

НАРЕДБА № 4 ОТ 11 ЯНУАРИ 2001 Г. ЗА ОБРАЩЕНИЕ НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

Издадена от Министерството на земеделието и горите

Обн. ДВ. бр.11 от 6 Февруари 2001г., изм. ДВ. бр.3 от 12 Януари 2007г.

Глава първа. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Чл. 1. С тази наредба се урежда обращението на фуражните суровини в страната.

Чл. 2. (1) В обращение се пускат само фуражни суровини, които са безопасни за здравето на хората и животните, не са фалшифицирани и притежават необходимите търговски качества.

(2) Забранено е пускането в обращение на фуражни суровини непридружени с декларация за съответствие и по начин или с обозначения, които са подвеждащи за потребителите.

Глава втора. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

Чл. 3. (1) Фуражните суровини, които отговарят на изискванията в приложение № 1 и са включени в списъка по приложение № 2, при пускане в обращение се обозначават с наименованията, посочени в тях. Забранено е поставянето на допълнителни обозначения, които могат да заблудят купувача.

(2) Всеки процес на обработка на фуражните суровини, включен в приложение № 1, се означава с термина, посочен там.

Чл. 4. (1) Фуражни суровини, невключени в списъка на суровините по приложение № 2, се пускат в обращение, ако са обозначени със специфични имена, изключващи смесване със суровините, включени в списъка.

(2) Суровините по ал.1 се включват в списъка на приложение № 2 по предложение на междуведомствения експертен съвет по хранене на животните.

Чл. 5. (1) Фуражните суровини, съдържащи нива на нежелани вещества или количества продукти, по-високи от допустимите, се пускат в обращение само ако са предназначени за предприятия, одобрени съгласно чл. 10, ал. 2 от Закона за фуражите и Наредбата за одобряване и регистриране на производители и търговци на храни за животните (ДВ, бр. 106 от 1999 г.).

(2) Фуражните суровини по ал.1 трябва да бъдат означени като "фуражна суровина, предназначена за одобрени предприятия, произвеждащи комбинирани фуражи".

Чл. 6. (1) Продуктите и субпродуктите, изброени в приложения № 2 и 3, са с ботаническа чистота не по-малка от 95 %, освен ако в тези приложения има друго изискване.

(2) За ботанически примеси се считат:

1. естествени, но безвредни примеси (например слама и остатъци от слама, семена на други културни видове или плевели);

2. безвредни остатъци от други маслодайни семена или маслодайни плодове от предишни технологични обработки с ниво не по-голямо от 0,5 %.

(3) Посочените в ал. 1 и 2 нива се отнасят за масата на продукта и на субпродукта.

Глава трета.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ФУРАЖНИ СУРОВИНИ, ПРОИЗВЕДЕНИ ПО СПЕЦИАЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Чл. 7. Белтъчни суровини от микроорганизмен произход, небелтъчни азотни съединения, синтетични аминокиселини и субпродукти от тяхното производство се пускат в обращение, ако фигурират във и отговарят на изискванията на приложение № 4.

Чл. 8. (1) Фуражните суровини, произведени по специална технология, се продават като храна за животни или като допълнителни продукти към храните само с обозначенията, предвидени в приложение № 4, нанесени върху опаковката, съда или етикета на суровината.

(2) Когато суровините по ал.1 се продават в насипно състояние, обозначенията се нанасят в придружителен документ.

Чл. 9. (1) Приложение № 4 се изменя по предложение на Междуведомствената експертна комисия по хранене на животните.

(2) При промяна на т. 1.1 и 1.2 от приложение № 4 Междуведомствената експертна комисия по хранене на животните прави предложение след съгласуване с Министерството на здравеопазването.

Чл. 10. Нови фуражни суровини се включват в списъка от приложение № 4, когато:

1. притежават хранителна стойност за животните, дължаща се на съдържание на азот или протеин;
2. не оказват вредно въздействие върху здравето на хората, животните и върху околната среда;
3. не влошават качеството на животинските продукти;
4. съдържанието им във фуражите може да се контролира.

Чл. 11. Не са производствена и търговска тайна:

1. наименованията и съставът на продукта;
2. физико-химичните и биологическите му свойства;
3. данните за методите на анализ, използвани при контрола на продукта.

Глава четвърта.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОБОЗНАЧАВАНЕТО НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

Чл. 12. (1) Опакованите фуражни суровини се пускат в обращение само с ясно видими, четливи и неизтриваеми етикети, написани на българския език.

(2) Етикетът съдържа следните данни:

1. означението "фуражна суровина";
2. наименованието на фуражната суровина съгласно приложение № 2;
3. показателите, които задължително се декларират съгласно приложение № 2, колона 4;
4. за фуражните суровини, които не са посочени в приложение № 2 - данните, изброени в приложение № 3, колона 2;
5. специфичните данни, посочени в приложение № 1, когато е целесъобразно;
6. нетно тегло, определено в единици маса, когато се отнася до твърди продукти, или в

единици маса или обем, когато се отнася до течни продукти;

7. име и адрес на лицето, което отговаря за верността на данните;

8. дата на производство и срок на годност (употреба) - ако е нужен такъв.

(3) Производителят, заготвителят, вносителят или търговецът, посочен в придружаващия партидата документ, отговаря за верността на данните в етикета.

(4) При преупаковане на фуражната суровина данните по ал. 2 се нанасят върху всяка нова опаковка.

(5) Когато фуражните суровини са в насипно състояние, данните по ал. 2 се вписват в придружаващия партидата документ, а съставителят на документа отговаря за верността на данните.

(6) При необходимост върху пакетите, контейнерите, етикетите и придружаващите документи се посочва и друга, допълнителна информация. Допълнителната информация може да се отнася само до обективни или количествени параметри, които могат да бъдат потвърдени или доказани и които не заблуждават потребителя. Тя се посочва отделно от данните по ал. 2.

Чл. 13. (1) Влагата на фуражните суровини се посочва в документа по чл. 12, ал. 2 или 5, когато надвишава 14,5 % от масата на суровината, ако в приложение № 2 не е определена друга норма. Когато влагата на фуражната суровина не надвишава тази граница, съдържанието ѝ се декларира по искане на купувача.

(2) Съдържанието на пепел, неразтворима в солна киселина, във фуражната суровина се посочва в документа по чл. 12, ал. 2 или 5, когато надвишава 2,2 % от сухото вещество, ако в приложение № 2 не е определена друга норма.

(3) Нивата по ал. 1 и 2 са спрямо масата на фуражните суровини, освен ако в приложение № 2 не е определено друго.

Чл. 14. (1) Когато продукти, посочени в колона 2 на приложение № 2 или колона 1 на приложение № 3, се използват за денатуриране или свързване на фуражните суровини, в документа по чл. 12, ал. 2 или 5 се посочва следната информация:

1. денатуриращи агенти: природа и количество на използвания агент;

2. свързващи агенти, природа на използвания агент.

(2) При използване на свързващи агенти количеството им не трябва да надвишава 3 % от общата маса.

Чл. 15. За количества фуражни суровини, по-малки или равни на 10 кг, предназначени за краен потребител, данните, посочени в чл. 12, ал. 2 и 6, могат да бъдат представени на купувача по подходящ начин, на мястото на продажбата.

Чл. 16. (1) Когато съставът на фуражната суровина по време на обращението бъде променен, данните по чл. 12, ал. 2 съответно се променят, за което отговаря лицето, извършило промяната.

(2) Ако дадена опаковка бъде разделена по време на обращение, данните, посочени в чл. 12, ал. 2 и 6, се означават върху пакета, контейнера или придружаващия документ на всяка нова опаковка.

Чл. 17. Посочването на данните по чл. 12, ал. 2 не е задължително:

1. когато купувачът декларира писмено, че не изисква съответната информация;

2. при директна продажба на количества, по-малки или равни на 10 кг, предназначени за домашни любимци;

3. за фуражни суровини, получени като вторични продукти при агроиндустриална

преработка, със съдържание на влага над 50 %;

4. когато фуражната суровина е третирана само с консерванти и се доставя директно от производителя на потребителя за изхранване на собствените му животни.

Чл. 18. Фуражните суровини се идентифицират и чрез международно призната числова кодова система.

Глава пета. КОНТРОЛ НА ОБРАЩЕНИЕТО НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

Чл. 19. (1) Дирекцията за контрол на фуражите към Министерството на земеделието и горите проверява спазването на изискванията на наредбата. Проверките се извършват на всички етапи от обращението на фуражните суровини.

(2) Контролът по ал. 1 се осъществява чрез взимане на проби от фуражните суровини, пускани в обращение, и тяхното анализиране съгласно изискванията на нормативните документи.

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Фуражни суровини" са: продукти от растителен или животински произход, в тяхното естествено състояние, пресни или консервирани и продукти, получени след тяхната индустриална преработка, както и органични или неорганични вещества, независимо от това дали съдържат добавки, предназначени за хранене на животни, директно или след преработка - като съставки на комбинирани фуражи или като пълнители за премикси.

2. "Пускане в обращение" е: притежаването на фуражни суровини с цел продажба или предлагането им за продажба или друга форма на възмездно или безвъзмездно прехвърляне на друго лице.

3. "Комбинирани фуражи" са: смеси от фуражни суровини, независимо от това дали съдържат добавки, предназначени за хранене на животни като фуражи.

4. "Международно призната числова кодова система" е: международна числова кодова система, която позволява да бъдат идентифицирани произходът на продукта, частта на използвания продукт, обработката, на която е бил подложен, и неговата зрялост и/или качество.

Заклучителни разпоредби

§ 2. Наредбата се издава на основание чл. 11, ал. 3 от Закона за фуражите.

Приложение № 1 към чл. 3, ал. 1

Списък на основните фуражни суровини

№	Наименование	Описание	Задължително деклариране
1	2	3	4

1. Житни зърна, продукти и субпродукти от тях

1.01	Овес		Зърно от <i>Avena sativa</i> L. и други сортове овес	
1.02	Овесени флейки		Продукт, получен чрез пропарване и валцуване на олющен овес. Допуска се да съдържа малки количества овесени обвивки	Скорбяла
1.03	Овесено фуражно брашно с отсевки		Субпродукт, получаван в процесите на олющване и пресяване при преработка на овеса в брашно и ядки. Състои се основно от овесени трици и известно ендосперм	Сурови влакнини
1.04	Овесени люспи и трици		Субпродукт, получаван при пресяването на овесените ядки. Състои се основно от трици и овесени люспи	Сурови влакнини
1.05	Ечемик		Зърно от <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Ечемичено фуражно брашно с отсевки		Субпродукт, получаван в процесите на пресяване и олющване при преработка на ечемика в олющен ечемик, грис или брашно	Сурови влакнини
1.07	Ечемиков протеин		Изушен субпродукт на получено нишесте от ечемик. Състои се основно от протеин, получен от разделянето на нишестето	Суров протеин Нишесте
1.08	Ориз, начупен		Субпродукт, получаван при полиране или шлифоване на ориз <i>Oryza sativa</i> L. Състои се основно от маломерни и/или счупени зърна	Скорбяла
1.09	Оризови трици (кафяви)	Субпродукт, получаван от първото полиране на олющения ориз. Състои се основно от семенни обвивки, частички от алейроновия слой, ендосперма и зародиша		Сурови влакнини
1.10	Оризови трици (бели)	Субпродукт, получаван от второто полиране на олющения ориз. Състои се основно от частички алейронов слой, ендосперм и зародиш		Сурови влакнини
1.11	Оризови трици с калциев карбонат	Субпродукт, получаван от полиране на олющения ориз. Състои се основно от семенни обвивки, частички алейронов слой,		Сурови влакнини

1.12	Фуражно брашно от термично обработен ориз	ендосперм и зародиш; съдържа различни количества калциев карбонат в резултат от използването му в процеса на преработка Субпродукт от полирането на олющен термично обработен ориз. Състои се основно от семенни обвивки, частички алейронов слой, ендосперм, зародиш; съдържа различни количества калциев карбонат в резултат от използването му в процеса на преработка	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.13	Смлян фуражен ориз	Продукт, получен от смилането на фуражен ориз, който се състои от зелени, незряли зърна, пресети по време на смилането на неолющени ориз, или на обикновените олющени зърна, които са жълти или на петна	Нишесте
1.14	Оризов зародиш, експелер	Субпродукт от извличането на масло чрез пресоване на оризов зародиш с прилепнали частици ендосперм и семенна обвивка	Суров протеин Сурови мазилини с допустима степен на прекисно окисление Сурови влакнини Суров протеин
1.15	Оризов зародиш, екстрахиран	Субпродукт от извличането на масло чрез екстрахиране на оризов зародиш с прилепнали частици ендосперм и семенна обвивка	Суров протеин Сурови мазилини с допустима степен на прекисно окисление Сурови влакнини Суров протеин
1.16	Оризovo нишесте	Технически чисто оризово нишесте	Нишесте
1.17	Просо	Зърно от <i>Panicum milliaceum</i> L.	
1.18	Ръж	Зърно от <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Ръжено фуражно брашно с отсевки	Субпродукт при производството на ръжено брашно, получаван от пресяване. Състои се основно от частички ендосперм с прилепнали малки части от обвивката и малко зърнен отпадък	Сурови влакнини
1.20	Ръжено фуражно	Субпродукт от производството на ръжено брашно	Сурови влакнини

	брашно	но, получаван при пресяване. Състои се основно от частици от ендосперма с част от ципата и известно количество зърнени отпадъци	
1.21	Ръжени трици	Субпродукт от производството на ръжено брашно, получаван при пресяване. Състои се основно от частици на външните обвивки и частици от зърното, на които е премахната малка част от ендосперма, в сравнение с ръжените трици	Сурови влакнини
1.22	Сорго	Зърно от <i>Sorghum bicolor</i> /L./ Moench. S.l.	
1.23	Пшеница	Зърно от <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. и други сортове пшеница	
1.24	Пшенично фуражно брашно с отсевки	Субпродукт от производството на брашно, получаван при пресяване на пшеничното зърно или олющеното зърно от пшеница спелта. Състои се основно от частички ендосперм с фини фрагменти от външни обвивки и известно количество зърнен отпадък	Сурови влакнини
1.25	Пшеничен фураж	Субпродукт от производството на брашно, получаван при пресяване на пшенично зърно или олющена спелта. Състои се основно от частици на външните обвивки и частици от зърното, на които е премахната по-малка част на ендосперма в сравнение с пшеничните трици	Сурови влакнини
1.26	Пшенични трици	Субпродукт от производството на брашно, получаван при пресяване на пшенично зърно или олющена спелта. Състои се основно от частици на външните обвивки и частици зърно, по-голяма част от ендосперма на които е отделена	Сурови влакнини
1.27	Пшеничен зародиш	Субпродукт от производството на брашно, със-	Суров протеин

1.28	Пшеничен глутен	тоящ се основно от пшеничен зародиш с различна цялост, при който частиците от ендосперма и външната обвивка все още може да са прилепнали Сух субпродукт от производството на пшенично нишесте. Състои се основно от глутен, получен при отделянето на нишестето	Сурови мазнини с допустима степен на прекисно окисление Суров протеин
1.29	Пшеничен глутен за фураж	Субпродукт от производството на пшенично нишесте. Състои се от трици и глутен, към които може да се добавят части от наkisващата течност и обезмаслен зародиш	Суров протеин Нишесте
1.30	Пшенично нишесте	Технически чисто пшенично нишесте	Нишесте
1.31	Прежелатинизирано пшенично нишесте	Продукт от пшенично нишесте, което има свойството да набъбва значително при топлинна обработка	Нишесте
1.32	Пшеница спелта	Зърно от пшеница спелта <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank., <i>Triticum monocossum</i>	
1.33	Тритикале	Зърно от <i>Triticum</i> x <i>Secale hybrid</i>	
1.34	Царевича	Зърно от <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Царевично фуражно брашно с отсевки	Субпродукт от преработката на царевичата в брашно или грис. Състои се от частици от обвивките и частици зърно, на които е премахната по-малка част от ендосперма, отколкото в царевичните трици	Сурови влакнини
1.36	Царевични трици	Субпродукт от преработката на царевичата в брашно и грис. Състои се основно от външните обвивки и частици зародиш с малки частици ендосперм	Сурови влакнини
1.37	Царевичен зародиш, експелер	Субпродукт от производството на царевично масло, получаван от пресоването на сухо или мокро отделен царевичен зародиш, който съдържа частици ендосперм и обвивки	Суров протеин Сурови мазнини с допустима степен на прекисно окисление

1.38	Царевичен зародиш, екстрахиран	Субпродукт от производството на царевично масло, получаван от екстрахирането на сухо или мокро отделен царевичен зародиш, който съдържа частици ендосперм и обвивки	Суров протеин
1.39	Царевичен фуражен глютен	Субпродукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от трици и глютен, към които може да се добавят части от киселинната течност и малки количества от обезмасления зародиш	Суров протеин Скорбяла
1.40	Царевичен глютен	Сух субпродукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от глютен, получен при отделяне на нишестето	Суров протеин
1.41	Царевично нишесте	Технически чисто царевично нишесте	Нишесте
1.42	Прежелатинизирано царевично нишесте	Продукт от царевично нишесте, което има свойството да набъбва значително при топлинна обработка	
1.43	Малцови коренчета	Субпродукт от малцуването, състоящ се основно от изсушените коренчета на покълналите зърна	Суров протеин
1.44	Сух зърнен пивоварен отпадък	Сух продукт от пивоваренето, получаван от изсушаването на остатъци от малцувано и немалцувано зърно и други нишестени продукти	Суров протеин
1.45	Сух зърнен спиртоварен отпадък	Субпродукт от алкохолната дестилация, получаван от изсушаването на твърдия остатък на ферментиралото зърно	Суров протеин
1.46	Тъмен зърнен спиртоварен отпадък	Субпродукт от алкохолната дестилация, получен от изсушаването на твърди остатъци от ферментирало зърно, към което е добавена пръщица от дестилацията	Суров протеин
2.	Маслодайни семена, маслодайни плодове, продукти и субпродукти от тях		
2.01	Фъстъци, частично	Субпродукт от производството на масло, получа-	Суров протеин

	олющени, експелер	ван от пресоването на частично олющени фъстъци <i>Arachis hypogaea</i> L. и други видове от вида <i>Arachis</i> . (Максимално съдържание на сурови влакнини 16 % на сухо вещество)	Сурови мазнини Сурови влакнини
2.02	Фъстъци, частично олющени, екстрахиран	Субпродукт от производството на масло, получаван от екстрахирането на частично олющени фъстъци. (Максимално съдържание на сурови влакнини 16 % на сухо вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.03	Фъстъци олющени, експелер	Субпродукт от производството на масло, получаван от пресоването на олющени фъстъци	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.04	Фъстъци олющени, екстрахиран	Субпродукт от производството на масло, получаван от екстрахирането на олющени фъстъци	Суров протеин Сурови влакнини
2.05	Рапично семе	Семена от рапица <i>Bassica napus</i> L. ssp. <i>Oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., от индианска рапица <i>Bassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E.Schulz и <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>Oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Минимум ботаническа чистота 94 %)	
2.06	Рапично семе, експелер	Субпродукт от производството на масло, получаван от пресоването на рапични семена (минимална ботаническа чистота 94 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.07	Рапично семе, екстракт	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на рапично семе (максимална ботаническа чистота 94 %)	Суров протеин
2.08	Рапични люспи	Субпродукт от олющаване на рапичното семе	Сурови влакнини
2.09	Сафлорово семе, частично олющено, екстракт	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на частично олющени семена от сафлор <i>Cartamus tinctorius</i> L.	Суров протеин Сурови влакнини
2.10	Кокосов експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресоване-	Суров протеин Сурови

		то на сух ендосперм и обвивки на семената на кокосовата палма <i>Cocos nucifera</i> L.	мазнини с допустима степен на прекисно окисление Сурови влакнини Суров протеин
2.11	Кокосов екстракт	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на сух ендосперм и обвивки на семената на кокосовата палма	
2.12	Палмови ядки, експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресоването на палмови ядки (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozooleifera</i> /HBK/L.H. Baily / <i>Elaeis melanococca</i> auct.), от които в максимална степен са отделени твърдите черупки	Суров протеин Сурови влакнини
2.13	Палмови ядки, екстракт	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на палмови ядки, от които в максимална степен са отделени твърдите черупки	Суров протеин Сурови влакнини
2.14	Соя (зърна), тостирана	Соеви зърна <i>Glycine max.</i> , L. Merr, претърпели съответна термична обработка (Активност на уреазата максимум 0,4 мг N/г x мин.)	
2.15	Соя (зърна), екстрахирана, тостирана	Субпродукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстрахиране и съответна топлинна обработка. (Активност на уреазата максимум 0,4 мг N/г x мин.)	Суров протеин Сурови влакнини, ако >8 %
2.16	Соя (зърна), олющена, екстрахирана, тостирана	Субпродукт от производството на масло, получен от олющени соеви зърна след екстрахиране и съответна топлинна обработка	Суров протеин Сурови влакнини
2.17	Соев (зърна) протеинов концентрат	Продукт, получен от олющени соеви зърна	Суров протеин
2.18	Растително масло	Масло, получено от растения	Влага, ако >1 %

2.19	Соеви (зърна) люспи	Субпродукт, получен при олющването на соевите зърна	Сурови влакнини
2.20	Памучено семе	Семена от памук <i>Gossypium ssp.</i> , от които са отделени влакната	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.21	Памучено семе, частично олющено, екстрахирано	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на памучени семена, от които са отделени влакната и част от обвивките са олющени (максимално съдържание на сурови влакнини 22,5 % на сухо вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.22	Памучено семе, експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресирането на памучени семена, от които са отделени влакната	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.23	Гуизотия, експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресоването на семената на растението <i>Guizotia abyssinica</i> /Lf/Cass. (Пепел, неразтворима в HCl: максимум 3,4 %)	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.24	Слънчогледово семе	Семе от слънчоглед <i>Helianthus annus</i> L.	
2.25	Слънчогледово семе, екстрахирано	Субпродукт от производството на масло, получен от екстракцията на слънчогледово семе	Суров протеин
2.26	Слънчогледово семе, частично олющено, екстрахирано	Субпродукт от производството на масло, получен от екстракцията на слънчогледово семе, от което част от люспата е олющена (Максимално съдържание на сурови влакнини 27,5 % на сухо вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.27	Ленено семе	Семена от растението лен <i>Linum usitatissimum</i> L. (Минимална ботаническа чистота 93 %)	
2.28	Ленено семе, експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресоването на ленени семена (Минимална ботаническа чистота 93 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.29	Ленено	Субпродукт от произ-	Суров

	семе, екстрахирано	водството на масло, получен от екстрахирането на ленени семена (минимална ботаническа чистота 93 %)	протеин
2.30	Маслинени пресовки	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на маслините <i>Olea europaea</i> , отделени възможно най-добре от костилките	Суров протеин Сурови влакнини
2.31	Сусамово семе, експелер	Субпродукт от производството на масло, получен от пресоването на семена от растението сусам <i>Sesamum indicum</i> L. (Съдържание на пепел, неразтворима в HCl: максимум 5 %)	Суров протеин, сурови влакнини, сурови мазнини
2.32	Какаови зърна, частично олющени, екстрахиран	Субпродукт от производството на масло, получен от екстрахирането на сухи и печени какаови зърна. <i>Theobroma cacao</i> L., от които е олющена част от люспата	Суров протеин Сурови влакнини
2.33	Какаови люспи	Люспи от сухи и печени какаови зърна. <i>Theobroma cacao</i> L.	Сурови влакнини
3.	Бобови зърна, продукти и субпродукти от тях		
3.01	Нахут	Зърна от <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Гуаров шрот, екстрахиран	Субпродукт, получен след екстрахиране на клея от семената на <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Суров протеин
3.03	Ервилия	Семена от <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Секирче	Зърно от <i>Lathyrus sativus</i> L., обработено съответно топлинно	
3.05	Леща	Зърно от <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Сладка лупина	Зърно от <i>Lupinus</i> spp. с ниско съдържание на горчиви зърна	
3.07	Боб тостиран	Зърно от <i>Phaseolus</i> или <i>Vigna</i> spp., обработени съответно топлинно, за да се инактивира токсичният лектин	

3.08	Граха	Зърна от <i>Pisum spp.</i>	
3.09	Грахово фуражно брашно	Субпродукт, получен от преработката на граха в брашно. Състои се основно от частици с емедели и малко количество обвивки	Суров протеин, сурови влакнини
3.10	Грахови трици	Субпродукт от преработката на грахов шрот. Състои се основно от обвивки, отделени при олющването и почистването на граха	Сурови влакнини
3.11	Бакла	Зърна от <i>Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. U var. minuta (Alef.) Mansf.</i>	
3.12	Фий монанта	Зърно от <i>Vicia monanthos Desf</i>	
3.13	Фий	Зърно от <i>Vicia sativa</i> и други сорти	
4. Клубени, корени, продукти и субпродукти от тях			
4.01	(Захарно) цвеклови резанки	Субпродукт от производството на захар, състоящ се от екстрахиранни сухи парченца от захарно цвекло <i>Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell</i> (Максимално съдържание на пепел, неразтворима в HCl: 4,5 % на сухо вещество)	Съдържание на пепел, неразтворима в HCl, ако > 3,5% на сухо вещество Обща захар, изразена като захароза, ако > 10,5 %
4.02	(Захарно) цвеклова меласа	Субпродукт от производството на захар, състоящ се от сиропен отпадък, събиран при рафинирането на цвекловата захар	Обща захар, изразена като захароза Влага, ако > 28 %
4.03	(Захарно) цвеклови меласирани резанки	Субпродукт от производството на захар, състоящ се от изсушени резанки, към които е добавена меласа (Максимално съдържание на пепел, неразтворима в HCl:4,5 % на сухо вещество)	Обща захар, като захароза Съдържание на пепел, неразтворима в HCl, ако > 3,5 % на сухо вещество
4.04	(Захарно)	Субпродукт, получен след	Суров

	цвеклова шлемпа	ферментация на цвеклова меласа при производството на алкохол, дрожди, лимонова киселина и други органични субстанции	протеин Влага, ако > 35 %
4.05	(Цвеклова) захар	Захар, екстрахирана от захарно цвекло	Захароза
4.06	Сладък картоф	Клубени от <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, независимо от тяхната обработка	Нишесте
4.07	Маниока	Корени от <i>Manihot esculenta</i> Crantz, независимо от тяхната обработка (Максимално съдържание на пепел, неразтворима в HCl: 4,5 % на сухо вещество)	Нишесте Съдържание на пепел, неразтворима в HCl, ако > 3,5 % на сухо вещество
4.08	Маниока, експандирано нишесте	Нишесте, получено от корените на маниока и експандирано чрез съответна топлинна обработка	Нишесте
4.09	Картофени пресовки	Субпродукт от екстракцията на картофено <i>Solanum tuberosum</i> L. нишесте	Нишесте
4.10	Картофено нишесте	Технически чисто картофено нишесте	Нишесте
4.11	Картофен протеин	Сух субпродукт от производството на нишесте, състоящ се основно от протеинови субстанции след отделянето на скорбялата	Суров протеин
4.12	Картофени пръчици	Продукт, получен от изсушаване чрез ротация на измити, обелени или необелени парени картофи	Нишесте Сурови влакнини
4.13	Сгъстен сок от картофи	Субпродукт от екстракцията на картофено нишесте, от което протеинът и водата са частично извелечени	Суров протеин Сузова пепел
4.14	Прежелатинизирано картофено нишесте	Продукт, който се състои от картофено нишесте, цялостно разтворено чрез топлинна обработка	Нишесте
5.	Други семена и плодове, продукти и субпродукти от тях		
5.01	Рожкови	Продукт, получаван от	Сурови

	шушулки	натрошаването на шушулките на рожковото дърво <i>Cratonia seliqua</i> L. след отделянето на рожковите бобчета	влакнини
5.02	Цитрусови пресовки	Субпродукт, получаван от пресоването на цитрусови плодове <i>Citrus spp.</i> при производство на цитрусови сокове	Сурови влакнини
5.03	Плодови пресовки	Субпродукт, получаван от пресоването на плодове при производството на плодов сок	Сурови влакнини
5.04	Доматен пулп	Субпродукт, получаван от пресоването на доматите <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. при производството на доматиен сок	Сурови влакнини
5.05	Гроздови семки	Субпродукт от преработката на гроздето, състоящ се от практически чисти семки	Сурови влакнини Ако >45 %
5.06	Гроздов пулп	Субпродукт, получаван от пресоването на гроздето <i>Vitis vinifera</i> L. след отделянето на гроздовия сок	Сурови влакнини Ако > 25 %
5.07	Гроздови семки	Семки, извлечени от гроздовия пулп, от които маслото не е извлечено	Сурови мазнини Сурови влакнини Ако >45 %

6. Тревни и груби фуражи

6.01	Люцерново брашно	Продукт, получен от изсушаване и смилане на млада люцерна <i>Medicago sativa</i> L. и <i>Medicago var. Martyn.</i> Може да съдържа 20 % млада люцерна или други тревни растения, изсушени и смлени заедно с люцерната	Суров протеин, сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако >3,5 % на сухо вещество
6.02	Люцернова пресовка	Сух субпродукт, получен от люцерна при пресоването ѝ за сок	Суров протеин
6.03	Люцернов протеинов концентрат	Продукт, получен от куствено изсушаване на фракции люцернов сок след центрофугиране и топлинно концентриране на протеините	Каротин Суров протеин
6.04	Детелино-	Продукт, получен от из-	Суров

	во брашно	сушаване и смилане на млада детелина <i>Trifolium spp.</i> Може да съдържа 20 % млада люцерна или други тревни растения, изсушени и смлени заедно с люцерната	протеин, сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако > 3,5 % на сухо вещество
6.05	Тревно брашно	Продукт, получен от изсушаване и смилане на млади фуражни треви	Суров протеин, сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако > 3,5 % на сухо вещество
6.06	Житна слама	Слама от жито	
6.07	Житна слама, третирана	Продукт, получен чрез подходяща обработка на житна слама	Сода, ако е обработена с NaOH
7. Други растения, продукти и субпродукти от тях			
7.01	(Захарна) тръстикова меласа	Субпродукт, състоящ се от сиропен отпадък, събран при рафинирането на захар от захарна тръстика <i>Saccharum officinarum</i> L.	Обща захар, изразена като захароза Влажност ако > 25 %
7.02	(Захарна) тръстикова шлемпа	Субпродукт, получен след ферментацията на тръстикова меласа при производството на алкохоли, дрожди, лимонена киселина или други органични субстанции	Суров протеин Влажност ако > 35 %
7.03	Тръстикова захар	Захар, извлечена от захарна тръстика	Захароза
7.04	Брашно от водорасли	Продукт, получен от изсушаване и натрошаване на водорасли, главно кафяви водорасли. Този продукт може да бъде промит, за да се намали съдържанието на йод.	Сурова пепел
8. Млечни продукти			
8.01	Обезмаслено	Продукт, получен от изсушаването на мляко,	Суров протеин

8.02	мляко на прах Маслена суроватка на прах	от което повечето мазнини са отделени Продукт, получен от изсушаване на течността, която остава след избираването на маслото	Влажност, ако > 5 % Суров протеин, сурови мазнини, лактоза Влажност, ако > 6 %
8.03	Млечна суроватка на прах	Продукт, получен от изсушаване на течността, която остава след получаване на сирене, извара, казеин или други подобни процеси	Суров протеин, лактоза Влажност, ако > 8 %
8.04	Суроватка на прах с ниско съдържание на захар	Продукт, получен от изсушаване на суроватка, от която лактозата частично е отделена	Суров протеин, лактоза Влажност, ако > 8 %
8.05	Млечен протеин на прах	Продукт, получен от изсушаване на протеинови компоненти, изолирани от суроватка или мляко чрез химични или физични обработки	Суров протеин Влажност, ако > 8 %
8.06	Казеинов прах	Продукт, получен от обезмаслено или пълномаслено мляко чрез изсушаване на преципитирания с киселина или ензими казеин	Суров протеин Влажност, ако > 10 %
8.07	Лактозен прах	Захар, отделена от мляко или суроватка чрез пречистване и сушене	Лактоза Влажност, ако > 5 %

9. Продукти от сухоземни животни

9.01	Месно брашно	Продукт, получен чрез загряване, сушене и смилане на цели или части на топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината отчасти е извлечена или отделена физически. Продуктът трябва да бъде чист от копита, рога, четина, косми и пера, както и от съдържанието на храносмилателния тракт. (Минимум съдържание на суров протеин 50 % на сухо вещество; максимално общо фосфорно	Суров протеин, сурови мазнини сурова пепел Влажност, ако > 8 %
------	--------------	--	--

9.02	Месо-костено брашно	съдържание 8 %) Продукт, получен чрез загаряване, сушене и смилане на цели или части на топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината отчасти е извлечена или физически отделена. Продуктът трябва да бъде чист от копита, рога, четина, косми и пера, както и от съдържанието на храносмилателния тракт	Суров протеин, сурови мазнини, сурова пепел Влажност, ако > 8 %
9.03	Костено брашно	Продукт, получен чрез сушене, загаряване и фино смилане на кости на топлокръвни сухоземни животни, от които мазнината в значителна степен е извлечена или физически отделена. Продуктът трябва да бъде максимално чист от копита, рога, четина, косми и пера, както и от съдържанието на храносмилателния тракт	Суров протеин, сурова пепел Влажност, ако > 8 %
9.04	Пръжки	Продукт от преработката на сланина/лой и други екстрахирани или физически отделени мазнини от животински произход	Суров протеин, сурови мазнини Влажност, ако > 8 %
9.05	Брашно от птичи отпадъци	Продукт, получен от изсушаване и смилане на отпадъци от птицекланица. Продуктът трябва да бъде максимално чист от пера	Суров протеин, сурови мазнини сурова пепел Пепел, неразтворима в HCl > 3,3 % Влажност, ако > 8 %
9.06	Брашно от хидролизирани пера	Продукт, получаван чрез хидролизиране, сушене и смилане на птичи пера	Суров протеин Пепел, неразтворима в HCl > 3,4 % Влажност, ако > 8 %
9.07	Кръвно брашно	Продукт, получаван от изсушаване на кръвта на заклани топлокръв-	Суров протеин Влажност,

		ни сухоземни животни. Продуктът трябва да бъде максимално чист от примеси	ако > 8 %
9.08	Животински мазнини	Продукт, състоящ се от мазнини от топлокръвни сухоземни животни	Влажност, ако > 8 %
10. Риба, други водни животни, продукти и субпродукти от тях			
10.01	Рибено брашно	Продукт, получен от преработката на цели или на части от риби, от които част от маслото е отделено и към който може да се добави предварително извлеченият рибен сок	Суров протеин, сурови мазнини сурова пепел, ако > 20 % Влажност, ако > 8 %
10.02	Рибен сок кондензиран	Стабилизиран продукт, съставен от рибен сок, получен при пресоване в процеса на преработката на рибено брашно, от който значителна част от маслото и част от водата са отделени	Суров протеин сурови мазнини Влажност, ако > 5 %
10.03	Рибено масло	Масло, получено от риба	Влажност, ако > 1 %
10.04	Рибено масло, рафинирано, втвърдено	Масло, получено от риба, което е рафинирано и хидрогенирано	Йодно число Влажност, ако > 1 %
11. Минерали			
11.01	Калциев карбонат	Продукт, получен от смилане на суровини, съдържащи калциев карбонат, като варовик, черупки от стриди и миди или от утайки на кисели разтвори	Калций, пепел, неразтворима в HCl 5 %
11.02	Калциев и магнезиев карбонат	Естествена смес на калциев и магнезиев карбонат	Калций, магнезий
11.03	Варовикови морски водорасли (Maerl)	Продукт с естествен произход от варовикови водорасли, смлени или гранулирани	Калций, пепел неразтворима в HCl 5 %
11.04	Магнезиев окис	Технически чист магнезиев окис (MgO)	Магнезий
11.05	Магнезиев	Естествен магнезиев сул-	Магнезий

11.06	сулфат Дикалцев фосфат	фат ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) Утаен калциев монохидрогенфосфат от кости или неорганични източници ($CaHPO_4 \cdot H_2O$).	сулфат Калций, общ фосфор
11.07	Моно- дикалциев фосфат	Продукт, получен химически и съставен от равни части дикалциев фосфат и монокалциев фосфат	Общ фосфор, калций
11.08	Дефлуоризиран скален фосфат	Продукт, получен от смилане на пречистени и съответно дефлуоризирани естествени фосфати	Общ фосфор, калций
11.09	Дежелатинизирано костено брашно	Дежелатинизирани, стерилизирани и смлени кости, от които мазнините са отделени	Общ фосфор, калций
11.10	Моно- калциев фосфат	Технически чист калций-бис (дифидрогенфосфат) [$Ca(H_2PO_4)_2 \cdot H_2O$]	Общ фосфор, калций
11.11	Калциево- магнезиев фосфат	Технически чист калциево-магнезиев фосфат	Калций Магнезий, общ фосфор
11.12	Моно- амониев фосфат	Технически чист моноамониев фосфат ($NH_4H_2PO_4$)	Общ азот, общ фосфор
11.13	Натриев хлорид	Технически чист натриев хлорид или продукт, получен от смилане на естествени суровини на натриев хлорид, като каменна или морска сол	Общ натрий
11.14	Магнезиев про- пионат	Технически чист магнезиев пропионат	Магнезий
11.15	Магнезиев фосфат	Продукт, който се състои от технически чист магнезиев фосфат ($MgHPO_4 \cdot H_2O$)	Общ фосфор Магнезий
11.16	Натриев- калциев- магнезиев фосфат	Продукт, който се състои от натриев-калциево-магнезиев фосфат	Общ фосфор Магнезий Калций Натрий
11.17	Моно- натриев фосфат	Технически чист мононатриев фосфат (NaH_2PO_4)	Общ фосфор Натрий
11.18	Натриев бикар- бонат	Технически чист натриев бикарбонат ($NaHCO_3$)	Натрий
12.	Смесени продукти		
12.01	Хлебни или мака-	Продукт или субпродукт, получен от производст-	Нишесте, общи

	ронени отпадъци и техните субпродукти	вото на хляб, включително сладкиши, бисквити или макарони	захари като захароза
12.02	Сладкарски продукти и техните субпродукти	Продукт или субпродукт, получен от производството на сладкарски продукти, включително шоколад	Общи захари като захароза
12.03	Продукти или субпродукти от производството на макарони и сладолед	Продукт или субпродукт, получен от производството на макарони и сладолед	Нишесте Общи захари като захароза Сурови мазнини
12.04	Масни киселини	Продукт или субпродукт, получаван при алкализирание с луга или дестилация на масла и мазнини с неопределен растителен или животински произход	Сурови мазнини Влага, ако > 1 %
12.05	Соли на масни киселини	Продукт, получаван при осапунване на масни киселини с калциев, натриев или калиев хидроксид	Сурови мазнини Са (или На или К, където е подходящо)

Приложение № 2 към чл. 3, ал. 1

Общи изисквания

I. Обяснителни бележки

А. Фуражните суровини са изброени и наименовани в приложение № 2 в съответствие със следните критерии:

- произход на продукта/субпродукта, т.е. растителен, животински, минерален;
- част на използвания продукт/субпродукт, т.е. семена, клубени, кости;
- обработка, на която продуктът/субпродуктът е бил подложен, т.е. обелване, екстракция, сушене и/или получен продукт/субпродукт, т.е. флейки (люспи), трици, пулп, мазнини;
- зрялост на продукта/субпродукта и/или качество на продукта/субпродукта, т.е. "с ниско съдържание на глюкозинолати", "богат на мазнини", "с ниско съдържание на захар".

Б. Списъкът в приложение № 2 е разделен на дванадесет глави.

1. Житни зърна, продукти и субпродукти от тях;
2. Маслодайни семена, маслодайни плодове, продукти и субпродукти от тях;
3. Бобови зърна, продукти и субпродукти от тях;
4. Клубени, корени, продукти и субпродукти от тях;
5. Други семена и плодове, продукти и субпродукти от тях;
6. Тревни и груби фуражи;
7. Други растения, продукти и субпродукти от тях;
8. Млечни продукти;
9. Животински продукти от сухоземни животни;
10. Риба, други морски животни, продукти и субпродукти от тях;

11. Минерали;
12. Смесени продукти.

II. Изисквания относно наименованията

Когато наименованието на фуражната суровина включва дума или думи в скоби, то думата/думите в скоби може да се използват или да се изпуснат, например соево (зърно) масло може да се декларира като масло от соево зърно или соево масло.

III. Изисквания относно речника

Речникът, даден по-долу, се отнася до основните процеси, прилагани за обработка на фуражните суровини, изброени в приложения № 2 и 3. Когато наименованието на фуражните суровини съответства на наименованието/термина от този речник, то процесът на преработка трябва да съответства на дадената в речника дефиниция.

Процес	Дефиниция (определение)	Разпространено наименование (термин)
1	2	3
Концентриране	Повишаване на съдържанието на някои компоненти чрез отстраняване на вода или други компоненти	Концентрат/ концентриран
Олющване	Отделяне на външните слоеве на зърна, семена, плодове, ядки и др.	Олющен
Сушене	Обезводняване чрез изкуствени или естествени процеси с цел запазване на продукта	Изушен (на слънце или изкуствено)
Екстрахиране	Отделяне на мазнини и масла от някои продукти с органични разтворители или на захар и други водно-разтворими компоненти с водни разтвори. В случай, че се използва органичен разтворител, крайният продукт трябва да бъде технически чист от този разтворител	Екстракт/екстрахиран (в случай на суровини, съдържащи масла) Меласа, пресовки (в случай на продукти, съдържащи захар и други водно-разтворими компоненти)
Екструдирание	Пресоване на суровината под налягане и изтласкването му през отворите на матрица. Виж също прежелатинизация	Екструдат/ екструдирани
Флейковане	Валцуване на мокър топлинно третиран продукт	Флейкован/ флейки

Смилане за брашно	Физичен процес на разрушаване на зърното с цел намаляване на размерите на частиците и улесняване на разделянето на компонентите (основно брашно, трици, фуражно брашно)	Брашно, трици, фуражно брашно
Топлинна обработка/загриване	Основен термин, отнасящ се до редица топлинни обработки, провеждани при специфични условия с цел да се повлияе на хранителната стойност или на структурата на продукта	Тостиран, варен, експандиран, топлинно обработен
Хидрогениране	Обработка на маслата и мазнините за постигане на по-висока точка на топене	Втвърден/хидрогениран
Хидролиза	Разграждане до по-прости химични компоненти чрез подходящо третиране с вода, ензими или киселини/основи	Хидролизат/хидролизиран
Пресоване	Отделяне чрез механична екстракция (с помощта на винтов или друг вид преса) и малко топлина на масла/мазнина от богати на мазнини продукти или на плодови сокове или други растителни продукти	Експелер* (в случай с продукти, съдържащи масло) Пулп, пюре (в случай с плодове и т.н.)
Гранулиране	Компресия на суровината през матрица с определени отвори	Гранулиран/гранули
Прежелатинизиране	Модификация на скорбялата с цел значително да се подобрят свойствата ѝ да набъбва в студена вода	Прежелатинизиран
Рафиниране	Отделяне на примеси в захарите, мазнините и други природни материали чрез химични/физични обработки	Рафиниран
Мокро смилане	Механично разделяне на съставните части на зърното след на-	Зародиш, глутен, нишесте

Начупване	кисване във вода и възможно със серен двуокис с цел извличане на скорбялата Механично обработване на зърно и други фуражни суровини, при което се намалява техният размер	Начупен
Обеззахаряване	Цялостно или частично премахване на моно- или двузахариди от меласа и други суровини, които съдържат захар, с химични или физически методи	Обеззахарен, частично обеззахарен

* Думата "експелер" може да се замени с "брикет", когато това е подходящо

IV. Изисквания относно минималните допустими нива, които се означават или декларират, съгласно приложения № 2 и 3

Когато при официална проверка се установи, че съставът на фуражната суровина се отклонява от изискванията, при което се понижава стойността му, са допустими следните минимални отклонения:

а) на суров протеин:

- 2 единици за декларирано съдържание над 20 % или повече;
- 10 % от декларираното съдържание при съдържание не по-малко от 10 до 20 %;
- 1 единица за декларирано съдържание не по-малко от 10 %;

б) за общи захари, редуциращи захари, захароза, лактоза и глюкоза (декстроза):

- 2 единици за декларирано съдържание над 20 %;
- 10 % от декларираното съдържание при съдържание от 5 до 20 %;
- 0,5 единици за декларирано съдържание под 5 %;

в) за скорбяла и инсулин:

- 3 единици за декларирано съдържание над 30 %;
- 10 % от декларираното съдържание при съдържание от 10 до 30 %;
- 1 единица за декларирано съдържание под 10 %;

г) за сурови масла и мазнини:

- 1,8 единици за декларирано съдържание над 15 %;
- 12 % от декларираното съдържание при съдържание от 5 до 15 %;
- 0,6 единици за декларирано съдържание под 5 %;

д) за сурови влакнини:

- 2,1 единици за декларирано съдържание над 14 %;
- 15 % от декларираното съдържание при съдържание от 6 до 14 %;
- 0,9 единици при декларирано съдържание под 6 %;

е) за влага и сурова пепел:

- 1 единица за декларирано съдържание над 10 %;
- 10 % от декларираното съдържание при съдържание от 5 до 10 %;
- 0,5 единици за декларирано съдържание под 5 %;

ж) за общ фосфор, натрий, калциев карбонат, калций, магнезий, киселинно число и вещества, неразтворими в петролеев етер:

- 1,5 единици за декларирано съдържание (стойности) над 15 %;

- 10 % от декларираното съдържание (стойности) при съдържание от 2 до 15 %;
- 0,2 единици за декларирано съдържание (стойности) под 2 %;
- з) за пепел, неразтворима в солна киселина и хлориди, изразени като NaCl:
 - 10 % от декларираното съдържание при съдържание над 3 %;
 - 0,3 единици за декларирано съдържание под 3 %;
- и) за каротин, витамин А и ксантофил:
 - 30 % от декларираното съдържание;
- к) за метионин, лизин и летливи азотни бази:
 - 20 % от декларираното съдържание.

Приложение № 3 към чл. 6

Изисквания относно декларирането на някои компоненти на извънсписъчни фуражни суровини

За фуражните суровини, които са в обращение и които не са включени в приложение № 2, задължително се означават показателите, посочени в колона 2 на таблицата в съответствие с чл. 11, ал. 2.

1	2
Фуражни суровини, принадлежащи към задължително деклариране на:	
1. Зърнено-житни	
2. Продукти и субпродукти от зърнено-житни	Скорбяла, когато е > 20 % Суров протеин, когато е > 10 % Сурови мазнини, когато са > 5 % Сурови влакнини
3. Маслодайни семена, маслодайни плодове	
4. Продукти и субпродукти от маслодайни семена и маслодайни плодове	Суров протеин, когато е >10 % Сурови мазнини, когато са >5 % Сурови влакнини
5. Зърна от бобови	
6. Продукти и субпродукти от бобови зърна	Суров протеин, когато е >10 % Сурови влакнини
7. Клубени, корени	
8. Продукти и субпродукти от клубени и корени	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако >3,5 %
9. Продукти и субпродукти от захародобива	Сурови влакнини Обща захар като захароза Пепел, неразтворима в HCl, ако >3,5 %
10. Други видове зърна и плодове, продукти и субпродукти от тях	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини, когато са >10 %
11. Тревни и груби фуражи	Суров протеин, когато е >10 % Сурови влакнини
12. Други растения, продукти и субпро-	Суров протеин, когато е >10 % Сурови влакнини

13.	дукти от тях Продукти и субпродукти от преработката на захарна тръстика	Сурови влакнини, когато са >15 % Обща захар като захароза
14.	Млечни продукти	Суров протеин Влага, когато е >5 % Лактоза, когато е >10 %
15.	Продукти от сухоземни животни	Суров протеин, когато е >10 % Сурови мазнини, когато са >5 % Влага, когато е >8 %
16.	Риба, други морски животни, продукти и субпродукти от тях	Суров протеин, когато е >10 % Сурови мазнини, когато са >5 % Влага, когато е >5 %
17.	Минерали	Съответните минерали
18.	Смесени продукти	Суров протеин, когато е >10 % Сурови влакнини Сурови мазнини, когато са >10 % Нишесте, когато е >30 % Обща захар като захароза, когато е >10 %

Приложение № 4 към чл. 7

(Изм. - ДВ, бр. 3 от 2007 г.)

Фуражни суровини, произведени по специални технологии

Име на групите продукти	Име на продукта	Химическо наименование	Хранителен субстрат на продукта или идентификация на микроорганизма	Характеристики (спецификации, ако има такива)	Животински видове на състава на продукта	Специални изисквания
1	2	3	4	5	6	7

1. Протеинови продукти, получени от микроорганизми от следните групи:

1.1. Бактерии

1.1.1. Бактерии, култивирани върху метанол	1.1.1.1. Протеинов продукт, получен от ферментация чрез културите вър-	methylophilus methylotrophus щам NCIB 10.515	метанол	-Суров протеин мин. 68 % - индекс, по-голям от 50	- прасета - телета -птици - риби	Етикетът или опаковката на продукта да носи/съдържа декларация за: - име на продукта
--	--	--	---------	--	---	---

xy methylophilus
methylothrophus
върху метанол

- суров протеин
- сурова пепел
- сурови мазнини
- влажност
- начин на
употреба
- надпис: "Да се
из-
бягва
вдишването на
продукта."
Етикетът на
опаков-
ката на
комбинираните
фуражи да
носи
декларация: % на
включване на
продук-
та във фуража.

1.1.2.Бактерии, култивирани върху природен газ	1.1.2.1.Протеи- нови продукти от ферментация, получени чрез културите на: Methylococcus capsulatos (Bath) Alcaligenes acidovorana Methylococcus capsulatos (Bath) Alcaligenes acidovorana Bacillus brevis и Bacillus firmus върху натурален газ и чиито клет- ки са умъртвени	Methylococcus capsulatos (Bath) Щам NCIB 11132 Alcaligenes acidovorana Щам NCIB 12387 Bacillus brevis Щам NCIB 13288 Bacillus firmus Щам NCIB 13280	Природен газ (с приблизи- телно съ- държание: 91 % метан, 5 % етан, 2 % пропан, 0,5 % изо- бутан, 0,5 % п-бутан, 1 % други съставки), амоняк, минерални соли	Суров протеин мин. 65 %	- прасета за угояване от 25 кг до 60 кг - телета над 80 кг - съомги	Етикетът или опаков- ката на продукта да съдържа следните декларации: - име на продукта: "Протеинов продукт от ферментация, полу- чен чрез културите на Methylococcus capsulatos (Bath), Alcaligenes acidovorana Bacillus brevis и Bacillus firmus, върху природен газ", - суров протеин, - сурова пепел, - сурови мазнини, - влага, - начин на използване, - максимално коли- чество за включване на продукта във фуражите:
---	--	--	--	-------------------------------	---	---

- 8 % за угоявани
прасета,
- 8 % за телета,
- 19 % съомги
(сладководни)
- 33 % съомги
(морски)
- забележка: "Да
се
избягва
вдишване"
• 14-номер на
агредана 14•
Етикетът или
опаков-
ката на
комбинирания
фураж да
съдържа
следната
декларация:
- Име на
продукта:
"Протеинов
продукт,
получен от
бактериал-
на ферментация
върху
природен газ",
- количество на
включване на
продукта 13•
• 14-номер на
агредана 14•
Етикетът или
опаков-
ката на
комбинирания
фураж да
съдържа
следната
декларация:
- Име на продук-
та: "Протеинов
про-
дукт, получен от
бак-
териална
фермента-
ция върху прир.
газ",
- количество на
включване на
продукта 13•
• 14-номер на
агредана 14•

1.2. Дрожди

	Всички видове	Saccharomyces	Меласа, оста-		Всички
1.2.1. Мая, кул-	мая:	cerevisae	тъци от дести-		животински
тивирана от суб-	- които са били	Saccharomyces	лърии,		видове
страти от живо-	получени от	carlsbergiensis	продукти и		
тински или рас-	микроорганизми	Kluyveromyces	продукти,		
тителен произход	и субстрати,	lactis	съдържащи		
	които са изброе-	Kluyveromyces	нишесте, пло-		
	ни съответно в	fragilis	дови сокове,		
	колона 3 или в		суроватка,		
	колона 4		млечна кисе-		
			лина и хидро-		
			лизирани		
			зеленчукови		
			фибри (влак-		
			нини)		
	- клетките на	Candida	Меласа, оста-	Минималн	Прасета за
	които са били	guilliermondii	тъци от дести-	о	угояване
	убити		лърии,	16 % сухо	
			зърнени	вещество	
			продукти и		
			продукти,		
			съдържащи		
			нишесте, пло-		
			дови сокове,		
			суроватка,		
			млечна кисе-		
			лина и хидро-		
			лизирани		
			зеленчукови		
			фибри (влак-		
			нини)		

1.2.2. Видове
дрожди,
култивирани
върху субстрати,
различни от тези,
визирани в 1.2.1

1.3. Водорасли

1.4. Нисши гъби

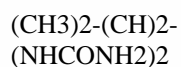
1.4.1. Субпродук-	1.4.1.1. Mycelium,	Азот,	Различни	Азот под	Преживни	Етикетът или
ти при производ-	влажен субпро-	съдържащ	хидрати и	формата на	прасета	опаков-
ството на	дукт, от произ-	Penicilinum	техните	суров про-		ката на
антибиотици,	водството на	chrysogenum	хидролизати	теин мини-		продукта да
получени чрез	пеницилин,	щам ATCC		мум 7 %		носят следните
ферментация	обработен с	48271				декла-
	помощта на					рации и
						обработен-
						означение
						"micelium,
						получен при
						произ-
						водството на

Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collenoides. Streptococcus lactus с цел ин- активиране на пеницилина и термично третиран						Peniciline" -съдържание на азот под формата на суров протеин -съдържание на сурова пепел -съдържание на вла- га-животински Етикетът или опаков- ката за животните • 14-номер на разре- шителното 14• Етикетът или опаков- ката на комбинирани- те фуражи да съдър- жат/носят следната декларация: означе- ние "Обработен muselium, получен при обработката на peniciline (a)" • 14-номер на разре- шаваното 14•
---	--	--	--	--	--	---

2. Непротеинови
азотни
съединения

2.1. Карбамид и неговите производни	2.1.1. Техничес- ки чист карбамид	CO (NH ₂) ₂	-	Карбамид	Преживни (след започ- ването	Етикетът и опаковка- та на продукта съдър- жа декларации:
	2.1.2. Техничес- ки чист биурет	CO (NH ₂) ₂ NH	-	Биурет ми- нимум 97 %	на прежи- вянето)	-Наименованието "Карбамид биурет",
	2.1.3. Техничес- ки чист карба- мид-фосфат	CO (NH ₂) ₂ -H ₃ PO ₄	-	Азот ми- нимум 16,5 % Фосфор ми- нимум 18 %		"Карбамид фосфат", "Изобутан дикар- бамид" (според случая) -Съдържание на

2.1.4. Технически чист изобутан дикарбамид



-

Азот минимум 30 %
Изомаслен алдехид минимум 35 %

азот. За продукт 2.1.3-фосфорно съдържание
-Вид или категория животни
Етикетът и опаковката на комбинирания фураж съдържа декларация:
Наименованието "Карбамид", "Биурит", "Карбамид фосфат", "Изобутан дикарбамид" (според случая)
Процентът на включване на продукта във фуража-внесен непротеинов азот, изразен като суров протеин (% от общия суров протеин)
-упътване за начина на използване на общото съдържание на непротеинов азот, с цел да не надхвърля дневната дажба на даден вид или категория животни.

2.2. Амониени соли

2.2.1. Амониен лактат, произведен чрез ферментация на *Lactobacillus bulgaricus*



Лактосерум

Азот под формата на суров протеин минимум 44 %

Преживни (след момента на преживянето)

Етикетът или опаковката на продукта съдържа декларация за:
-Означението "амониен лактат от ферментация"
-азот, изразен като суров протеин
-сурова пепел
-влажност
-животински вид или категория
Етикетът и опаковката на комбинираните фуражи съдържа декларация за:
-Означението "амониен лактат от

ферментация"
 процент на
 включва-
 нето на продукта
 във
 фуража-внесен
 непротеинов азот,
 из-
 разен като суров
 протеин (% от
 общия
 суров протеин)
 -упътване за
 начина
 на употреба на
 общо-
 то съдържание на
 непротеинов азот,
 с
 цел да не
 надхвърля
 дневната дажба, за
 съответния живо-
 тински вид или
 категория.

2.2.2. Воден
 разтвор на амо-
 ниев ацетат

CH₃COONH₄

-

Амониев аце-
 тат минимум
 55 %

Преживни
 (след
 момента
 на прежи-
 вянето)

Етикетът или опаков-
 ката на продукта да
 съдържат деклара-
 ция за:
 -името: "Амониев
 ацетат"
 -съдържание на азот
 и влага
 -животински вид
 или категория
 Етикетът или опаков-
 ката на комбинирани-
 те фуражи да съдър-
 жат декларация за:
 -име "Амониев
 ацетат"
 -процент на включ-
 вание/на внедряване на
 продукта във фуража-
 внесен непротеинов
 азот под формата на
 суров протеин (% от
 общия суров протеин)
 -упътване за начина
 на употреба на общо-
 то съдържание на не-
 протеинов азот, с цел
 да не надхвърля/пре-
 вишава дневната даж-
 ба, за съответния

2.2.3. Воден разтвор на амониев сулфат	(NH ₄) ₂ SO ₄	-	Амониев сулфат минимум 35 %	Преживни (след началото на преживянето)	съобразно животински вид или категория (а) Етикетът или опаковката на продукта да съдържа декларация за: -наименование "Амониев сулфат"
					-съдържание на азот и влажност -видове животни -за млади преживни процентът на включване в дневната дажба не трябва да надхвърля 0,5% Етикетът или опаковката на комб. фуража да съдържа декларация за: -наименование "Амониев сулфат" -процент на включване на продукта във фуража-внесен непротеинов азот, изразен като суров протеин "процент от общия суров протеин" -упътване за начина на изпитване за съдържание на непротеинов азот, така че да не надвишава дневната дажба в зависимост от вида на животното -за младите преживни процентът за включване в дневната дажба не трябва да надхвърля 0,5%.

2.3. Субпродукт на аминокиселини, получени	2.3.1. Течни концентрирани вторични про-	Амониеви соли и други азотни съединения	Захароза, меласа, скорбялни	Азот, изразен като суров протеин ми-	Преживни (от започване на	Етикетът или опаковката на продукта да съдържа декла-
--	--	---	-----------------------------	--------------------------------------	---------------------------	---

чрез ферментация	дукти при производството на L-глутаминова киселина, чрез ферментация с <i>Corynebacterium melassecola</i>		продукти и техните хидролизати	минимум 48 %	преживянето)	рация за: -наименование "Вторичен продукт от производството на L-глутаминова киселина" за продукт 2.3.1. Субпродукт от производството на L-лизин
	2.3.2. Течни концентрирани вторични продукти от производството на монохидрат на L-лизин монохлорхидрат чрез ферментация на <i>Brevibacterium</i>	Амониеви соли и други азотни съединения	Захароза, меласа, скорбялни продукти и техните хидролизати	Азот, изразен като суров протеин минимум 45 %	Преживни (от започване на преживянето)	за продукт 2.3.2. -азот, под формата на суров протеин -чиста пепел -влажност -животински вид или категория • 14-номер на разрешителното 14• Етикетът или опаковката на комбинираните фуражи да съдържа декларация за: -внесен непротеинов азот, изразен като суров протеин (% от общия суров протеин) -упътване за начина на употреба на общото непротеиново азотно съдържание в дневната дажба, според вида или категорията животни • 14-номер на разрешително 14•

3.

Аминокиселини и техните соли

3.1. Methionine (Метионин)	3.1.1. Технически чист DL-Methionine	CH ₃ S (CH ₂)- CH(NH ₂)-COOH	-	DL-Метионин Минимум 98 %	Всички видове животни	Етикетът или опаковката да съдържат декларация за: -наименованието
----------------------------	--------------------------------------	--	---	-----------------------------	-----------------------	---

	3.1.2. Технически чиста дехидратирана калциева сол на N-хидрооксиметил-DL-Methionine	[CH ₃ S(CH ₂) ₂ -CH (NH-CH ₂ OH)-COO] ₂ -2H ₂ O	-	DL-Метионин минимум 67 % Формалдехид максимум 9 %	Преживни от началото на преживяването	"DL- Метионин" за продукт 3.1.1. "Дехидратирана калциева сол на N-хидрооксиметил-DL-Метионин" за продукт 3.1.2.
	3.1.3. Технически чист цинк метионин	[CH ₂ S (CH ₂) ₂ -CH (NH ₂)-COO] ₂ -Zn	-	DL-Метионин минимум 80 % Zn минимум 18,5 %		"Метионин-цинк" за продукт 3.1.3. -съдържание DL-Метионин и на влага -животински вид или категория за продукти 3.1.2. и 3.1.3. • 14-номер на разрешителното 14•
	3.1.4. Технически чист течен концентрат от DL-Methionine натрий	[CH ₂ S (CH ₂) ₂ -CH (NH ₂)-COO] ₂ -Na	-	DL-Метионин минимум 40 % натрий (Na) минимум 6,2 %		Етикетът или опаковката на продукта да съдържат: -наименованието "Течен концентрат на DL-Метионин натрий" -дял на DL-Метионин -съдържание на влага
	3.1.5. Технически чист DL-Метионин протектиран със съполимер от винилпиридин/стирен	CH ₄ S(CH ₂) ₂ -CH (NH ₂)-COOH	-	DL-Метионин: минимум 65 % Полимер винилпиридин/стирен: Максимум 3 %	Млечни крави	Етикетът или опаковката на продукта да съдържа декларация за: -Метионин протектиран със съполимер винилпиридин/стирен -съдържание на DL-Метионин и влажност -животински вид • 14-номер на разрешителното 14•
3.2. Лизин	3.2.1 L-лизин технически чист CH(NH ₂)	NH ₂ -(CH ₂) ₄ -COOH	-	L-лизин: минимум 98 %		Етикетът или опаковката на продукта да носят: -надпис "L-лизин" за продукт 3.2.1
	3.2.2 Течен	NH ₂ -(CH ₂) ₄ -	Захароза,	L-лизин:	Всички	"Течен концентриран

концентриран L-лизин (основа)	CH(NH ₂)- COOH	меласа, продукти на амилаза и техните хидролизати	минимум 50 %	видове животни	L-лизин" за продукт 3.2.2
3.2.3. Монохлорхидрат на L-лизин технически чист	[NH ₂ -(CH ₂) ₄ - CH(NH ₂)- COOH]-HCl	-	L-лизин: минимум 78 %		"Монохлорхидрат на L-лизин" за продукт 3.2.3.
3.2.4. Течен концентриран Монохлорхидрат на L-лизин	[NH ₂ -(CH ₂) ₄ - CH(NH ₂)- COOH]-HCl	Захароза, меласа, продукти на амилаза и техните хидролизати	L-лизин: минимум 22,4 %		"Течен концентриран Монохлорхидрат на L-лизин" за продукт 3.2.4.
3.2.5. Сулфат на Монохлорхидрат на L-лизин със субпродукти, получени от ферментация с <i>corynebacterium glutamicum</i>	[NH ₂ -(CH ₂) ₄ - CH(NH ₂) -COOH] 2 H ₂ SO ₄	Захарен сироп, меласа, житни култури, продукти на амилаза и техните хидролизати	L-лизин: минимум 40%		3.2.5. Сулфат на Монохлорхидрат на L-лизин със субпродукти, получени от ферментация -съдържание на L-лизин и влага • 14-номер на разрешителното 14•
3.2.6. L-лизин фосфат с неговите субпродукти, получени от ферментация с щам на <i>Brevibacterium lactofermentum</i> щам № RRL B-11470	[NH ₂ -(CH ₂) ₄ - CH(NH ₂) -COOH]- H ₃ PO ₄	Захароза, амоняк и рибни разтвори	L-лизин минимум 35 % Фосфор минимум 4,3 %	Птици Прасета	Етикетът или опаковката на продукта да носят: -надпис "L-лизин, фосфат, неговите субпродукти от ферментацията" -съдържание на L-лизин и влага • 14-номер на разрешителното 14•
3.2.7. Смес от: а) L-лизин, монохлорхидрат, технически чист и б) DL-метионин, технически чист Протектиран със съполимер от винилпиридин/стирен	NH ₂ -(CH ₂) ₄ - CH(NH ₂) -COOH-HCl CH ₄ S (CH ₂) ₂ - CH(NH ₂) -COOH	-	L-лизин + DL-метионин: минимум 50% (в който DL-метионин с минимум 15%) Съполимер винилпиридин/стирен: максимално 3 %	Млечни крави	Етикетът и опаковката на продукта да съдържа следните декларации: -Надпис "Смес от L-лизин монохлорхидрид и DL-метионин протектирани със съполимер винилпиридин/стирен" -съдържание на L-лизин и DL-метионин и влага -видове животни

3.3. Треонин	3.3.1. L-Треонин технически чист	$\text{CH}_3\text{CH}(\text{OH})$ $\text{CH}(\text{NH}_2)\text{-COOH}$	-	L-Треонин минимум 98 %	Всички видове животни	Етикетът или опаков- ката на продукта да носят: -надпис "L-треонин" -съдържание на L-треонин и на влага • 14-номер на разре- шителното 14•
--------------	-------------------------------------	---	---	------------------------------	-----------------------------	--

3.4. Триптофан	3.4.1. Техничес- ки чист L-триптофан	$(\text{C}_8\text{H}_5\text{HN})\text{-CH}_2\text{-}$ $\text{CH}(\text{NH}_2)\text{-COOH}$	-	L-триптофан минимум 98 %	Всички животински видове	Етикетът или опаков- ката на продукта да носят: -името "L-триптофан" -съдържание на L-триптофан и на влага • 14-номер на разре- шението•
-------------------	--	---	---	--------------------------------	--------------------------------	--

	3.4.2. DL-трип- тофан техни- чески чист	$(\text{C}_8\text{H}_5\text{HN})\text{-CH}_2\text{-}$ $\text{CH}(\text{NH}_2)\text{-}$ COOH	-	DL-трипто- фан мини- мум 98 %	Всички животински видове	Етикетът или опаков- ката на продукта да носи: -името "DL-триптофан" -съдържание на DL-триптофан и на влага (а)
--	---	--	---	-------------------------------------	--------------------------------	--

4. Хидроксиана- лози на амино- киселини

4.1. Аналоги на метионина	4.1.3. изопропил естер на хидроксилирания аналог на метионина	$\text{CH}_3\text{-S-(CH}_2)_2\text{-}$ $\text{CH}(\text{OH})\text{-COO-}$ $\text{CH-(CH}_3)_2$	-	- Мономер естери: 90 % минимум	Млекодайни крави	Текст, който да бъде изпи- сан върху етикета или опаковката на продукта: - Изопропил естер от 2-хидрокси-4-метилтибутон ацид Текст, който да бъде изписан върху етикета или опаковката на съставната храна: - Аналог на метионина: Изопропил естер от 2-хидрокси-4-метилтибутон ацид - Процент на включване на аналога на метионина в храната
------------------------------	---	---	---	---	---------------------	--