



YEM MADDELERİ KATALOĞU

**“Yemlerin piyasaya Arzı ve Kullanımı
Hakkında Yönetmelik” in
23 üncü maddesinin birinci fıkrasına
dayanılarak**

ve

**Avrupa Birliği Komisyonu’nun
68/2013 Sayılı Yem Maddeleri
Kataloğu Regülasyonu’na
uyumlu olarak hazırlanmıştır.**

Eylül-2016

BÖLÜM A

Genel Hükümler

(1) Bu katalog yem işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır. Ancak Bölüm C’ de yer alan bir yem maddesinin adı o yem maddesi için katalogda belirtilen işlem ya da tanımlamalara uygun olması halinde kullanılabilir.

(2) Bu katalogun Bölüm C’sinde yer alan bir yem maddesini kullanacak olan yem işletmecisi, Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik’in beşinci maddesinde belirtilen yem güvenilirliği ve piyasaya arz ile ilgili hükümleri yerine getirmelidir.

(3) Yem olarak değerlendirilebilir gıda maddeleri: Yemek sektörü artıkları hariç, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa uygun olarak insan tüketimi amacıyla üretilen fakat uygulama ya da lojistikle ilgili nedenlerden veya üretim, paketlenme hataları ya da diğer kusurlardan dolayı insan tüketimine sunulamayan ancak hayvan yemi olarak kullanılmasında herhangi bir sağlık riski bulunmayan gıda maddeleridir. Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik’in Ek-1 birinci maddesi yem olarak değerlendirilebilir gıda için uygulanmaz. Ancak yem olarak daha ileri işleme tabi tutulduğunda uygulanır.

(4) Yem hijyeni mevzuatında belirtilen iyi uygulama kurallarına uygun olarak, yem maddeleri, maksimum miktarları belirtilmediği sürece üretim işleminden ya da işleme yardımcılardan kaynaklanan kimyasal bulaşıklıklardan arı olmalıdır. Yemde kullanımı yasak olan maddeler yem içeriğinde yer alamaz ve bu maddeler için kimyasal bulaşıklığa yönelik maksimum miktarlar belirlenemez. Şeffaflık açısından, genel ticari amaç doğrultusunda yem işletmecisi, kalıntı düzeyi tolere edilebilir yem maddelerine ilişkin gerekli bilgiyi etikette belirtir.

(5) % 0,1 seviyesinde veya üstünde bulunan işleme yardımcılardan veya üretim işleminden kaynaklanan kimyasal bulaşıklıklar için maksimum miktarların yem maddeleri katalogunda belirtilmesi uygundur. İyi ticaret uygulamaları için uygun olarak değerlendirilirse % 0,1 seviyesinin altındaki düzeylerde bulunan işleme yardımcıları ve kimyasal bulaşıklıklar için de maksimum miktarlar katalogda belirtilebilir. Bölüm B veya Bölüm C’den birisinde aksi belirtilmediği sürece her maksimum miktar ağırlık/ağırlık cinsinden ifade edilir.

(6) Kimyasal bulaşıklıklar ve işleme yardımcılara ilişkin maksimum miktarlar, Bölüm B’de işlemin tanımında, Bölüm C’de yem maddesinin tanımında ya da Bölüm C’deki bir kategorinin sonunda belirtilir. Bölüm C’de yer alan herhangi bir yem maddesi için herhangi bir maksimum miktar belirtilmediği takdirde, Bölüm B’de belirli bir işlem için belirtilen herhangi bir maksimum miktar Bölüm C’de belirtilen yem maddesi için geçerlidir. Burada yem maddesinin tanımı, elde edilme işlemine atıf yapılırken bu işlem Bölüm B’deki tanıma uymalıdır.

(7) 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 spesifik bir düzey belirlenebilir.

(8) Bölüm B’deki işlemler listesinin son sütununda yer alan bir veya daha fazla işleme ait Genel İsim/Özellik ilgili işleme atıf amacıyla yem maddesinin adına ilave edilmelidir. Bölüm B’de belirtilen işlemlerin bir veya daha fazlasının Genel İsmi/Özelliği ile Bölüm C’de belirtilen ismin birleşimi niteliğinde olan bir yem maddesi kataloğa dahil edilmiş olarak değerlendirilmeli ve etiketinde B ve C Bölümlerinin son sütunlarında belirtildiği üzere bu yem maddesi için geçerli olan zorunlu bildirimler yer almalıdır. Bölüm B’nin son sütununda belirtilen işleme özgü yöntem yem maddesinin isminde yer almalıdır.

(9) Bir yem maddesi için Bölüm B’de belirtilen işlem veya işlemler uygulanmışsa Bölüm C’de yer alan yem maddesinin isminin yer aldığı bölümde belirtilmelidir.

(10) Belirli yem maddeleri için eş anlamlı isimler kullanılabilir. Bu eş anlamlı isimler Bölüm C’de verilen yem maddelerinin adının olduğu sütunda yem maddesi isminin yanında parantez içinde verilebilir.

(11) Bölüm C’de yer alan yem maddelerinin tanımında, yem maddelerinin ticari değerini vurgulamak için yem işletmecileri tarafından uygulamada kullanılan dili ve piyasa durumunu yansıtmak amacıyla “yan ürün” yerine “ürün” terimi kullanılabilir.

(12) Bir bitkinin botanik adı, sadece Bölüm C’deki yem maddeleri listesinde bitkinin ilk kez tanımlandığı kısımda belirtilir.

(13) Katalogda yer alan bir yem maddesi için analitik bileşenlerle ilgili zorunlu etiketlemenin temelindeki gerekçe, belirli bir ürünün belirli bir bileşeni yüksek miktarda içerip içermemesi ya da üretim işleminin ürünün besinsel özelliklerini değiştirip değiştirmemesidir.

(14) Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in EK-1'inin 5 ve 6 numaralı maddeleri ile EK-5'indeki yem maddeleri için belirlenen zorunlu bildirimler aşağıda belirtilen şekilde de yapılabilir.

a) Bölüm C'deki yem maddeleri listesinde yer alan analitik bileşenlere ilişkin zorunlu bildirimler Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in EK-5 'inde belirtilen zorunlu bildirimlerin yerine geçebilir.

b) Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in Ek 5'inin ilgili kısmıyla uyumlu olarak beyan edilmesi gereken analitik bileşenlere ilişkin olarak Bölüm C'deki yem maddeleri listesinde yer alan zorunlu bildirim sütununun boş bırakılması durumunda söz konusu bileşenlerin etikette bildirimi zorunlu değildir. Bununla birlikte Bölüm C'deki yem maddeleri listesinde herhangi bir düzeyin belirlenmediği hidroklorik asitte çözünmeyen kül oranı % 2,2 yi aşıyorsa bu oran belirtilmelidir.

c) Eğer Bölüm C'deki yem maddeleri listesinin 'zorunlu bildirimler' kısmında bir ya da daha fazla nem seviyesi belirtilmişse bu seviyeler Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in EK-1'inin 6 numaralı maddesindeki seviyeler yerine kullanılabilir. Eğer nem % 14'ün altında ise belirtilme zorunluluğu yoktur. Bölüm C'de nemin belirtilmediği durumda bu yönetmeliğin EK-1'inin 6 numaralı maddesi uygulanır.

(15) Yem işletmecisi bir yem maddesi için Bölüm C'deki yem maddeleri listesinin tanımlama sütununda belirtilen özelliklerden daha fazla özellik taşıdığına dair birtakım iddialarda bulunuyorsa ya da Bölüm B'de bulunan ve bir iddia olarak (örn. Rumende yıkımlanmadan korunma) değerlendirilebilecek bir işleme atıfta bulunuyorsa Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in 12' nci maddesinde belirtilen iddialı yemlere dair hükümlere uymak zorundadır. Yem maddesinin özel besleme amacı taşıması halinde bu yem maddeleri Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik'in 9'uncu maddesinde belirtilen özel besleme amaçlı yemlerle ilgili hükümlere uymak zorundadır.

BÖLÜM B**Terminoloji**

No	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
1	Hava ile ayırma	Hava akımıyla parçacıkların ayrılması işlemidir.	Hava ile ayrılmış
2	Aspirasyon	Bir dane yığınının hava akımıyla taşınması sırasında tozun, ince parçacıkların ve askıdaki diğer ince dane kısımlarının uzaklaştırılması işlemidir.	Aspirasyon yapılmış
3	Isıl işleme ağartma (Blanching)	Doğal enzimlerin denatüre edilmesi, dokuların yumuşatılması ve ham aromanın uzaklaştırılması için bir organik maddenin kaynatma ya da buharda pişirme gibi ısıl işleme tabi tutulması ve devamında pişirme işleminin durdurulması amacıyla soğuk suya daldırarak oluşan işlemidir.	Isıl işleme ağartılmış
4	Ağartma(Bleaching)	Doğal olarak oluşmuş rengin giderilmesi işlemidir.	Ağartılmış
5	Soğutma	Ürünüdürn korunmasına yardımcı olmak için ısıyı ortam ısısının altına düşürme fakat donma noktasının üzerinde tutma işlemidir.	Soğutulmuş
6	Doğrama	Bir ya da daha fazla bıçak kullanarak parça büyüklüğünü azaltma işlemidir.	Doğranmış
7	Temizleme	Nesnelerin (Taş, toprak vb.) ya da bağlı olmayan saman, kabuk veya yabancı ot parçaları gibi bitkilerin otsu kısımlarının uzaklaştırılması işlemidir.	Temizlenmiş/Ayıklanmış
8	Konsantrasyon	Su ve/veya diğer bileşenlerin uzaklaştırılması yoluyla belirli içeriklerin artırılması işlemidir.	Konsantre
9	Yoğunlaştırma	Bir maddenin gaz halinden sıvı hale geçirilmesi işlemidir.	Yoğunlaşmış
10	Pişirme	Yem maddelerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini değiştirmek amacıyla ısıl işlem uygulanması işlemidir.	Pişirilmiş
11	Ezme	Bir ezici vasıtasıyla parça büyüklüğünün azaltılması işlemidir.	Ezilmiş
12	Kristalizasyon	Sıvı bir solüsyondan katı kristallerin oluşması yoluyla saflaştırma işlemidir. Sıvı içindeki bulaşık maddeler çoğunlukla kristallerin örgüsel yapısına bağlanmaz.	Kristalize
13	Kabuk ayırma (Dekortikasyon) ⁽¹⁾	Tahıl, tohum, meyve, kabuklu yemiş ve diğer ürünlerin dış kabuklarının kısmen ya da tamamen ayrılması işlemidir.	Kabuğu ayrılmış, kabuğu kısmen ayrılmış
14	Soyma	Baklagil, tahıl daneleri ve tohumların dış zarlarının genellikle fiziksel işlemler ile uzaklaştırılması işlemidir.	Soyulmuş ⁽²⁾
15	Pektinsizleştirme	Bir yem maddesinden pektinin ekstrakte edilmesi işlemidir.	Pektinsizleştirilmiş
16	Nem alma (Desikasyon)	Nemin alınması işlemidir.	Nemi alınmış
17	Sıyırma (Desliming)	Yüzeydeki yapışkan tabakanın uzaklaştırılması işlemidir.	Sıyırılmış

No	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
18	Şekerin giderilmesi	Melastan veya şeker içeren diğer maddelerden mono- ve disakkaritlerin kimyasal ya da fiziksel yöntemlerle kısmen veya tamamen uzaklaştırılma işlemidir.	Şekersiz, şekeri kısmen giderilmiş
19	Detoksifikasyon	Toksik bulaşıklığın yok edilmesi veya konsantrasyonunun azaltılması işlemidir.	Detoksifiye edilmiş
20	Damıtma	Kaynatma sonucu oluşan buharın yoğunlaştırılarak başka bir kaptan toplanması yoluyla sıvıların ayrıştırılması işlemidir.	Damıtılmış
21	Kurutma	Doğal ya da yapay işlemlerle suyun uzaklaştırılması (dehidrasyon) işlemidir.	Kurutulmuş (Güneşte ya da yapay olarak)
22	Silolama	Yem maddelerini bir koruyucu ekleyerek ya da silaj katkıları ile anaerobik koşullarda bir siloda saklama işlemidir.	Silolanmış
23	Buharlaştırma	Su içeriğinin azaltılması işlemidir.	Buharlaştırılmış
24	Ekspansiyon	Isıl işlem yoluyla ürün içeriğindeki suyun aniden buharlaştırılması sonucu ürünüdür bütünlüğünün değiştirilmesi işlemidir.	Ekspande ya da şişirilmiş
25	Ekspelling	Presleme yoluyla yağın uzaklaştırılması işlemidir.	Ekspeller/kek ve yağ
26	Ekstraksiyon	Belirli maddelerden organik çözücüyle yağın çıkarılması veya sıvı çözücüyle şeker ya da suda çözünebilen diğer bileşenlerin ayrılması işlemidir.	Ekstrakte edilmiş/ küspe ve yağ, Melas/posa ve şeker ya da suda çözünebilen diğer bileşenler
27	Ekstrüzyon	Isıl işlem yoluyla ürün içeriğindeki suyun aniden buharlaştırılması sonucu ürünüdür bütünlüğünün değişmesi ve bir delikten geçirilerek özel bir şekil alması işlemidir.	Ekstrüde
28	Fermantasyon	Bakteri, mantar veya maya gibi mikroorganizmaların üretildiği ve/veya bu mikroorganizmaların kimyasal bileşimdeki/özelliklerdeki değişikliği arttırmak amacıyla maddeler üzerinde kullanıldığı bir işlemidir.	Fermente
29	Filtrasyon	Bir sıvının gözenekli bir ortamdan veya membrandan geçirilerek sıvı ve katı maddeleri ayırma işlemidir.	Filtre edilmiş
30	Pulcuk haline getirme	Isıl işlem görmüş nemli materyalin silindire ezilmesi işlemidir.	Ezilmiş (pulcuk)
31	Un haline getirme	Kuru danelerin parçacık büyüklüğünün azaltılması ve bileşenlerine ayrılmasının kolaylaştırılması (başlıca un, kepek ve razmol) işlemidir.	Un, kepek, razmol, yem
32	Eleme	Bir elek ve/veya hafif kabuk parçalarının uzaklaştırılmasını sağlayan hava akımı vasıtasıyla yem maddesi kısımlarının ayrılması işlemidir.	Elenmiş
33	Parçalama	Bir yem maddesini parçalara ayırma işlemidir.	Parçalanmış
34	Kızartma	Yem maddelerinin yağda pişirilmesi işlemidir.	Kızartılmış

No	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
35	Jelleştirme	Genellikle jelleştirici ajanlar kullanılarak yumuşak ile sert arasında fiziksel özellikleri olan jel/jöle benzeri bir madde haline getirme işlemidir.	Jelleşmiş
36	Granülasyon	Spesifik bir parça büyüklüğü ve kıvam elde etmek için yem maddelerine uygulanan işlemidir.	Granül
37	Öğütme / çekme	Kuru ya da yaş işlemle katı yem maddelerinin parçacık büyüklüğünün azaltılması işlemidir.	Öğütülmüş veya çekilmiş
38	Isıl işlem	Özel koşullar altında ısıl işlem uygulaması işlemidir.	Isıl işlem uygulanmış
39	Hidrojenasyon	Kısmen ya da tam olarak doymuş trigliseridler/yağ asitleri elde etmek için yüksek hidrojen basıncı altında ve yüksek sıcaklıkta yağlar/yağ asitlerindeki çift bağların doyurulması amacıyla ya da karbonhidratların karbonil gruplarının hidroksil gruplarına indirgenmesi yoluyla poliol elde edilmesi amacıyla gerçekleştirilen katalitik işlemdir.	Hidrojene, kısmen hidrojene
40	Hidroliz	Su ve sıcaklık/basınç, enzimler ya da asit/alkali ile uygun bir şekilde muamele edilerek moleküler yapının küçültülmesi işlemidir.	Hidrolize edilmiş
41	Sıvılaştırma	Katı ya da gaz halinden sıvı hale geçiş işlemidir.	Sıvılaştırılmış
42	Maserasyon	Mekanik araçlar kullanılarak su ya da sıvı ortamında yem maddelerinin büyüklüğünün azaltılması işlemidir.	Maserasyon uygulanmış
43	Maltlama	Nişastanın fermente olabilir karbonhidratlara ve proteinlerin amino asit ve peptidlere yıkımını sağlayabilen ve danelerde doğal olarak oluşan enzimlerin aktive olabilmesi için danelerin çimlendirilmesini başlatma işlemi.	Maltlanmış
44	Eritme	Isı uygulamasıyla katı halden sıvı hale geçiş işlemidir.	Eritilmiş
45	Mikronizasyon	Katı madde parçacıklarının ortalama çapını mikrometre düzeyine düşürme işlemidir.	Mikronize edilmiş
46	Yarı pişirme	Suda ıslatma ve ısıl işleme tabi tutma yoluyla nişastanın tamamen jelatinize olması ve ardından kurutma işlemidir.	Yarı pişirilmiş
47	Pastörizasyon	Zararlı mikroorganizmaları yok etmek için belirli bir süre boyunca kritik sıcaklığa kadar ısıl işlem uygulama ve sonrasında hızla soğutma işlemidir.	Pastörize
48	Kabuk soyma	Meyve ve sebzelerin kabuk ya da zarlarının soyulması işlemidir.	Soyulmuş
49	Peletleme	Bir kalıptan baskı ile geçirerek şekil verme işlemidir.	Pelet, peletlenmiş
50	Pirinç razmolü	Kavuzlu pirinçten kepek ve embriyonun tümünün ya da bir kısmının ayrılması işlemidir.	Öğütülmüş
51	Ön jelatinleştirme	Nişastanın soğuk suda şişme özelliğini önemli ölçüde geliştirmek için yapısının değiştirilmesi işlemidir.	Ön jelatinleştirme uygulanmış

No	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
52	Presleme	Katı maddelerden yağ, su veya özsü gibi sıvıların fiziksel olarak uzaklaştırılması işlemidir.	Expeller / küspe (yağlı maddeler için) Posa, ezme (meyve vs. için) Preslenmiş posa (şeker pancarı için)
53	Rafinaj	Kimyasal/fiziksel muameleyle istenmeyen bileşenlerin ya da bulaşıklıkların tamamen ya da kısmen uzaklaştırılması işlemidir.	Rafine, kısmen rafine
54	Kavurma	Sindirilebilirliği arttırmak, rengi iyileştirmek ve/veya yem maddelerinde doğal olarak oluşan antinutrisyonel (antibesinsel) faktörleri azaltmak için yem maddelerine kuru bir ortamda ısı işlem uygulama işlemidir.	Kavrulmuş
55	Silindir ile ezme	Bir çift silindir arasından dane yemler gibi yem maddelerini geçirmek suretiyle parçacık büyüklüğünün azaltılması işlemidir.	Silindir ile ezilmiş
56	Rumendeki yıkımlanmadan koruma	Isı, basınç, buhar ve bu koşulların birlikte uygulanmasıyla gerçekleştirilen fiziksel muamele ve/veya aldehitler, lignosülfonatlar, sodyum hidroksit ya da organik asitlerin (propiyonik ve tannik asit gibi) etkisi yoluyla besinlerin rumende yıkımlanmadan korunmasını amaçlayan işlemdir. Aldehitler tarafından rumende yıkımlanmadan korunan yem maddeleri serbest aldehitlerin yaklaşık %0,12'ye kadar olan kısmını içerebilir.	Rumende yıkımlanmadan korunmuş (Söz konusu maddenin etkisiyle)
57	Elekten geçirme	Yem maddelerini sarsma ya da eleğe dökme ve elek gözeneklerinden geçirme yoluyla farklı büyüklükteki parçacıkların ayrılması işlemidir.	Elenmiş, ayrılmış
58	Kaymağın alınması (Skimming)	Mekanik yolla bir sıvının üstte yüzen tabakasının ayrılması işlemidir. (Ör. Süt yağının alınması)	Kaymağı alınmış
59	Dilimleme	Yem maddelerini düz parçalar şeklinde kesme işlemidir.	Dilimlenmiş
60	Islatma / Suya batırma	Genellikle tohumlar gibi yem maddelerinin pişirme zamanını azaltmak, dış kabuğunun atılmasını kolaylaştırmak, filizlenmenin başlaması için su emilimini kolaylaştırmak ya da doğal olarak oluşan antinutrisyonel faktörlerin konsantrasyonunu azaltmak amacıyla ıslatılması ve yumuşatılması işlemidir.	Islatılmış
61	Sprey kurutma	Sıcak havanın üflendiği yüzey alanının ağırlığa oranını arttırmak amacıyla yem maddesine sprej veya dumanlama yaparak sıvının nem içeriğinin azaltılması işlemidir.	Sprey kurutulmuş
62	Buharda pişirme	Sindirilebilirliği artırmak amacıyla ısıtma ve pişirme için basınçlı buhar kullanma işlemidir.	Buharda pişirilmiş
63	Kuru ısıtma	Doğal olarak var olan antinutrisyonel (antibesinsel) faktörlerin azaltılması ya da yok edilmesi için genellikle yağlı tohumlara kuru ısı kullanılarak uygulanan ısı işlemidir.	Kuru ısıtılmış
64	Ultrafiltrasyon	Sadece küçük moleküllerin geçebileceği bir membrandan sıvıların filtre edilmesi işlemidir.	Ultrafiltre edilmiş

No	İşlem	Tanımlama	Genel adlandırma / özellik
65	Embriyonun ayrılması	Ezilmiş tahıl danesinden embriyonun tamamen ya da kısmen ayrılması işlemidir.	Embriyosu ayrılmış, embriyosuz
66	Kızılötesi mikronizasyon	Tahılları, kökleri, tohumları veya yumruları ya da bunların yan ürünlerini pişirmek ve kavurmak için kızılötesi ısı kullanımına dayalı ısı işlemidir. Genellikle ardından pulcuk haline getirme işlemi yapılır.	Kızılötesi mikronize edilmiş
67	Yağlar ve hidrojene edilmiş yağların ayrılması	Yağların kimyasal hidroliz işlemidir. Yağların su ile yüksek sıcaklık ve basınç altında reaksiyonu yağ asitlerinin hidrofobik fazda ve tatlı suların (ham gliserol) hidrofilik fazda elde edilmesine olanak sağlar.	Ayrılmış

⁽¹⁾ Kabuk ayırma (Dekortikasyon) yerine ortak nitelendirme yapıldığı durumda “soyma” ifadesi kullanılabilir.

⁽²⁾ Pirinç olması durumunda bu işlem “soyma” olarak ifade edilir.

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. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
1.1.2	Şişirilmiş Arpa	Öğütülmüş ya da kırılmış arpanın nemli ve sıcak koşullarda ve basınç altında tutulması yoluyla elde edilen üründür.	Nişasta
1.1.3	Kavrulmuş arpa	Arpanın kısmen açık renkli olacak şekilde kavrulması işlemi ürünüdür.	Nişasta >%10 ise Ham protein >%15 ise
1.1.4	Arpa gevreği	Kavuzu alınmış arpanın buharla muamele edilerek veya kızılötesi ile mikronize edilerek bir silindirden geçirilmesi ile elde edilen üründür. Bir miktar kavuz da içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Nişasta
1.1.5	Arpa selülozu	Arpa nişastası üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca selüloz içermekle beraber endosperm parçacıkları 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 etanol-nişasta sanayi ürünüdür.	Ham selüloz Ham protein >%10 ise
1.1.7	Arpa razmolü	Elenmiş, kavuzu alınmış arpanın soyulmuş arpa, irmik veya una işlenmesi sırasında elde edilen üründür. Başlıca ince dış kabuk parçacıkları ve elek altı daneler ile endosperm parçalarından oluşur.	Ham selüloz Nişasta

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.1.8.	Arpa proteini	Arpadan nişasta ve kepek ayrıldıktan sonra elde edilen üründür. Başlıca proteinden oluşur.	Ham protein
1.1.9.	Arpa protein yemi	Arpadan nişasta ayrıldıktan sonra elde edilen üründür. Başlıca protein ve endosperm parçaları içerir.	Nem <%45 veya >%60 ise, Nem <%45 ise: - Ham protein - Nişasta
1.1.10.	Arpa çözünürleri	Arpadan, protein ve nişastanın yaş ekstraksiyonu sonrasında elde edilen üründür.	Ham protein
1.1.11.	Arpa kepeği	Kavuzu uzaklaştırılmış arpanın elenmiş danelerinden elde edilen un sanayi ürünüdür. Başlıca dış kabuk parçalarından ve endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış olan dane parçacıklarından oluşur.	Ham selüloz
1.1.12.	Sıvı arpa nişastası	Arpadan nişasta üretimi sonucu elde edilen ikincil nişasta fraksiyonudur.	Nem <%50 ise: - Nişasta
1.1.13.	Elek altı maltlık arpa	Maltlama işleminden önce ayrılan, normalden küçük arpa daneleri ve arpa danesi kısımlarından oluşan, maltlık arpanın mekanik olarak elenmesinden (tanelerin kısımlarına göre) elde edilen üründür.	Ham selüloz Ham kül >%2,2 ise
1.1.14.	Maltlık arpa ve ince malt kısımları	Malt üretimi sırasında ayrılan arpa daneleri ve malt kısımlarından oluşan üründür.	Ham selüloz
1.1.15.	Maltlık arpa kavuzları	Maltlık arpanın temizlenmesinden elde edilen kavuz ve ince kısımlardan oluşan üründür.	Ham selüloz
1.1.16.	Arpa damıtma katıları, yaş	Arpadan etanol üretimi esnasında elde edilen üründür. Damıtma işleminden elde edilen katı yem kısmını içerir.	Nem <%65 veya >%88 ise, Nem <%65 ise: - Ham protein
1.1.17.	Arpa damıtma çözünürleri, yaş	Arpadan etanol üretimi esnasında elde edilen üründür. Damıtma işleminden elde edilen çözünür yem kısmını içerir.	Nem <%45 veya >%70 ise, Nem <%45 ise: Ham protein
1.1.18.	Malt (¹)	Çimlendirilmiş tahıllardan elde edilen, kurutulmuş, öğütülmüş ve/veya ekstrakte edilmiş üründür.	
1.1.19	Malt kökçükleri (¹)	Maltlık tahılların çimlendirilmesi ve malt temizleme işlemlerinden elde edilen kökçükler, ince tahıl kısımları, kavuzlar veya maltlanmış tahıl danelerinin küçük kırıklarından oluşan üründür. Öğütülmüş olabilir.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.2.1.	Mısır ⁽²⁾	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> daneleri. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
1.2.2.	Mısır gevreği	Kabuğu uzaklaştırılmış mısır danelerine buhar veya kızılötesi ile mikronizasyon uygulanması ve silindire ezme yoluyla elde edilen üründür. Düşük oranda mısır kabuğu içerebilir.	Nişasta
1.2.3.	Mısır razmolü	Mısırdan un veya ırmik üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca, dış kabuk parçaları ve mısır kepeğine göre endospermin daha az uzaklaştırıldığı dane parçalarından oluşur. Mısır embriyo parçaları içerebilir.	Ham selüloz Nişasta
1.2.4.	Mısır kepeği	Mısırdan un veya ırmik üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca dış kabuklar ve mısır embriyosu parçaları ile endosperm parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.2.5.	Mısır koçanları	Mısır başağının iç kısmı. Ayrılmamış koçan, dane ve yapraklarını içerir.	Ham selüloz Nişasta
1.2.6.	Elek altı mısır	Ürün girişi prosesinde eleme işlemiyle ayrılan mısır danesi kısımlarıdır.	
1.2.7.	Mısır selülozu	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca selülozdan oluşur.	Nem <%50 veya >% 70 ise, Nem <%50 ise: - Ham selüloz
1.2.8.	Mısır gluteni	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca nişastanın ayrılması sırasında elde edilen glutenden oluşur.	Nem <%70 veya >%90 ise, Nem <%70 ise: - Ham protein
1.2.9.	Mısır gluten yemi	Mısır nişastası üretimi sırasında elde edilen üründür. Kepek ve mısır çözümlerinden oluşur. Ürün ayrıca, mısır kırıklarını ve mısır embriyosunun yağ ekstraksiyonu kalıntılarını da içerebilir. Nişastadan veya nişasta ürünlerinin rafinajı veya fermentasyonundan elde edilen ürünler eklenmiş olabilir.	Nem <%40 veya >%65 ise, Nem <%40 ise: - Ham protein - Ham selüloz - Nişasta
1.2.10	Mısır embriyosu	Mısırdan ırmik, un veya nişasta üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca mısır embriyosu, dış kabuklar ve endosperm parçalarından oluşur.	Nem <%40 veya >%60 ise, Nem <%40 ise: - Ham protein - Ham yağ

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.2.11	Mısır embriyosu ekspeller küspesi	Beraberinde hala endosperm ve testa parçaları bulunabilen, işlenmiş mısır embriyosunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ
1.2.12	Mısır embriyo küspesi	İşlenmiş mısır embriyosunun ekstraksiyonuyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein
1.2.13	Ham mısır embriyo yağı	Mısır embriyosundan elde edilen üründür.	Ham yağ
1.2.14	Şişirilmiş mısır	Öğütülmüş veya kırılmış mısırdan nemli, sıcak koşullar ile basınç altında elde edilen üründür.	Nişasta
1.2.15	Mısır ıslatma sıvısı	Mısırın ıslatılması işleminden elde edilen konsantre sıvı kısmıdır.	Nem <%45 veya >%65 ise, Nem <%45 ise: - Ham protein
1.2.16	Tatlı mısır silajı	Tatlı mısır işleme sanayi yan ürünüdür. Mısır koçanı, kavuzlar ve dane tabanlarından oluşur. Doğranmış ve suyu alınmış veya preslenmiş olabilir. Tatlı mısır daneleri bulunan mısır koçanları, kavuzları ve yapraklarının doğranmasıyla elde edilir.	Ham selüloz
1.2.17	Embriyosu alınmış (embriyosuz) ezilmiş mısır	Ezilmiş mısırın embriyosunun alınmasıyla elde edilen üründür. Başlıca endosperm parçalarından oluşur ve mısır embriyosu ve dış kabuk parçacıkları içerebilir.	Ham selüloz Nişasta
1.3.1	Darı	<i>Panicum miliaceum</i> L. daneleri.	
1.4.1	Yulaf	<i>Avena sativa</i> L. ve diğer yulaf çeşitlerinin daneleri.	
1.4.2	Kabuğu alınmış yulaf	Kabuğu alınmış yulaf daneleridir. Buharla muamele edilmiş olabilir.	
1.4.3	Yulaf gevreği	Kavuzu alınmış yulafa buhar veya kızılötesi ile mikronizasyon uygulanması ve silindire ezme işlemlerinden sonra elde edilen üründür. 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 üründür. Başlıca yulaf kepeği ve endospermden oluşur.	Ham selüloz Nişasta
1.4.5	Yulaf kepeği	Elenmiş, kavuzu uzaklaştırılmış yulaf danelerinden elde edilen un sanayi ürünüdür. Başlıca dış kabuk parçaları ve endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış dane parçacıklarından oluşur.	Ham selüloz
1.4.6	Yulaf kabuğu	Yulaf danelerinin kabuklarının uzaklaştırılması sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.4.7	Şişirilmiş yulaf	Öğütülmüş ve kırılmış yulaftan nemli, sıcak koşullar ve basınç altında elde edilen üründür	Nişasta
1.4.8	Kabuksuz yulaf	Kabuğu uzaklaştırılarak temizlenmiş yulaf.	Ham selüloz Nişasta
1.4.9	Yulaf unu	Yulaf danelerinin öğütülmesi ile elde edilen üründür.	Ham selüloz Nişasta
1.4.10	Yemlik yulaf unu	Kabuk ayırmadan sonra elde edilen yüksek nişasta içerikli yulaf ürünüdür.	Ham selüloz
1.4.11.	Yulaf yemi	Elenmiş, kavuzu uzaklaştırılmış yulafların kavuzsuz yulaf ve una işlenmesi sırasında elde edilen üründür. Başlıca yulaf kepeği ve endospermden oluşur.	Ham selüloz
1.5.1	Ekstrakte edilmiş Quinoa tohumu	Tohumların dış tabakasındaki saponini uzaklaştırılmış, temizlenmiş Quinoa bitkisinin (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) bütün tohumu.	
1.6.1	Kırık pirinç	Tüm danenin $\frac{3}{4}$ 'ünden daha az uzunluğa sahip <i>Oryza Sativa</i> L. pirinç dane parçası. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta
1.6.2	Öğütülmüş pirinç	Öğütme işlemi sırasında kepek ve embriyosunun tümüne yakın kısmı ayrılmış olan kavuzlu pirinç. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta
1.6.3	Ön jelatinleştirilmiş pirinç	Ön jelatinleştirme işlemi yoluyla öğütülmüş ya da kırılmış pirinçten elde edilen üründür.	Nişasta
1.6.4	Ekstrüde edilmiş pirinç	Pirinç ununun ekstrüde edilmesiyle elde edilen üründür.	Nişasta
1.6.5	Pirinç gevreği	Ön jelatinleştirilmiş pirinç daneleri ya da kırık danelerin pulcuk haline getirilmesiyle elde edilen üründür.	Nişasta
1.6.6	Kavuzsuz pirinç	Taneden sadece kavuzun ayrıldığı pirinç (<i>Oryza Sativa</i> L.). Kavuz ayırma ve muamele bir miktar kepek kaybına yol açabilir. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta Ham selüloz
1.6.7	Öğütülmüş yemlik pirinç	Kavuzsuz 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 üründür.	Nişasta
1.6.8	Pirinç unu	Pirincin öğütülmesiyle elde edilen üründür. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.6.9	Kavuzsuz pirinç unu	Kavuzsuz pirincin öğütülmesi ile elde edilen üründür. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Ham selüloz Nişasta
1.6.10	Pirinç kepeği	Embriyo kısmı ile danenin dış katmanlarından (perikarp, tohum kılıfı, nükleus, aluerone) oluşan üründür. Pirinç yarı pişirilmiş ya da ekstrüde edilmiş olabilir.	Ham selüloz
1.6.11	Kalsiyum karbonatlı pirinç kepeği	Pirincin öğütülmesi sırasında danenin başlıca dış tabakalarından (perikarp, tohum kılıfı, çekirdek, aleurone) ve embriyonun bir kısmından oluşan üründür. İşleme yardımcısı olarak kullanılan kalsiyum karbonatı %23'e kadar içerebilir. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Ham selüloz Kalsiyum karbonat
1.6.12	Yağı alınmış pirinç kepeği	Yağ ekstraksiyonuyla elde edilen pirinç kepeği. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	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 üründür. Başlıca nişasta, protein, yağ ve selülozdan oluşur. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir. Ürün %0.25'e kadar sodyum ve %0.25'e kadar sülfat içerebilir.	Nişasta >%20 ise Ham protein >%10 ise Ham yağ > %5 ise Ham selüloz
1.6.15	Kalsiyum karbonatlı pirinç razmolü	Başlıca aleurone tabakası ve endosperm parçacıklarından oluşan ve pirincin öğütülmesi sırasında elde edilen üründür. İşleme yardımcısı olarak kullanılan kalsiyum karbonatı %23'e kadar içerebilir. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta Ham protein Ham yağ Ham selüloz Kalsiyum karbonat
1.6.17	Pirinç embriyosu	Pirincin öğütülmesi sırasında elde edilen, başlıca embriyodan oluşan üründür.	Ham yağ Ham protein
1.6.18	Ekspeller pirinç embriyosu	Yağın uzaklaştırılması amacıyla pirinç embriyosunun ezilmesinin ardından kalan üründür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
1.6.20	Pirinç proteini	Pirinç nişastası üretimi ürünüdür. Yaş öğütme, eleme, ayırma, konsantrasyon ve kurutma ile elde edilir.	Ham protein
1.6.21	Sıvı pirinç yemi	Pirincin yaş öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen konsantre sıvı üründür.	Nişasta

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.6.22	Şişirilmiş pirinç	Genleşmiş bütün ya da kırık pirinç danelerinden elde edilen üründür.	Nişasta
1.6.23	Fermente pirinç	Pirincin fermentasyonu ile elde edilen üründür.	Nişasta
1.6.24	Bozuk şekilli pirinç, öğütülmüş/kireçsi pirinç	Tam veya kırılmış halde, başlıca bozuk şekilli dane ve/veya kireçsi dane ve/veya hasar görmüş danelerden oluşan, pirincin öğütülmesi sırasında elde edilen üründür. Pirinç yarı pişirilmiş olabilir.	Nişasta
1.6.25	Öğütülmüş olgunlaşmamış pirinç	Pirincin öğütülmesi sırasında elde edilen, başlıca olgunlaşmamış ve/veya kireçsi danelerden oluşan üründür.	Nişasta
1.7.1	Çavdar	<i>Secale cereale</i> L.daneleri.	
1.7.2	Çavdar razmolü	Elenmiş çavdardan un üretimi esnasında elde edilen yan üründür. Başlıca endosperm parçacıkları, ince dış kabuk kısımları ve dane artıkları içerir.	Nişasta Ham selüloz
1.7.3	Çavdar yemi	Elenmiş çavdardan elde edilen un sanayi ürünüdür. Genellikle çavdar kepeğine göre daha az endospermin uzaklaştırıldığı dane parçacıkları ile dış kabuk parçacıkları içerir.	Nişasta Ham selüloz
1.7.4	Çavdar kepeği	Elenmiş çavdardan elde edilen un sanayi ürünüdür. Genellikle endospermin büyük bölümünün uzaklaştırıldığı dane parçacıkları ve dış kabuk parçalarından oluşur.	Nişasta Ham selüloz
1.8.1	Sorgum (Milo)	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench daneleri/tohumları.	
1.8.2	Beyaz sorgum	Beyaz sorgum daneleri.	
1.8.3	Sorgum gluten yemi	Sorgum nişastasının ayrılması sırasında elde edilen kurutulmuş üründür. Başlıca kepek ve az miktarda glutenden oluşur. Ürün ayrıca maserasyon suyu kalıntılarını içerebilir ve embriyolar da bulunabilir.	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 ürünüdür. Başlıca dış kabuklar ve az miktarda kılçıksız buğday embriyosu parçaları ile endosperm parçalarından oluşur.	Ham selüloz
1.9.3	Kılçıksız buğday kabuğu	Kılçıksız buğday danelerinin kabuklarının uzaklaştırılmasıyla elde edilen üründür.	Ham selüloz
1.9.4	Kılçıksız buğday razmolü	Elenmiş, kabuğu uzaklaştırılmış kılçıksız buğdaydan kılçıksız buğday unu üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca ince dış kabuk parçaları ile endosperm parçaları ve az miktarda elek altı danelerden oluşur.	Ham selüloz Nişasta

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.10.1	Tritikale	<i>Triticum X Secale cereale</i> L. hibrit daneleri.	
1.11.1	Buğday	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ve diğer buğday çeşitleri daneleri. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
1.11.2	Buğday kökçükleri	Maltlaştırılmış buğdayın çimlendirilmesi ve malt temizlenmesi sırasında elde edilen üründür. Kökçükler, ince tahıl parçacıkları, kavuzlar ve kırılmış küçük maltlaştırılmış buğday danelerinden oluşur.	
1.11.3	Ön jelatinleştirilmiş buğday	Basınç altında öğütülmüş veya kırık buğdaydan, nemli, sıcak koşullar altında elde edilen üründür.	Nişasta
1.11.4	Buğday razmolü	Elenmiş buğday daneleri veya kabuğu alınmış kavuzsuz buğdaydan elde edilen un sanayi yan ürünüdür. Genellikle ince dış kabuk parçacıkları ve elek altı daneler ile endosperm parçacıkları içerir.	Ham selüloz Nişasta
1.11.5	Buğday gevreği	Kavuzu uzaklaştırılmış buğdaya buhar ya da kızılötesiyle mikronizasyon uygulanması ve ezilmesi yolu ile elde edilen üründür. Düşük oranda buğday kavuzu içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham selüloz Nişasta
1.11.6	Buğday yemi (Bonkalit)	Elenmiş buğday daneleri veya kabuğu alınmış kavuzsuz buğdaydan elde edilen un veya malt sanayi yan ürünüdür. Genellikle buğday kepeğindeki göre daha az endospermin uzaklaştırıldığı dane parçacıkları ile dış kabuk kısımları içerir.	Ham selüloz
1.11.7	Buğday kepeği ⁽³⁾	Elenmiş buğday daneleri veya kavuzu alınmış kılıksız buğdaydan elde edilen un veya malt sanayi ürünüdür. Başlıca endospermi büyük oranda uzaklaştırılmış dane parçacıkları ile dış kabuk kısımları içerir.	Ham selüloz
1.11.8	Maltlaştırılmış fermente buğday parçaları	Buğday ve buğday kepeğinin maltlaştırma ve fermentasyonu yoluyla elde edilen üründür. Ürün sonra kurutulur ve öğütülür.	Nişasta Ham selüloz
1.11.10	Buğday selülozu	Buğdayın işlenmesinden elde edilen selüloz. Başlıca selülozdan oluşur.	Nem <%60 veya >%80 ise, Nem <%60 ise: - Ham selüloz
1.11.11	Buğday embriyosu	Başlıca ezilmiş buğday embriyosu içeren ya da dış kabuk ve endosperm kısımları ile dış kabuğun bağlı olduğu embriyodan oluşan un sanayi yan ürünüdür.	Ham protein Ham yağ
1.11.12	Fermente edilmiş buğday embriyosu	Buğday embriyosunun fermentasyonundan elde edilen, inaktif mikroorganizmalar içeren üründür.	Ham protein Ham yağ

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.11.13	Ekspeller buğday embriyosu	Buğday embriyosuna (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ve diğer buğday ve kavuzu alınmış kılıksız buğday türlerinin (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) bağlı olabilecek endosperm ve testa kısımlarıyla birlikte preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi yan ürünüdür.	Ham protein
1.11.15	Buğday proteini	Nişasta veya etanol üretimi sırasında ekstrakte edilen, kısmen hidrolize edilmiş olabilen üründür.	Ham protein
1.11.16	Buğday gluten yemi	Buğday nişastası ve gluten üretiminden elde edilen üründür. Embriyonun kısmen uzaklaştırıldığı kepekten oluşur. Buğday çözümleri, kırık buğday ve nişasta ile nişasta ürünlerinin rafinajı veya fermentasyonundan elde edilen diğer yan ürünler mevcut olabilir.	Nem <%45 veya >%60. İse, Nem <%45 ise: - Ham protein - Nişasta
1.11.18	Vital 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 üründür.	Nem <%65 veya >%85 ise, Nem <%65 ise: - Nişasta
1.11.20	Kısmen şekeri alınmış protein içeren buğday nişastası	Buğday nişastası üretimi sırasında elde edilen ve başlıca kısmi şekerlenmiş nişasta, çözümler proteinler ve endospermin diğer çözümler kısımlarından oluşan üründür.	Ham protein Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
1.11.21	Buğday çözümleri	Yaş protein ve nişasta ekstraksiyonundan sonra elde edilen buğday ürünüdür. Hidrolize edilmiş olabilir.	Nem <%55 veya >%85 ise, Nem <%55 ise: - Ham protein
1.11.22	Buğday maya konsantresi	Buğday nişastasının alkol üretimi amaçlı fermentasyonundan sonra ortaya çıkan yaş yan üründür.	Nem <%60 veya >%80 ise, Nem <%60 ise: - Ham protein
1.11.23	Elek altı maltlık buğday	Normal büyüklüğün altında kalan buğday daneleri ve maltlaştırma işleminden önce ayrılan buğday daneleri kısımlarından oluşan ve mekanik eleme (büyüklüğe göre kısımlara ayırma) işleminden elde edilen üründür.	Ham selüloz
1.11.24	Maltlık buğday ve ince malt kısımları	Malt üretimi sırasında ayrılan buğday daneleri ve malt kısımlarından oluşan üründür.	Ham selüloz
1.11.25	Maltlık buğday kavuzları	Maltlık buğdayın temizlenmesinden elde edilen, kavuz ve ince kısımlardan oluşan üründür.	Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.12.2	Dane unu ⁽⁴⁾	Danelerin öğütülmesinden elde edilen un.	Nişasta Ham selüloz
1.12.3	Dane protein konsantresi ⁽⁴⁾	Maya fermentasyonu yoluyla danedeki nişastanın uzaklaştırılmasından sonra elde edilen konsantre ve kurutulmuş üründür.	Ham protein
1.12.4	Elek altı hububat daneleri ⁽⁴⁾	Danenin ileri işlenmesinden önce çimlendirilen ve ayrılan tahıl daneleri kısımlarından ve küçük danelerden oluşan ve mekanik eleme (büyüklüğe göre ayırma) işlemi ile elde edilen üründür. Ürünler kısımlarına ayrılmayan tahıllardan daha fazla ham selüloz (ör. kabuk) içerir.	Ham selüloz
1.12.5	Dane embriyosu ⁽⁴⁾	Unun öğütülmesi ve nişasta üretimi sırasında silindirden geçirilen veya endosperm ile dış kabuk parçalarına bağlı olabilen başlıca dane embriyosundan oluşan üründür.	Ham protein Ham yağ
1.12.6	Dane yıkama şurubu ⁽⁴⁾	Alkollü içecek üretiminde kullanılan danelerin fermentasyonu ve damıtılması sırasında elde edilen dane yıkama şurubu konsantresinin buharlaştırılması yolu ile elde edilen üründür.	Nem <%45 veya >%70 ise, Nem <%45 ise: - Ham protein
1.12.7	Yaş damıtma daneleri ⁽⁴⁾	Alkollü içecek üretiminde kullanılan danelerin fermentasyonu ve damıtılması sırasında elde edilen dane yıkama suyu konsantresinin santrifüjasyon ve/veya filtrasyon yolu ile katı fraksiyon olarak elde edilen yaş üründür.	Nem <%65 veya >%88 ise, Nem <%65 ise: - Ham protein
1.12.8	Konsantre damıtma çözümleri ⁽⁴⁾	Kepek ve glutenin ön ayırmasından sonra buğday ve şeker şurubu karışımının fermentasyonu ve damıtılmasıyla elde edilen alkol üretimi yaş ürünüdür. Bu üründür ölü hücreler ve/veya fermentasyon mikroorganizmalarının parçalarını içerebilir.	Nem <%65 veya >%88 ise, Nem <%65 ise: - Ham protein >%10 ise
1.12.9	Damıtma daneleri ve çözümleri ⁽⁴⁾	Tahıl ve/veya diğer nişastalı veya şeker içeren ürünlerden oluşan dane karışımının fermentasyonu ve damıtılması yoluyla alkol üretilirken elde edilen üründür. Bunlar ölü hücreler ve/veya fermentasyon mikroorganizmalarının parçalarını içerebilir. %2 sülfat içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Nem <%60 veya >%80 ise, Nem <%60 ise: - Ham protein
1.12.10	Kurutulmuş damıtma daneleri	Fermente olmuş danelerin katı kalıntılarının kurutulmasıyla elde edilen alkol distilasyonu ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
1.12.11	Koyu damıtma daneleri ⁽⁴⁾; [Kurutulmuş damıtma daneleri ve çözümleri] (DDGS) ⁽⁴⁾	Pot ale şurubu veya buharlaştırılmış yıkama suyu ilave edilmiş fermente danelerin katı kalıntılarının kurutulmasıyla elde edilen alkol distilasyon ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
1.12.12	Bira sanayi daneleri ⁽⁴⁾	Maltlaştırılmış ve maltlaştırılmamış tahılların ve diğer nişastalı ürünlerin kalıntılarından oluşan bira sanayi yan ürünüdür. Şerbetçiotu maddeleri içerebilir. Yaş halde piyasaya arz edilebildiği gibi kuru formda da satılabilmektedir. Ürün %0,3'e kadar dimetil polisiloksan, %1,5'e kadar enzim, %1,8'e kadar bentonit içerebilir.	Nem < % 65 veya > %88 ise, Nem < %65 ise: - Ham protein
1.12.13	Malt posası ⁽⁴⁾	Viski üretiminin katı ürünüdür. Maltlaştırılmış arpanın sıcak su ekstraksiyonu kalıntılarından oluşur. Genellikle ekstraktın doğal akış ile uzaklaştırılmasından sonra yaş olarak piyasaya arz edilir.	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 üründür. Öğütülmüş malt ve muhtemelen diğer şeker veya nişastaca zengin yardımcı maddelerin sıcak su ekstraksiyonu kalıntılarından oluşur. Genellikle, ekstraktın presleme ile uzaklaştırılmasından sonra yaş olarak piyasaya arz edilir.	Nem < % 65 veya > %88 ise, Nem < %65 ise: - Ham protein
1.12.15	Pot ale (damıtma kabı kalıntısı)	Damıtılacak maltın ilk distilasyonundan (yıkama) sonra damıtma kabında kalan üründür.	Ham protein, > %10 ise
1.12.16	Pot ale (damıtma kabı kalıntısı) şurubu	Damıtılacak maltın ilk distilasyonundan (yıkama) kalan ve damıtma kabı kalıntısının buharlaştırılmasıyla elde edilen üründür.	Nem < % 45 veya > %70 ise, Nem < %45 ise: - Ham protein

⁽¹⁾ İsme tahıl türleri eklenebilir.

⁽²⁾ Mısır, İngilizce olarak maize veya corn olarak belirtilmiş olabilir.

⁽³⁾ Bu ürün daha ince bir öğütme işlemine tabi tutulursa "ince" kelimesi isme eklenebilir veya ismin yerine eşdeğer bir adlandırma kullanılabilir.

⁽⁴⁾ İsme danenin türü eklenebilir.

2. Yağlı Tohumlar, Yağlı Meyveler ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.1.1	Babassu expeller küspesi	Babassu palm yemişi <i>Orbignya</i> türlerinin preslenmesi ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.2.1	Ketencik tohumu	<i>Camelina sativa</i> L. Crantz. Tohumları.	
2.2.2	Ketencik expeller küspesi	Ketencik (<i>Camelina</i>) tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.2.3	Ketencik ekstraksiyon küspesi	Ketencik tohumu ekspellerden ekstraksiyon ve uygun ısı uygulaması ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	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 ürünüdür.	Ham selüloz Ham protein
2.3.3	Kabuğu kısmen alınmış kakao tohumu küspesi	Kabukları kısmen uzaklaştırılan kurutulmuş ve kavrulmuş <i>Theobroma cacao</i> L. tanelerinin ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.4.1	Kopra (Kurutulmuş hindistan cevizi) ekspeller küspesi	<i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi tohumunun kurutulmuş çekirdek (endosperm) ve dış kavuzlarının (tegument) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.4.2	Hidrolize ekspeller Kopra	<i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi tohumunun kurutulmuş çekirdek (endosperm) ve dış kavuzlarının (tegument) preslenmesi ve enzimatik hidroliziyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.4.3	Kopra küspesi	<i>Cocos nucifera</i> L. Hindistan cevizi tohumunun kurutulmuş çekirdek (endosperm) ve dış kavuzlarının (tegument) ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein
2.5.1	Pamuk tohumu	Lifleri uzaklaştırılmış <i>Gossypium</i> spp tohumları. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
2.5.2	Kabuğu kısmen alınmış pamuk tohumu küspesi	Lifleri ve kısmen kavuzları alınmış pamuk tohumunun ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür. (Kuru maddede maksimum ham selüloz % 22,5). Rumende yıkımlanmadan korumalı olabilir.	Ham protein Ham selüloz
2.5.3	Pamuk tohumu ekspeller küspe	Lifleri alınmış pamuk tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	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 preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür (Kuru maddede maksimum ham selüloz miktarı %16'dır).	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.6.2	Kabuğu kısmen ayrılmış yerfıstığı ekstraksiyon küspesi	Kabuğu kısmen ayrılmış ekspeller yerfıstığının ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür (Kuru maddede maksimum ham selüloz miktarı %16'dır).	Ham protein Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.6.3	Kabuğu ayrılmış yer fıstığı expeller küspe	Kabuğu ayrılmış yerfıstığının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.6.4	Kabuğu ayrılmış yer fıstığı ekstraksiyon küspesi	Kabuğu ayrılmış expeller yerfıstığının ekstraksiyonuyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.7.1	Kapok expeller küspesi	Kapok tohumlarının (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.8.1	Keten tohumu	Bütün, ezilmiş veya öğütülmüş <i>Linum usitatissimum</i> L. keten tohumları (Botanik saflığı min. % 93). Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
2.8.2	Keten tohumu expeller küspesi	Keten tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür (Botanik saflığı min. % 93).	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.8.3	Keten tohumu ekstraksiyon küspesi	Expeller keten tohumuna ekstraksiyon ve ısıtma işlemi uygulanmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.8.4	Keten tohumu expeller küspesi yemi	Keten tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür (Minimum botanik saflık %93). Ürün %1'e kadar kullanılmış ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (Ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) ve entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinleri içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.8.5	Keten tohumu ekstraksiyon küspesi yemi	Keten tohumu expeller küspesinin ekstraksiyonu ve uygun ısıtma işlemi tabi tutulmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinleri içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.9.1	Hardal kepeğı	Hardal (<i>Brassica juncea</i> L.) üretim ürünüdür. Dane parçacıkları ve dış kabuk kısımlarından oluşur.	Ham selüloz
2.9.2	Hardal tohumu küspesi	Hardal tohumlarından uçucu hardal yağının ekstraksiyonuyla elde edilen üründür.	Ham protein
2.10.1	Nijer tohumu	<i>Nijer bitkisi Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. tohumları.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.10.2	Nijer tohumu expeller küspesi	Nijer bitkisi tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür. (HCl'de çözünmeyen kül: maksimum %3,4).	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.11.1	Zeytin posası	Çekirdek parçalarından ayrılan <i>Olea europea</i> L. zeytinlerin preslenmesinden sonra ekstraksiyonuyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.11.2	Yağı alınmış zeytin küspesi yemi	Çekirdek parçalarından ayrılan zeytin expeller posasının ekstraksiyonu ve uygun ısı muamelesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinler içerebilir.	Ham protein Ham selüloz
2.11.3	Yağı alınmış zeytin küspesi	Çekirdek parçalarından ayrılan zeytin expeller posasının ekstraksiyonu ve uygun ısı muamelesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.12.1	Palm çekirdeğı expeller küspesi	Sert kabuğı alınmış <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) palm çekirdeklerinin preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz Ham yağ
2.12.2	Palm çekirdeğı ekstraksiyon küspesi	Sert kabuğı alınmış palm çekirdeklerinin ekstraksiyonuyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.13.1	Balkabağı ve kabak tohumu	<i>Cucurbita pepo</i> L. tohumları ve <i>Cucurbita</i> cinsi bitkileri.	
2.13.2	Balkabağı ve kabak tohumu expeller küspesi	<i>Cucurbita pepo</i> tohumları ve <i>Cucurbita</i> cinsi bitkilerinin preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.14.1	Kolza tohumu ⁽¹⁾	<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz (Hint sarsonu) ve <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. kolza tohumları. Minimum botanik saflığı %94. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
2.14.2	Kolza tohumu expeller küspesi	Kolza tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.14.3	Kolza tohumu ekstraksiyon küspesi	Ekspeller kolza tohumuna ekstraksiyon ve uygun ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen, yağ sanayi ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.14.4	Ekstrüde kolza tohumu	Kolzanın nemli, sıcak şartlarda ve basınç altında nişasta jelatinizasyonunun artırılması yoluyla elde edilen üründür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham yağ
2.14.5	Kolza tohumu protein konsantresi	Kolza tohumu expeller veya kolza tohumundan protein kısmının ayrılmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein
2.14.6	Ekspeller kolza tohumu yemi	Kolza tohumlarının preslenmesi yoluyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinleri içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.14.7	Kolza tohumu ekstraksiyon küspesi yemi	Ekspeller kolza tohumuna uygun ekstraksiyon ve ısı uygulaması yapılmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinleri içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	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 aspir tohumlarının ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.15.3	Aspir kabukları	Aspir tohumlarının kabuklarının ayrılması esnasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
2.16.1	Susam tohumu	<i>Sesamum indicum</i> L. tohumları.	
2.17.1	Kabuğu kısmen ayrılmış susam tohumu	Kavuzların bir kısmının ayrılmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.17.2	Susam kabukları	Susam tohumlarının kabuklarının ayrılması sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
2.17.3	Susam tohumu expeller küspesi	Susam bitkisi tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür. (HCl'de çözünmeyen kül: maksimum %5)	Ham protein Ham selüloz Ham yağ

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.18.1	Kuru ısıtılmış soya fasulyesi	Uygun ısıtma işlemine tabi tutulmuş soya fasulyesi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) (Üreaz aktivitesi maksimum 0,4 mg N/g x dk.). Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
2.18.2	Soya fasulyesi expeller küspesi	Soya tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.18.3	Soya fasulyesi ekstraksiyon küspesi	Soya fasulyesinin ekstraksiyon ve uygun ısıtma işlemine tabi tutulması sonrasında elde edilen yağ sanayi ürünüdür. (Üreaz aktivitesi maksimum 0,4 mg N/g x dk.). Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham selüloz Kuru maddede > %8 ise
2.18.4	Kabuğu alınmış soya fasulyesi ekstraksiyon küspesi	Kabuğu alınmış soya fasulyesinin ekstraksiyon ve uygun ısıtma işlemine tabi tutulmasıyla elde edilen, yağ sanayi ürünüdür. (Üreaz aktivitesi maksimum 0,5 mg N/g x dk.). Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.18.5	Soya fasulyesi kabukları	Soya fasulyelerinin kabuklarının ayrılmasıyla elde edilen üründür.	Ham selüloz
2.18.6	Ekstrude soya fasulyesi	Soya fasulyesinin nemli, sıcak şartlarda ve basınç altında nişasta jelatinizasyonunun artırılmasıyla elde edilen üründür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham yağ
2.18.7	Soya fasulyesi protein konsantresi	Kabuğu ayrılmış ve yağı alınmış soya fasulyesinin azotsuz öz madde düzeyini azaltmak için fermentasyon veya ikinci bir ekstraksiyona tabi tutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein
2.18.8	Soya fasulyesi posası; [Soya fasulyesi hamuru]	Gıda preparatı için soya fasulyesinin ekstraksiyonu sırasında elde edilen üründür.	Ham protein
2.18.9	Soya fasulyesi melası	Soya fasulyesinin işlenmesi sırasında elde edilen üründür.	Ham protein Ham yağ
2.18.10	Soya preparatının yan ürünü	Soyalı gıda preparatları hazırlanması amacıyla soya fasulyesinin işlenmesi sırasında elde edilen ürünler.	Ham protein
2.18.11	Soya fasulyesi	Soya fasulyesi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.).	Üreaz aktivitesi > 0,4 mg ise N/g x dk.
2.18.12	Soya fasulyesi gevreği	Kabuğu ayrılmış soya fasulyelerinin buharla muamelesi veya kızılötesi mikronize edilmesi ve ezilmesiyle elde edilen üründür. (Üreaz aktivitesi maksimum 0,4 mg N/g x dk.)	Ham protein

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.18.13	Soya fasulyesi küspesi yemi	Soya fasulyelerinin ekstraksiyon ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasından sonra elde edilen yağ sanayi yan ürünüdür (Üreaz aktivitesi maksimum 0,4 mg N/g x dk.). Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler) entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinler içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein Ham selüloz > kuru maddede %8 ise
2.18.14	Kabuğı alınmış soya fasulyesi küspesi yemi	Kabuğı alınmış soya fasulyelerinin ekstraksiyon ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasından sonra elde edilen yağ sanayi ürünüdür (Üreaz aktivitesi maksimum 0,5 mg N/g x dk.). Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler), entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinler içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.19.1	Ayçiçeği tohumu	<i>Helianthus annuus</i> L. ayçiçeği tohumları. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
2.19.2	Ayçiçeği tohumu ekspeller küspesi	Ayçiçeği tohumlarının preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.19.3	Ayçiçeği tohumu ekstraksiyon küspesi	Ekspeller ayçiçeği tohumlarının ekstraksiyon ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.19.4	Kabuğı kısmen alınmış ayçiçeği tohumu ekstraksiyon küspesi	Kavuz kısımları kısmen veya tamamen alınan ayçiçeği ekspeller tohumlarının küspesinin ekstraksiyonu ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasıyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Kuru maddede maksimum ham selüloz %27,5.	Ham protein Ham selüloz
2.19.5	Ayçiçeği tohumu kabukları	Ayçiçeği tohumlarının kabuklarının uzaklaştırılması sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
2.19.6	Ayçiçeği tohumu küspesi yemi	Ekspeller ayçiçek tohumunun ekstraksiyon ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasından sonra elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler), entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinleri içerebilir. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	Ham protein
2.19.7	Kabuğı alınmış ayçiçek tohumu küspesi yemi	Kabuğunun bir kısmı veya tamamı ayrılmış olan ekspeller ayçiçek tohumunun ekstraksiyon ve uygun ısıl işleme tabi tutulmasından sonra elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %1'e kadar ağartma toprağı ve filtre yardımcısı (ör. diatomaseöz kil, amorf silikatlar ve silika, fillosilikatlar ve selülozik veya odunsu lifler), entegre ezme ve rafinaj tesislerinden elde edilen ham lesitinler içerebilir. Kuru maddede maksimum ham selüloz % 27,5.	Ham protein Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
2.20.1	Bitkisel yağ ⁽²⁾	Bitkilerden elde edilen yağlar (hintyağı bitkisinden elde edilen kastoryağı hariç). Fosfolipidleri uzaklaştırılmış, rafine edilmiş ve/veya hidrojene edilmiş olabilir.	Nem >%1 ise
2.21.1	Ham lesitinler	Yağlı tohum ve meyvelerden suyla ham yağın fosfolipidlerinin uzaklaştırılması sırasında elde edilen üründür. Ham yağın fosfolipidlerinin uzaklaştırılması sırasında sitrik asit, fosforik asit veya sodyum hidroksit ilave edilebilir.	
2.22.1	Kenevir tohumu	Maksimum THC içerikli kontrol edilmiş kenevir tohumu <i>Cannabis sativa</i> L.	
2.22.2	Kenevir expeller küspesi	Kenevir tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi yan ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
2.22.3	Kenevir yağı	Kenevir bitkisinin ve tohumunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham yağ Ham selüloz
2.23.1	Haşhaş tohumu	<i>Papaver somniferum</i> L. tohumları.	
2.23.2	Haşhaş küspesi	Haşhaş tohumu expeller ekstraksiyonu ile elde edilen yağ sanayi yan ürünüdür.	Ham protein

⁽¹⁾ Gerekliğinde “glikosinolat düzeyi düşük” ifadesi ilave edilebilir. Bu bütün kolza ürünleri için geçerlidir.

⁽²⁾ Bitkinin türü isme ilave edilir.

3. Baklagil Tohumları ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
3.1.1	Fasulye (ısıtılmış)	Uygun ısıtma işlemine tabi tutulan <i>Phaseolus spp.</i> veya <i>Vigna spp.</i> daneleri. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
3.1.2	Fasulye protein konsantresi	Nişasta üretimi sırasında ayrıştırılmış fasulye suyundan elde edilen üründür.	Ham protein
3.2.1	Kurutulmuş keçiyoynuzu	Keçiyoynuzu ağacı <i>Ceratonia siliqua</i> L.’nin kurutulmuş meyveleri.	Ham selüloz
3.2.3	Kurutulmuş keçiyoynuzu podları	Keçiyoynuzu ağacı meyvelerinin (podlarının) kırılmasının ardından çekirdeklerinin ayrılıp kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham selüloz
3.2.4	Kurutulmuş keçiyoynuzu podu küspesi (mikronize edilmiş)	Çekirdekleri ayrıldıktan sonra kurutulan keçiyoynuzu meyvelerinin mikronize edilmesiyle elde edilen üründür.	Ham selüloz Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
3.2.5	Keçiyoynuzu embriyosu	Keçiyoynuzu ağacı çekirdeğinin embriyosu.	Ham protein
3.2.6	Keçiyoynuzu embriyosu, expeller	Keçiyoynuzu embriyosunun preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
3.2.7	Keçiboynuzu çekirdeği (tohum)	Keçiboynuzu çekirdeği.	Ham selüloz
3.3.1	Nohut	<i>Cicer arietinum</i> L. daneleri.	
3.4.1	Burçak	<i>Ervum ervilia</i> L. tohumları.	
3.5.1	Çemen tohumu	Çemen (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) tohumları.	
3.6.1	Guar küspesi	<i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guar çekirdeği tohumlarından müsilağ ekstrakte edildikten sonra elde edilen üründür.	Ham protein
3.6.2	Guar embriyo küspesi	Guar çekirdeği tohumlarının embriyosundan müsilağ ekstraksiyon ürünüdür.	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 gevreği	Kavuzu alınmış baklaların buharla muamele veya kızılötesi mikronizasyonunun ardından bir silindire ezilmesi yoluyla elde edilen üründür.	Nişasta Ham protein
3.7.3	Bakla zarı (faba kabukları)	Bakla danelerini kabuklarından ayırma işlemi sırasında elde edilen başlıca dış kabuktan oluşan üründür.	Ham selüloz Ham protein
3.7.4	Kabuğu ayrılmış bakla	Bakla danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen başlıca bakla dane çekirdeklerinden oluşan üründür.	Ham protein Ham selüloz
3.7.5	Bakla proteini	Bakla danelerinin öğütülmesi ve havayla kısımlarına ayrılmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein
3.8.1	Mercimek	<i>Lens culinaris</i> a.o. Medik daneleri.	
3.8.2	Mercimek kabukları	Mercimek danelerini kabuklarından ayırma işlemi sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
3.9.1	Tatlı acıbakla	Acı dane içeriği düşük olan <i>Lupinus</i> ssp. daneleri.	
3.9.2	Kabuğu ayrılmış tatlı acıbakla	Kabuğu ayrılmış acıbakla daneleri.	Ham protein
3.9.3	Acıbakla kabuğu	Acıbakla danelerini kabuklarından ayırma işlemi esnasında elde edilen, başlıca dış kabuktan oluşan üründür.	Ham selüloz Ham protein
3.9.4	Acıbakla posası	Acıbakla bileşenlerinin ekstraksiyonundan elde edilen üründür.	Ham selüloz
3.9.5	Acıbakla razmolü	Acıbakla unu üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca kotiledon parçacıkları ve daha az miktarda dane zarı parçacıkları içerir.	Ham protein Ham selüloz
3.9.6	Acıbakla proteini	Nişasta üretilirken veya öğütme ve havayla kısımlara ayırma işleminden sonra ayrılan acıbakla meyvesinin suyundan elde edilen üründür.	Ham protein
3.9.7	Acıbakla proteini küspesi	Yüksek proteinli küspe üretmek için işlenen acıbakla ürünüdür.	Ham protein

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
3.10.1	Mung fasulyeleri	<i>Vigna radiata</i> L. daneleri.	
3.11.1	Bezelye	<i>Pisum</i> ssp. daneleri. Rumende yıkımlanmadan korunabilir.	
3.11.2	Bezelye kepeği	Bezelye unu üretimi esnasında elde edilen üründür. Başlıca bezelye zarının soyulma ve temizlenmesi esnasında ayrılan kabuklardan oluşur.	Ham selüloz
3.11.3	Bezelye gevreği	Kavuzu alınmış bezelye danelerinin buharla veya kızılötesi mikronizasyonu ile muamele edilerek bir silindirden geçirilmesi ile elde edilen üründür.	Nişasta
3.11.4	Bezelye unu	Bezelyenin öğütülmesi sırasında elde edilen üründür.	Ham protein
3.11.5	Bezelye kabukları	Bezelyeden bezelye unu üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca soyulma ve temizlenme sırasında ayrılan kabuklardan ve az miktarda endospermden oluşur.	Ham selüloz
3.11.6	Kabuğu ayrılmış bezelye	Kabuğu ayrılmış bezelye daneleri.	Ham protein Ham selüloz
3.11.7	Bezelye razmolü	Bezelye unu üretimi sırasında elde edilen üründür. Başlıca kotiledon parçacıkları ve az miktarda dane zarı parçaları içerir.	Ham protein Ham selüloz
3.11.8	Bezelye elek altı	İleri işlemeden önce bezelye dane kısımlarının mekanik eleme yöntemiyle ayrılması sonucu elde edilen bezelye ürünüdür.	Ham selüloz
3.11.9	Bezelye proteini	Nişasta üretilirken veya öğütme ve havayla kısımlara ayırma işleminden sonra ayrılan bezelye meyvesinin suyundan elde edilen üründür. Kısmen hidrolize olabilir.	Ham protein
3.11.10	Bezelye posası	Bezelyenin nişasta ve protein yağ ekstraksiyonuyla elde edilen üründür. Başlıca iç lif ve nişastadan oluşur.	Nem <%70 veya >%85 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül > %3,5 kuru madde ise.
3.11.11	Bezelye çözünürleri	Bezelyenin nişasta ve protein yağ ekstraksiyonundan elde edilen üründür. 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 yoluyla elde edilen üründür.	Ham selüloz
3.12.1	Adi fiğ	<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>Sativa</i> ve diğer fiğ çeşitlerinin daneleri.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
3.13.1	Mürdümük	Uygun ısıtma işleme tabi tutulmuş <i>Lathyrus sativus</i> L. daneleri.	Isıl işlem metodu
3.14.1	Monantha fiği	<i>Vicia monanthos</i> Desf. 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. kökü.	
4.1.2	Şeker pancarı gövde ve kuyrukları	Şeker üretimi için kullanılan, başlıca şeker pancarının yapraklı veya yapraksız temizlenmiş parçalarından oluşan taze üründür.	HCl'de çözünmeyen kül >%5 kuru madde ise Nem <=50 ise
4.1.3	Pancar şekeri (Sakkaroz)	Su kullanılarak şeker pancarından elde edilen şeker.	Sakkaroz
4.1.4	Şeker pancar melası	Şeker pancarından şeker üretimi veya rafinaj sırasında elde edilen şurup ürünüdür. Ürün %0,5'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajan içerebilir. Ürün %0,5'e kadar çökelmeyi önleyici_ ajan içerebilir. Ürün %2'ye kadar sülfat içerebilir. Ürün % 0,25'e kadar sülfat içerebilir.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem >=28 ise
4.1.5	Şeker pancar melası (kısmen şekeri ve/veya betaini alınmış)	Şeker pancarı melasından sakkaroz ve/veya betainin su kullanılarak ileri ekstraksiyonuyla elde edilen üründür. Ürün %2'ye kadar sülfat içerebilir. Ürün % 0,25'e kadar sülfat içerebilir.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem >=28 ise
4.1.6	İzomaltüloz melası	Şeker pancarından sakkarozun enzimatik dönüşümüyle izomaltüloz üretiminden elde edilen kristalize olmayan kısımlardır.	Nem >=40 ise
4.1.7	Yaş şeker pancar posası	Şeker pancarının suyla ekstrakte edilmiş dilimlerini içeren şeker üretimi ürünüdür. Minimum nem içeriği %82 olmalıdır. Şeker içeriği düşüktür ve fermentasyondan (laktik asit) dolayı sifıra doğru azalır.	HCl'de çözünmeyen kül >%5 kuru madde ise Nem <=82 veya >=92 ise
4.1.8	Preslenmiş şeker pancar posası	Şeker pancarının suyla ekstrakte edilmiş ve mekanik yolla preslenmiş dilimlerini içeren şeker üretimi ürünüdür. Maksimum nem içeriği %82 olmalıdır. Şeker içeriği düşüktür ve fermentasyondan (laktik asit) dolayı sifıra doğru azalır. Ürün %1'e kadar sülfat içerebilir.	HCl'de çözünmeyen kül >%5 kuru madde ise Nem <=65 veya >=82 ise
4.1.9	Preslenmiş şeker pancar posası (melaslı)	Şeker pancarının suyla ekstrakte edilmiş ve mekanik yolla preslenmiş dilimlerini içeren melas ilave edilmiş şeker üretimi ürünüdür. Maksimum nem içeriği %82 olmalıdır. Şeker içeriği düşüktür ve fermentasyondan (laktik asit) dolayı sifıra doğru düşer. Ürün %1'e kadar sülfat içerebilir.	HCl'de çözünmeyen kül >%5 kuru madde ise Nem <=65 veya >=82 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.1.10	Kurutulmuş şeker pancar posası	Suyla şekeri ekstrakte edilmiş, mekanik presleme ve kurutma işlemlerine tabi tutulmuş şeker pancarı dilimlerini içeren şeker sanayi ürünüdür. Ürün %2'ye kadar sülfat içerebilir.	HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker > %10,5 ise
4.1.11	Kurutulmuş şeker pancar posası (melaslı)	Suyla şekeri ekstrakte edilmiş, mekanik presleme ve kurutma işlemlerine tabi tutulmuş ve melas ilave edilmiş şeker pancarı dilimlerini içeren şeker sanayi ürünüdür. Ürün % 0,5'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajan içerebilir. Ürün % 2'ye kadar sülfat içerebilir.	HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
4.1.12	Şeker şurubu	Şeker ve/veya melasın işlenmesiyle elde edilen üründür. Ürün % 0,5'e kadar sülfat içerebilir. Ürün % 0,25'e kadar sülfat içerebilir.	Sakkaroz olarak hesap edilen toplam şeker Nem >%35 ise
4.1.13	Haşlanmış şeker pancarı parçaları	Şeker pancarından yenilebilir şurup üretimi sırasında elde edilen üründür. Preslenmiş veya kurutulmuş olabilir.	Eğer kurutulmuş ise: HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Eğer preslenmiş ise: HCl'de çözünmeyen kül >%5 kuru madde ise Nem <%50 ise
4.1.14	Frukto-oligosakkaritler	Enzimatik işlem yoluyla şeker pancarı şekerinden elde edilen üründür.	Nem >%28 ise
4.2.1	Kırmızı pancar suyu	Kırmızı pancarın (<i>Beta vulgaris convar. Crassa var. conditiva</i>) preslenmesi ve daha sonra konsantrasyon ve pastörizasyonu tipik sebzemsi tadı ve kokusu korunarak elde edilen su.	Nem <%50 veya >%60 ise HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.3.1	Havuç	Sarı veya kırmızı havuç <i>Daucus carota</i> L. kökü	
4.3.2	Havuç kabukları (buharla muamele edilmiş)	Havuç işleme sanayinden elde edilen, buhar muamelesiyle havuç kökünden ayrılan kabuklardan oluşan nemli üründür. Jelatinöz havuç nişastası da karışabilir. Maksimum nem içeriği %97 olmalıdır.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Nem <%87 veya >%97 ise
4.3.3	Havuç sıyrıntısı	Havuçların işlenmesi sırasında mekanik ayırmayla ortaya çıkan ve çoğunlukla kurutulmuş havuçlardan ve havuç kalıntılarından oluşan nemli üründür. Ürün ısıtma işleme tabi tutulmuş olabilir. Maksimum nem içeriği %97 olmalıdır.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Nem <%87 veya >%97 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.3.4	Havuç gevreği	Havuç köklerinin ezilmesi ve sonrasında kurutulmasıyla elde edilen üründür.	
4.3.5	Kurutulmuş havuç	Sunuş şekline bakılmaksızın kurutulan sarı veya kırmızı havuç.	Ham selüloz
4.3.6	Kurutulmuş havuç posası	Kurutulmuş iç posa ve dış kabuk parçalarından oluşan üründür.	Ham selüloz
4.4.1	Hindiba kökleri	<i>Cichorium intybus</i> L. kökleri.	
4.4.2	Hindiba gövde ve kuyrukları	Hindibanın işlemlerinden elde edilen taze üründür. Başlıca hindibanın temizlenmiş parçaları ve yaprak kısımlarından oluşur.	HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Nem <%50 ise
4.4.3	Hindiba tohumu	<i>Cichorium intybus</i> L. tohumları.	
4.4.4	Preslenmiş hindiba posası	<i>Cichorium intybus</i> L. köklerinden inulin üretiminde elde edilen ekstrakte edilmiş ve mekanik olarak preslenmiş hindiba dilimlerinden oluşan üründür. Çözünür hindiba karbonhidratları ve su kısmen uzaklaştırılmıştır. % 1'e kadar sülfat ve % 0,2'ye kadar sülfid içerebilir.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Nem <%65 veya >%82 ise
4.4.5	Kurutulmuş hindiba posası	<i>Cichorium intybus</i> L. köklerinden inulin üretiminde elde edilen ekstrakte edilen ve mekanik olarak preslenen ve sonrasında kurutulan hindiba dilimlerinden oluşan üründür. Çözünür hindiba karbonhidratları kısmen ekstrakte edilmiştir. Ürün % 2'ye kadar sülfat ve % 0,5'e kadar sülfid içerebilir.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.4.6	Hindiba kökü tozu	Hindiba köklerinin doğranması, kurutulması ve öğütülmesi yoluyla elde edilen üründür. Ürün % 1'e kadar topaklaşmayı önleyici ajan içerebilir.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.4.7	Hindiba melası	İnulin ve oligofruktoz üretimi sırasında elde edilen hindiba işleme ürünüdür. Hindiba melası organik bitkisel madde ve mineralleri içerir. Ürün % 0,5'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajan içerebilir.	Ham protein Ham kül Nem <%20 veya >%30 ise
4.4.8	Hindiba şilempesi	İnulin ve oligofruktozun ayrılması ve iyon değişimi elüasyonundan sonra elde edilen hindiba işlemesi yan ürünüdür. Hindiba şilempesi organik bitkisel madde ve mineralleri içerir. Ürün % 0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajan içerebilir.	Ham protein Ham kül Nem <%30 veya >%40 ise
4.4.9	Hindiba inulini	İnulin, <i>Cichorium intybus</i> L. köklerinden ekstrakte edilen bir fruktandır. Ham hindiba inulini % 1'e kadar sülfat ve % 0,5'e kadar sülfid içerebilir.	
4.4.10.	Oligofruktoz şurubu	<i>Cichorium intybus</i> L. 'den elde edilen inulinin kısmi hidroliziyle elde edilen üründür. Ham oligofruktoz şurubu % 1'e kadar sülfat ve % 0,5'e kadar sülfid içerebilir.	Nem <%20 veya >%30 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.4.11	Kurutulmuş oligofruktoz	<i>Cichorium intybus</i> L. 'den elde edilen inulinin kısmi hidrolizi ve sonrasında kurutulmasıyla elde edilen üründür.	
4.5.1	Kurutulmuş sarımsak	Saf, öğütülmüş sarımsak <i>Allium sativum</i> L. 'den elde edilen beyaz-sarı renkli toz.	
4.6.1	Manyok;[Tapyoka];[Cassava]	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Manihot esculenta</i> Crantz kökleri.	Nem <%60 veya >%70 ise
4.6.2	Kurutulmuş manyok	Sunum şekline bakılmaksızın, kurutulmuş Manyok kökleri.	Nişasta HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.7.1	Soğan posası	Soğanların (<i>Allium</i> cinsi) işlenmesi sırasında ortaya çıkan, kabuk ve tüm soğanlardan oluşan yaş üründür. Soğan yağı üretim işleminden elde edilmişse, çoğunlukla pişmiş soğan kalıntılarından oluşur.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.7.2	Kızartılmış soğan	Soyulup parçalandıktan sonra kızartılmış soğan parçaları.	Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise Ham yağ
4.7.3	Soğan çözünürleri	Taze soğanın işlenmesi sırasında ortaya çıkan kuru üründür. Alkol ve/veya suyun ekstraksiyonu ile elde edilir, burada su veya alkol kısmı ayrılır ve sprey kurutma işlemi uygulanır. Başlıca karbonhidratları içerir.	Ham selüloz
4.8.1	Patates	<i>Solanum tuberosum</i> L. yumruları.	Nem <%72 veya >%88 ise
4.8.2	Soyulmuş patates	Buhar uygulanarak kabukları soyulmuş patatesler.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.8.3	Buhar uygulanmış patates kabukları	Patates yumrusundan buhar uygulamasıyla uzaklaştırılan kabuklardan oluşan, patates işleme endüstrisi yaş ürünüdür. Jelatinöz patates nişastası da karışabilir. Püre haline getirilmiş olabilir.	Nem <%82 veya >%93 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.8.4	Kesilmiş patates parçaları (çiğ)	İnsan tüketimine yönelik patates ürünlerinin hazırlanması sırasında elde edilen üründür. Soyulmuş olabilir.	Nem <%72 veya >%88 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.8.5	Patates sıyrıntıları	Patateslerin işlenmesi sırasında mekanik ayırma yoluyla elde edilen ve çoğunlukla kurutulmuş patates ve patates artıklarından oluşan üründür. Isıl işleme tabi tutulmuş olabilir.	Nem <%82 veya >%93 ise Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.8.6	Patates püresi	Haşlanmış veya kaynatılmış ve sonra püre haline getirilmiş patates ürünüdür.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.8.7	Patates gevreği	Yıkılmış, kabuğu soyulmuş ya da soyulmamış, buharla muamele edilmiş patatesin dönerli kurutma yöntemiyle işlenmesi sonucu elde edilen üründür.	Nişasta Ham selüloz HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
4.8.8	Patates posası	Öğütülmüş ekstrakte edilmiş patateslerden oluşan patates nişastası sanayi ürünüdür.	Nem <%77 veya >%88 ise
4.8.9	Kurutulmuş patates posası	Öğütülmüş ekstrakte edilmiş patateslerden oluşan kurutulmuş patates nişastası sanayi ürünüdür.	
4.8.10	Patates proteini	Başlıca protein bileşiklerini içeren ve nişastanın ayrılmasından sonra elde edilen nişasta üretimi yan ürünüdür.	Ham protein
4.8.11	Hidrolize patates proteini	Patates proteinlerinin kontrollü enzimatik hidroliziyle elde edilen üründür.	Ham protein
4.8.12	Fermente patates proteini	Patates proteinlerinin fermente edilip ardından sprey kurutmayla kurutulması yoluyla elde edilen üründür.	Ham protein
4.8.13	Fermente patates proteini (sıvı)	Patates proteininin fermentasyonu ile elde edilen sıvı üründür.	Ham protein
4.8.14	Konsantre patates suyu	Selüloz, protein ve nişastanın tam patates posasından kısmen ayrılması ve suyun kısmen uçurulması ile elde edilen yoğun yapılı patates nişasta üretimi yan ürünüdür.	Nem <%50 veya >%60 ise Nem <%50 ise: - Ham protein - Ham kül
4.8.15	Patates granülleri	Kurutulmuş patatesler (yıkama, soyma, boyut küçültme-kesme, pulcuk haline getirme vs. ve suyun buharlaştırılmasıyla elde edilen patatesler).	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
4.9.1	Tatlı patates	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Ipomoea batatas</i> L yumruları.	Nem <%57 veya >%78 ise
4.10.1	Yer elması; [Topinambur]	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Helianthus tuberosus</i> L. yumruları.	Nem <%75veya >%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 bütün haldeki meyveleri.	
5.1.2	Kabuğu ayrılmış palamut	Palamutun kabuk ayırma işlemi sırasında elde edilen üründür.	Ham protein Ham selüloz
5.2.1	Badem	Kabuklu veya kabuksuz, bütün ya da kırık <i>Prunus dulcis</i> meyvesi.	
5.2.2	Badem kabukları	Çekirdekten fiziksel olarak ayrıldıktan sonra elde edilen badem kabukları.	Ham selüloz
5.2.3	Badem çekirdeği ekspeller küspesi	Badem çekirdeklerinin preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.3.1	Anason tohumu	<i>Pimpinella anisum</i> tohumları.	
5.4.1	Kurutulmuş elma posası	<i>Malus domestica</i> ’ dan meyve suyu veya elma şırası üretiminden elde edilen üründür. Başlıca kurutulmuş iç posa ve dış kabuklardan oluşur. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.4.2	Preslenmiş elma posası	Elma suyu veya şırası üretiminden elde edilen sulu üründür. Temel olarak preslenmiş iç posa ve dış kabuklardan oluşur. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.4.3	Elma melası	Elma posasından pektin üretimi sonrasında elde edilen üründür. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham protein Ham selüloz Katı ve sıvı 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 kabukları ve kepeği	Karabuğday danelerinin öğütülmesi sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
5.6.3	Karabuğday razmolü	Elenmiş karabuğdaydan elde edilen un sanayi ürünüdür. Başlıca endosperm parçacıkları ile danenin dış ve bazı diğer kısımlarının ince parçalarından oluşur. Ürün % 10’dan fazla ham selüloz içermemelidir.	Ham selüloz Nişasta

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
5.7.1	Kırmızı lahana tohumu	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> tohumları.	
5.8.1	Kanarya çimi tohumu	<i>Phalaris canariensis</i> tohumları.	
5.9.1	Frenk kimyonu tohumu	<i>Carum carvi</i> L. tohumu.	
5.12.1	Kestane kırıkları	Kestane unu üretiminde başlıca endosperm parçaları ile ince dış kabuk kısımları ve az miktarda kestane (<i>Castanea</i> spp.) parçacıklarından oluşan üründür.	Ham protein Ham selüloz
5.13.1	Narenciye posası	Narenciye meyvelerinin <i>Citrus</i> (L.) spp. preslenmesiyle ya da narenciye suyu üretimi sırasında elde edilen üründür. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.13.2	Kurutulmuş narenciye posası	Narenciye meyvelerinin preslenmesiyle ya da narenciye suyu üretimi sırasında elde edilmiş ve sonrasında kurutulmuş üründür. 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 üründür.	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 haldeki 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 ⁽¹⁾	Kabuklu yemiş veya çekirdekli meyvelerin iç kısımlarındaki yenilebilir tohumlardan oluşan üründür.	
5.22.2	Meyve posası ⁽¹⁾	Meyve suyu veya meyve püresi üretimi sırasında elde edilen üründür. Pektini uzaklaştırılmış olabilir.	Ham selüloz
5.22.3	Kurutulmuş meyve posası ⁽¹⁾	Meyve suyu ve meyve püresi üretimi sırasında elde edilen ve sonrasında kurutulan üründür. 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	<i>Vitis</i> L. çekirdekleri. Yağı alınmamış üzüm posasından ayrılarak elde edilmektedir.	Ham yağ Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
5.25.2	Üzüm çekirdeği küspesi	Üzüm çekirdeklerinden yağın ekstraksiyonu sırasında elde edilen üründür.	Ham selüloz
5.25.3	Üzüm posası (Üzüm cibresi)	Sapları ve çekirdekleri mümkün olduğu kadar uzaklaştırılan ve alkol ekstraksiyonundan sonra hızla kurutulan üzüm posası.	Ham selüloz
5.25.4	Üzüm çekirdeği çözünürü	Üzüm suyu üretiminden sonra üzüm çekirdeğinden elde edilen üründür. Başlıca karbonhidratları içerir. Konsantre olabilir.	Ham selüloz
5.26.1	Fındık	Kabuklu veya kabuksuz, bütün halde ya da kırık <i>Corylus</i> (L.) spp. meyveleri.	
5.26.2	Fındık expeller küspesi	Fındığın preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.27.1	Pektin	Uygun bitkisel materyalin, genellikle turuncgil veya elmanın, sulu ekstraksiyonuyla (doğal hatların) elde edilen pektin. Metanol, etanol ve propan-2-ol dışında organik olmayan çöktürücü kullanılmaz. Susuz bazlı olarak tek başına ya da karışım halinde %1'e kadar metanol, etanol ve propan 2-ol içerebilir. Pektin başlıca poligalaktronik asidin kısmi metil esterlerini ve bunların amonyum, sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzlarını içerir.	
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	Devedikeni tohumu	<i>Carduus marianus</i> L. tohumları.	
5.35.1	Domates posası	Domates suyunun üretimi sırasında <i>Solanum lycopersicum</i> L. domatesinin preslenmesiyle elde edilen üründür. Başlıca domates kabuğu ve tohumlarından oluşur.	Ham selüloz
5.36.1	Civanperçemi tohumu	<i>Achillea millefolium</i> L. tohumları.	
5.37.1	Kayısı çekirdeği expeller küspesi	Kayısı çekirdeklerinin (<i>Prunus armeniaca</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Hidrosiyonik asit içerebilir.	Ham protein Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
5.38.1	Siyah kimyon ekspeller küspesi	Siyah kimyon çekirdeklerinin (<i>Bunium persicum</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.39.1	Hodan tohumu ekspeller küspesi	Hodan tohumlarının (<i>Borago officinalis</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.40.1	Akşam sefası tohumu ekspeller küspesi	Akşam sefası tohumlarının (<i>Oenothera</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.41.1	Nar ekspeller küspesi	Nar çekirdeklerinin (<i>Punica granatum</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz
5.42.1	Ceviz ekspeller küspesi	Ceviz içinin (<i>Juglans regia</i> L.) preslenmesiyle elde edilen yağ sanayi ürünüdür.	Ham protein Ham selüloz

(¹) Bitkinin türü isme ilave edilir.

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 (¹)	Hububat türüne ait bütün haldeki bitkiler ve bunların kısımları. Kurutulmuş, taze veya silajlanmış olabilir.	
6.3.1	Tahıl samanı (¹)	Tahıllardan elde edilen saman.	
6.3.2	İşlenmiş tahıl samanı (¹) (²)	Tahıl samanlarının uygun yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen üründür.	Sodyum; NaOH ile muamele edilmişse
6.4.1	Üçgül unu	<i>Trifolium</i> spp. üçgülün kurutulup öğütülmesiyle elde edilen üründür. Bu ürün % 20'ye kadar yonca (<i>Medicago sativa</i> L. ve <i>Medicago</i> var. Martyn) veya bunun yanında kurutulmuş ve öğütülmüş diğer otları içerebilir.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.5.1	Kaba yem unu (³) (Ot unu) (³)	Kaba yemlerin kurutulup öğütülmesi ve bazı durumlarda sıkıştırılmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.6.1	Kuru ot (açıkta kurutulmuş)	Açıkta kurutulmuş herhangi bir ot türü.	HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.6.2	Kuru ot (yüksek sıcaklıkta kurutulmuş)	Her çeşit otun herhangi bir formda yapay olarak kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein Selüloz HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
6.6.3	Ot, bitki, baklagil bitkileri (yeşil kaba yem)	Silaj, kuru ot silajı veya yeşil kaba yem olarak tanımlanan ot, baklagil bitkileri veya bitkilerden oluşan taze, silajlanmış veya kurutulmuş ekilebilir 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 üründür.	
6.8.1	Bakla samanı	Bakla samanı.	
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 >%3,5 kuru madde ise
6.10.2	Yonca (açıkta kurutulmuş)	Yonca, açıkta kurutulmuş.	HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.10.3	Yonca (yüksek sıcaklıkta kurutulmuş)	Yapay olarak kurutulmuş herhangi bir formdaki yonca.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.10.4	Ekstrüde yonca	Ekstrüde edilmiş yonca peletleri.	
6.10.5	Yonca unu ⁽⁴⁾	Yoncanın kurutulup öğütülmesiyle elde edilen üründür. Yoncayla birlikte kurutulmuş ve öğütülmüş üçgül veya diğer kaba yem bitkilerini %20'ye kadar içerebilir.	Ham protein Ham selüloz HCl 'de çözünmeyen kül >%3,5 kuru madde ise
6.10.6	Yonca ezmesi	Yoncadan suyun preslenerek uzaklaştırılmasıyla elde edilen kurutulmuş üründür.	Ham protein Ham selüloz
6.10.7	Yonca proteini konsantresi	Preslenen yonca suyunun santrifüje edilip sonrasında proteinlerinin çöktürülmesi amacıyla ısıtılma işlemine tabi tutulmasıyla elde edilen yapay olarak kurutulmuş üründür.	Ham protein Karoten
6.10.8	Yonca çözünürleri	Yonca suyundan proteinlerin ekstrakte edilmesinden sonra elde edilen üründür. Kurutulmuş olabilir.	Ham protein
6.11.1	Mısır silajı	Silajlanmış <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . bitkisi veya kısımları.	
6.12.1	Bezelye Samanı	<i>Pisum</i> spp. samanı.	

⁽¹⁾ Bitkinin türü isme ilave edilir.⁽²⁾ Uygulanan işlemin türü isme eklenmelidir.⁽³⁾ Kaba yem bitkisinin türü isme eklenebilir.⁽⁴⁾ 'Un' ifadesi yerine 'pelet' ifadesi yazılabilir. Kurutma metodu isme ilave edilebilir.

7. Diğer Bitkiler, Algler ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
7.1.1	Algler ⁽¹⁾	Taze, soğutulmuş veya dondurulmuş hali de dâhil, canlı ya da işlenmiş algler. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanlar içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.2	Kurutulmuş algler ⁽¹⁾	Alglerin kurutulmasıyla elde edilen ürünler. Bu ürün iyot miktarının azaltılması amacıyla yıkanmış olabilir. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanları içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.3	Alg unu ⁽¹⁾	Alglerin ekstraksiyonu ile elde edilen alg yağı sanayi ürünüdür. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanları içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül
7.1.4	Alg yağı ⁽¹⁾	Alglerden ekstraksiyon yoluyla elde edilen yağ sanayi ürünüdür. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanları içerebilir.	Ham yağ Nem >%1 ise
7.1.5	Alg ekstraktı ⁽¹⁾ [Alg fraksiyonu]	Başlıca karbonhidratları içeren, sulu veya alkollü alg ekstraktı. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajan içerebilir.	
7.2.6	Deniz yosunu unu	Başta kahverengi deniz yosunlarında, makroalglerin kurutulması ve parçalanmasıyla elde edilen üründür. Bu ürün iyot miktarının azaltılması için yıkanmış olabilir. Ürün %0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanları içerebilir.	Ham kül
7.3.1	Kabuklar ⁽²⁾	Temizlenmiş ve kurutulmuş ağaç veya çalı kabukları.	Ham selüloz
7.4.1	Kurutulmuş çiçek ⁽²⁾	Tüketilebilir bitkilerin tüm çiçekli kısımları ve bunların kısımları.	Ham selüloz
7.5.1	Kurutulmuş brokoli	<i>Brassica oleracea</i> L. bitkisinin yıkama, boyut küçültme (kesme, pulcuk haline getirme vs.) ve su içeriğinin uzaklaştırılması işlemleri sonrasında kurutulmasıyla elde edilen üründür.	
7.6.1	Şeker kamışı melası	Saccharum L. 'den şeker üretimi veya rafinajı sırasında elde edilen şurup benzeri üründür. Ürün %0,5'e kadar köpüklenmeyi önleyici ajanları içerebilir. Ürün %0,5'e kadar çökmeyi önleyici ajanları içerebilir. Ürün % 3,5'e kadar sülfat içerebilir. Ürün % 0,25'e kadar sülfat içerebilir.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem >%30 ise
7.6.2	Şeker kamışı melası (şekeri kısmen uzaklaştırılmış)	Şeker kamışı melasından üretilen sakkarozun su kullanılarak ileri ekstraksiyonu sonrasında elde edilen üründür.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Nem > %28 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
7.6.3	Şeker kamışı şekeri (Sakkaroz)	Şeker kamışlarından su kullanılarak ekstrakte edilen şeker.	Sakkaroz
7.6.4	Şeker kamışı posası	Şeker kamışından şekerin su kullanılarak ekstraksiyonu sırasında elde edilen üründür. Başlıca liflerden oluşur.	Ham selüloz
7.7.1	Kurutulmuş yaprak ⁽²⁾	Tüketilebilir bitkilerin kurutulmuş yaprakları ve bunların kısımları.	Ham selüloz
7.8.1	Lignoselüloz ⁽²⁾	Kurutulmuş doğal ham ağaç parçalarının mekanik olarak işlenmesi yoluyla elde edilen ve başlıca lignoselülozdan oluşan üründür.	Ham selüloz
7.9.1	Meyan kökü	<i>Glycyrrhiza L.</i> 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 kurutulmasıyla elde edilen üründür.	
7.11.1	Kurutulmuş ıspanak	Sunum şekline bakılmaksızın, <i>Spinacia oleracea L.</i> bitkisinin kurutulmasıyla elde edilen üründür.	
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 üründür.	Ham selüloz
7.14.1	Ağaç parçaları ⁽²⁾	Kimyasal olarak muamele edilmemiş olgun ağaç parçaları veya ağaç lifleri.	Ham selüloz

⁽¹⁾ Tür isme ilave edilir.

⁽²⁾ İfadeler eş anlamlı olmayıp nem düzeyleri farklıdır, bu yüzden gerektiğinde yem maddesine özgü isim belirtilmelidir.

8. Süt Ürünleri ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.1.1	Tereyağı ve tereyağı ürünleri	Ayrıca belirtilmemişse, tereyağı (ör. tereyağı serumu) üretimi veya işlenmesiyle elde edilen tereyağı ve ürünleri.	Ham protein Ham yağ Laktoz Nem > % 6 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.2.1	Yayık altı suyu/Yayık altı suyu tozu ⁽¹⁾	Tereyağının yayık yapılarak kremadan ayrılması veya benzer işlemlerle elde edilen üründür. Konsantrasyon ve/veya kurutma işlemi uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek ve vizkoziteyi azaltmak için kullanılan polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi) ve difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfürik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri % 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki üründürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Ham yağ Laktoz Nem > % 6 ise
8.3.1	Kazein	Yağı alınmış süt ya da yayık altı suyundan asitle veya peynir mayasıyla çöktürülen kazeinin kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein Nem > %10 ise
8.4.1	Kazeinat	Kesilmiş sütün pıhtısı veya kazeinden nötralize edici maddelerin kullanımı ve kurutma yoluyla ekstrakte edilen üründür.	Ham protein Nem > %10 ise
8.5.1	Peynir ve peynir ürünleri	Peynir veya süt bazlı ürünlerden yapılan peynir ve ürünleri.	Ham protein Ham yağ
8.6.1	Kolostrum (Ağız sütü)/Kolostrum tozu (Ağız sütü tozu)	Doğumdan beş gün sonrasına kadar, süt veren hayvanların meme bezlerinden salgılanan sıvı. Konsantre edilebilir ve/veya kurutulabilir.	Ham protein

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.7.1	Süt yan ürünleri	Süt ürünleri üretilirken elde edilen ürünler (eski süt ürünleri, santrifüj veya seperatör tortusu, beyaz su ve süt mineralleri ve diğer süt ürünleri) Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek ve vizkoziteyi azaltmak için kullanılan polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri % 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Nem Ham protein Ham yağ Toplam şeker
8.8.1	Fermente süt ürünleri	Sütün fermentasyonu ile elde edilen ürünler (örn. yoğurt vb.).	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 tozu (¹)	Bir veya daha fazla sağımda elde edilen normal meme salgısı. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir.	Ham protein Ham yağ Nem >%5 ise
8.11.1	Yağı alınmış süt/ Yağı alınmış süt tozu (¹)	Yağ düzeyi ayrılma yoluyla azaltılan süt. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanmış olabilir.	Ham protein Nem >%5 ise
8.12.1	Süt yağı	Sütün yağının alınmasıyla elde edilen üründür.	Ham yağ
8.13.1	Süt proteini tozu	Fiziksel veya kimyasal işlemlerle sütün elde edilen protein bileşiklerinin kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein Nem >%8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.14.1	Yoğunlaştırılmış veya suyu uzaklaştırılmış süt ve ürünleri	Süt ve süt ürünlerinin üretimi veya işlenmesiyle elde edilen yoğunlaştırılmış veya suyu uzaklaştırılmış süt ve ürünleri.	Ham protein Ham yağ Nem >%5 ise
8.15.1	Süt permeatı/ Süt permeat tozu ⁽¹⁾	Membrani geçen sütün ultra, nano veya mikro filtrasyonu yoluyla elde edilen üründür ve laktozu kısmen uzaklaştırılmış olabilir.Ters ozmoz ve konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir.	Ham kül Ham protein Laktoz Nem >%8 ise
8.16.1	Süt retentatı/ Süt retentat tozu ⁽¹⁾	Membranda tutulan sütün ultra, nano veya mikro filtrasyonu yoluyla elde edilen üründür. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir.	Ham protein Ham kül Laktoz Nem >%8 ise
8.17.1	Peynir altı suyu/ Peynir altı suyu tozu ⁽¹⁾	Peynir, kuark veya kazein yapımından ya da benzeri işlemlerden elde edilen üründür. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri% 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki üründürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Laktoz Nem >%8 ise Ham kül

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.18.1	Laktozu alınmış peynir altı suyu/ Laktozu alınmış peynir altı suyu tozu (¹)	Laktozu kısmen uzaklaştırılmış peynir altı suyu. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri% 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Laktoz Nem >%8 ise Ham kül
8.19.1	Peynir altı suyu proteini/ Peynir altı suyu protein tozu (süt albümin tozu) (¹)	Kimyasal veya fiziksel işleme peynir altı suyundan ekstrakte edilen peynir altı suyu protein bileşiklerinin kurutulmasıyla elde edilen üründür. Kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri% 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Nem >%8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.20.1	Mineralleri ve laktozu alınmış peynir altı suyu/ Mineralleri ve laktozu alınmış peynir altı suyu tozu ⁽¹⁾	Laktoz ve mineralleri kısmen uzaklaştırılmış peynir altı suyu. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri % 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürn akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Laktoz Ham kül Nem >%8 ise
8.21.1	Peynir altı suyu permeatı/ Peynir altı suyu permeat tozu ⁽¹⁾	Membranı geçen peynir altı suyunun ultra, nano veya mikro filtrasyonu yoluyla elde edilen üründür ve laktozu kısmen uzaklaştırılmış olabilir. Ters osmoz ve konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri % 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürn akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, — Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham kül Ham protein Laktoz Nem > %8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
8.22.1	Peynir altı suyu retentatı/ Peynir altı suyu retentat tozu (¹)	Membranda tutulan peynir altı suyunun ultra, nano veya mikro filtrasyonu yoluyla elde edilen üründür. Konsantrasyon ve/veya kurutma uygulanabilir. Özellikle yem maddesi olarak hazırlandığında: — İşleme sırasında proteini stabilize etmek, vizkoziteyi azaltmak için polifosfatlar gibi fosfatları (sodyum heksametafosfat gibi), difosfatları (tetrasodyumpirofosfat gibi) % 0,5'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan organik asitler (sitrik asit, formik asit, propiyonik asit), inorganik asitleri (sülfirik asit, hidroklorik asit, fosforik asit) gibi asitleri% 0,3'e kadar, — Üretim işleminin birçok aşamasında pH'yı ayarlamak için kullanılan sodyum hidroksit, potasyum hidroksit, kalsiyum hidroksit, magnezyum hidroksit gibi alkalileri % 0,5'e kadar, — Toz halindeki ürünüdürün akışkanlık özelliğini iyileştirmek için kullanılan silisyum dioksit, penta-sodyum-trifosfat, tri-kalsiyum-fosfat gibi serbest akış ajanlarını % 2'ye kadar, —Emülgatör lesitini % 0,4'e kadar, içerebilir.	Ham protein Ham kül Laktoz Nem >%8 ise

(¹) İfadeler eş anlamlı olmayıp nem miktarları farklıdır, bu yüzden gerektiğinde yem maddesine özgü isim belirtilmelidir.

9. Kara Hayvanları Ürünleri ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
9.1.1	Hayvansal yan ürünler (¹)	Sıcakkanlı kara hayvanlarının taze, dondurulmuş, pişirilmiş, asitle muamele edilmiş veya kurutulmuş bütün hali veya kısımları.	Ham protein Ham yağ Nem >%8 ise
9.2.1	Hayvansal yağ (²)	Sıcakkanlı kara hayvanlarından elde edilen yağ ürünüdür. Çözücülerle ekstrakte edilmesi durumunda %0,1'e kadar hekzan içerebilir.	Ham yağ Nem >%1 ise
9.3.1	Arıcılık yan ürünleri	İşlenmiş veya işlenmemiş bal, balmumu, arı sütü, propolis, polen.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
9.4.1	İşlenmiş hayvansal protein (²)	Yağı kısmen ekstrakte edilmiş veya fiziksel olarak uzaklaştırılmış sıcakkanlı kara hayvanlarının bütünü veya vücut kısımlarının ısıtılması, kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen üründür. Çözücülerle ekstrakte edilmesi durumunda %0,1'e kadar hekzan içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem >%8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
9.5.1	Jelatin üretiminden elde edilen proteinler ⁽²⁾	Jelatin üretiminden elde edilen ve gıda kalitesindeki kurutulmuş hayvansal proteinler.	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem >% 8 ise
9.6.1	Hidrolize hayvansal proteinler ⁽²⁾	Hayvansal proteinlere ısı ve/veya basınç, kimyasal, mikrobiyolojik veya enzimatik işlem uygulanması sonucu elde edilen hidrolize proteinler.	Ham protein Nem >% 8 ise
9.7.1	Kan unu ⁽²⁾	Kesilen sıcakkanlı hayvanların kanına ısı işlem uygulanarak üretilen üründür.	Ham protein Nem >% 8 ise
9.8.1	Kan ürünleri ⁽¹⁾	Kesilen sıcakkanlı hayvanların kanı veya kan kısımlarından elde edilen üründür. Kurutulmuş/dondurulmuş/sıvı plazma, kurutulmuş tam kan, kurutulmuş/dondurulmuş/sıvı kırmızı hücreler veya bunların kısımları ve karışımlarını içerirler.	Ham protein Nem >% 8 ise
9.9.1	Yemek (Catering) sektörü artıkları [catering geri dönüşüm ürünleri]	Restoranlar, yemek işletmeleri ve merkezi mutfaklar ya da ev mutfakları gibi yerlerden alınan kullanılmış yemeklik yağ da dahil olmak üzere hayvansal kökenli materyal içeren tüm gıda artıkları. (Sadece kürk hayvanlarının beslenmesinde kullanılabilir).	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem >%8 ise
9.10.1	Kolajen ⁽²⁾	Hayvan kemikleri, postu, derisi ve tendonlarından elde edilen protein bazlı üründür.	Ham protein Nem > %8 ise
9.11.1	Tüy unu	Kesilen hayvanların tüylerinin kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen üründür. Hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein Nem >%8 ise
9.12.1	Jelatin ⁽²⁾	Hayvanların kemik, post ve deri, tendon ve kaslarından elde edilen kolajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jelleşen veya jelleşmeyen, doğal, çözünebilir protein.	Ham protein Nem >%8 ise
9.13.1	Graves (Donyağı tortusu) ⁽²⁾	Donyağı ve ekstrakte edilen ya da fiziksel olarak uzaklaştırılan diğer hayvansal yağların üretiminden elde edilen taze, dondurulmuş veya kurutulmuş üründür. Çözücülerle ekstrakte edilmesi durumunda %0,1'e kadar hekzan içerebilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül Nem >%8 ise
9.14.1	Hayvansal ürünler ⁽¹⁾	Muameleye tabi tutulmuş veya tutulmamış (taze, dondurulmuş ya da kurutulmuş gıdalar gibi) hayvansal ürünler içeren "Yem olarak değerlendirilebilir gıda maddeleri".	Ham protein Ham yağ Nem >%8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
9.15.1	Yumurtalar	Kabuklu veya kabuksuz bütün haldeki <i>Gallus gallus</i> L. yumurtaları.	
9.15.2	Albumin (Yumurta akı)	Yumurtadan kabukların ve yumurta sarısının ayrılmasından sonra elde edilen pastörize ve muhtemelen denatüre üründür.	Ham protein Mevcut ise, denaturasyon yöntemi
9.15.3	Kurutulmuş yumurta ürünleri	Pastörize kurutulmuş kabuksuz yumurtalardan veya farklı oranlardaki kurutulmuş yumurta akı ve kurutulmuş yumurta sarısının karışımından oluşan üründür.	Ham protein Ham yağ Nem > %5 ise
9.15.4	Şekerlendirilmiş yumurta tozu	Kurutulmuş şekerlendirilmiş bütün haldeki yumurtalar ya da yumurta kısımları.	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 ⁽¹⁾	İnsan ve hayvanlar için patojenik olanlar dışında tüm yaşam evrelerindeki kara omurgasızları; taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş.	
9.17.1	Kondroitin sülfat	Tendo, kemik veya kıkırdak ve yumuşak bağ dokuları içeren diğer hayvansal dokulardan ekstrakte edilen üründür.	Sodyum

⁽¹⁾ Katalog etiketleme amacıyla kullanılacaksa, isim uygun görüldüğü şekilde aşağıdaki bilgilerle değiştirilir veya desteklenir.

- Hayvan türü ve
- Hayvansal ürünün kısmı (ör. karaciğer, et (sadece iskelet kası için)) ve/veya
- Tür içi besleme yasağından dolayı kullanılmayan tür adlandırması (ör. ruminant kaynaklı protein vb. içermez).

⁽²⁾ Katalog etiketleme amacıyla kullanılacaksa, isim uygun görüldüğü şekilde aşağıdaki bilgilerle desteklenir.

- İşlenen hayvanın türü (ör. ruminant, kanatlı) ve/veya
- İşlenen materyal (ör. kemik) ve/veya
- Kullanılan işlem (ör. yağı alınmış, rafine edilmiş) ve/veya
- Tür içi besleme yasağından dolayı kullanılmayan tür adlandırması (ör. ruminant kaynaklı protein vb. içermez).

10. Balık, Diğer Su Hayvanları ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
10.1.1	Su omurgasızları ⁽¹⁾	İnsan ve hayvanlar için patojenik olanlar dışında kalan, tüm yaşam evrelerindeki deniz ve tatlı su omurgasızları; taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş olabilir.	
10.2.1	Sucul hayvan yan ürünleri ⁽¹⁾	İnsan tüketimine yönelik ürün hazırlayan veya üreten tesis veya işletmelerden gelen ürünler; taze, dondurulmuş, kurutulmuş gibi işlem görmüş veya görmemiş olabilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
10.3.1	Kabuklu (hayvan) unları	Yabani ve yetiştirilen karidesler de dahil, bütün veya parça haldeki kabukluların ısıtılması, preslenmesi ve kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem >%8 ise
10.4.1	Balık⁽²⁾	Bütün balık veya parçaları. Taze, dondurulmuş, pişirilmiş, asitle muamele edilmiş veya kurutulmuş.	Ham protein Nem >%8 ise
10.4.2	Balık unu⁽²⁾	Bütün balığın ya da balık kısımlarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulmasıyla elde edilen üründür. Balık çözünürleri kurutma işleminden önce tekrar ilave edilmiş olabilir.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem >%8 ise
10.4.3	Balık çözünürleri	Balık ununun üretimi sırasında elde edilen, asidifikasyon veya kurutmayla ayrılan ve stabilize edilen yoğunlaştırılmış üründür.	Ham protein Ham yağ Nem >%5 ise
10.4.4	Hidrolize balık proteini	Genellikle kurutularak konsantre edilmiş, tüm balık veya balık kısımlarından asit hidroliziyle elde edilen üründür.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem >%8 ise
10.4.5	Kılçık unu	Balık parçalarından ısıtma, presleme ve kurutmayla elde edilen üründür. Başlıca kılçıktan oluşur.	Ham kül
10.4.6	Balık yağı	Bütün haldeki balıklar veya balık parçalarından elde edilen, sonrasında suyunun uzaklaştırılması amacıyla santrifüj yapılan yağ. Türe özgü kısımlar içerebilir (Ör.morina balığı karaciğer yağı).	Ham yağ Nem >% 1 ise
10.4.7	Hidrojene balık yağı	Balık yağlarının hidrojenasyonundan elde edilen yağ.	Nem > %1 ise
10.5.1	Krill yağı	Planktonik deniz krillerinin pişirilmesi ve preslenmesiyle elde edilen ve sonrasında suyunun uzaklaştırılması amacıyla santrifüj yapılan yağ.	Nem > %1 ise
10.5.2	Hidrolize krill protein konsantresi	Bütün haldeki kriller veya krill kısımlarının enzimatik hidroliziyle elde edilen, genellikle kurutularak konsantre edilen üründür.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem > %8 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
10.6.1	Deniz kurdu unu	Nereis virens.M. Sars da dahil, bütün haldeki deniz kurtları veya deniz kurdu parçalarının ısıtılıp kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Yağ Kül > %20 ise Nem > %8 ise
10.7.1	Deniz zooplanktonu unu	Krill gibi deniz zooplanktonlarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulmasıyla elde edilen üründür.	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 da dâhil bütün haldeki yumuşakçalar veya yumuşakça parçalarının ısıtılması ve kurutulmasıyla üretilen üründür.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem > %8 ise
10.9.1	Kalamar unu	Bütün haldeki kalamar veya kalamar kısımlarının ısıtılması, preslenmesi ve kurutulmasıyla üretilen üründür.	Ham protein Ham yağ Ham kül > %20 ise Nem > %8 ise

(¹) İsmi tür adı ilave edilir.

(²) Yetiştirilerek üretilen balıktan üretildiği zaman isme tür adı ilave edilir.

11. Mineraller ve Bunlardan Elde Edilen Ürünler

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.1.1	Kalsiyum karbonat (¹) (Kireç taşı)	Kireç taşı gibi kalsiyum karbonat (CaCO ₃) kaynaklarının öğütülerek ya da asit çözeltisiyle çökeltilmesiyle elde edilen üründür. Ürün % 0,25'e kadar propilen glikol içerebilir. Ürün % 0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.2	Kalkerli deniz kabukları	İstiridyel kabukları veya deniz kabukları gibi deniz kabuklarından elde edilen öğütülmüş ya da granüle edilmiş doğal üründür.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.3	Kalsiyum ve magnezyum karbonat	Doğal kalsiyum karbonat (CaCO ₃) ve magnezyum karbonat (MgCO ₃) karışımı. Ürün % 0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	Kalsiyum, Magnezyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.4	Maerl (kalkerli deniz algi)	Kalkerli deniz algilerinden elde edilen öğütülmüş ya da granüle edilmiş doğal üründür.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.1.5	Lithothamn Kalkerli deniz algi	Kalkerli deniz alglerinden (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) elde edilen öğütülmüş ya da granüle edilmiş doğal üründür.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.6	Kalsiyum klorür	Kalsiyum klorür (CaCl_2). Ürün % 0,2'ye kadar baryum sülfat içerebilir.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.7	Kalsiyum hidroksit	Kalsiyum hidroksit (Ca(OH)_2). Ürün % 0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.8	Susuz kalsiyum sülfat	Susuz kalsiyum sülfatın öğütülmesinden ya da kalsiyum sülfat dehidratın dehidrasyonundan elde edilen susuz kalsiyum sülfat (CaSO_4).	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.9	Kalsiyum sülfat hemihidrat	Kalsiyum sülfat dehidratın kısmi dehidrasyonundan elde edilen kalsiyum sülfat hemihidrat ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$).	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.10	Kalsiyum sülfat dihidrat	Kalsiyum sülfat dihidratın öğütülmesi veya kalsiyum sülfat hemihidratın hidrasyonu ile elde edilen kalsiyum sülfat dihidrat ($\text{CaSO}_4 \times 2 \text{H}_2\text{O}$).	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül, > %5 ise
11.1.11	Organik asitlerin kalsiyum tuzları (²)	En az 4 karbon atomu içeren yenilebilir organik asitlerin kalsiyum tuzları.	Kalsiyum, Organik asit
11.1.12	Kalsiyum oksit	Doğal yolla oluşmuş kireç taşının kalsinasyonundan elde edilen kalsiyum oksit (CaO). Ürün % 0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.13	Kalsiyum glukonat	Genellikle $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ olarak ifade edilen glukonik asidin kalsiyum tuzu ve sulu formları.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.15	Kalsiyum sülfat/karbonat	Sodyum karbonat üretimi sırasında elde edilen üründür.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.16	Kalsiyum pidolat	L-kalsiyum pidolat ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Ürün % 1,5'e kadar glutamik asit ve ilgili maddeleri içerebilir.	Kalsiyum HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.1.17	Kalsiyum karbonat-magnezyum oksit	Dolomit gibi doğal kalsiyum ve magnezyum içeren maddelerin ısıtılmasıyla elde edilen üründür. Ürün %0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	Kalsiyum Magnezyum
11.2.1	Magnezyum oksit	Sönmüş magnezyum oksit (MgO). Ürün %70'ten daha az MgO içermez.	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.2.2	Magnezyum sülfat heptahidrat	Magnezyum sülfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise
11.2.3	Magnezyum sülfat monohidrat	Magnezyum sülfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %15 ise
11.2.4	Susuz magnezyum sülfat	Susuz magnezyum sülfat (MgSO_4).	Magnezyum, Kükürt, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.5	Magnezyum propiyonat	Magnezyum propiyonat ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	Magnezyum
11.2.6	Magnezyum klorür	Magnezyum klorür (MgCl_2) ya da sodyum klorürün depolanmasından sonra deniz suyunun doğal konsantrasyonu yoluyla elde edilen çözelti.	Magnezyum, Klor, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.7	Magnezyum karbonat	Doğal magnezyum karbonat (MgCO_3).	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.8	Magnezyum hidroksit	Magnezyum hidroksit ($\text{Mg}(\text{OH})_2$).	Magnezyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.9	Magnezyum potasyum sülfat	Magnezyum potasyum sülfat.	Magnezyum, Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül > %10 ise
11.2.10	Organik asitlerin magnezyum tuzları (²)	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin magnezyum tuzları.	Magnezyum, organik asit
11.3.1	Dikalsiyum fosfat(³); [kalsiyum hidrojen ortofosfat]	Kemikler ya da inorganik kaynaklardan ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) elde edilen kalsiyum monohidrojen fosfat. $\text{Ca} / \text{P} > 1,2$ NaCl olarak ifade edilen klorürü %3'e kadar içerebilir.	Kalsiyum, Toplam fosfor, %2 'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor > %10 ise, HCl'de çözünmeyen kül > %5 ise
11.3.2	Monodikalsiyum fosfat	Kimyasal olarak elde edilen ve dikalsiyum fosfat ve monokalsiyum fosfattan oluşan üründür. ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca} / \text{P} < 1,3$	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.3	Mono-kalsiyum fosfat (kalsiyum tetrahidrojen diortofosfat)	Kalsiyum-bis dihidrojenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca} / \text{P} < 0,9$	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2 'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.4	Trikalsiyum fosfat (Trikalsiyum ortofosfat)	Kemikler ya da inorganik kaynaklardan elde edilen trikalsiyum fosfat ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) . $\text{Ca} / \text{P} > 1,3$	Kalsiyum, Toplam fosfor, %2 'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.5	Kalsiyum-magnezyum fosfat	Kalsiyum-magnezyum fosfat.	Kalsiyum, Magnezyum, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.3.6	Deflorine (Floru giderilmiş) fosfat	Kalsine edilmiş ve bulaşıklıkların uzaklaştırılması için gerekli ısı işlem uygulanmış doğal fosfat.	Toplam fosfor, Kalsiyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P >%10 ise, HCl'de çözünmeyen kül >%5 ise
11.3.7	Dikalsiyumpirofosfat, (Dikalsiyum difosfat)	Dikalsiyum pirofosfat.	Toplam fosfor, Kalsiyum , %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P >%10 ise
11.3.8	Magnezyum fosfat	Monobazik ve / veya di-bazik ve/veya tri-bazik magnezyum fosfattan oluşan üründür.	Toplam fosfor, Magnezyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.3.9	Sodyum-kalsiyum-magnezyum fosfat	Sodyum- kalsiyum- magnezyum fosfattan oluşan üründür.	Toplam fosfor, Magnezyum, Kalsiyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen P > %10 ise
11.3.10	Monosodyum fosfat (Sodyum dihidrojen ortofosfat)	Monosodyum 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	Disodyum fosfat; (Disodyum hidrojen ortofosfat)	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	Trisodyumfosfat (Trisodyum ortofosfat)	Tri-sodyum fosfat (Na_3PO_4).	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.13	Sodyum pirofosfat [Tetrasodyum difosfat]	Sodyum pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Toplam fosfor, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.14	Monopotasyum fosfat (Potasyum dihidrojen ortofosfat)	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	Dipotasyum fosfat (Di-potasyum hidrojen ortofosfat)	Dipotasyum fosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.3.16	Kalsiyum sodyum fosfat	Kalsiyum sodyum fosfat (CaNaPO_4).	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) > %10 ise
11.3.17	Monoamonyum fosfat (Amonyum dihidrojen ortofosfat)	Monoamonyum fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Toplam azot, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.18	Diamonyum fosfat (Diamonyum hidrojen ortofosfat)	Diamonyum fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Toplam azot, Toplam fosfor, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.19	Sodyum tripolifosfat (Penta sodyum trifosfat)	Sodyum tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	Toplam fosfor Sodyum %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.20	Sodyum magnezyum fosfat	Sodyum-magnezyum fosfat (MgNaPO_4).	Toplam fosfor, Magnezyum, Sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor (P) >%10 ise
11.3.21	Magnezyum hipofosfit	Magnezyum hipofosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	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 külleştirilmesi, yakılması veya gaz haline getirilmesinden elde edilen mineral kalıntıları.	Toplam fosfor, Kalsiyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.3.24	Kalsiyum polifosfat	Kondanse polifosforik asitlerin kalsiyum tuzlarının heterojen karışımları. Genel formül $\text{H}(\text{n} + 2)\text{PnO}(3\text{n} - 1)$, burada 'n' 2'den küçük olamaz.	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünmeyen fosfor >%10 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.3.25	Kalsiyum dihidrojen difosfat	Monokalsiyum dihidrojen pirofosfat ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.26	Magnezyum asit pirofosfat	Magnezyum asit pirofosfat ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$). Suyun uçurulması ve ortofosfatın difosfata yoğunlaştırılması yoluyla elde edilen saflaştırılmış fosforik asit ve saflaştırılmış magnezyum hidroksit ya da magnezyum oksit.	Toplam fosfor, Magnezyum, % 2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >% 10 ise
11.3.27	Disodyum dihidrojen difosfat	Disodyum dihidrojen difosfat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	Toplam fosfor, Kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.28	Trisodyum difosfat	Trisodyum monohidrojen difosfat (anhidre: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monohidrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \cdot x\text{H}_2\text{O}$).	Toplam fosfor, sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.29	Sodyum polifosfat (Sodyum hekzametafosfat)	Lineer yoğunlaştırılmış polifosforik asidin sodyum tuzlarının heterojen karışımları. Genel formül $\text{H}(\text{n} + 2)\text{PnO}(3\text{n} + 1)$, burada 'n' 2'den küçük olamaz.	Toplam fosfor, sodyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.30	Tripotasyum fosfat	Tripotasyum monofosfat (anhidre: K_3PO_4 ;hidratlı: $\text{K}_3\text{PO}_4 \cdot \text{nH}_2\text{O}$ (n=1veya 3))	Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.31	Tetrapotasyum difosfat	Tetrapotasyum pirofosfat ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Toplam fosfor, potasyum %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.32	Pentapotasyum tri-fosfat	Pentapotasyum tri-polifosfat ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$).	Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.33	Potasyum polifosfat	Lineer yoğunlaştırılmış polifosforik asitlerinin potasyum tuzlarının heterojen karışımları. Genel formül $\text{H}(\text{n} + 2)\text{PnO}(3\text{n} + 1)$, burada 'n' 2'den küçük olamaz.	Toplam fosfor, Potasyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise
11.3.34	Kalsiyum sodyum polifosfat	Kalsiyum sodyum polifosfat.	Toplam fosfor, sodyum, kalsiyum, %2'lik sitrik asitte çözünemeyen fosfor >%10 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.4.1	Sodyum klorür (¹)	Sodyum klorür (NaCl) ya da tuzlu suyun (vakum tuzu) buharlaştırılarak kristalizasyonu veya deniz suyunun buharlaştırılması (deniz tuzu) ya da kaya tuzunun öğütülmesi yoluyla elde edilen üründür.	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.2	Sodyum bikarbonat (Sodyum hidrojenkarbonat)	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 üründür (amonyum bikarbonat maksimum %5).	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.4	Sodyum karbonat	Sodyum karbonat (Na ₂ CO ₃).	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.5	Sodyum seskikarbonat (Trisodyum hidrojenkarbonat)	Sodyum seskikarbonat (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.6	Sodyum sülfat	Sodyum sülfat (Na ₂ SO ₄). % 0,3'e kadar metiyonin içerebilir.	Sodyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.4.7	Organik asitlerin sodyum tuzları(²)	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin sodyum tuzları.	Sodyum, Organik asit
11.5.1	Potasyum klorür	Potasyum klorür (KCl) veya doğal potasyum klorür kaynaklarının öğütülmesiyle elde edilen üründür.	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.2	Potasyum sülfat	Potasyum sülfat (K ₂ SO ₄).	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.3	Potasyum karbonat	Potasyum karbonat (K ₂ CO ₃).	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.4	Potasyum bikarbonat (Potasyum hidrojen karbonat)	Potasyum bikarbonat (KHCO ₃).	Potasyum, HCl'de çözünmeyen kül >%10 ise
11.5.5	Organik asitlerin potasyum tuzları (²)	En az 4 karbon atomlu yenilebilir organik asitlerin potasyum tuzları.	Potasyum, Organik asit
11.6.1	Kükürt çiçeği	Kükürt mineralinin doğal tortularından elde edilen toz. Ayrıca, kükürt üreticilerinin uyguladığı şekilde rafineri üretiminden elde edilen üründür.	Kükürt
11.7.1	Atapulgit	Doğal magnezyum-aluminyum-silikon minerali.	Magnezyum
11.7.2	Kuartz	Kuartz kaynaklarının öğütülmesiyle elde edilen doğal olarak oluşan mineral. Ürün % 0,1 'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	
11.7.3	Kristobalit	Kuartzın yeniden kristallendirilmesi ile elde edilen silikon dioksit (SiO ₂). Ürün % 0,1'e kadar öğütme yardımcıları içerebilir.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
11.8.1	Amonyum sülfat	Kimyasal sentezle elde edilen amonyum sülfat ((NH ₄) ₂ SO ₄).	Ham protein olarak ifade edilen azot, Kükürt
11.8.2	Amonyum sülfat çözeltisi	Amonyum sülfat içeriği % 35'ten az olmayan, sulu amonyum sülfat çözeltisi.	Ham protein olarak ifade edilen azot
11.8.3	Organik asitlerin amonyum tuzları ⁽²⁾	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 ₃ CHOHCOONH ₄). Ham protein olarak ifade edilen %44'ten daha az azot içermeyen <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> ya da <i>Bifidobacterium spp.</i> ile fermentasyon sonucu elde edilen amonyum laktatı içerir. Ürün % 0,8'e kadar fosfor, % 0,9'a kadar potasyum, % 0,7'ye kadar magnezyum, % 0,3'e kadar sodyum, % 0,3'e kadar sülfat, % 0,1'e kadar klorür, % 5'e kadar şeker ve % 0,1'e kadar köpüklenmeyi önleyici silikon içerebilir.	Ham protein olarak ifade edilen azot, Ham kül
11.8.5	Amonyum asetat	Amonyum asetat düzeyi %55'ten az olmayan amonyum asetat (CH ₃ COONH ₄) sulu çözeltisi.	Ham protein olarak ifade edilen azot

⁽¹⁾ Kaynak, isimde ek olarak belirtilebilir ya da bunun yerine yazılabilir.

⁽²⁾ İsim organik asidi belirtmek için değiştirilir ya da organik asit isme ilave edilir.

⁽³⁾ Üretim işlemi isme ilave edilebilir.

12. Mikroorganizmalardan Elde Edilen Fermentasyon Yan Ürünleri

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
12.1	Belli substratlar içerisinde üretilen özel mikro-organizma biyokütlelerinden elde edilen ürünler	% 0,3'e kadar köpüklenmeyi önleyici maddeler içerebilir. % 1,5'e kadar filtre edici/berraklaştırıcı maddeler içerebilir. % 2,9'a kadar propiyonik asit içerebilir.	Propiyonik asit > % 0,5 ise
12.1.1	<i>Methylophilus methylotrophus</i> 'tan elde edilen protein	Metanol içindeki <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB suş 10515) ⁽¹⁾ kültüründen elde edilen protein fermentasyon ürünüdür. 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	Doğalgaz (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) ⁽¹⁾ ile gerçekleştirilen fermentasyon protein ürünüdür. Ham protein en az %65.	Ham protein Ham kül Ham yağ

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
12.1.3	<i>Escherichia coli</i> 'den elde edilen bakteriyel protein	Protein ürünüdür. <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ kültürüyle bitki veya kimyasal kaynaklı substratlar, amonyak veya mineral tuzları üzerinde amino asit üretiminin yan ürünüdür. Hidrolize edilmiş olabilir.	Ham protein
12.1.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> 'dan elde edilen bakteriyel protein	Protein ürünüdür. <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ kültürüyle, bitki veya kimyasal kaynaklı substratlar, amonyak veya mineral tuzları üzerinde amino asit üretiminin yan ürünüdür. Hidrolize olabilir.	Ham protein
12.1.5	Maya ve benzeri ürünler [bira mayası] [maya ürünüdür]	Çoğunlukla melas, şeker şurubu, alkol, damıtma kalıntıları, tahıllar ve nişasta, meyve suyu, peynir altı suyu, laktik asit, şeker, hidrolize bitki lifleri ve amonyak veya mineral tuzları gibi fermentasyon 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>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> /Pichia jadinii, <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> veya <i>Brettanomyces ssp</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ 'den elde edilen tüm mayalar ve bunların kısımları.	Nem < %75 veya >%97 ise Nem <%75 ise: - Ham protein
12.1.6	Penisilin üretiminden elde edilen miselyum silajı	Miselyum (azotlu bileşikler), 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> kullanılarak silajlanmış <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ ile penisilin üretiminden elde edilen yaş yan üründür. Ham protein olarak ifade edilen azot en az %7.	Ham protein olarak ifade edilen azot Ham kül
12.1.7	Biyodizel üretiminden elde edilen mayalar	Biyoyakıt üretimi sırasında oluşan bitkisel yağlarda, fosfolipidlerin uzaklaştırılmasında ve gliserol fraksiyonlarında gelişen <i>Yarrowia Lipolytica</i> 'dan ⁽¹⁾ ⁽²⁾ elde edilen bütün mayalar ve bunların parçaları.	Nem <%75 veya > %97 ise Nem <%75 ise: - Ham protein
12.2	Diğer fermantasyon yan ürünleri	%0,6'ya kadar köpükleşmeyi önleyici maddeler içerebilir. %0,5'e kadar çökelmeyi önleyici maddeler içerebilir. %0,2'ye kadar sülfid içerebilir.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
12.2.1	Şilempe (Vinas) [Yoğunlaştırılmış melas çözünürlü]	Alkol, organik asitler ve maya üretimi gibi fermentasyon işlemlerinden elde edilen şıraların endüstriyel olarak işlenmesinden elde edilen yan ürünler. Fermentasyon şıralarının ayrılmasından sonra elde edilen sıvı/macun fraksiyonundan oluşurlar. Ayrıca fermentasyonda kullanılan mikroorganizmaların ölü hücreleri ve/veya bunların kısımlarını da içerebilir. Substratlar çoğunlukla bitki kökenli, melas, şeker şurubu, alkol, damıtma kalıntıları, tahıllar ve nişasta, meyve suyu, peynir altı suyu, laktik asit, şeker, hidrolize bitki liflerini içeren ürünler ve amonyak veya mineral tuzları gibi fermentasyon besin maddeleridir.	Ham protein Substrat ve mümkünse üretim işlemi belirtilir
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 substratın <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ ile fermentasyon yapılarak L-glutamik asit üretiminden elde edilen yan ürünler.	Ham protein
12.2.3	<i>Brevibacterium lactofermentum</i> ile L-lizin-monohidroklörür üretiminden elde edilen yan ürünler	Sakkaroz, melas, nişasta ürünleri ve bunların hidrolizatları, amonyum tuzları ve diğer azotlu bileşiklerden oluşan substratın <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ ile fermentasyonu yapılarak L-Lizin monohidroklörür üretiminden elde edilen yan üründür.	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 tuzlarının <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ ile fermentasyon yapılarak amino asit üretiminden elde edilen yan ürünler.	Ham protein Ham kül
12.2.5	<i>Escherichia coli</i> K12 ile amino asit üretiminden elde edilen yan ürünler	Bitkisel veya kimyasal kökenli substrat, amonyak ve mineral tuzlarının <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ ile fermentasyon yapılarak amino asit üretiminden elde edilen yan ürünler.	Ham protein Ham kül
12.2.6	<i>Aspergillus niger</i> ile enzim üretiminden elde edilen yan ürünler	Enzim üretimi için buğday ve maltın <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ ile yapılan fermentasyonunun yan üründür.	Ham protein

⁽¹⁾ Mikroorganizma hücreleri ölü ya da inaktiftir.

⁽²⁾ Maya suşlarının kullanılan ismi bilimsel taksonomiden farklı olabilir, bu yüzden listedeki maya suşlarının eş anlamlı ismi de kullanılabilir.

13. Diğer Yem Maddeleri

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.1.1	Fırıncılık ve makarna endüstrisinden elde edilen ürünler	Ekmek, bisküvi, gofret veya makarna üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Ham yağ > %5 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.1.2	Pastacılık endüstrisinden elde edilen ürünler	Pastacılık ürünleri ve pasta üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Ham yağ > %5 ise
13.1.3	Kahvaltılık tahıl üretiminden elde edilen ürünler	İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanan ya da mümkün olan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş maddeler veya ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Ham protein >%10 ise Ham selüloz Ham sıvı/katı yağlar > %10 ise Nişasta >%30 ise Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker >%10 ise
13.1.4	Şekerleme endüstrisinden elde edilen ürünler	Çikolata da dâhil, şekerlerin üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	NişastaHam yağ >%5 ise Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
13.1.5	Dondurma endüstrisi ürünleri	Dondurma üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Nişasta Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker Ham yağ
13.1.6	Taze meyve ve sebzelerin işlenmesinden elde edilen ürünler ve yan ürünler⁽¹⁾	Taze meyve ve sebzeler işlenirken elde edilen ürünler (kabuk, tüm meyve/sebze parçaları ve bunların karışımları). Kurutulmuş veya dondurulmuş olabilirler.	Nişasta Ham selüloz Ham yağ >%5 ise HCl'de çözünmeyen kül >%3,5 ise
13.1.7	Bitkilerin işlenmesinden elde edilen ürünler ⁽¹⁾	Bütün haldeki bitkilerin veya bunların kısımlarının dondurulması veya kurutulmasından elde edilen ürünler.	Ham selüloz
13.1.8	Baharat ve çeşnilerin işlenmesinden elde edilen ürünler⁽¹⁾	Baharat ve çeşnilerin veya bunların kısımlarının dondurulması veya kurutulmasından elde edilen ürünler.	Ham protein >%10 ise Ham selüloz Ham yağlar >%10 ise Nişasta >%30 ise Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker >%10 ise
13.1.9	Bitkilerin işlenmesinden elde edilen ürünler ⁽¹⁾	Bitkilerin veya bitki kısımlarının ezilmesi, öğütülmesi, dondurulması veya kurutulmasıyla elde edilen üründür.	Ham selüloz

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.1.10	Patates işleme endüstrisinden elde edilen ürünler	Patateslerin işlenmesi sırasında elde edilen üründür. 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 tüketimine sunulması amaçlanan veya mümkün olan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş maddeler veya ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Ham yağ
13.1.12	Çerez endüstrisinden elde edilen ürünler ve yan ürünler	Çerezlerin – patates cipsi, patates ve /veya tahıl bazlı çerezler (direkt ekstrüde, hamur bazlı veya pelet haline getirilmiş çerezler) ve yemişlerin üretimi sırasında elde edilen çerez endüstrisi ürünleri ve yan ürünleri.	Ham yağ
13.1.13	Tüketime hazır gıda üretiminden elde edilen ürünler	Tüketime hazır gıdaların üretimi sırasında elde edilen ürünler. Kurutulmuş olabilirler.	Ham yağ >%5 ise
13.1.14	Alkollü içecek üretiminden elde edilen bitki yan ürünleri	Alkollü içeceklerin üretimi için aromalar hazırlanırken, bitkilerin (etli ve zarlı kabuksuz meyveler ve anason gibi tohumlar dâhil) alkollü bir çözelti içerisinde ısıtılarak 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 biraçılık sanayi ürünüdür.	Alkol düzeyi
13.2.1	Karamelize şeker	Herhangi bir şekerin kontrollü olarak ısıtılmasıyla elde edilen üründür.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
13.2.2	Dekstroz	Dekstroz, nişastanın hidrolizi sonrasında elde edilir ve saflaştırılmış, kristallendirilmiş glukozdan oluşur, kristal suyu içerebilir veya içermeyebilir.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
13.2.3	Fruktoz	Saflaştırılmış kristal tozu şeklindeki fruktoz. Glukoz izomeraz enzimi kullanılarak glukoz şurubu içerisindeki glukozdan ve sakkarozun inversiyonundan elde edilir.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker
13.2.4	Glukoz şurubu	Glukoz şurubu, nişastadan hidroliz yoluyla elde edilen besleyici sakkaritlerin saflaştırılmış ve konsantre edilmiş sulu çözeltisidir.	Toplam şekerler Nem > %30 ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.2.5	Glukoz melası	Glukoz şuruplarının rafinaj işlemi sırasında üretilen üründür.	Toplam şekerler
13.2.6	Ksiloz	Ağaçtan ekstrakte edilen şeker.	
13.2.7	Laktuloz	Laktozdan, glikozun fruktoza izomerizasyonu yoluyla elde edilen yarı sentetik disakkarit (4-O-D-Galaktopiranozil-D-fruktoz). Isıl işlem görmüş süt ve süt ürünlerinde bulunur.	Laktuloz
13.2.8	Glukozamin (Kitozamin)	Kitozan ve kitin polisakkaritlerinin yapısında bulunan amino şekerdir (monosakkarit). Kabuklu hayvanların veya diğer eklembacaklıların sert dış kabuklarının hidrolizi veya mısır veya buğday gibi tahılların fermentasyonu ile üretilir.	- Sodyum veya Potasyum, mümkün olduğunda - 'denizde yaşayan hayvanlardan elde edilmiştir' ya da 'fermentasyondan elde edilmiştir', mümkün olduğunda
13.3.1	Nişasta (²)	Nişasta.	Nişasta
13.3.2	Nişasta (ön jelatinleştirilmiş)(²)	Isıl işlemle genişletilmiş nişastadan oluşan üründür.	Nişasta
13.3.3	Nişasta karışımı(²)	Farklı bitkisel kaynaklardan elde edilen doğal ve/veya modifiye gıda nişastasından oluşan üründür.	Nişasta
13.3.4	Nişasta hidrolizat keki(²)	Protein, nişasta, polisakkaritler, katı ve sıvı yağ ve filtre yardımcılardan (örn: kizelgur, odun lifi) oluşan sıvı filtrasyonunun nişasta hidrolizinden elde edilen üründür.	Nem <%25 veya >%45 ise 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-Gluzun termal polimerizasyonu yoluyla üretilen, rastgele bağlı büyük glukoz polimeri.	
13.5.1	Polioller	İndirgenmiş mono, di- veya oligosakkaritler ya da polisakkaritlerden oluşan ve hidrojenasyon veya fermentasyonla elde edilen üründür.	
13.5.2	İzomalt	Sakkarozdan, enzimatik dönüşüm ve hidrojenasyon sonrasında elde edilen şeker alkolü.	
13.5.3	Mannitol	İndirgenmiş glikoz ve/veya fruktozdan oluşan ve hidrojenasyon veya fermentasyon yoluyla elde edilen üründür.	
13.5.4	Ksilitol	Ksilozun hidrojenasyonu ve fermentasyonu ile elde edilen üründür.	

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.5.5	Sorbitol	Glikozun hidrojenasyonu ile elde edilen üründür.	
13.6.1	Kimyasal rafinaj işleminden elde edilen yağ asitleri⁽³⁾	Alkaliler vasıtasıyla bitkisel veya hayvansal sıvı ve katı yağların asitliklerinin giderilmesi sırasında elde edilen üründür. Bu işlemin ardından asitleştirme ve sonrasında mono ve diglisitler, lesitin ve lifler gibi tohum, meyve veya hayvansal dokuların doğal bileşenlerini, serbest yağ asitlerini ve yağlarını içeren, su fazının ayrıştırma işlemi gerçekleştirilir.	Ham yağ Nem > %1 ise
13.6.2	Gliserole esterleştirilmiş yağ asitleri⁽⁴⁾	Yağ asitlerini içeren gliserolün esterleşmesi sırasında elde edilen üründür. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Nem >%1 ise Ham yağ Nikel >20 ppm ise
13.6.3	Yağ asitlerinin mono-, di- ve triglisitleri⁽⁴⁾	Yağ asitlerini içeren gliserolün mono-, di- ve triesterlerinin karışımlarından oluşan üründür. Düşük miktarlarda serbest yağ asitleri ve gliserol içerebilir. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Ham yağ Nikel >20 ppm ise
13.6.4	Yağ asitlerinin tuzları⁽⁴⁾	En az dört karbon atomlu yağ asitlerinin kalsiyum, magnezyum, sodyum veya potasyumun hidroksit, oksit veya tuzlarıyla reaksiyonu sonucunda elde edilen üründür. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Ham yağ (hidrolizden sonra) Nem Ca veya Na veya K veya Mg (uygun olduğunda) Nikel >20 ppm ise
13.6.5	Fiziksel rafinaj işleminden elde edilen yağ asidi distilatları⁽³⁾	Mono- ve diglisitler, steroller ve tokoferoller gibi tohum, meyve veya hayvansal dokuların doğal bileşenlerini, serbest yağ asitlerini ve sıvı ve katı yağları içeren, distilasyon yoluyla bitkisel veya hayvansal yağların asitliklerinin giderilmesi sırasında elde edilen üründür.	Ham yağ Nem >%1 ise
13.6.6	Ayrıştırma yoluyla elde edilen ham yağ asitleri⁽³⁾	Sıvı/katı yağın ayrıştırılmasından elde edilen üründür. Tanım gereği alifatik, lineer, monokarboksilik, doymuş ve doymamış, C ₆ -C ₂₄ ham yağ asitlerinden oluşur. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Ham yağ Nem >%1 ise Nikel >20 ppm ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.6.7	Ayrıştırma yoluyla elde edilen damıtılmış saf yağ asitleri ⁽³⁾	Potansiyel olarak daha fazla hidrojenasyonla ayrılan sıvı/katı yağdan ham yağ asitlerinin distilasyonu ile elde edilen üründür. Tanım gereği alifatik, lineer, monokarboksilik, doymuş ve doymamış, C ₆ -C ₂₄ saf damıtılmış yağ asitlerinden oluşur. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Ham yağ Nem >%1 ise Nikel >20 ppm ise
13.6.8	Soap stocks ⁽³⁾	Mono ve digliseritler, lesitin ve lifler gibi tohum, meyve veya hayvansal dokuların doğal bileşenlerini, yağ asitlerinin tuzlarını ve sıvı veya katı yağları içeren, sulu kalsiyum, magnezyum, sodyum ve potasyum hidroksit çözeltisi yoluyla bitkisel veya hayvansal sıvı ve katı yağların asitliklerinin giderilmesi sırasında elde edilen üründür.	Nem < %40 ve > %50 ise Ca veya Na veya K veya Mg, uygun olan
13.6.9	Organik asitle esterleşmiş yağ asitlerinin mono- ve digliseritleri ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Organik asitle esterleşmiş en az dört karbon atomlu yağ asitlerinin mono- ve digliseritleri.	Ham yağ
13.6.10	Yağ asitlerinin sakkaroz esterleri ⁽⁴⁾	Sakkaroz ve yağ asitlerinin esterleri.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker,
13.6.11	Yağ asitlerinin sükrogliseritleri⁽⁴⁾	Yağ asitlerinin mono- ve digliseritleri ve sakkaroz esterlerinin karışımı.	Sakkaroz olarak hesaplanan toplam şeker, Ham yağ
13.8.1	Gliserin (ham)	- Yağ asitleri ve tatlı su elde etmek amacıyla yağların ayrılmasına yönelik oleokimyasal işlem, ardından ham gliserol elde edilmesi amacıyla tatlı suyun konsantrasyonu ya da yağ asidinin metil esterleri ve tatlı su elde edilmesi amacıyla doğal yağların transesterifikasyonu (% 0,5'e kadar metanol içerebilir), ardından ham yağ elde edilmesi amacıyla tatlı suyun konsantrasyonu sırasında elde edilen yan üründür. - Bitkisel veya hayvansal kökenli herhangi bir yağın transesterifikasyonu biyodizel (yağ asitlerinin metil veya etil esterleri) üretimi sırasında elde edilen yan üründür. Gliserin içinde mineral ve organik tuzlar kalabilir (% 7,5'e kadar). Yağ asitlerinin metil esterleri, yağ asitlerinin etil esterleri, serbest yağ asitleri ve gliseritlerden oluşan gliserol niteliğinde olmayan organik maddeyi (MONG) % 4'e kadar, methanolü % 0,5'e kadar içerebilir. - Sabun elde etmek için normal olarak toprak alkali/alkalinle hayvansal ve bitkisel sıvı/katı yağların sabunlaşmasından elde edilen yan üründür. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Gliserol Potasyum >% 1,5 ise Sodyum > % 1,5 ise Nikel >20 ppm ise

No	İsmi	Tanımı	Zorunlu bildirimler
13.8.2	Gliserin	- Yağ ayırma işlemi, ardından tatlı suyun konsantrasyonu ve distilasyon ya da iyon değişim işlemiyle rafinajdan oluşan sıvı/katı yağ ayırma yoluyla veya yağ asidi metil esterleri ve tatlı su elde etmek için doğal yağların transesterifikasyonu, ardından ham gliserol elde etmek için tatlı suların konsantrasyonu ve distilasyon ya da iyon değişim işlemiyle rafinajdan elde edilen üründür. - Herhangi bir bitkisel veya hayvansal sıvı ve katı yağın transesterifikasyonu biyodizel (yağ asitlerinin metil veya etil esterleri) üretimi ve sonrasında gliserin rafine edilmesiyle elde edilen üründür. Minimum gliserol düzeyi kuru maddede %99'dur. - Sabun elde etmek amacıyla bitkisel veya hayvansal sıvı/katı yağların alkali/alkalin toprak ile sabunlaşması, ardından ham gliserolün rafine edilmesi ve distilasyon yoluyla elde edilen üründür. Hidrojenasyondan elde edilen 50 ppm'e kadar nikel içerebilir.	Gliserol < kuru madde bazında %99 ise Potasyum > % 0,1 ise Sodyum > % 0,1 ise Nikel >20 ppm ise
13.9.1	Metil sülfonil metan	Bitkilerde doğal olarak bulunan kaynakla aynı, sentetik yolla elde edilen organo-sülfür bileşiği ((CH ₃) ₂ SO ₂).	Kükürt
13.10.1	Turba kömürü (Bataklık kömürü)	Anaerobik ve oligotrofik ortamda, bitkilerin (başlıca bataklık yosunu) doğal dekompozisyonundan elde edilen üründür.	Ham selüloz
13.10.2	Leonardit	Milyonlarca yılda organik maddelerin ayrışmasından oluşan, hümat olarak da bilinen fenolik hidrokarbonların, doğal olarak ortaya çıkan mineral karışım ürünüdür.	Ham selüloz
13.11.1	Propilen glikol; [1,2-propandiol; [propan-1,2-diol]	C ₃ H ₈ O ₂ olarak formüle edilen organik bileşik (bir diol veya iki alkol). Hafif tatlı tadı olan, nem çekici özellikte ve su, aseton ve kloroformla karışabilen kıvamlı (viskoz) bir sıvıdır. % 0,3'e kadar dipropilen glikol içerebilir.	Propilen glikol
13.11.2	Propilen glikol ve yağ asitlerinin mono-esterleri ⁽⁴⁾	Tek başına ya da diesterlerle karışık propilen glikol ve yağ asitlerinin mono-esterleri.	Propilen glikol Ham yağ

⁽¹⁾ Uygun olan sebze, meyve, bitki, baharat ve bitki türü isme ilave edilir.

⁽²⁾ Botanik köken isme ilave edilir.

⁽³⁾ Botanik ya da hayvansal köken isme ilave edilir.

⁽⁴⁾ Kullanılan yağ asitlerini belirtmek için isme ekleme veya isimde değişiklik yapılır.

⁽⁵⁾ Kullanılan organik asidi belirtmek için isme ekleme veya isimde değişiklik yapılır.

Yem Kataloğu'nun Yayınlanma Tarihleri	
Tarih	Açıklama
19.01.2012	İlk Yayınlanma
22.09.2016	1. Güncelleme