilen yoğunlaştırılmış veya suyu uzaklaştırılmış süt ve ürünleri	Ham protein Ham yağ Nem, >%5 ise
8.15.1	Süt permeati/ Süt permeat tozu <sup>(14)</sup>	Sütün (membranı geçen) filtrasyonu (ultra, nano veya mikro) yolu ile elde edilen üründür ve laktozu kısmen uzaklaştırılmış olabilir. Ters osmoz veya kurutma uygulanabilir.	Ham kül Ham protein Laktoz Nem, >%8 ise
8.16.1	Süt retentatı/ Süt retentat tozu <sup>(14)</sup>	Sütün (bir membran yardımıyla), filtrasyonu (ultra, nano veya mikro) yolu ile elde edilen ürün Kurutma uygulanabilir	Ham protein Ham kül Laktoz Nem, >%8 ise
8.17.1	Peynir altı suyu/ Peyniraltı suyu konsantresi/ Peynir altı suyu tozu <sup>(14)</sup>	Peynir, kuark, kazein yapımından ve benzeri	Ham protein

		işlemlerden elde edilen ürün. Konsantrasyon veya kurutma uygulanabilir	Laktoz Nem , >%8 ise Ham kül
8.18.1	Laktozu alınmış peynir altı suyu/ Laktozu alınmış peynir altı suyu tozu <sup>(14)</sup>	Laktozu kısmen uzaklaştırılmış peynir altı suyu. Kurutma uygulanabilir.	Ham protein Laktoz Nem, >%8 ise Ham kül
8.19.1	Peynir altı suyu proteini/ Peynir altı suyu protein tozu (süt albümin tozu)	Kimyasal veya fiziksel işlem ile peynir altı suyundan ekstrakte edilen peynir altı suyu protein bileşiklerinin kurutulmasıyla elde edilen ürün. Kurutma uygulanabilir.	Ham protein Nem, >%8 ise
8.20.1	Mineralleri ve laktozu alınmış peynir altı suyu/ Mineralleri ve laktozu alınmış peynir altı suyu tozu <sup>(14)</sup>	Laktoz ve mineralleri kısmen uzaklaştırılmış peynir altı suyu. Kurutma uygulanabilir.	Ham protein Laktoz Ham kül Nem, >%8 ise
8.21.1	Peynir altı suyu permeatı/ Peynir altı suyu permeat tozu <sup>(14)</sup>	Peynir altı suyunun (membranı geçen) filtrasyonu (ultra, nano veya mikro) yolu ile elde edilen üründür ve laktozu kısmen uzaklaştırılmış olabilir.  Ters osmoz ve kurutma uygulanabilir.	Ham kül Ham protein Laktoz Nem, > %8 ise
8.22.1	Peynir altı suyu retentatı/ Peynir altı suyu retentat tozu <sup>(14)</sup>	Peynir altı suyunun (membran ile alıkonmuş) filtrasyonu (ultra, nano veya mikro) yolu ile elde edilen ürün.  Kurutma uygulanabilir.	Ham protein Ham kül Laktoz Nem, >%8 ise

### 9. Kara hayvanları ürünleri ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
9.1.1	Hayvansal yan ürünler <sup>(15)</sup>	Sıcakkanlı kara hayvanlarının, taze, dondurulmuş, pişirilmiş, asitle muamele edilmiş veya kurutulmuş bütün hali veya parçaları	Ham protein Ham yağ Nem , >%8 ise
9.2.1	Hayvansal yağ <sup>(15)</sup>	Sıcakkanlı kara hayvanlarından elde edilen yağ	Ham yağ Nem, >%1 ise
9.3.1	Arıcılık yan ürünleri	İşlenmiş veya işlenmemiş bal, bal mumu, arı sütü, propolis (arı reçinesi), polen.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
9.4.1	İşlenmiş hayvansal protein <sup>(15)</sup>	Yağı kısmen ekstrakte edilmiş veya fiziksel olarak uzaklaştırılmış, sıcakkanlı kara hayvanlarının bütünü veya parçalarının ısıtılması, kurutulması ve öğütülmesi ile elde edilen ürün.	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem , >%8 ise
9.5.1	Jelatin üretiminden elde edilen proteinler <sup>(15)</sup>	Jelatin üretiminden elde edilen gıda kalitesinde üretilen kurutulmuş hayvansal proteinler	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem , >%8 ise

9.6.1	Hidrolize hayvansal proteinler <sup>(15)</sup>	Hayvansal proteinlerin kimyasal, mikrobiyolojik veya enzimatik hidrolizi ile elde edilen hidrolize proteinler	Ham protein Nem, >%8 ise
9.7.1	Kan unu <sup>(15)</sup>	Kesilen sıcakkanlı hayvanların kanına ısıl işlem uygulanarak üretilen ürün	Ham protein Nem, >%8 ise
9.8.1	Kan ürünleri <sup>(15)</sup>	Kesilen sıcakkanlı hayvanların kanının kurutulmasıyla elde edilen ürün; kurutulmuş/dondurulmuş/sıvı plazma, kurutulmuş tam kan, kurutulmuş/dondurulmuş/sıvı kırmızı hücreler veya bunların parçaları ve karışımlarını içerirler.	Ham protein Nem, >%8 ise
9.9.1	Yiyecek (Katering) sektörü geri dönüşüm ürünleri (artıkları)	Restoranlar, toplu yemek şirketleri ve merkezi mutfaklar gibi yerlerden alınan gıda artıkları	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem, >%8 ise
9.10.1	Kolajen <sup>(15)</sup>	Hayvan kemikleri, postu, deri ve tendonlarından türetilen protein bazlı ürün	Ham protein Nem, > %8 ise
9.11.1	Tüy unu	Kesilen hayvanların tüylerinin kurutulması ve öğütülmesi ile elde edilen ürün, hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein Nem, >%8 ise
9.12.1	Jelatin <sup>(15)</sup>	Hayvanların kemik, post ve deri, tendon ve kaslarından elde edilen kolajenin kısmi hidrolizi ile elde edilen, jel oluşturan veya oluşturmayan, doğal, çözünebilir protein.	Ham protein Nem, >%8 ise
9.13.1	Graves (Donyağı tortusu)	Donyağı ve diğer ekstrakte edilen ya da fiziksel olarak uzaklaştırılan hayvansal kökenli yağların üretiminden elde edilen, taze, dondurulmuş veya kurutulmuş ürün.	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem, >%8 ise
9.14.1	Hayvansal kökenli ürünler <sup>(15)</sup>	Ticari nedenlerden dolayı veya üretim problemleri veya paketleme kusurları veya diğer kusurlar nedeni ile insan tüketimine yönelik olmayan, halk veya hayvan sağlığı için bir risk taşımayan ürünler, taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş ya da işlem görmemiş olabilir.	Ham protein Ham yağ Nem, >%8 ise
9.15.1	Yumurtalar	Kabuklu veya kabuksuz, bütün <i>Gallus gallus</i> L. yumurtaları	
9.15.2	Albumin (Yumurta akı)	Yumurtadan kabukların ve yumurta sarısının ayrılmasından sonra elde edilen, pastörize ve muhtemelen denature olmuş ürün	Ham protein  Mevcut ise, denaturizasyon yöntemi
9.15.3	Kurutulmuş yumurta ürünleri	Pastörize kurutulmuş yumurtalardan oluşan ürün, kabuksuz veya kurutulmuş yumurta akı ve kurutulmuş yumurta sarısının farklı oranlardaki karışımı	Ham protein Ham yağ Nem, > %5 ise
9.15.4	Şekerlendirilmiş yumurta tozu	Kurutulmuş şekerlendirilmiş bütün yumurta ya da parçaları	Ham protein Ham yağ Nem, >%5 ise
9.15.5	Kurutulmuş yumurta kabukları	Kanatlı yumurtalarının içeriği (yumurta akı ve sarısı) alındıktan sonra elde edilen kısmı. Kabuklar kurutulur.	Ham kül

9.16.1	Kara omurgasızları <sup>(15)</sup>	İnsan ve hayvanlar için patojenik olanlar dışında kalan, tüm yaşam evrelerindeki kara omurgasızlarının bütün veya parçaları; taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş	
--------	------------------------------------	--	--

#### 10. Balık, diğer su hayvanları ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
10.1.1	Su omurgasızları <sup>(16)</sup>	İnsan ve hayvanlar için patojenik olanlar dışında kalan, tüm yaşam evrelerindeki deniz ve tatlı su omurgasızlarının bütün veya parçaları; taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş olabilir.	
10.2.1	Su havmaları yan ürünleri <sup>(16)</sup>	İnsan tüketimine yönelik ürün hazırlayan veya üreten işletme ve kuruluşlardan gelen ürünler, taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş olabilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül
10.3.1	Kabuklu (hayvan) unları	Yabani ve çiftlikte üretilen karidesler de dahil, bütün veya parça şeklindeki kabukluların, ısıtılması, preslenmesi ve kurutulması ile elde edilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, >%8 ise
10.4.1	Balık <sup>(17)</sup>	Tüm balık veya parçaları; taze, dondurulmuş, pişirilmiş, asitle muamele edilmiş veya kurutulmuş.	Ham protein Nem, >%8 ise
10.4.2	Balık unu <sup>(17)</sup>	Tüm balığın ya da parçalarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulması ile elde edilen ürün. Balık çözümleri kurutmadan önce tekrar ilave edilmiş olabilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, >%8 ise
10.4.3	Balık çözümleri	Balık ununun üretimi sırasında elde edilen, asidifikasyon veya kurutma ile ayrılan ve stabilize edilen yoğunlaştırılmış ürün	Ham protein Ham yağ Nem, >%5 ise
10.4.4	Hidrolize balık proteini	Sıklıkla kurutulmuş konsantre edilmiş, tüm balık veya parçalarından asit hidrolizi ile elde edilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, >%8 ise
10.4.5	Kılçık unu	Balık parçalarından ısıtma, presleme ve kurutma ile elde edilen ürün. Ağırlıklı olarak kılçıktan oluşur.	Ham kül
10.4.6	Balık yağı	Balık veya balık parçalarından elde edilen , sonrasında suyunu uzaklaştırmak için santrifüj yapılarak elde edilen yağ (türe özgü kısımlar içerebilir örn; morino balığı karaciğer yağı)	Ham yağ Nem, >% 1 ise
10.4.7	Hidrojene balık yağı	Balık yağlarının hidrojenizasyonundan elde edilen yağ	Nem, > %1 ise
10.5.1	Krill yağı	Planktonik deniz krillerinin pişirilmesi ve preslenmesi ile elde edilen ve sonrasında suyun uzaklaştırılması amacıyla santrifüj yapılan yağ	Nem, > %1 ise
10.5.2	Hidrolize krill protein konsantresi	Tüm krill veya parçalarının enzimatik hidrolizi ile elde edilen, genellikle kurutulmuş konsantre edilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise

			Nem, > %8 ise
10.6.1	Deniz kurdu unu	Nereis virens.M. Sars de dahil, tüm deniz kurdu veya parçalarının ısıtılıp kurutulması ile üretilen ürün	Yağ Kül, > %20 ise Nem, >%8 ise
10.7.1	Deniz zooplanktonu unu	Krill gibi deniz zooplanktonlarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulması ile üretilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, > %8 ise
10.7.2	Deniz zooplanktonu yağı	Deniz zooplanktonlarının pişirilip preslenmesi ve sonrasında santrifüj yapılarak suyunun uzaklaştırılması sonucu elde edilen yağ	Nem, >%1 ise
10.8.1	Yumuşakça unu	Kalamar ve çift kabuklular (midye benzeri) da dâhil tüm yumuşakça veya parçalarının ısıtılması ve kurutulması ile üretilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, > %8 ise
10.9.1	Kalamar unu	Tüm kalamar veya kalamar parçalarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulması ile üretilen ürün	Ham protein Ham yağ Ham kül, > %20 ise Nem, > %8 ise

#### 11. Mineraller ve bunlardan elde edilen ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.1.1	Kalsiyum karbonat ( <sup>18</sup> ) [Kireçtaşı]	Kireç taşı gibi kalsiyum karbonat kaynaklarının öğütülerek ya da asit çözeltilisiyle çöktürülmesiyle elde edilen ürün	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.2	Kalkerli deniz kabukları	İstiridye kabukları veya midye kabukları gibi deniz kabuklarından elde edilen, öğütülmüş veya granüllü doğal kökenli ürün	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.3	Kalsiyum ve magnezyum karbonat	Kalsiyum karbonat ile magnezyum karbonatın doğal karışımı	Kalsiyum, Magnezyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.4	Maerl Kalkerli deniz algi	Kalkerli deniz alglerinden elde edilen doğal kaynaklı ürün, öğütülmüş ya da granüle edilmiş	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.5	Lithothamn Kalkerli deniz algi	Kalkerli deniz alglerinden ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) elde edilen doğal kökenli, öğütülmüş veya granüllü ürün.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.6	Kalsiyum klorür	Teknik sınıf kalsiyum klorür	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.7	Kalsiyum hidroksit	Teknik sınıf kalsiyum hidroksit	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.8	Susuz kalsiyum sülfat	Susuz kalsiyum sülfatın öğütülmesi veya kalsiyum sülfat dihidrattan suyun uzaklaştırılması ile elde edilen teknik sınıf susuz kalsiyum sülfat	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise

11.1.9	Kalsiyum sülfat hemihidrat	Kalsiyum sülfat dihidrattan suyun kısmen uzaklaştırılması ile elde edilen teknik sınıf kalsiyum sülfat hemihidrat	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.10	Kalsiyum sülfat dihidrat	Kalsiyum sülfat dihidratin öğütülmesi veya kalsiyum sülfat hemihidratın hidrasyonu ile elde edilen teknik sınıf kalsiyum sülfat dihidrat	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.11	Organik asitlerin kalsiyum tuzları <sup>(19)</sup>	En az 4 karbon atomlu tüketilebilir organik asitlerin kalsiyum tuzları	Kalsiyum, Organik asit
11.1.12	Kalsiyum oksit	Doğal olarak oluşan kireç taşının kalsinasyonundan elde edilen teknik sınıf kalsiyum oksit	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.13	Kalsiyum glukonat	Genellikle $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ tanımlanan glukonik asitin kalsiyum tuzu ve sulu formları	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.15	Kalsiyum Sülfat/Karbonat	Sodyum karbonat üretimi sırasında elde edilen ürün	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.16	Kalsiyum pidolat	Teknik sınıf kalsiyum pidolat	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.2.1	Magnezyum oksit	Sönmüş magnezyum oksit (MgO) , %70'ten daha az MgO içermeyen	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise
11.2.2	Magnezyum sülfat heptahidrat	Teknik sınıf Magnezyum sülfat heptahidrat ( $MgSO_4 \times 7 H_2O$ ).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise
11.2.3	Magnezyum sülfat monohidrat	Teknik sınıf magnezyum sülfat ( $MgSO_4 \times H_2O$ ).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise
11.2.4	Susuz magnezyum sülfat	Teknik sınıf susuz magnezyum sülfat ( $MgSO_4$ ).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.5	Magnezyum propiyonat	Teknik sınıf magnezyum propiyonat	Magnezyum
11.2.6	Magnezyum klorür	Teknik sınıf magnezyum klorür veya deniz suyunun sodyum klorürü çöktürüldükten sonra doğal konsantrasyonu ile elde edilen çözelti	Magnezyum, Klor, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.7	Magnezyum karbonat	Doğal magnezyum karbonat	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.8	Magnezyum hidroksit	Teknik sınıf magnezyum hidroksit	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.9	Magnezyum potasyum sülfat	Teknik sınıf magnezyum potasyum sülfat	Magnezyum, Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.10	Organik asitlerin magnezyum tuzları <sup>(19)</sup>	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin magnezyum tuzları	Magnezyum, organik asit
11.3.1	Dikalsiyum fosfat <sup>(20)</sup> ; [Kalsiyum hidrojen ortofosfat]	Kemiklerden veya inorganik kaynaklardan elde edilen teknik sınıf kalsiyum mono-hidrojen fosfat ( $CaHPO_4 \times H_2O$ ) Ca/P > 1,2	Kalsiyum, Toplam fosfor, %2 'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor > %10 ise, HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.3.2	Mono-dikalsiyum fosfat	Kimyasal olarak elde edilen ve dikalsiyum	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte

		fosfat ve mono-kalsiyum fosfattan oluşan ürün ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	çözünmeyen fosfor(P) > %10 ise
11.3.3	Mono-kalsiyum fosfat [Kalsiyum tetrahidrojen diortofosfat]	Teknik sınıf kalsiyum-bis dihidrojenfosfat ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} < 0,9$	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor(P) > %10 ise
11.3.4	Tri kalsiyum fosfat, [Tri-kalsiyum ortofosfat]	Kemiklerden veya inorganik kaynaklardan elde edilen teknik sınıf tri-kalsiyum fosfat ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalsiyum, Magnezyum, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor(P) > %10 ise
11.3.5	Kalsiyum-magnezyum fosfat	Teknik sınıf kalsiyum-magnezyum fosfat	Kalsiyum, Magnezyum, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.6	Deflorine (Floru giderilmiş) fosfat	Doğal fosfat, kalsine edilmiş ve ayrıca bulaşıklıkların uzaklaştırılması için gerekli ısıtma işlemi uygulanmış	Toplam fosfor, Kalsiyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise, HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.3.7	Di-kalsiyumpirofosfat, [Dikalsiyum difosfat]	Teknik sınıf dikalsiyum pirofosfat	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise
11.3.8	Magnezyum fosfat	Teknik sınıf monobazik ve / veya di-bazik ve/veya tri-bazik magnezyum fosfattan oluşan ürün	Toplam fosfor, Magnezyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.3.9	Sodyum-kalsiyum-magnezyum fosfat	Teknik sınıf sodyum- kalsiyum- magnezyum fosfattan oluşan ürün	Toplam fosfor, Magnezyum, Kalsiyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise
11.3.10	Mono-sodyum fosfat,[Sodyum dihidrojen ortofosfat]	Teknik sınıf mono-sodyum fosfat ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.11	Di-sodyum fosfat; [Disodyum hidrojen orto fosfat]	Teknik sınıf disodyum fosfat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.12	Tri-sodyumfosfat [Trisodyum ortofosfat]	Teknik sınıf tri-sodyum fosfat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.13	Sodyum pirofosfat, [Tetrasodyum difosfat]	Teknik sınıf sodyum pirofosfat.	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.14	Monopotasyum fosfat [Potasyum hidrojen ortofosfat]	Teknik sınıf mono-potasyum fosfat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.15	Di-potasyum fosfat, [dipotasyum hidrojen		Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte

	ortofosfat]	Teknik sınıf di-potasyum fosfat ( $K_2H PO_4 \times H_2 O$ )	çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.16	Kalsiyum sodyum fosfat	Teknik sınıf kalsiyum sodyum fosfat	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.17	Mono-amonyum fosfat, [Amonyum dihidrojen ortofosfat]	Teknik sınıf mono-amonyum fosfat ( $NH_4 H_2 PO_4$ )	Toplam azot, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.18	Di-amonyum fosfat, [Di- amonyum hidrojen ortofosfat]	Teknik sınıf di-amonyum fosfat ( $(NH_4)_2 HPO_4$ )	Toplam azot, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.19	Sodyum tri-polifosfat; [Penta sodyum trifosfat]	Teknik sınıf sodyum tri-polifosfat	Toplam fosfor Sodyum %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.20	Sodyum magnezyum fosfat	Teknik sınıf Sodyum-magnezyum fosfat	Toplam fosfor, Magnezyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.21	Magnezyum hipofosfit	Teknik sınıf Magnezyum hipofosfit ( $Mg(H_2 PO_2)_2 \times 6H_2 O$ )	Magnezyum Toplam fosfor %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.22	Jelatini uzaklaştırılmış kemik unu	Yağı alınmış, Jelatini uzaklaştırılmış, sterilize edilmiş ve öğütülmüş kemikler	Toplam fosfor, Kalsiyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.3.23	Kemik külü	Hayvansal yan ürünlerin küleştirelmesi, yakılması veya gaz haline getirilmesinden elde edilen mineral kalıntıları	Toplam fosfor, Kalsiyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.1	Sodyum klorür ( <sup>18</sup> )	Teknik sınıf sodyum klorür veya deniz suyunun evaporatif kristalizasyonu (vakum tuzu) veya deniz suyunun buharlaştırılması (deniz tuzu) veya kaya tuzunun öğütülmesi ile elde edilen ürün	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.2	Sodyum bikarbonat [Sodyum hidrojenkarbonat]	Teknik sınıf sodyum bikarbonat ( $NaHCO_3$ )	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.3	Sodyum/amonyum (bi) karbonat [Sodyum/amonyum (hidrojen) karbonat]	Sodyum karbonat ve sodyum bikarbonatın üretimi sırasında elde edilen, iz miktarda amonyum bikarbonat içeren ürün (amonyum bikarbonat maksimum %5)	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.4	Sodyum karbonat	Teknik sınıf sodyum karbonat ( $Na_2 CO_3$ )	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.5	Sodyum seskui karbonat [Trisodyum hidrojenkarbonat]	Teknik sınıf Sodyum seskui karbonat ( $Na_3H(CO_3)_2$ )	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.6	Sodyum sülfat	Teknik sınıf sodyum sülfat	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise

11.4.7	Organik asitlerin sodyum tuzları	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin sodyum tuzları	Sodyum, organik asit
11.5.1	Potasyum klorür	Teknik sınıf potasyum klorür veya doğal potasyum klorür kaynaklarının öğütülmesi ile elde edilen ürün.	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.2	Potasyum sülfat	Teknik sınıf potasyum sülfat (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.3	Potasyum karbonat	Teknik sınıf potasyum karbonat (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.4	Potasyum bi karbonat [Potasyum hidrojen karbonat]	Teknik sınıf potasyum bikarbonat (KHCO <sub>3</sub> ).	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.5	Organik asitlerin potasyum tuzları <sup>(19)</sup>	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin potasyum tuzları.	Potasyum, Organik asit
11.6.1	Kükürt çiçeği	Kükürt mineralinin doğal tortularından elde edilen teknik sınıftaki toz. Ayrıca, kükürt üreticilerinin yaptığı şekilde, rafineri üretiminden elde edilen ürün.	Kükürt
11.7.1	Atapulgit	Doğal magnezyum-aluminyum-silikon minerali	Magnezyum
11.7.2	Kuartz	Kuartz kaynaklarının öğütülmesi ile elde edilen doğal olarak oluşan mineral.	
11.7.3	Kristobalit	Kuartzın yeniden kristallendirilmesi ile elde edilen silikon dioksit.	
11.8.1	Amonyum sülfat	Kimyasal sentezle elde edilen teknik sınıf amonyum sülfat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Ham protein olarak ifade edilen azot, Kükürt
11.8.2	Amonyum sülfat çözeltisi	Amonyum sülfat içeriği %35'ten az olmayan, Amonyum sülfat sulu çözeltisi	Ham protein olarak ifade edilen azot,
11.8.3	Organik asitlerin amonyum tuzları	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin amonyum tuzları.	Ham protein olarak ifade edilen azot, Organik asit
11.8.4	Amonyum laktat	Amonyum laktat (CH <sub>3</sub> CHOHC(O)NH <sub>4</sub> ). Peynir altı suyunun <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> ile fermantasyonu ile üretilen, ham protein olarak ifade edilen azot içeriği %44'ten daha az olmayan Amonyum laktat	Ham protein olarak ifade edilen azot, Ham kül
11.8.5	Amonyum asetat	Amonyum asetat içeriği %55'ten az olmayan, Amonyum asetat (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) sulu çözeltisi	Ham protein olarak ifade edilen azot

## 12. Ölü ya da inaktif mikroorganizma hücrelerinden elde edilen fermentasyon yan ürünleri

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
12.1	<b>Belli substratlar içerisinde gelişen özel mikro-organizma biyo-kütlelerinden elde edilen ürünler</b>		
12.1.1	<i>Methylophilus methylotrophus</i> 'tan elde edilen protein	Metanol içindeki <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB suş 10.515) kültüründen elde edilen fermentasyon protein ürünü, ham protein en az %68 ve reflektans indeksi en az 50.	Ham protein Ham kül Ham yağ

12.1.2	<i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> and <i>Bacillus firmus</i> 'dan elde edilen protein	Doğal gaz (yaklaşık %91 metan, %5 etan, %2 propan, %0,5 izobütan, %0,5 n-bütan), amonyak ve mineral tuzları içerisinde, <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (NCIMB suş 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB suş 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB suş 13288) ve <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB suş 13280) ile gerçekleştirilen fermantasyon protein ürünü, ham protein en az %65.	Ham protein Ham kül Ham yağ
12.1.3	<i>Escherichia coli</i> 'den elde edilen bakteriyel protein	<i>Escherichia coli K12</i> kültürü ile, sebze veya kimyasal kaynaklı substratlar, amonyak veya mineral tuzları üzerinde amino asit üretiminin yan ürünü, Protein ürünü, hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein
12.1.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> 'den elde edilen bakteriyel protein	<i>Corynebacterium glutamicum</i> kültürü ile, sebze veya kimyasal kaynaklı substratlar, amonyak veya mineral tuzları üzerinde amino asit üretiminin yan ürünü, Protein ürünü, hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein
12.1.5	Maya ve benzeri ürünler [bira mayası] [Maya ürünü]	Çoğunlukla Melas, şeker şurubu, alkol, damıtma kalıntıları, tahıllar ve nişasta, meyve suyu, peynir altı suyu, laktik asit, şekeri hidrolize bitki lifleri ve amonyak ve mineral tuzları gibi fermantasyon besin maddelerini içeren ürünler gibi, çoğunlukla bitki kökenli substratlar üzerinde <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> veya <i>Brettanomyces ssp</i> <sup>(21)</sup> 'ten elde edilen tüm mayalar ve bunların parçaları.	Nem, < %75 veya >%97 ise Eğer nem <%75 ise: Ham protein
12.1.6	Penisilin üretiminden elde edilen miselyum silajı	Penisilini inaktive etmek için ısı işlem uygulanmış ve <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> ve <i>Streptococcus lactis</i> yardımı ile silajlanmış <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ile penisilin üretiminden elde edilen yaş yan ürün, Miselyum (azotlu bileşikler). Ham protein olarak ifade edilen azot en az %7.	Ham protein olarak ifade edilen azot Ham kül
12.2	<b>Diğer fermantasyon yan ürünleri</b>		
12.2.1	Şilempe (Vinas) [Yoğunlaştırılmış melas çözünürlü]	Alkol, organik asit, maya üretimi gibi fermantasyon işlemlerinden elde edilen şıraların endüstriyel olarak işlenmesinden elde edilen yan ürünler. Fermantasyon şıralarının ayrılmasından sonra elde edilen sıvı/macun fraksiyonundan oluşur. Ayrıca fermantasyonda kullanılan mikroorganizmaların ölü hücreleri ve/veya bunların parçalarını da içerebilir. Substratlar çoğunlukla bitki kökenli, melas, şeker şurubu, alkol, damıtma kalıntıları, tahıllar ve nişasta, meyve suyu, peynir altı suyu, laktik	Ham protein Substrat ve mümkünse üretim işlemi belirtilir

		asit, şeker, hidrolize bitki liflerini içeren ürünler ve amonyak veya mineral tuzları gibi fermantasyon besin maddeleridir.	
12.2.2	L-glutamik asit üretiminden elde edilen yan ürünler	Sakkaroz, melas, nişasta ürünleri ve bunların hidrolizatları, amonyum tuzları ve diğer azotlu bileşiklerden oluşan substrat üzerinde <i>Corynebacterium melassecola</i> ile yapılan fermantasyon ile L-glutamik asit üretiminden elde edilen konsantre sıvı yan ürün.	Ham protein
12.2.3	<i>Brevibacterium lactofermentum</i> ile L-lizin-monohidroklorür üretiminden elde edilen yan ürünler	Sakkaroz, melas, nişasta ürünleri ve bunların hidrolizatları, amonyum tuzları ve diğer azotlu bileşiklerden oluşan substrat üzerinde <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ile yapılan fermantasyon ile L-Lizin monohidroklorür üretiminden elde edilen konsantre sıvı yan ürün	Ham protein
12.2.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> ile amino asit üretiminden elde edilen yan ürünler	Bitki veya kimyasal kökenli substrat, amonyak ve mineral tuzları içerisinde <i>Corynebacterium glutamicum</i> ile fermantasyon yapılarak amino asit üretiminden elde edilen sıvı yan ürün	Ham protein Ham kül
12.2.5	<i>Escherichia coli</i> K12 ile amino asit üretiminden elde edilen yan ürünler	Bitki veya kimyasal kökenli substrat, amonyak ve mineral tuzları içerisinde <i>Escherichia coli</i> K12 ile fermantasyon yapılarak amino asit üretiminden elde edilen sıvı yan ürün	Ham protein Ham kül
12.2.6	<i>Aspergillus niger</i> ile enzim üretiminden elde edilen yan ürünler	Enzim üretimi için buğday ve malt üzerinde <i>Aspergillus niger</i> ile yapılan fermantasyonun yan ürünü	Ham protein

### 13. Diğer yemler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.1.1	Fırıncılık ve makarna endüstrisinden elde edilen ürünler	Ekmek, bisküvi, gofret ve makarna üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker, Ham yağ, > %5 ise
13.1.2	Pastacılık endüstrisinden elde edilen ürünler	Pastacılık ürünleri ve keklerin üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker, Ham yağ, > %5 ise
13.1.3	Kahvaltılık tahıl ürünleri üretiminden elde edilen ürünler	İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanan ya da tüketilmesi mümkün olan işlenmiş, kısmen işlenmiş ve ya işlenmemiş maddeler veya ürünler. Kurutulmuş olabilir.	Ham protein, >%10 ise Ham selüloz Ham yağ, > %10 ise Nişasta, >%30 ise Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker, >%10 ise
13.1.4	Şekerleme endüstrisinden elde edilen ürünler	Çikolata da dâhil, şekerlerin üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Ham yağ, >%5 ise Sakkaroz olarak

			hesaplanmış toplam şeker
13.1.5	Dondurma endüstrisi ürünleri	Dondurma üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker Ham yağ
13.1.6	Taze meyve ve sebzelerin işlenmesinden elde edilen ürünler ve yan ürünler <sup>(22)</sup>	Taze meyve ve sebzeler işlenirken elde edilen ürünler ( kabuk, tüm meyve/sebze parçaları ve bunların karışımları). Kurutulmuş veya dondurulmuş olabilir.	Nişasta Ham selüloz Ham yağ, >%5 ise HCl'de çözünmeyen kül, >%3,5 ise
13.1.7	Bitkilerin işlenmesinden elde edilen ürünler <sup>(22)</sup>	Bütün bitkilerin veya bunların parçalarının dondurulması veya kurutulmasından elde edilen ürünler	Ham selüloz
13.1.8	Baharat ve çeşnilerin işlenmesinden elde edilen ürünler	Baharat ve çeşnilerin veya bunların parçalarının dondurulması veya kurutulmasından elde edilen ürünler	Ham protein, >% 10 ise Ham selüloz Ham yağ, >%10 ise Nişasta, >%30 ise Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker, >%10 ise
13.1.9	Aromatik bitkilerinin işlenmesinden elde edilen ürünler <sup>(22)</sup>	Aromatik bitkilerin veya parçalarının ezilmesi, öğütülmesi, dondurulması veya kurutulması ile elde edilen ürün	Ham selüloz
13.1.10	Patates işleme endüstrisinden elde edilen ürünler	Patatesler işlenirken elde edilen ürün. Kurutulmuş veya dondurulmuş olabilir.	Nişasta Ham selüloz Ham yağ, >%5 ise HCl'de çözünmeyen kül, >%3,5 ise
13.1.11	Sos üretiminden elde edilen ürünler ve yan ürünler	İnsan tüketimi için amaçlanan veya işlenmiş, kısmen işlenmiş ve ya işlenmemiş hallerinin insanlar tarafından tüketimi uygun olan maddeler veya ürünler. Kurutulmuş olabilir.	Ham yağ
13.1.12	Çerez endüstrisinden elde edilen ürünler ve yan ürünler	Çerezlerin – patates cipsi, patates ve /veya tahıl bazlı çerezler (direkt ekstrude, hamur bazlı veya pelet haline getirilmiş çerezler) ve yemişlerin- üretimi sırasında çerez endüstrisinden elde edilen ürünler ve yan ürünler.	Ham yağ
13.1.13	Tüketime hazır gıda üretiminden elde edilen ürünler	Tüketime hazır gıdaların üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilir.	Ham yağ, >%5 ise
13.1.14	Alkollü içecek üretiminden elde edilen bitki yan ürünleri	Alkollü içeceklerin üretimi için aromaların hazırlanırken, bitkilerin (etli ve zarlı kabuksuz meyveler ve anason gibi tohumlar dâhil) alkollü bir çözelti içerisinde ıslatılarak yumuşatılması veya alkolik buharlaştırma/damıtma, veya her ikisi sonrasında bitkilerden elde edilen katı ürünler. Alkol kalıntılarının uzaklaştırılması için bu ürünler damıtılmalıdır.	Ham protein, >% 10 ise Ham selüloz Ham yağ, >% 10 ise

13.1.15	Yemlik bira ürünü	İnsanlar için içecek olarak satılamayacak olan biracılık sanayi ürünü	Alkol içeriği
13.2.1	Karamelize şeker	Herhangi bir şekerin kontrollü olarak ısıtılması ile elde edilen ürün	Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker
13.2.2	Dekstroz	Dekstroz, nişastanın hidrolizi sonrasında elde edilir ve saflaştırılmış, kristallendirilmiş glukozdan oluşur, kristal suyu içerebilir veya içermeyebilir	Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker
13.2.3	Fruktoz	Saflaştırılmış kristal toz şeklindeki fruktoz. Glukoz izomeraz enzimi kullanılarak glukoz şurubu içerisindeki glukozdan veya sakkarozun indirgenmesi ile elde edilir.	Sakkaroz olarak hesaplanmış toplam şeker
13.2.4	Glukoz şurubu	Glukoz şurubu, nişastadan hidroliz yolu ile elde edilen besleyici sakkaritlerin saflaştırılmış ve konsantre edilmiş sulu çözeltisidir.	Toplam şekerler Nem, > %30 ise
13.2.5	Glukoz melası	Glukoz şuruplarının rafinasyon işlemi sırasında üretilen ürün	Toplam şekerler
13.2.6	Ksiloz	Ağaçtan ekstrakte edilen şeker.	
13.2.7	Laktuloz	Laktozdan, glukozun fruktoza izomerizasyonu yolu ile elde edilen yarı sentetik disakkarit (4-O-D- Galaktopiranozil-D-fruktoz). Isıl işlem görmüş süt ve süt ürünlerinde bulunur.	Laktuloz
13.2.8	Glukozamin (Chitosamine)	Kitosan ve kitin polisakkaritlerin yapısında bulunan amino şekerdir. Kabuklu hayvanların veya diğer eklem bacaklıların sert dış kabuklarının hidrolizi veya mısır veya buğday gibi tahılların fermantasyonu ile üretilir.	Sodyum veya potasyum, uygun olan
13.3.1	Nişasta ( <sup>23</sup> )	Teknik sınıftaki nişasta.	Nişasta
13.3.2	Niasta ( <sup>23</sup> ), ön jelatinleştirilmiş	Isıl işlem ile açılmış nişastadan oluşan ürün.	Nişasta
13.3.3	Nişasta ( <sup>23</sup> ) karışımı	Farklı bitkisel kaynaklardan elde edilen doğal ve/veya modifiye gıda nişastasından oluşan ürün.	Nişasta
13.3.4	Nişasta ( <sup>23</sup> ) hidrolizat keki	Nişastanın hidrolizinden elde edilen ürün. Protein, yağ ve filtre yardımcı maddelerinden (örn: kizelgur, odun lifi) oluşur.	Nem, <%25 veya >%45 ise Eğer nem <=%25 ise: - Ham yağ - Ham protein
13.3.5	Dekstrin	Dekstrin, kısmen asitle hidrolize edilmiş nişastadır.	
13.3.6	Maltodekstrin	Maltodekstrin, kısmen hidrolize edilmiş nişastadır.	
13.4.1	Polidekstroz	D-Glukozun termal polimerizasyonu yolu ile üretilen, rastgele bağlı büyük glukoz polimeri.	
13.5.1	Polioller	İndirgenmiş mono, di- veya oligosakkaritler veya polisakkaritlerden oluşan ve hidrojenasyon veya fermantasyon ile elde edilen ürün.	
13.5.2	İzomalt	Sakkarozdan, enzimatik konversiyon ve hidrojenasyon sonrasında elde edilen şeker alkolü.	
13.5.3	Mannitol	İndirgenmiş glukoz ve/veya fruktozdan oluşan ve hidrojenasyon ve fermantasyon yolu ile elde edilen ürün.	

13.5.4	Ksilitol	Ksilozun hidrojenasyonu ve fermantasyonu ile elde edilen ürün.	
13.5.5	Sorbitol	Glukozun hidrojenasyonu ile elde edilen ürün.	
13.6.1	Yağ asitleri <sup>(24)</sup>	Herhangi bir bitki veya hayvan kaynaklı yağların alkali çözelti yardımıyla veya damıtma ile asitliğinin giderilmesi sırasında elde edilen ürün. Ayrıca, yağ asidi üreticileri tarafından yapıldığı gibi yağların çeşitli yollarla işlenmesi ile elde edilen ürün.	Ham yağ Nem , %1 ise
13.6.2	Gliserolle esterleştirilmiş yağ asitleri <sup>(24)</sup>	Gliserol ve bitki kaynaklı yağların esterleştirilmesi ile elde edilen gliseritler.	Nem , >%1 ise Ham yağ
13.6.3	Yağ asitlerinin mono- ve di-gliseritleri <sup>(24)</sup>	Gliserol, gıda yağlarında bulunan yağ asitlerinin mono-, di- ve triesterlerinin karışımlarından oluşan yağ asitlerinin mono- ve di-gliseritleri. Az miktarlarda serbest yağ asitleri ve gliserol içerebilir.	Ham yağ
13.6.4	Yağ asitlerinin tuzları <sup>(24)</sup>	En az 4 karbon atomlu yağ asitlerinin kalsiyum, magnezyum, sodyum veya potasyum bileşikleriyle reaksiyonundan elde edilen ürün.	Ham yağ (hidrolizden sonra) Nem Ca veya Na veya K veya Mg (uygun olduğunda)
13.7.1	Kondroitin sülfat	Tendon, kemik ile kıkırdak ve yumuşak bağ dokusu içeren diğer hayvansal dokulardan ekstraksiyon yolu ile elde edilen ürün.	Sodyum
13.8.1	Gliserin, ham halde	Herhangi bir bitkisel veya hayvansal kökenli yağların transesterifikasyonu ile elde edilen, biyodizel üretimi ürünü (yağ asitlerinin metil veya etil esterleri). Gliserin içinde mineral ve organik tuzlar kalabilir (Maksimum metanol içeriği %0,2) Ayrıca mineral yağların, trans-esterifikasyon, hidroliz veya sabunlaştırma dahil oleokimyasal işlemlerinden elde edilen ürün.	Gliserol Potasyum Sodyum
13.8.2	Gliserin	Herhangi bir bitkisel veya hayvansal kökenli yağların transesterifikasyonu ile elde edilen ve sonrasında gliserinin rafinasyonu ile elde edilen biyodizel üretimi ürünü (yağ asitlerinin metil veya etil esterleri). Ayrıca, mineral yağların, trans-esterifikasyon, hidroliz veya sabunlaştırma dahil oleokimyasal işlemlerinden elde edilen ürün.	Gliserol Potasyum Sodyum
13.9.1	Metil sülfonil metan	Bitkilerde doğal olarak bulunan kaynakla aynı, sentetik yolla elde edilen organo-sülfür bileşiği ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ).	Kükürt
13.10.1	Turba kömürü (Bataklık kömürü)	Anaerobik (oksijensiz) ve oligotrofik (düşük düzeyde besin içeren) ortamda, bitkilerin (çoğunlukla bataklık yosunu) doğal dekompozisyonundan elde edilen ürün.	Ham selüloz
13.11.1	Propilen glikol	Ayrıca, 1,2-propanediol veya propan-1,2-diol olarak da adlandırılan, C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> formülüne sahip organik bir bileşiktir. Hafif tatlı tadı olan, nem çekici özellikte ve su, aseton ve kloroformda çözünebilen koyu kıvamlı (viskoz) bir sıvıdır.	Propilen glikol

- (1) İsimlendirme, hububat türleri eklenerek tamamlanabilir.
  - (2) Mısır ibaresi bütün mısır ürünlerinde kullanılır.
  - (3) Eğer bu ürün daha ince öğütmeye tabi tutulursa “ince” kelimesi ismine eklenebilir veya isim uygun bir adlandırma ile değiştirilebilir.
  - (4) İsimlendirme, tahıl türleri eklenerek tamamlanabilir.
  - (5) Kolza ve ürünleri için gerektiğinde “glukozinolat içeriği düşüktür” emaresi eklenebilir.
  - (6) İsimlendirme, bitki türleri eklenerek tamamlanmalıdır.
  - (7) İsimlendirme, ısıtma işlemi ile ilgili bir ibare ile tamamlanmalıdır.
  - (8) Bu isim, meyvenin daha açık bir tanımı ile tamamlanmalıdır.
  - (9) Tanımda bitki türleri belirtilmelidir.
  - (10) İsimlendirme, uygulanan işlem ile ilgili bir ibare ile tamamlanmalıdır.
  - (11) Kaba yem bitkilerinin türleri isme eklenebilir.
  - (12) “Küspesi/Unu” terimleri, “peletleri” terimi ile değiştirilebilir. Kurutma yöntemi isme eklenebilir.
  - (13) Türler eklenerek isim tamamlanmalıdır.
  - (14) Açıklamalar farklılık gösterebilir ve esas olarak nem içeriğine göre değişir, eğer uygun ise daha iyi bir ifade kullanılır.
  - (15) İsimlendirme eğer uygunsa aşağıdaki hususlar belirtilerek yapılır;
    - Hayvan türleri, ve/veya
    - Hayvansal ürünün parçası, ve/veya
    - İşlenen hayvan türleri (örn: ruminant, kanatlı), ve/veya
    - Aynı hayvan türünün işlenmemiş olarak aynı hayvan türüne verilmesi ile ilgili yasak açısından (örn: ruminant kaynaklı protein vb. içermez) ve/veya,
    - İşlenmiş materyal (örn: kemik, yüksek ya da düşük kül) ve/veya kullanılan işlem (örn: yağı alınmış, rafine edilmiş).
  - (16) İsimlendirmede, türler de eklenmelidir.
  - (17) Çiftlik balığından üretim yapıldığında isime, türler de eklenmelidir.
  - (18) Ürünün kaynağı ile ilgili bir ibare isme eklenebilir.
  - (19) Organik asidi tanımlamak için isimde değişiklik ya da ekleme yapılabilir.
  - (20) Üretim işlemi isimde yer alabilir.
  - (21) Maya suşlarının isimlerinin kullanımı bilimsel sınıflandırmaya göre değişebilir, bu nedenle, maya suşlarının kayıtlı eşanlamlıları da kullanılabilir.
  - (22) İsimlendirmede uygun ise meyve, sebze, bitki, baharat ve ot türleri eklenir.
  - (23) İsimlendirmede, botanik köken ilave edilir
  - (24) İsimlendirmede kullanılan yağ asitlerini belirtmek için değişiklik ya da ilave yapılır.
-

