

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 575/2011,**16. juuni 2011,****söödamaterjalide kataloogi kohta****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 13. juuli 2009. aasta määrust (EÜ) nr 767/2009 sööda turuleviimise ja kasutamise kohta, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 1831/2003 ning tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiivid 79/373/EMÜ, 82/471/EMÜ, 83/228/EMÜ, 93/74/EMÜ, 93/113/EÜ ja 96/25/EÜ, komisjoni direktiiv 80/511/EMÜ ning komisjoni otsus 2004/217/EÜ, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 26 lõikeid 2 ja 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni 19. märtsi 2010. aasta määrusega (EL) nr 242/2010 söödamaterjalide kataloogi koostamise kohta ⁽²⁾ jõustus söödamaterjalide kataloogi esimene versioon. See koosneb direktiivi 96/25/EÜ lisa B osas ja direktiivi 82/471/EMÜ lisa veergudes 2, 3 ja 4 juba esitatud söödamaterjalide loetelust ja direktiivi 96/25/EÜ lisa A osa IV punktis esitatud sõnastikust.
- (2) Euroopa söödakäitlejate asjaomased esindajad on muude huvitatud isikutega konsulteerides ja koostöös liikmesriikide pädevate ametiasutustega võtnud arvesse Euroopa Toiduohutusameti arvamustes esitatud asjakohaseid kogemusi ning teaduse ja tehnoloogia arengut ja on välja töötanud määruse (EL) nr 242/2010 muudatused. Muudatused käsitlevad uusi kandeid ja olemasolevate kannete parandusi.

(3) Komisjon on hinnanud esitatud muudatusi, kontrollinud määruse (EÜ) nr 767/2009 artiklis 26 ettenähtud korra järgmist ja tingimuste täitmist ning kiidab muudatused heaks hindamise käigus esitatud kujul.

(4) Võttes arvesse määrusesse (EL) nr 242/2010 tehtavate muudatuste suurt arvu, tuleks ühtsuse, selguse ja lihtsuse huvides kõnealune määrus kehtetuks tunnistada ja asendada.

(5) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 767/2009 artiklis 24 osutatud söödamaterjalide kataloogi koostatakse vastavalt käesoleva määruse lisas esitatule.

Artikkel 2

Määrus (EL) nr 242/2010 tunnistatakse kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrusele tõlgendatakse viidetena käesolevale määrusele.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 16. juuni 2011

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ELT L 229, 1.9.2009, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 77, 24.3.2010, lk 17.

LISA

SÖÖDAMATERJALIDE KATALOOG

A OSA

Üldsätted

- (1) Kataloogi kasutamine söödakäitlejate poolt on vabatahtlik. C osas loetletud söödamaterjali nimetust võib kasutada üksnes söödamaterjali puhul, mis vastab kõnealuse kande nõuetele.
- (2) Kõik C osa söödamaterjalide loetelu kanded peavad vastama söödamaterjalide kasutamise piirangutele kooskõlas liidu asjaomaste õigusaktidega. Kataloogi kantud söödamaterjale kasutavad söödakäitlejad tagavad, et söödamaterjal vastab määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 4 nõuetele.
- (3) Vastavalt määruse (EÜ) 183/2005 artiklis 4 osutatud heale tavale ei sisalda söödamaterjalid valmistamisprotsessist ja abiainetest pärinevaid keemilisi lisandeid, välja arvatud juhul, kui kataloogis on määratud suurim lubatud sisaldus.
- (4) Söödamaterjali botaaniline puhtusaste on vähemalt 95 %. Eelmisest tootmistsüklist pärinevate botaaniliste lisandite, nagu muude õliseemnete või õliviljade sisaldus ei ületa 0,5 % iga õliseemne või õlivilja liigi kohta. Neist üldeeskirjadest erinevuse puhuks tuleb C osa söödamaterjalide loetelus kindlaks määrata konkreetne norm.
- (5) Söödamaterjali nimele võib lisada ühe või mitme töötlemisviisi üldnimetuse/-omaduse, mis on loetletud B osas olevas töötlemisviiside sõnastikus, näitamaks, et kõnealust söödamaterjali on nimetatud viisil või viisidel töödeldud.
- (6) Kui söödamaterjali töötlemisviis erineb B osas töötlemisviiside sõnastikus esitatud asjaomase töötlemisviisi kirjeldusest, tuleb töötlemisviis esitada asjaomase söödamaterjali kirjelduses.
- (7) Paljude söödamaterjalide puhul võib kasutada sünonüüme. Sellised sünonüümid lisatakse nurksulgudes asjaomase söödamaterjali kande veergu „Nimetus” C osa söödamaterjalide loetelus.
- (8) Söödamaterjalide kirjelduses C osa söödamaterjalide loetelus kasutatakse sõna „kõrvalsaadus” asemel sõna „toode”, et kajastada turuolukorda ja söödakäitlejate tegelikku keelekasutust, mille eesmärk on esile tõsta söödamaterjalide kaubanduslikku väärtust.
- (9) Taime botaaniline nimi esitatakse ainult kõnealust taime käsitleva esimese kande kirjelduses C osa söödamaterjalide loetelus.
- (10) Teatava kataloogi kantud söödamaterjali analüütiliste koostisosade kohustusliku märgistamise aluseks on vajadus näidata, kas konkreetse koostisosa kontsentratsioon teatavas tootes on kõrge või kas töötlemisviis on muutnud toote toiteomadusi.
- (11) Määruse (EÜ) 767/2009 artikli 15 punktis g on koostoimes sama määruse I lisa punktiga 6 ette nähtud märgistamisnõuded niiskusesisalduse kohta. Sama määruse artikli 16 lõike 1 punktis b on koostoimes sama määruse V lisaga ette nähtud märgistamisnõuded muude analüütiliste koostisosade kohta. Peale selle tuleb määruse (EÜ) nr 767/2009 I lisa punkti 5 kohaselt esitada märgistusel soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui see on suurem kui 2,2 % üldjuhul või teatavate söödamaterjalide puhul siis, kui see ületab selle määruse V lisa asjaomases jaos määratud taset. Mõned C osa söödamaterjalide loetelu kanded erinevad nendest nõuetest järgmises:
 - a) C osa söödamaterjalide loetelus analüütilisi koostisosi käsitlev kohustuslik teave asendab määruse (EÜ) nr 767/2009 V lisa asjaomases jaos ettenähtud kohustusliku teabe.
 - b) Kui C osa söödamaterjalide loetelus on kohustusliku teabe veerg täitmata jäetud selliste analüütiliste koostisosade osas, millest oleks määruse (EÜ) nr 767/2009 V lisa asjaomase jao kohaselt tulnud teatada, ei tule ühtki neist koostisosadest märgistada. Kui soolhappes lahustumatu tuha sisaldus on suurem kui 2,2 %, tuleb see siiski märkida ka juhul, kui C osa söödamaterjalide loetelus ei ole sisalduse taset ette nähtud.

c) Kui C osa söödamerjalide loetelu kohustusliku teabe veerus on kehtestatud üks või enam konkreetset niiskusesisalduse taset, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 767/2009 I lisa punktis 6 ettenähtud taseme asemel neid tasemeid. Kui niiskusesisaldus on väiksem kui 14 %, ei ole selle deklareerimine kohustuslik. Kui kõnealusel veerus ei ole konkreetset niiskusesisaldust ette nähtud, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 767/2009 I lisa punkti 6.

(12) „Tehniline puhtus” tähendab, et aine on toodetud kontrollitud keemilise või füüsilise protsessi käigus, mis vastab liidu asjaomastele söödaalastele õigusnormidele.

(13) Söödakäitleja, kes väidab, et söödamerjalil on rohkem omadusi, kui C osa söödamerjalide loetelu kirjelduse veerus märgitud, peab täitma määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 13 nõudeid. Peale selle võib söödamerjalil olla eri toiteomadusi kooskõlas määruse (EÜ) nr 767/2009 artiklitega 9 ja 10.

B OSA

Töötlemisviiside sõnastik

	Töötlemisviis	Määratlus	Üldnimetus või omadus
1	Õhkfraktsioneerimine	Osakeste eraldamine õhu survele.	Õhkfraktsioneeritud
2	Aspireerimine	Tolmu, väikeste osakeste ja teravilja muude peenosiste eraldamine liikumises olevast puistes teraviljast õhuvoolu abil.	Aspireeritud
3	Blanšeerimine	Protsessi käigus orgaaniline aine kuumtöödeldatakse keetmise või aurutamise teel, et denatureerida looduslikud ensüümid, pehmenendada kudesid ja eemaldada toores lõhn, ning kastetakse seejärel küpsemise peatamiseks külma vette.	Blanšeeritud
4	Pleegitamine	Loodusliku värvi eemaldamine	Pleegitatud
5	Jahutamine	Temperatuuri alandamine keskkonnamperatuurist allapoole, jättes selle siiski ülalpoole jäätumispääri, et hõlbustada säilitamist	Jahutatud
6	Tükeldamine	Osakeste suuruse vähendamine ühe või mitme noa abil.	Tükeldatud
7	Puhastamine	Ainete (saasteainete, nt kivide) või taime vegetatiivsete osade, nt lahtiste õle, koorte ja umbrohu osade eemaldamine.	Puhastatud / sorteeritud
8	Kontsentreerimine ⁽¹⁾	Teatavate koostisosade sisalduse suurendamine vee ja/või teiste koostisosade eemaldamise abil	Kontsentraat
9	Kondenseerimine	Aine muutmine gaasilisest vedelaks	Kondenseeritud
10	Kuumutamine	Kuumuse kasutamine söödamerjali füüsiliste ja keemiliste omaduste muutmiseks	Kuumutatud
11	Purustamine	Osakeste suuruse vähendamine purusti abil	Purustatud, purustamine
12	Kristalliseerimine	Puhastamine vedelast lahusest tahkete kristallide moodustamise abil. Vedelikus sisalduvad lisandid ei ühine tavaliselt kristalli võrkstruktuuriga.	Kristalliseeritud
13	Koorimine ⁽²⁾	Terade, seemnete, puuviljade, pähklike ja muu materjali väliskihi täielik või osaline eemaldamine	Kooritud, osaliselt kooritud
14	Lüdimine / kroovimine	Ubade, terade ja seemnete väliskestade üldjuhul füüsiline eemaldamine.	Lüditud või kroovitud

	Töötlemisviis	Määratlus	Üldnimetus või omadus
15	Pektiini eemaldamine	Pektiinide ekstraheerimine söödamaterjalist.	Pektiinita
16	Kuivatamine	Niiskuse eraldamine	Kuivatatud
17	Lima eemaldamine	Limakihi eemaldamine pinnalt	Lima eemaldatud
18	Suhkru eraldamine	Mono- ja disahhariidide täielik või osaline eraldamine melassist ja muudest suhkrut sisaldavatest materjalidest keemilise või füüsilise menetluse abil	Suhkruta, vähendatud suhkrusisaldusega
19	Detoksifitseerimine	Protsessi käigus hävitatakse toksilised saasteained või vähendatakse nende sisaldust.	Detoksifitseeritud
20	Destilleerimine	Vedelike fraktsioneerimine, mille käigus vedelikku keedetakse ning kondenseerunud aur kogutakse eraldi anumasse.	Destilleeritud
21	Kuivatamine	Vee eemaldamine tehnilise menetluse abil või looduslikul teel	Kuivatatud (päikese käes või tehnilise menetluse abil)
22	Sileerimine	Söödamaterjali konserveerimine siloks, võimalik on säilitusaine lisamine või anaeroobsete tingimuste kasutamine koos võimalike silokonservantidega.	Sileeritud
23	Aurustamine	Veesisalduse vähendamine.	Aurustatud
24	Paisutamine	Kuumtöötlemisviis, mille puhul toote sisemise veesisalduse äkilise aurustumise tulemuseks on toote struktuuri lõhkumine.	Paisutatud
25	Väljapressimine	Õli/rasva eemaldamine pressimise teel.	Srott/kook ja õli/rasv
26	Ekstraheerimine	Teatavatest materjalidest õli ja rasva eraldamine orgaanilise lahusti abil või suhkru ja teiste vees lahustuvate koostisosade eraldamine vee abil.	Ekstraheeritud/ srott ja õli/rasv, melass/pulp ning suhkur või muud vees lahustuvad koostisosad
27	Ekstrusioon	Kuumtöötlemisviis, mille puhul toote sisemise veesisalduse äkilise aurustumise tulemuseks on toote struktuuri lõhkumine, millega kaasneb erikuju andmine läbi ava surumisega.	Ekstruseeritud
28	Kääritamine, fermenteerimine	Töötlemisviis, mille käigus toodetakse mikroorganismide, nagu bakterid, seened või pärmid, või kasutatakse nende toimet ainele, et muuta aine keemilist koostist/omadusi.	Kääritatud, fermenteeritud
29	Filtreerimine	Vedeliku ja tahke aine eraldamine, surudes vedeliku läbi poorse aine või membraani.	Filtreeritud
30	Helvestamine	Niiske kuumtöödeldud materjali valtsimine	Helbed
31	Jahvatamine	Kuivade terade suuruse vähendamine, et hõlbustada koostisosade eraldamist peamiselt jahuks, kliideks ja peenkliideks	Jahu, kliid, peenkliid, (?) söödajahu
32	Fraktsioneerimine	Söödamaterjali osiste eraldamine sõelumise teel ja/või õhuvoolu abil, mis eemaldab kerged kestaosakesed.	Fraktsioneeritud
33	Peenestamine	Töötlemisviis, mille käigus söödamaterjal purustatakse osakesteks.	Peenestatud

	Töötlemisviis	Määratlus	Üldnimetus või omadus
34	Praadimine	Söödamaterjali kuumutamine õlis või rasvas	Praetud
35	Želeerimine	Töötlemisviis, mille käigus moodustub želee – tahke sültjas aine, mis võib olla nii pehme ja nõrk kui ka kõva ja sitke, tavaliselt kasutatakse želeerimiseks tarretusaineid.	Želeeritud
36	Granuleerimine	Söödamaterjalide töötlemisviis osakeste teatava suuruse ja konsistentsi saavutamiseks	Granuleeritud
37	Lihvimine / poleerimine	Tahkete söödamaterjalide osakeste suuruse vähendamine kuiv- või märgtöötlemise teel.	Lihitud või poleeritud
38	Kuumtöötlemine	Eritingimustes läbi viidud kuumtöötlemine	Kuumtöödeldud
39	Hüdrogeenimine	Küllastumata glütseriidide muutmine katalüsaatori abil küllastunud glütseriidideks (õlid ja rasvad) või vabadeks rasvhapeteks või redutseerivate suhkrute muutmine analoogseteks polüoolideks.	Hüdrogeenitud, osaliselt hüd-rogeenitud
40	Hüdrolüüs	Lagundamine lihtsamateks keemilisteks ühenditeks vee, ensüümide, happe või leelisega töötlemise abil	Hüdrolüüsitud
41	Veeldamine	Muutmine tahkest või gaasilisest olekust vedelaks.	Veeldatud
42	Leotamine	Söödamaterjali koguse vähendamine mehhaaniliste vahendite abil sageli vees või muus vedelikus.	Leotatud
43	Linnastamine	Töötlemisviis, mille käigus tera lastakse idanema, et aktiveerida looduslikke ensüüme, mis lõhustavad tärglike käärivatavateks süsivesikuteks ning proteiinid aminohapeteks ja peptiidideks.	Linnastatud
44	Sulatamine	Tahkest olekust vedelaks muutmine kuumuse abil.	Sulatatud
45	Mikroniseerimine	Töötlemisviis, mille käigus tahke aine osakeste keskmist läbimõõtu vähendatakse mikro-meeterskaalani.	Mikroniseeritud
46	Kupatamine	Töötlemisviis, mille käigus ainet küpsetatakse osaliselt, keetes seda lühikest aega.	Kupatatud
47	Pastöriseerimine	Kuumutamine kriitilise temperatuurini teataval ajavahemikul kahjulike mikroorganismide hävitamiseks, sellele järgneb kiire jahutamine.	Pastöriseeritud
48	Koorimine	Puu- ja juurviljade koore eemaldamine.	Kooritud
49	Granuleerimine	Kuju andmine vormpressimise abil	Graanul, granuleeritud
50	Poleerimine	Kroovitud tera (nt riisi) poleerimine pöörlevas trumlis, tulemuseks on puhas ja läikiv tera.	Poleeritud
51	Eelpaisutamine	Tärglike modifitseerimine selleks, et tunduvalt parandada selle paisuvust külmas vees	Eelpaisutatud, (4) paisutatud

	Töötlemisviis	Määratlus	Üldnimetus või omadus
52	Pressimine ⁽⁵⁾	Vedelike nagu rasv, õli, vesi või mahl füüsiline eemaldamine tahkest materjalist	Kook (õli sisaldavate materjalide puhul) Pulp, pressimisjäädid (puuviljade jms korral) Presspulp (suhkrupeedi puhul)
53	Rafineerimine	Lisandite või soovimatute koostisosade täielik või osaline eraldamine keemilise ja/või füüsikalise töötlemise abil	Rafineeritud, osaliselt rafineeritud
54	Röstimine	Söödamaterjali kuumutamine kuival, et soodustada seeduvust, lisada värvi ja/või vähendada toitainete omastamist negatiivselt mõjutavaid looduslikke tegureid.	Röstitud
55	Valtsimine	Osakeste suuruse vähendamine, surudes söödamaterjali, nt terad pöörlevate rullide vahelt läbi.	Valtsitud
56	Kaitsetöötlemine lagunemise eest vatsas	Töötlemisviis, mille puhul kas füüsilise töötlemise (kasutades kuumust, survet, auru ja nende tingimuste kombinatsiooni) ja/või abiainet kasutamise eesmärk on kaitsta toitaineid lagunemise eest vatsas.	Vatsas kaitstud
57	Sõelumine	Eri suurusega osakeste eraldamine, raputades või valades söödamaterjali läbi sõela(de).	Sõelutud
58	Koorimine	Vedeliku pinnakihi (nt piimarasva) eraldamine mehhaaniliste vahenditega	Kooritud
59	Viilutamine	Söödamaterjali lõikamine viiludeks	Viilutatud
60	Immutamine / leotamine	Söödamaterjali (tavaliselt seemnete) niisutamine ja pehmemdamine küpsemisaja vähendamiseks, seemnekesta eraldamise lihtsustamiseks, vedeliku imendumise hõlbustamiseks idanemisprotsessi aktiveerimiseks või toitainete omastamist negatiivselt mõjutavate looduslike tegurite kontsentratsiooni vähendamiseks.	Leotatud
61	Pihustuskuivatamine	Vedeliku niiskusesisalduse vähendamine moodustades söödamaterjalist pihuse või udu, et suurendada pindala massi suhtes, millest kuumu õhku läbi puhutakse.	Pihustuskuivatatud
62	Aurutamine	Töötlemisviis, mille käigus kasutatakse kuumutamisel ja küpsetamisel surve all olevat auru eesmärgiga soodustada seeduvust.	Aurutatud
63	Röstimine	Kuumtöötlemine kuiva kuumusega, et vähendada toitainete omastamist negatiivselt mõjutavaid looduslikke tegureid või need kõrvaldada (kasutatakse tavaliselt õliseemnete puhul).	Röstitud
64	Ultrafiltreerimine	Vedelike filtreerimine läbi membraanfiltrit, millest pääsevad läbi üksnes väikesed molekulid.	Ultrafiltreeritud

⁽¹⁾ Vajaduse korral võib saksa keeles sõna „Konzentrieren“ asendada sõnaga „Eindicken“; sellisel juhul on üldomaduseks „eingedickt“.
⁽²⁾ Vajaduse korral võib inglise keeles sõna „decortication“ asendada sõnaga „dehulling“ või „dehusking“; sellisel juhul on üldomaduseks „dehulled“ või „dehusked“.

⁽³⁾ Prantsuse keeles võib kasutada nimetust „issues“.

⁽⁴⁾ Saksa keeles võib kasutada üldomadust „aufgeschlossen“ ja üldnimetust „Quellwasser“ (tärglise korral). Taani keeles võib kasutada üldomadust „Kvældning“ ja üldnimetust „Kvældet“ (tärglise puhul).

⁽⁵⁾ Vajaduse korral võib prantsuse keeles mõiste „Pressage“ asendada mõistega „Extraction mécanique“.

C OSA

Söödamaterjalide loetelu

1. Teravili ja sellest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.1.1	Oder	<i>Hordeum vulgare</i> L. terad. Võivad olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.1.2	Oder, paisutatud	Toode, mis saadakse jahvatatud või purustatud odrast, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes.	Tärklis
1.1.3	Oder, röstitud	Odra röstimisel saadav toode, osaliselt röstitud kuni heleda värvuse saavutamiseni.	Tärklis, kui > 10 % Toorproteiin, kui > 15 %
1.1.4	Odrahelbed	Toode, mis saadakse kroovitud odra aurutamisel ja valtsimisel. Võib sisaldada väheses koguses odrakesti. Võib olla vatsas kaitstud.	Tärklis Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.1.5	Odrakiud	Odratärglise tootmise saadus. Koosneb endospermi osakestest ja põhiosas kiust.	Toorkiud Toorproteiin, kui > 10 %
1.1.6	Odra jämekliid	Etanooli- ja tärglisetootmise saadus, mis saadakse odraterade kuivjahvatamisel, sõelumisel ja kroovimisel.	Toorkiud Toorproteiin, kui > 10 %
1.1.7	Odra peenkiid	Toode, mis saadakse kroovitud ja sõelutud odraterade ümbertöötamisel kruupideks, peentangudeks või jahuks. Koosneb peamiselt endospermiosakestest, mille hulgas on väikseid kestaosiseid ja terade sõelumisjääke.	Toorkiud Tärklis
1.1.8	Odraproteiin	Odratoode, mis saadakse pärast tärglise ja kliide eraldamist; koosneb peamiselt proteiinist.	Toorproteiin Tärklis
1.1.9	Odra proteiinsööt	Odratoode, mis saadakse pärast tärglise eraldamist; koosneb peamiselt proteiinist ja endospermi osakestest. Võib olla kuivatatud.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 60 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: — Toorproteiin — Tärklis
1.1.10	Odralahus	Odratoode, mis saadakse pärast proteiini ja tärglise ekstraheermist märgtöötlemise käigus.	Toorproteiin
1.1.11	Odrakliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse kroovitud odraterade sõelumisel. Koosneb peamiselt kestaosakestest ja teraosistest, mille küljest on suurem osa endospermist eemaldatud.	Toorkiud
1.1.12	Vedel odratärglis	Odrast tärglise tootmisel saadav sekundaarne tärglisefraktsioon.	Kui niiskusesisaldus on < 50 %: — Tärklis
1.1.13	Linnastatud odra sõelumisjäägid	Linnastatud odra puhastamisel saadav toode, mis koosneb väikestest linnastatud odrateradest ja purustatud linnastatud odraterade fraktsioonidest, mis on enne linnastamisprotsessi eraldatud.	Toorkiud Toortuhk, kui > 2,2 %
1.1.14	Linnastatud odra ja linnaste peenosised	Teravilja peenosised, mis on liikumises olevast teraviljast aspireeritud	Toorkiud
1.1.15	Linnastatud odra kestad	Linnastatud odra puhastamisel saadav toode, mis koosneb kestade ja peenosiste fraktsioonidest.	Toorkiud
1.1.16	Odrameski tahke osa, märg	Odrast etanooli tootmise saadus; sisaldab destilleerimisel tekkivat tahket söödafraktsiooni.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorproteiin

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.1.17	Odrameski vedel osa, märg	Odrast etanooli tootmise saadus; sisaldab destilleerimisel tekkivat lahustuvat söödafraktsiooni.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 70 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: — Toorproteiin
1.1.18	Linnased (1)	Idandatud teraviljast saadud toode, kuivatatud, jahvatatud ja/või ekstraheeritud.	
1.1.19	Linnase juurealgmed (1)	Teravilja linnastamisel ja linnaste puhastamisel saadav toode, mis koosneb juurealgmetest, teravilja peenosistest, kestadest ja väikesetest purustatud linnastatud viljateradest. Võib olla jahvatatud.	
1.2.1	Mais (?)	Maisi <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> terad. Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.2.2	Maisihelbed	Toode, mis saadakse kooritud maisi aurutamisel ja valtsimisel. Võib sisaldada väheses koguses maisikesti.	Tärglis
1.2.3	Maisi peenkliid	Maisijahu või -manna tootmise saadus. Koosneb peamiselt kestaosakestest ja teraosistest, mille küljes on rohkem endospermi kui maisikliidel.	Toorkiud Tärglis
1.2.4	Maisikliid	Maisijahu või -manna tootmise saadus. Koosneb peamiselt kestadest ja teataval määral maisiidu- ning endospermiosakestest.	Toorkiud
1.2.5	Maisitõlvikud	Maisitõlviku keskosa. Koosneb eraldamata õisikuteljest, teradest ja lehtedest.	Toorkiud Tärglis
1.2.6	Maisi söelumisjäädgid	Pärast söelumist alles jäävad maisifraktsioonid.	
1.2.7	Maisikiud	Toode, mis saadakse maisitärglise valmistamisel. Koosneb peamiselt kiust.	Niiskusesisaldus, kui < 50 % või > 70 % Kui niiskusesisaldus on < 50 %: — Toorkiud
1.2.8	Maisigluteen	Toode, mis saadakse maisitärglise valmistamisel. Koosneb peamiselt tärglise eraldamisel saadavast gluteenist.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 70 % või > 90 %
1.2.9	Maisi gluteensööt	Toode, mis saadakse maisitärglise valmistamisel. Koosneb kliidest ja maisilahusest. Toode võib sisaldada ka purustatud maisiteri ja maisiidudest õli ekstraheerimise jääke. Lisatud võib olla muid tärglisest saadud tooteid ja tärglisetoodete rafineerimisel ja käärutamisel saadud tooteid; toode võib olla kuivatatud.	Niiskusesisaldus, kui < 40 % või > 65 % Kui niiskusesisaldus on < 40 %: — Toorproteiin — Toorkiud — Tärglis — Toorrasv
1.2.10	Maisiidud	Toode, mis saadakse maisimanna, -jahu või -tärglise tootmisel. Koosneb peamiselt maisiidudest, kestadest ja endospermi osadest.	Niiskusesisaldus, kui < 40 % või > 60 % Kui niiskusesisaldus on < 40 %: — Toorproteiin — Toorrasv
1.2.11	Maisiidukook	Õlitööstuse toode, mis saadakse töödeldud maisiidude pressimisel, mille küljes võib olla endospermi- ja seemnekestaosakesi.	Toorproteiin Toorrasv
1.2.12	Maisiidusrott	Õlitööstuse toode, mis saadakse töödeldud maisiidude ekstraheerimisel.	Toorproteiin
1.2.13	Maisiidu toorõli	Maisiidudest saadud toode.	Toorrasv
1.2.14	Mais, paisutatud	Toode, mis saadakse jahvatatud või purustatud maisist, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes.	Tärglis

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.2.15	Maisileotis	Maisi leotamisel saadav kontsentreeritud vedelfraktsioon.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 65 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: — Toorproteiin
1.2.16	Suhkrumaisisilo	Suhkrumaisi töötlemise kõrvaltoode, mis koosneb tükeldatud ja kuivatatud või pressitud tõlviku keskosast, kestadest ja teradest. Valmistamiseks tükeldatakse suhkrumaisi tõlvikud, kestad ja lehed koos suhkrumaisi teradega.	Toorkiud
1.3.1	Hirss	<i>Panicum miliaceum</i> L. terad	
1.4.1	Kaer	<i>Avena sativa</i> L. ja teiste kaeraliikide terad.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.4.2	Kooritud kaer	Kooritud kaeraterad. Võivad olla auruga töödeldud.	
1.4.3	Kaerahelbed	Toode, mis saadakse kroovitud kaeraterade aurutamisel ja valtsimisel. Võib sisaldada väheses koguses kaerakesti.	Tärglis
1.4.4	Kaera peenkliid	Toode, mis saadakse kroovitud ja sõelutud kaeraterade ümbertöötamisel tangudeks ja jahuks. Koosneb peamiselt kaerakliidest ja teatavast osast endospermist	Toorkiud Tärglis
1.4.5	Kaerakliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse kroovitud kaeraterade sõelutamisel. Koosneb peamiselt kestaosakestest ja teraosistest, mille küljest on suurem osa endospermist eemaldatud.	Toorkiud
1.4.6	Kaera jämekliid	Toode, mis saadakse kaeraterade kroovimisel	Toorkiud
1.4.7	Kaer, paisutatud	Toode, mis saadakse jahvatatud või purustatud kaerast, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes.	Tärglis
1.4.8	Kaeratangud	Puhastatud kaer, millelt on kestad eemaldatud.	Toorkiud Tärglis
1.4.9	Kaerajahu	Toode, mis saadakse kaeraterade jahvatamisel.	Toorkiud Tärglis
1.4.10	Kaera söödajahu	Suure tärglisesisaldusega kaeratoode, mis on saadud pärast koorimist.	Toorkiud
1.4.11	Kaerasööt	Toode, mis saadakse kroovitud ja sõelutud kaeraterade ümbertöötamisel tangudeks ja jahuks. Koosneb peamiselt kaerakliidest ja teatavast osast endospermist	Toorkiud
1.5.1	Kinoa (tšiili hanemaltsa) seemned, ekstraheerimisjääk	Tšiili hanemaltsa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) puhastatud kogu seeme, millelt on eemaldatud seemne väliskestas sisalduv saponiin	
1.6.1	Riis, purustatud	Toode, mis saadakse riisi (<i>Oryza sativa</i> L.) jahvatamisel, koosneb peamiselt jahvatamise käigus saadud alamõõdulistest ja/või purustatud teradest.	Tärglis
1.6.2	Riis, jahvatatud	Kroovitud riis, millelt on jahvatamise käigus kliid ja idud kas täielikult või osaliselt eemaldatud	Tärglis
1.6.3	Riis, eelpaisutatud	Toode, mis saadakse jahvatatud või purustatud riisist, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes.	Tärglis
1.6.4	Riis, ekstruseeritud	Toode, mis saadakse riisijahu ekstruseerimisel.	Tärglis

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.6.5	Riisihelbed; [Riis, eelpaisutatud]	Toode, mis saadakse eelpaisutatud riisiterade või purustatud riisi helvestamisel.	Tärglis
1.6.6	Riis, kroovitud/tume	Koorimata riis, millelt on eemaldatud ainult väliskest	Tärglis Toorkiud
1.6.7	Jahvatatud söödariis	Riisi lihvimisel väljasõelutud idanevate, jahuste või valmimata söödariisi terade jahvatamisel saadud toode või samalaadne toode normaalsetest, kuid kollastest või pleklistest teradest	Tärglis
1.6.8	Riisijahu	Lihvitud või poleeritud riisi jahvatamisel saadav toode.	Tärglis
1.6.9	Tume riisijahu	Tumeda riis jahvatamisel saadav toode.	Toorkiud Tärglis
1.6.10	Riisikliid	Kooritud riisi jahvatamisel saadav toode, mis koosneb riisituuma väliskihistidest (koor, seemnekest, tuum, aleuroonkiht) ja idu osast	Toorkiud
1.6.11	Riisikliid, kaltsiumkarbonaadi lisandiga	Kroovitud riisiterade poleerimisel saadav toode. Koosneb peamiselt hõbekestadest, aleuroonkihi osakestest, endospermist ja idudest; sisaldab poleerimisel eri määral lisanduvat kaltsiumkarbonaati.	Toorkiud Kaltsiumkarbonaat
1.6.12	Riisikliid, millest on eemaldatud rasv	Riisikliid, mis on saadud õli ekstraheerimisel	Toorkiud
1.6.13	Riisikliiõli	Õli, mis on ekstraheeritud töödeldud riisikliidest	Toorrasv
1.6.14	Riisi peenikliid	Riisijahu ja -tärglise valmistamisel saadav toode, mis saadakse kuiv- või märgjahvatamisel ja sõelumisel. Koosneb peamiselt tärglisest, proteiinist, rasvast ja kiust.	Tärglis, kui > 20 % Toorproteiin, kui > 10 % Toorrasv, kui > 5 % Toorkiud
1.6.15	Söödajahu, aurutatud riisist	Aurutatud kroovitud riisiterade poleerimise saadus. Koosneb peamiselt hõbekestadest, aleuroonkihi osakestest, endospermist ja idudest; sisaldab poleerimisel eri määral lisanduvat kaltsiumkarbonaati	Toorkiud Kaltsiumkarbonaat
1.6.16	Riisimeski	Riisi jahvatamisel saadavad väikseimad purustatud osakesed, tavaliselt üks neljandik kogu tera suuruselt.	Tärglis
1.6.17	Riisiidud	Toode, mis koosneb peamiselt riisi kroovimisel eemaldatud ja kliist eraldatud idust.	Toorrasv Toorproteiin
1.6.18	Riisiidukook	Õlitööstuse toode, mis saadakse endospermi- ja seemnekestaosakestega riisiidude pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
1.6.19	Riisiidusrott	Õlitööstuse toode, mis saadakse endospermi- ja seemnekestaosakestega riisiidude ekstraheerimisel.	Toorproteiin
1.6.20	Riisiproteiin	Purustatud riisist riisitärglise valmistamise saadus, mis saadakse märgjahvatamisel, sõelumisel, eraldamisel, kontsentreerimisel ja kuivatamisel.	Toorproteiin
1.6.21	Vedelsööt poleeritud riisist	Kontsentreeritud vedel toode, mis saadakse riisi märgjahvatamisel ja sõelumisel.	Tärglis
1.7.1	Rukis	<i>Secale cereale</i> L. terad	

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.7.2	Rukki peenkliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse rukki söelumisel. Koosneb peamiselt endospermiosakestest, mille hulgas on väikseid kestaosiseid ja terade eri osi.	Tärklis Toorkiud
1.7.3	Rukkisöödajahu	Jahutööstuse toode, mis saadakse rukki söelumisel. Koosneb peamiselt kestaosakestest ja teraosistest, mille küljes on rohkem endospermi kui rukkikliidel	Tärklis Toorkiud
1.7.4	Rukkikliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse rukki söelumisel. Koosneb peamiselt kestaosakestest ja teraosistest, mille küljest on suurem osa endospermist eemaldatud	Tärklis Toorkiud
1.8.1	Sorgo; [Milo]	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench terad/semned	
1.8.2	Valge sorgo	Valge sorgo terad	
1.8.3	Sorgo gluteensööt	Kuivatatud toode, mis on saadud sorgotärklise eraldamisel. Koosneb peamiselt kliidest ja väikesest kogusest gluteenist. Toode võib sisaldada leotusvee kuivjääke ja sellele võib olla lisatud idusid.	Toorproteiin
1.9.1	Speltanisu	<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schranki ja <i>Triticum monococcum</i> 'i terad.	
1.9.2	Speltanisukliid	Speltanisujahu valmistamise saadus. Koosneb peamiselt kestadest ja teataval määral speltanisuidu ning endospermi osakestest.	Toorkiud
1.9.3	Speltakestad	Toode, mis saadakse speltanisuterade kroovimisel	Toorkiud
1.9.4	Speltanisu peenkliid	Toode, mis saadakse kroovitud ja söelutud speltanisu ümbertöötlemisel speltanisujahuks. Koosneb peamiselt endospermiosakestest, mille hulgas on väikseid kestaosiseid ja terade söelumisjääke.	Toorkiud Tärklis
1.10.1	Tritik	Hübriidi <i>Triticum X Secale cereale</i> L. terad.	
1.11.1	Nisu	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ja muude nisusortide terad. Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.11.2	Nisu juurealgmed	Nisuidude linnastamisel ja linnaste puhastamisel saadav toode, mis koosneb juurealgmetest, teraviljaosakestest, kestadest ja väikestest purustatud linnastatud nisuteradest.	
1.11.3	Nisu, eelpaisutatud	Toode, mis saadakse jahvatatud või purustatud nisust, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes.	Tärklis
1.11.4	Nisu peenkliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse nisuterade või kroovitud speltanisu söelumisel. Koosneb peamiselt endospermiosakestest, mille hulgas on väikseid kestaosiseid ja terade söelumisjääke.	Toorkiud Tärklis
1.11.5	Nisuhelbed	Toode, mis saadakse kroovitud nisuterade aurutamisel ja valtsimisel. Võib sisaldada väheses koguses nisukesti. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorkiud Tärklis Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.11.6	Nisusöödjajahu	Jahutööstuse või linnastamise saadus, mis saadakse nisuterade või kroovitud speltanisu söelumisel. Koosneb peamiselt kestaosakes- test ja teraosistest, mille küljes on rohkem endospermi kui nisukliidel.	Toorkiud
1.11.7	Nisukliid (³)	Jahutööstuse või linnastamise saadus, mis saadakse nisuterade või kroovitud speltanisu söelumisel. Koosneb peamiselt kestaosakes- test ja teraosistest, mille küljest on suurem osa endospermist eemaldatud.	Toorkiud
1.11.8	Linnastatud, kääritatud nisuosised	Toode, mis saadakse nisu ja nisukliide linnastamise ja kääritamise ühendamisel. Seejärel toode kuivatakse ja jahvatatakse.	Tärklis Toorkiud
1.11.10	Nisukiud	Nisu töötlemisel ekstraheeritud kiud. Koosneb peamiselt kiust.	Niiskusesisaldus, kui < 60 % või > 80 % Kui niiskusesisaldus on < 60 %: — Toorkiud
1.11.11	Nisuidud	Jahutööstuse toode, koosneb peamiselt valtsimisel või muul menetlusel eraldatud nisuidudest, mille küljes võib veel olla endospermi- ja kestaosakesi.	Toorproteiin Toorrasv
1.11.12	Nisuidud, kääritatud	Toode, mis saadakse nisuidude kääritamisel inaktiveeritud mikro- organismidega.	Toorproteiin Toorrasv
1.11.13	Nisuidukook	Ölitööstuse toode, mis saadakse nisuidude (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf ning muude nisusortide ja kroovitud spelta- nisu (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum mono- coccum</i> L.)) pressimisel, mille küljes võib olla endospermi- ja seemnekestaosakesi.	Toorproteiin
1.11.15	Nisuproteiin	Nisuproteiin, mis ekstraheeritakse tärklise- või etanoolitootmise käigus, võib olla osaliselt hüdrolüüsitud.	Toorproteiin
1.11.16	Nisu gluteensööt	Nisutärklise ja nisugluteeni tootmise saadus. Koosneb kliidest, millelt võivad idud olla osaliselt eemaldatud. Tootele võib olla lisatud nisu lahustuvaid koostisosi, purustatud nisu ja muid tärkli- sest ja tärklisetoodete rafineerimisel saadud tooteid.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 60 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: — Toorproteiin — Tärklis
1.11.18	Puhas nisugluteen	Nisuproteiin, mida iseloomustab suur viskoelastsus hüdraadina ja mille kuivaines on vähemalt 80 % proteiini (N × 6,25) ja kõige rohkem 2 % tuhka.	Toorproteiin
1.11.19	Vedel nisutärklis	Toode, mis saadakse tärklise/glükoosi ja gluteeni tootmisel nisust.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 85 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Tärklis
1.11.20	Proteiini sisaldav nisutärklis, vähen- datud suhkrusisaldusega	Toode, mis saadakse nisutärklise tootmisel, koosneb osaliselt suhkrut sisaldavast tärklisest, lahustuvatest proteiinidest ja muudest endospermi lahustuvatest osadest.	Toorproteiin Tärklis Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
1.11.21	Nisu lahustuvad koostisosad	Nisutoode, mis saadakse pärast proteiini ja tärklise ekstraheeri- mist märgtöötlemise käigus. Võib olla hüdrolüüsitud.	Niiskusesisaldus, kui < 55 % või > 85 % Kui niiskusesisaldus on < 55 %: — Toorproteiin

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.11.22	Nisupärmi kontsentraat	Alkoholitootmises nisutärglise kääritamise järel moodustuv määrg kõrvalprodukt	Niiskusesisaldus, kui < 60 % või > 80 % Kui niiskusesisaldus on < 60 %: — Toorproteiin
1.11.23	Linnastatud nisu söelumisjääd	Linnastatud nisu puhastamisel saadav toode, mis koosneb väikes- test linnastatud nisuteradest ja purustatud linnastatud nisuterade fraktsioonidest, mis on enne linnastamisprotsessi eraldatud.	Toorkiud
1.11.24	Linnastatud nisu ja linnaste peenosised	Teravilja peenosised, mis on liikumises olevast teraviljast aspireeritud	Toorkiud
1.11.25	Linnastatud nisu kestad	Linnastatud nisu puhastamisel saadav toode, mis koosneb kestade ja peenosiste fraktsioonidest.	Toorkiud
1.12.2	Terajahu ⁽⁴⁾	Terade jahvatamisel saadav jahu.	Tärglis Toorkiud
1.12.3	Teraviljaproteiini kontsentraat ⁽⁴⁾	Kuivatatud kontsentraat, mis saadakse viljast pärast tärglise eral- damist pärmiga kääritamise teel.	Toorproteiin
1.12.4	Viljaterade söelumisjääd ⁽⁴⁾	Teravilja ja linnaste söelumise jääd	Toorkiud
1.12.5	Teraviljaidud ⁽⁴⁾	Jahu- ja tärglisetööstuse toode, koosneb peamiselt valtsimisel või muul menetlusel eraldatud teraviljaidudest, mille küljes võib veel olla endospermi- ja kestaosakesi.	Toorproteiin Toorrasv
1.12.6	Pärmivaba virre teraviljast ⁽⁴⁾	Teraviljatoode, mis saadakse teraviljapiirituse tootmisel kasutatud terade kääritamisel ja destilleerimisel saadud pärmivaba virde kontsentraadi kokkuaurutamisel.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 70 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: — Toorproteiin
1.12.7	Piiritusetööstuse tahked jääd ⁽⁴⁾	Väheste vedeliksisaldusega toode, mis saadakse teraviljapiirituse tootmisel kasutatud terade kääritamisel ja destilleerimisel saadud pärmivaba virde tsentrifugimisel ja/või filtreerimisel tahkeks fraktsiooniks.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorproteiin
1.12.8	Piiritusetööstuse jääkide konts- entraat ⁽⁴⁾	Alkoholitootmises saadav väheste vedeliksisaldusega toode, mis saadakse nisumeski ja suhkrusiirupi destilleerimisel pärast kliide ja gluteeni eelnevat eraldamist.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorvalk, kui > 10 %
1.12.9	Piiritusetööstuse jääd ja jääk- lahused ⁽⁴⁾	Alkoholitootmises saadav toode, mis saadakse teraviljameski ja/või muude tärglisestikaste ja suhkrut sisaldavate toodete destil- leerimisel. Võib olla vatsas kaitstud.	Niiskusesisaldus, kui < 60 % või > 80 % Kui niiskusesisaldus on < 60 %: — Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.12.10	Piiritusetööstuse kuivjääd ⁽⁴⁾	Piiritusetööstuse toode, mis saadakse läbikäärinud terade kuivatamisel pärast alkoholi väljdestilleerimist Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.12.11	Tumedad piiritusetööstuse kuiv- jääd ⁽⁴⁾ ; [Piiritusetööstuse kuiv- jääd ja lahustuvad koostisosad] ⁽⁴⁾	Piiritusetööstuse toode, mis saadakse kääritamispara siirupi või kokkuaurutatud pärmivaba virde lisamisel läbikäärinud teradele pärast alkoholi väljdestilleerimist ja saadud segu kuivatamisel. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
1.12.12	Õlleraba	Õlletootmise saadus, mis koosneb linnastatud ja linnastamata teraviljast ja muudest tärglisestikaste toodete jääkidest, mis võivad sisaldada humalat. Turustatakse tavaliselt niiskena, võimalik on ka müük kuivtootena.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorproteiin

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
1.12.13	Raba	Linnaseviski tootmisel saadav tahke toode. Koosneb linnastatud odra kuuma veega ekstraheerimisel tekkinud jääkidest. Turustatakse tavaliselt niiskena pärast seda, kui ekstrakt on raskusjõu abil eraldatud.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorproteiin
1.12.14	Viljameski	Õlle, linnaseekstrakti ja viski tootmisel saadav tahke toode. Koosneb jahvatatud linnaste ja muu suhkru- ja tärkliserikka linnastamata materjali kuuma veega ekstraheerimisel tekkinud jääkidest. Turustatakse tavaliselt niiskena pärast seda, kui ekstrakt on pressimise abil eraldatud.	Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 88 % Kui niiskusesisaldus on < 65 %: — Toorproteiin
1.12.15	Kääritamispara	Linnaste esimesel destilleerimisel destilleerimisnõusse jääv toode.	Toorproteiin, kui > 10 %
1.12.16	Kääritamispara siirup	Linnaste esimesel destilleerimisel saadav toode, mis saadakse destilleerimisnõusse jäänud kääritamispara kokkuaurutamisel.	Niiskusesisaldus, kui < 45 % või > 70 % Kui niiskusesisaldus on < 45 %: Toorproteiin

2. Õliseemned ja õliviljad, nendest valmistatud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
2.1.1	Babassupalmi kook	Õlitööstuse toode, mis saadakse babassupalmi <i>Orbignya</i> sortide pähklike pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.2.1	Põldtudra seeme	<i>Camelina sativa</i> L. Crantz seemned	
2.2.2	Põldtudrakook	Õlitööstuse toode, mis saadakse põldtudra seemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.2.3	Põldtudrajahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse põldtudrakoogi ekstraheerimisel ja asjakohasel kuumtöötlemisel.	Toorproteiin
2.3.1	Kakao väliskestad	Hariliku kakaopuu (<i>Theobroma cacao</i> L.) kuivatatud ja röstitud seemnete integumendid.	Toorkiud
2.3.2	Kakaokestad	Kakaoubade töötlemisel saadav toode.	Toorkiud Toorproteiin
2.3.3	Kakaosrott, osaliselt kooritud kakaoubadest	Õlitööstuse toode, mis saadakse hariliku kakaopuu (<i>Theobroma cacao</i> L.) kuivatatud ja röstitud seemnetest ekstraheerimisjäädina, kusjuures eelnevalt on osaliselt eemaldatud kestad.	Toorproteiin Toorkiud
2.4.1	Koprakook	Õlitööstuse toode, mis saadakse kookospalmi <i>Cocos nucifera</i> L. seemnete kuivatatud tuumade (endospermi) ja väliskestade (integumendi) pressimisel	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.4.2	Koprakook, hüdrolüüsitud	Õlitööstuse toode, mis saadakse kookospalmi <i>Cocos nucifera</i> L. seemnete kuivatatud tuumade (endospermi) ja väliskestade (integumendi) pressimise ja ensümaatilise hüdrolüüsi abil.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.4.3	Koprajahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse kookospalmi seemnete kuivatatud tuumade (endospermi) ja väliskestade (integumendi) ekstraheerimisel.	Toorproteiin
2.5.1	Puuvillaseemned	<i>Gossypium</i> ssp. seemned, mille küljest on kiud eemaldatud. Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
2.5.2	Puuvillaseemnejahu, osaliselt kooritud puuvillaseemnetest	Õlitööstuse toode, mis saadakse selliste puuvillaseemnete ekstraheerimisel, millest on eemaldatud kiud ja osa kestadest. (Toorkiu maksimumsisaldus kuivaines 22,5 %) Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Toorkiud Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.5.3	Puuvillaseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse selliste puuvillaseemnete pressimisel, millest kiud on eemaldatud.	Toorproteiin Toorkiud Toorrasv
2.6.1	Maapähklikook, osaliselt kooritud maapähklitest	Õlitööstuse toode, mis saadakse osaliselt kooritud maapähklite <i>Arachis hypogaea</i> L. ja teiste perekonna <i>Arachis</i> pähklite pressimisel. (Toorkiu maksimumsisaldus kuivaines 16 %)	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.6.2	Maapähkljahu, osaliselt kooritud maapähklitest	Õlitööstuse toode, mis saadakse osaliselt kooritud maapähklitest koogi ekstraheerimisel. (Toorkiu maksimumsisaldus kuivaines 16 %)	Toorproteiin Toorkiud
2.6.3	Maapähklikook kooritud maapähklitest	Õlitööstuse toode, mis saadakse kooritud maapähklite pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.6.4	Maapähkljahu kooritud maapähklitest	Õlitööstuse toode, mis saadakse kooritud maapähklitest koogi ekstraheerimisel.	Toorproteiin Toorkiud
2.7.1	Kapokikook	Õlitööstuse toode, mis saadakse kapokipuu <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn. seemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorkiud
2.8.1	Linaseemned	Hariliku lina <i>Linum usitatissimum</i> L. seemned (botaaniline puhtusaste vähemalt 93 %) tervelt, pressituna või jahvatatuna. Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.8.2	Linaseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse linaseemnete pressimisel. (Botaaniline puhtusaste vähemalt 93 %)	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.8.3	Linaseemnejahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse linaseemnekoogi ekstraheerimisel ja asjakohasel kuumtöötlemisel. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.9.1	Sinepikliid	Sinepi (<i>Brassica juncea</i> L.) töötlemisel saadav toode. Koosneb kestaosakestest ja seemneosistest.	Toorkiud
2.9.2	Sinepiseemnejahu	Toode, mis saadakse lenduva sinepiõli ekstraheerimisel sinepiseemnetest.	Toorproteiin
2.10.1	Õliramtilla seemned	Õliramtilla <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass seemned.	
2.10.2	Õliramtillakook	Õlitööstuse toode, mis saadakse õliramtilla seemnete pressimisel. (Soolhappes lahustumatu tuha maksimumsisaldus 3,4 %).	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.11.1	Oliivid (ekstraheerimisjääk)	Õlitööstuse toode, mis saadakse hariliku õlipuu (<i>Olea europea</i> L.) pressitud viljade ekstraheerimisel, kusjuures eelnevalt on eemaldatud võimalikult palju tuumaosakesi.	Toorproteiin Toorkiud Toorrasv

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
2.12.1	Palmituumakook	Õlitööstuse toode, mis saadakse palmi <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>) tuumade pressimisel, kusjuures eelnevalt on eemaldatud võimalikult palju kõvakesta.	Toorproteiin Toorkiud Toorrasv
2.12.2	Palmituumajahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse palmituumade ekstraheerimisel, kusjuures eelnevalt on eemaldatud võimalikult palju kõvakesta.	Toorproteiin Toorkiud
2.13.1	Kõrvitsaseemned	<i>Cucurbita pepo</i> L. ja perekonna <i>Cucurbita</i> taimede seemned.	
2.13.2	Kõrvitsaseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse <i>Cucurbita pepo</i> L. ja perekonna <i>Cucurbita</i> taimede seemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv
2.14.1	Rapsiseemned (5)	Järgmiste liikide seemned: <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz ja <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Botaaniline puhtusaste vähemalt 94 %). Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.14.2	Rapsiseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse rapsiseemnete pressimisel. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.14.3	Rapsiseemnesrott	Õlitööstuse toode, mis saadakse rapsiseemnekoogi ekstraheerimisel ja asjakohasel kuumtöötlemisel. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.14.4	Rapsiseemned, ekstruseeritud	Toode, mis saadakse tervest rapsiseemnest, töödeldes seda rõhu all niisketes ja soojades tingimustes, suurendades seega tärglisse geelistumist. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Toorrasv Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.14.5	Rapsiseemneproteiini kontsentraat	Õlitööstuse toode, mis saadakse rapsiseemnekoogi või rapsiseemne proteiinifraktsiooni eraldamisel.	Toorproteiin
2.15.1	Saflooriseemned	Safloori <i>Carthamus tinctorius</i> L. seemned.	
2.15.2	Saflooriseemnejahu, osaliselt kooritud saflooriseemnetest	Õlitööstuse toode, mis saadakse osaliselt kooritud saflooriseemnete ekstraheerimisel.	Toorproteiin Toorkiud
2.15.3	Saflooriseemnete kestad	Toode, mis saadakse saflooriseemnete kroovimisel.	Toorkiud
2.16.1	Seesamiseemned	<i>Sesamum indicum</i> L. seemned	
2.17.1	Seesamiseemned, osaliselt kooritud	Õlitööstuse toode, mis saadakse osade kestade eemaldamisel.	Toorproteiin Toorkiud
2.17.2	Seesamiseemnete kestad	Toode, mis saadakse seesamiseemnete kroovimisel.	Toorkiud
2.17.3	Seesamiseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse india seesami (<i>Sesamum indicum</i> L.) seemnete pressimisel. (Soolhappes lahustumatu tuha maksimumsisaldus 5 %).	Toorproteiin Toorkiud Toorrasv
2.18.1	Sojaoad, röstitud	Sobival viisil kuumtöödeldud sojaoad (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) (Ureaasi aktiivsuse piirmäär 0,4 mg N/g × min). Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
2.18.2	Sojaoakook	Õlitööstuse toode, mis saadakse sojaubade pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.18.3	Sojaoajahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel ja sobival viisil kuumtöötlemisel. (Ureaasi aktiivsuse piirmäär 0,4 mg N/g × min). Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Toorkiud kui > 8 % kuivainest Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.18.4	Sojaoajahu, kroovitud sojaubadest	Õlitööstuse toode, mis saadakse kroovitud sojaubade ekstraheerimisel ja sobival viisil kuumtöötlemisel. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. (Ureaasi aktiivsuse piirmäär 0,5 mg N/g × min). Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.18.5	Sojaoakestad	Toode, mis saadakse sojaubade kroovimisel.	Toorkiud
2.18.6	Sojaoad, ekstruseeritud	Toode, mis saadakse sojaubadest, töödeldes neid rõhu all niisketes ja soojades tingimustes, suurendades seega tärglise geelistumist. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Toorrasv Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.18.7	Sojaproteiini kontsentraat	Toode, mis saadakse kroovitud sojaubadest, millest on rasv ekstraheeritud ja mida on kääritatud või teist korda ekstraheeritud, et alandada lämmastikuvabade ekstraktiivainete taset.	Toorproteiin
2.18.8	Sojaoapulp; [Sojaoapasta]	Toode, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel toiduainete valmistamiseks.	Toorproteiin
2.18.9	Sojaoamelass	Sojaubade töötlemisel saadav toode.	Toorproteiin Toorrasv
2.18.10	Sojaubade töötlemise kõrvalsaadus	Tooted, mis saadakse sojaubade töötlemisel sojaube sisaldavate toiduainete valmistamiseks.	Toorproteiin
2.19.1	Päevaliliseemned	Päevalille <i>Helianthus annuus</i> L. seemned. Võivad olla kaitstud lagunemise eest vatsas.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.19.2	Päevaliliseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse päevaliliseemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.19.3	Päevaliliseemnejahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse päevaliliseemnekoogi ekstraheerimisel ja asjakohasel kuumtöötlemisel. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud aktiivmulda või filteraineid. Võib olla vatsas kaitstud.	Toorproteiin Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
2.19.4	Päevaliliseemnejahu, kroovitud päevaliliseemnetest	Õlitööstuse toode, mis saadakse sellise päevaliliseemnekoogi ekstraheerimisel ja sobival viisil kuumtöötlemisel, millest on kõik kestad või osa nendest eemaldatud. Võib sisaldada maksimum 1 % ühendatud töötlemis- ja rafineerimistehastes kasutatud pleekmulda või filteraineid. (Toorkiu maksimumsisaldus kuivaines 27,5 %)	Toorproteiin Toorkiud
2.19.5	Päevaliliseemne kestad	Toode, mis saadakse päevaliliseemnete kroovimisel.	Toorkiud
2.20.1	Taimeõli ja -rasv (6)	Taimedest saadud õli ja rasv (v.a riitsinusest saadav kastoorõli), millest võivad fosfatiidid olla eraldatud; rafineeritud ja/või hüdrogeenitud	Niiskusesisaldus, kui > 1 %
2.21.1	Toorletsitiinid	Õliseemnetest ja viljadest saadud toorõlist fosfatiidide eraldamisel saadavad fosfolipiidid.	

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
2.22.1	Kanepiseemned	Kontrollitud kanepiseemned (<i>Cannabis sativa</i> L.), mille suurim THC-sisaldus on kooskõlas ELi õigusaktidega	
2.22.2	Kanepiseemnekook	Õlitööstuse toode, mis saadakse kanepiseemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorkiud
2.22.3	Kanepiõli	Õlitööstuse toode, mis saadakse kanepitaime ja -seemnete pressimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toorkiud
2.23.1	Unimagunaseemned	Unimaguna <i>Papaver somniferum</i> L. seemned.	
2.23.2	Unimagunaseemnejahu	Õlitööstuse toode, mis saadakse unimagunaseemnekoogi ekstraheerimisel.	Toorproteiin

3. Kaunviljade seemned ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
3.1.1	Aedoad, röstitud	<i>Phaseolus</i> spp. või <i>Vigna</i> spp seemned, sobival viisil kuumtöödeldud. Võib olla vatsas kaitstud.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
3.1.2	Aedoaproteiini kontsentraat	Toode, mis saadakse tärglisevalmistamise käigus eraldatud aedoa mahlast.	Toorproteiin
3.2.1	Jaanikaunapuu viljad, kuivatatud	Jaanikaunapuu <i>Ceratonia siliqua</i> L. kuivatatud viljad	Toorkiud
3.2.3	Jaanikaunad, kuivatatud	Toode, mis saadakse jaanikaunapuu kuivatatud viljade (kaunade) purustamisel, kusjuures enne on eraldatud seemned.	Toorkiud
3.2.4	Jaanikaunajahu, kuivatatud, mikroniseeritud	Toode, mis saadakse jaanikaunapuu kuivatatud viljade mikroniseerimisel, kusjuures enne on eraldatud seemned.	Toorkiud Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
3.2.5	Jaanikaunaidud	Jaanikaunapuu seemneidud	Toorproteiin
3.2.6	Jaanikaunaidukook	Õlitööstuse toode, mis saadakse jaanikaunaidude pressimisel.	Toorproteiin
3.2.7	Jaanikaunaseemned	Jaanikaunapuu seemned.	Toorkiud
3.3.1	Kikerherned	Hariliku kikerherne (<i>Cicer arietinum</i> L.) seemned	
3.4.1	Lääts-hiirehernes	Lääts-hiireherne (<i>Ervum ervilia</i> L.) seemned	
3.5.1	Põld-lambaläätse seemned	Põld-lambaläätse (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) seemned.	
3.6.1	Guaarajahu	Toode, mis saadakse taimeliimi ekstraheerimisel guaraaoa <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. seemnetest.	Toorproteiin
3.6.2	Guaaraidujahu	Toode, mis saadakse taimeliimi ekstraheerimisel guaraaoa seemneidudest.	Toorproteiin
3.7.1	Põlduba	<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. ja var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. seemned	
3.7.2	Põldoaheelbed	Toode, mis saadakse kooritud põldubade aurutamisel ja valtsimisel.	Tärglis Toorproteiin
3.7.3	Põldoa kestad; [põldoa koored]	Toode, mis saadakse põldoa seemnete koorimisel, koosneb peamiselt väliskestadest.	Toorkiud Toorproteiin

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
3.7.4	Põldoad, kooritud	Toode, mis saadakse põldoaseemnete koorimisel, koosneb peamiselt põldoa seemnetest.	Toorproteiin Toorkiud
3.7.5	Põldoaproteiin	Toode, mis saadakse põldubade jahvatamisel ja õhkfraksioneerimisel.	Toorproteiin
3.8.1	Läätsed	Hariliku lääts (<i>Lens culinaris</i> a.o. Medik) seemned	
3.8.2	Läätskestad	Toode, mis saadakse läätseseemnete kroovimisel.	Toorkiud
3.9.1	Maguslupiin	Maguslupiini (<i>Lupinus</i> ssp.) seemned, vähese alkaloidisisaldusega	
3.9.2	Maguslupiin, kooritud	Maguslupiini kooritud seemned	Toorproteiin
3.9.3	Lupiinikestad; [lupiinikoored]	Toode, mis saadakse lupiiniseemnete koorimisel, koosneb peamiselt väliskestadest.	Toorproteiin Toorkiud
3.9.4	Lupiinipulp	Toode, mis saadakse lupiini koostisainete ekstraheerimisel.	Toorkiud
3.9.5	Lupiini peenkliid	Toode, mis saadakse lupiinjahu valmistamisel lupiinist. Koosneb peamiselt iduleheosakestest ja väiksemal määral kestadest.	Toorproteiin Toorkiud
3.9.6	Lupiiniproteiin	Toode, mis saadakse tärglisevalmistamise käigus eraldatud lupiinimahlast, või jahvatamise ja õhkfraksioneerimise tulemusena.	Toorproteiin
3.9.7	Lupiiniproteiinjahu	Toode, mis saadakse lupiini töötlemisel kõrge proteiinisaldusega jahu tootmiseks.	Toorproteiin
3.10.1	Mungoad	Mungvigna <i>Vigna radiata</i> L. oad.	
3.11.1	Herned	Herne <i>Pisum</i> spp. seemned. Võivad olla kaitstud lagunemise eest vatsas.	Meetod kaitseks lagunemise eest vatsas, vajaduse korral
3.11.2	Hernekliid	Toode, mis saadakse hernejahu valmistamisel. Koosneb peamiselt herneste koorimisel ja puhastamisel eraldatud kestadest.	Toorkiud
3.11.3	Hernehelbed	Toode, mis saadakse kooritud herneseemnete aurutamisel ja valtsimisel.	Tärglis
3.11.4	Hernejahu	Toode, mis saadakse herneste jahvatamisel.	Toorproteiin
3.11.5	Hernekestad	Toode, mis saadakse hernejahu valmistamisel. Koosneb peamiselt koorimisel ja puhastamisel eraldatud kestadest ja väiksemal määral endospermist.	Toorkiud
3.11.6	Herned, kooritud	Kooritud herneseemned.	Toorproteiin Toorkiud
3.11.7	Herne peenkliid	Toode, mis saadakse hernejahu valmistamisel. Koosneb peamiselt iduleheosakestest ja väiksemal määral kestadest.	Toorproteiin Toorkiud
3.11.8	Herne sõelumisjäädgid	Pärast sõelumist alles jäävad hernefraktsioonid.	Toorkiud
3.11.9	Herneproteiin	Toode, mis saadakse tärglisevalmistamise käigus eraldatud herneimahlast, või jahvatamise ja õhkfraksioneerimise tulemusena.	Toorproteiin
3.11.10	Hernepulp	Toode, mis saadakse tärglise ja proteiini märgestraheerimisel hernestest. Koosneb peamiselt sisekiududest ja tärglisest.	Niiskusesisaldus, kui < 70 % või > 85 % Tärglis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivaine massist

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
3.11.11	Herne lahustuvad koostisained	Toode, mis saadakse tärglise ja proteiini märgestraaheerimisel herneldest. Koosneb peamiselt lahustuvatest proteiinidest ja oligosahhariididest.	Niiskusesisaldus, kui < 60 % või > 85 % Üldsuhkur Toorproteiin
3.11.12	Hernekiud	Toode, mis saadakse kooritud hernelde jahvatamise ja sõelumise järgsel ekstraheerimisel.	Toorkiud
3.12.1	Vikk	Suviviki (<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i>) ja teiste liikide seemned.	
3.13.1	Põld-seahernes (7)	Põld-seaherne (<i>Lathyrus sativus</i> L.) seemned, sobival viisil kuumtöödeldud.	
3.14.1	Üheõielise hiireherne seemned	<i>Vicia monanthos</i> Desf. seemned	

4. Mugul- ja juurviljad ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
4.1.1	Suhkrupeet	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell juured	
4.1.2	Suhkrupeedi pealsed ja juured	Suhkrutootmisest saadav värske toode, mis koosneb peamiselt puhastatud suhkrupeeditükkidest, mille küljes võib olla leheosi.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 5 % kuivaine massist Niiskusesisaldus, kui < 50 %
4.1.3	Peedisuhkur; [sahharoos]	Suhkrupeedist vee abil ekstraheeritud suhkur	Sahharoos
4.1.4	Peedimelass	Siirupitoode, mis saadakse peedisuhkru tootmisel või rafineerimisel.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 28 %
4.1.5	Peedimelass, mille suhkru- ja/või betaiinisaldust on vähendatud	Toode, mis saadakse sahharoosi ja/või betaiini täiendaval veega ekstraheerimisel peedimelassist.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 28 %
4.1.6	Isomaltuloosi melass	Kristalliseerimata fraktsioon, mis saadakse suhkrupeedist isomaltuloosi tootmisel sahharoosi ensüümidega töötlemise abil.	Niiskusesisaldus, kui < 40 %
4.1.7	Märjad (suhkru)peedilõigud	Suhkrutööstuse toode, mis koosneb veega ekstraheeritud suhkrupeedilõikudest. Suurim niiskusesisaldus: 82 %. Suhkrusisaldus on väike ja läheneb (piimhappe) käärutamise tõttu nullile.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 82 % või > 92 %
4.1.8	Pressitud (suhkru)peedilõigud	Suhkrutööstuse toode, mis koosneb veega ekstraheeritud ja mehhaaniliselt pressitud suhkrupeedilõikudest. Suurim niiskusesisaldus: 82 %. Suhkrusisaldus on väike ja läheneb (piimhappe) käärutamise tõttu nullile.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 82 %
4.1.9	Pressitud (suhkru)peedilõigud, melassilisandiga	Suhkrutööstuse toode, mis koosneb veega ekstraheeritud ja mehhaaniliselt pressitud suhkrupeedilõikudest, millele on lisatud melassi. Suurim niiskusesisaldus: 82 %. Suhkrusisaldus väheneb (piimhappe) käärutamise tõttu.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 82 %
4.1.10	Kuivatatud (suhkru)peedilõigud	Suhkrutööstuse toode, mis koosneb veega ekstraheeritud ja kuivatatud suhkrupeedilõikudest.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Sahharoosina väljendatud üldsuhkur, kui > 10,5 %
4.1.11	Kuivatatud (suhkru)peedilõigud, melassilisandiga	Suhkrutööstuse toode, mis koosneb veega ekstraheeritud ja kuivatatud suhkrupeedilõikudest, millele on lisatud melassi.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Sahharoosina väljendatud üldsuhkur

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
4.1.12	Suhkrusiirup	Suhkru ja/või melassi töötlemisel saadav toode.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 35 %
4.1.13	(Suhkru)peeditükid, keedetud	Toode, mis saadakse toidusiirupi tootmisel suhkrupeedist, võib olla pressitud või kuivatatud.	Kuivatatuna: soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Pressituna: soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 50 %
4.1.14	Frukto-oligosahhariidid	Toode, mis saadakse suhkrupeedist toodetud suhkru ensüümidega töötlemise teel.	Niiskusesisaldus, kui < 28 %
4.2.1	Peedimahl	Punapeedist (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>) pressitud mahl, mis kontsentreeritakse ja pastöriseeritakse, säilitades tüüpilise juurviljale omase maitse ja lõhna.	Niiskusesisaldus, kui < 50 % või > 60 % Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.3.1	Porgandid	Kollase või punase porgandi <i>Daucus carota</i> L. juurikad	
4.3.2	Porgandikoored, aurutatud	Porgandi töötlemisel saadav niiske toode, mis koosneb auruga töötlemisel eemaldatud porgandikoortest, millele võib olla lisatud täiendavalt geeljat porganditärklist. Suurim niiskusesisaldus: 97 %.	Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 87 % või > 97 %
4.3.3	Porgandikaaped	Niiske toode, mis tekib mehaanilise eemaldamise abil porgandi-töötlemise käigus, koosneb peamiselt kuivatatud porganditest ja porgandijääkidest. Toode võib olla kuumtöödeldud. Suurim niiskusesisaldus: 97 %.	Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 87 % või > 97 %
4.3.4	Porgandihelbed	Toode, mis saadakse kollase või punase porgandi juurikate helvestamise teel, seejärel toode kuivatatakse.	
4.3.5	Porgand, kuivatatud	Kollase või punase porgandi juurikad igal kujul, kuivatatuna.	Toorkiud
4.3.6	Porgandisööt, kuivatatud	Toode, mis koosneb kuivatatud porgandisüst ja -koortest.	Toorkiud
4.4.1	Sigurijuured	<i>Cichorium intybus</i> L. juured	
4.4.2	Siguri pealsed ja juured	Siguri töötlemisel saadav värske toode. Koosneb peamiselt puhastatud sigurijuuretükidest ja leheosadest.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 50 %
4.4.3	Siguriseemned	<i>Cichorium intybus</i> L. seemned	
4.4.4	Pressitud siguripulp	<i>Cichorium intybus</i> L. juurtest inuliini tootmisel saadav toode, koosneb ekstraheeritud ja mehaaniliselt pressitud sigurilõikudest. Siguri (lahustuvad) süsivesikud ja vesi on osaliselt eemaldatud.	Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Niiskusesisaldus, kui < 65 % või > 82 %
4.4.5	Kuivatatud siguripulp	<i>Cichorium intybus</i> L. juurtest inuliini tootmisel saadav toode, koosneb ekstraheeritud ja mehaaniliselt pressitud sigurilõikudest, mis seejärel kuivatatakse. Siguri (lahustuvad) süsivesikud on osaliselt ekstraheeritud.	Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
4.4.6	Siguriujuurepulber	Toode, mis saadakse sigurijuure tükeldamisel, kuivatamisel ja jahvatamisel.	Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.4.7	Sigurimelass	Siguritöötlemise toode, mis saadakse inuliini ja oligofruktoosi tootmise käigus.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 20 % või > 30 %
4.4.8	Sigurimelassi raba	Siguritöötlemise toode, mis saadakse inuliini ja oligofruktoosi rafineerimise käigus.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 30 % või > 40 %
4.4.9	Siguriinuliin	Inuliin on <i>Cichorium intybus</i> L. juurtest ekstraheeritud fruktaan.	
4.4.10	Oligofruktoosisiirup	Toode, mis saadakse <i>Cichorium intybus</i> L.-st saadud inuliini osalisel hüdrolüüsimisel.	Niiskusesisaldus, kui < 20 % või > 30 %
4.4.11	Oligofruktoos, kuivatatud	Toode, mis saadakse <i>Cichorium intybus</i> L.-st saadud inuliini osalisel hüdrolüüsimisel ja kuivatamisel.	
4.5.1	Küüslauk, kuivatatud	Puhta jahvatatud küüslaugu <i>Allium sativum</i> L. pulber, värvus valgest kollaseni.	
4.6.1	Maniokk; [tapiokk]; [kassaava]	Jahumanioki (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) juuremugulad, igal kujul.	Niiskusesisaldus, kui < 60 % või > 70 %
4.6.2	Maniokk, kuivatatud	Manioki juuremugulad, igal kujul, kuivatatud.	Tärklis Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.7.1	Sibulapulp	Niiske toode, mis saadakse sibulate (perekond <i>Allium</i>) töötlemisel, sisaldab nii koori kui ka terveid sibulaid. Kui toode saadakse sibulaõli tootmisel, koosneb ta peamiselt kuumutatud sibulajääkidest.	Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.7.2	Sibulad, praetud	Kooritud ja peenestatud sibulatükid, mis seejärel praetakse.	Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest Toorrasv
4.8.1	Kartulid	Liigi <i>Solanum tuberosum</i> L. mugulad.	Niiskusesisaldus, kui < 72 % või > 88 %
4.8.2	Kartulid, kooritud	Kartulid, millelt on auruga töötlemisel eemaldatud koor.	Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.8.3	Kartulikoored, aurutatud	Kartuli töötlemisel saadav niiske toode, mis koosneb auruga töötlemisel eemaldatud kartulikoortest, millele võib olla lisatud täiendavalt geeljat kartulitärklis. Võib olla püreestatud.	Niiskusesisaldus, kui < 82 % või > 93 % Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.8.4	Kartulilõigud, toored	Toode, mis saadakse inimtoiduks ettenähtud kartulitoodete valmistamisel, võib olla kooritud.	Niiskusesisaldus, kui < 72 % või > 88 % Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.8.5	Kartulikaaped	Toode, mis tekib mehaanilise eemaldamise abil kartulitöötlemise käigus, koosneb peamiselt kuivatatud kartulitest ja kartulijääkidest. Toode võib olla kuumtöödeldud.	Niiskusesisaldus, kui < 82 % või > 93 % Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
4.8.6	Kartul, püreena	Blanšeeritud või keedetud ja seejärel püreestatud kartulitoode.	Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.8.7	Kartulihelbed	Toode, mis saadakse pestud, kooritud või koorimata ning aurutatud kartulite rotatsioonkuivatamisel	Tärklis Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
4.8.8	Kartulipulp	Toode, mis saadakse kartulitärklise tootmisel, koosneb ekstraheeritud jahvatatud kartulist.	Niiskusesisaldus, kui < 77 % või > 88 %
4.8.9	Kartulipulp, kuivatatud	Kuivatatud toode, mis saadakse kartulitärklise tootmisel, koosneb ekstraheeritud jahvatatud kartulist.	
4.8.10	Kartuliproteiin	Toode, mis saadakse tärklisetootmisel, koosneb peamiselt proteiinist, mis on järele jäänud pärast tärklise eraldamist.	Toorproteiin
4.8.11	Kartuliproteiin, hüdrolüüsitud	Proteiin, mis saadakse kartuliproteiini kontrollitud ensümaatilise hüdrolüüsi abil.	Toorproteiin
4.8.12	Kartuliproteiin, kääritatud	Toode, mis saadakse kartuliproteiini kääritamise ja pihustuskuivatamise tulemusena.	Toorproteiin
4.8.13	Kartuliproteiin, kääritatud, vedel	Vedel toode, mis saadakse kartuliproteiini kääritamisel.	Toorproteiin
4.8.14	Kartulimahla, kontsentreeritud	Kontsentreeritud toode, mis saadakse kartulitärklise tootmisel, koosneb ainetest, mis jäävad järele pärast seda, kui kartulipulbist on eemaldatud osa kiudu, proteiini ja tärklise ning osa veest on aurustunud.	Niiskusesisaldus, kui < 50 % või > 60 % Kui niiskusesisaldus on < 50 %: — Toorproteiin — Toortuhk
4.8.15	Kartuligraanulid	Kuivatatud kartulid (pärast pesemist, koorimist, suuruse vähendamist – lõikamist, helvestamist jne ja vesi eraldamist).	
4.9.1	Maguskartul ehk bataat	Maguskartuli ehk bataadi (<i>Ipomoea batatas</i> L.) mugulad, igal kujul	Niiskusesisaldus, kui < 57 % või > 78 %
4.10.1	Maapirn; [Topinambur]	Maapirni <i>Helianthus tuberosus</i> L. mugulad, igal kujul.	Niiskusesisaldus, kui < 75 % või > 80 %

5. Muud seemned ja viljad ning nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
5.1.1	Tammetõrud	Hariliku tamme <i>Quercus robur</i> L., kivitamme <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., korgitamme <i>Quercus suber</i> L. või muude tammeliikide terved viljad.	
5.1.2	Tammetõrud, kooritud	Toode, mis saadakse tammetõrude koorimisel.	Toorproteiin Toorkiud
5.2.1	Mandlid	Mandli <i>Prunus dulcis</i> terved või purustatud viljad, kooritud või koorimata.	
5.2.2	Mandlikestad	Mandlikestad, mis saadakse kooritud mandliseemnetest füüsilise eraldamise teel; jahvatatud.	Toorkiud
5.3.1	Aniisiseemned	<i>Pimpinella anisum</i> seemned.	
5.4.1	Õunapulp, kuivatatud; [õunte pressimisjääd, kuivatatud]	Toode, mis saadakse õuntest <i>Malus domestica</i> mahla või siidri tootmisel. Koosneb peamiselt õuna kuivatatud viljalihast ja koordest. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
5.4.2	Õunapulp, pressitud; [õunte pressimisjäätgid, pressitud]	Niiske toode, mis saadakse õunamahla või -siidri tootmisel. Koosneb peamiselt õuna pressitud viljalihast ja koortest. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud
5.4.3	Õunamelass	Toode, mis saadakse pärast õunapulbist pektiini valmistamist. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorproteiin Toorkiud Toorõlid ja -rasvad, kui > 10 %
5.5.1	Suhkruppeediseemned	Suhkruppeediseemned	
5.6.1	Tatar	<i>Fagopyrum esculentum</i> seemned	
5.6.2	Tatra jämekliid ja kliid	Toode, mis saadakse tatraterade jahvatamisel.	Toorkiud
5.6.3	Tatra peenkliid	Jahutööstuse toode, mis saadakse tatra sõelumisel. Koosneb peamiselt endospermiosakestest, mille hulgas on väikseid kestaosiseid ja terade eri osi. Ei või sisaldada rohkem kui 10 % toorkiudu.	Toorkiud Tärklis
5.7.1	Punase peakapsa seemned	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> seemned.	
5.8.1	Kanaari paelrohu seemned	<i>Phalaris canariensis</i> seemned.	
5.9.1	Hariliku köömne seemned	<i>Carum carvi</i> L. seemned	
5.12.1	Purustatud kastanid	Toode, mis saadakse kastanijahu valmistamisel, koosneb peamiselt endospermiosakestest, väikestest kestaosistest ja väikesest hulgast kastani (<i>Castanea</i> spp.) jääkidest.	Toorproteiin Toorkiud
5.13.1	Tsitruspulp	Toode, mis saadakse mahla pressimisel tsitrusviljadest (<i>Citrus</i> (L.) ssp.) Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud
5.13.2	Tsitruspulp, kuivatatud	Toode, mis saadakse mahla pressimisel tsitrusviljadest, kuivatatud. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud
5.14.1	Punase ristiku seemned	<i>Trifolium pratense</i> L. seemned	
5.14.2	Valge ristiku seemned	<i>Trifolium repens</i> L. seemned	
5.15.1	Kohviubade kestad	Toode, mis saadakse kohvipuu <i>Coffea</i> kooritud seemnetest.	Toorkiud
5.16.1	Rukkililleseemned	<i>Centaurea cyanus</i> L. seemned.	
5.17.1	Kurgiseemned	<i>Cucumis sativus</i> L. seemned.	
5.18.1	Küpressiseemned	<i>Cupressus</i> L. seemned	
5.19.1	Datlid	<i>Phoenix dactylifera</i> L. viljad. Võivad olla kuivatatud.	
5.19.2	Datliseemned	Datlipuu terved seemned.	Toorkiud
5.20.1	Apteegitilli seemned	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. seemned	
5.21.1	Viigimarjad	<i>Ficus carica</i> L. viljad. Võivad olla kuivatatud.	
5.22.1	Puuviljatuumad ⁽⁸⁾	Toode koosneb pähkli või luuviljakivi sees olevatest söödavatest seemnetest.	
5.22.2	Puuviljapulp ⁽⁸⁾	Toode, mis saadakse puuviljamahla ja -püree valmistamisel. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
5.22.3	Puuviljapulp, kuivatatud (*)	Toode, mis saadakse puuviljamahla ja -püree valmistamisel ja mis seejärel kuivatatakse. Pektiin võib olla eemaldatud.	Toorkiud
5.23.1	Salatkress	<i>Lepidium sativum</i> L. seemned	Toorkiud
5.24.1	Kõrreliste heintaimede seemned	Perekondadesse <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> ja <i>Juncaceae</i> kuuluvate kõrreliste seemned.	
5.25.1	Viinamarjaseemned	Viinamarjapulbist eraldatud seemned, millest õli ei ole ekstraheeritud.	Toorrasv Toorkiud
5.25.2	Viinamarjaseemnejahu	Toode, mis saadakse õli ekstraheerimisel viinamarjaseemnetest.	Toorkiud
5.25.3	Viinamarjapulp [viinamarjade pressimisjääk]	Viinamarjapulp, mida on pärast alkoholi eraldamist kuivatatud ja millest on eemaldatud nii palju rootsusid ja seemneid kui võimalik.	Toorkiud
5.26.1	Sarapuupähkel	Sarapuu <i>Corylus</i> (L.) spp terved või purustatud viljad, kooritud või koorimata.	
5.27.1	Pektiin	Sobivast taimematerjalist ekstraheeritud pektiin.	
5.28.1	Pronks-lutiklille seemned	<i>Perilla frutescens</i> L. seemned ja nende jahvatamisel saadud tooted.	
5.29.1	Piiniapähklid	<i>Pinus</i> (L.) spp. seemned	
5.30.1	Pistaatsiad	<i>Pistacia vera</i> L. viljad	
5.31.1	Teelehesemned	<i>Plantago</i> (L.) spp. seemned	
5.32.1	Rediseseemned	<i>Raphanus sativus</i> L. seemned	
5.33.1	Spinatiseemned	<i>Spinacia oleracea</i> L. seemned	
5.34.1	Ohakaseemned	<i>Carduus marianus</i> L. seemned	
5.35.1	Tomatipulp [tomati pressimisjääd]	Toode, mis saadakse mahla pressimisel tomatitest (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) koosneb peamiselt tomatikoortest ja seemnetest.	Toorkiud
5.36.1	Hariliku raudrohu seemned	<i>Achillea millefolium</i> L. seemned	

6. Tugi- ja koresöödad ning nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
6.1.1	Lehtpeet (mangold)	<i>Beta</i> spp. lehed	
6.2.1	Teraviljad (*)	Teraviljaliigi taim tervikuna või selle osad. Võib olla kuivatatud, värske või sileeritud.	
6.3.1	Põhk (*)	Teraviljadest saadud õled.	
6.3.2	Põhk, töödeldud (*) (10)	Toode, mis saadakse teraviljaõlgede töötlemisel sobiva menetluse abil	Naatrium, kui toodet on töödeldud NaOH-ga
6.4.1	Ristikujahu	Toode, mis saadakse ristiku (<i>Trifolium</i> spp.) kuivatamisel ja jahvatamisel. Võib sisaldada ka kuni 20 % lutserni (<i>Medicago sativa</i> L. ja <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) või muid põllukultuure, mida on kuivatatud ja jahvatatud koos ristikuga.	Toorproteiin Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
6.5.1	Söödataimede jahu ⁽¹⁾ ; [Rohujahu] ⁽¹⁾ ; [Rohujahu] ⁽¹⁾	Toode, mis saadakse heintaimede kuivatamisel ja jahvatamisel ning mõnel juhul kokkupressimisel.	Toorproteiin Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.6.1	Rohi, põllul kuivatatud, [Hein]	Mis tahes rohttaimeliik, põllul kuivatatud	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.6.2	Rohi, kõrgel temperatuuril kuivatatud	Mis tahes rohttaimeliigist saadud toode, mis on kunstlikult kuivatatud (mis tahes kujul)	Toorproteiin Kiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.6.3	Rohi, ürdid, liblikõielised taimed, [haljassööt]	Värsked, sileeritud või kuivatatud põllukultuurid, mis koosnevad rohust, liblikõielistest taimedest või ürtidest ja mida tavapäraselt nimetatakse siloks, kuivsiloks, heinaks või haljassöödaks.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.7.1	Kanepijahu	<i>Cannabis sativa</i> L. kuivatatud lehtedest jahvatatud jahu.	Toorproteiin
6.7.2	Kanepikiud	Roheline kuivatatud kiuline toode, mis saadakse kanepi töötlemisel.	
6.8.1	Põldoavarred	Põldoavarred	
6.9.1	Linavarred	Hariliku lina (<i>Linum usitatissimum</i> L.) varred.	
6.10.1	Lutsern; [Alfalfa]	<i>Medicago sativa</i> L. ja <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> taimed ja nende osad.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.10.2	Lutsern, põllul kuivatatud; [Alfalfa, põllul kuivatataud]	Lutsern, põllul kuivatatud.	Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.10.3	Lutsern, kõrgel temperatuuril kuivatatud; [Alfalfa, kõrgel temperatuuril kuivatatud]	Kunstlikult kuivatatud lutsern, mis tahes kujul.	Toorproteiin Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.10.4	Lutsern, ekstruseeritud; [Alfalfa, ekstruseeritud]	Ekstruseeritud lutsernigraanulid.	
6.10.5	Lutsernijahu; [Alfalfajahu] ⁽¹²⁾	Toode, mis saadakse lutserni kuivatamisel ja jahvatamisel. Võib sisaldada ka kuni 20 % ristikut või teisi heintaimi, mida on kuivatatud ja jahvatatud koos lutserniga	Toorproteiin Toorkiud Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 % kuivainest
6.10.6	Lutserni pressimisjääd; [Alfalfa pressimisjääd]	Kuivatatud toode, mis saadakse lutsernist mahla pressimisel.	Toorproteiin Toorkiud
6.10.7	Lutserni proteiini kontsentraat; [Alfalfaproteiini kontsentraat]	Toode, mis tehnilise kuivatamise abil saadakse pressitud lutsernimahla fraktsioonidest, mis on proteiini sadestamiseks eelnevalt tsentrifuugimise teel eraldatud ja kuumtöödeldud.	Toorproteiin Karoteen
6.10.8	Lutserni lahustuvad koostisained	Toode, mis saadakse proteiini ekstraheerimisel lutsernimahlast. Võib olla kuivatatud.	Toorproteiin
6.11.1	Maisisilo	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> sileeritud taimed või nende osad.	
6.12.1	Hernevarred	<i>Pisum</i> spp. varred	

7. Muud taimed, vetikad ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
7.1.1	Vetikad ⁽¹³⁾	Vetikad, elusad või töödeldud, mis tahes kujul, sh värsked, jahutatud või külmutatud vetikad.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk
7.1.2	Kuivatatud vetikad ⁽¹³⁾	Toode, mis saadakse vetikate kuivatamisel. Toode võib olla pestud joodisisalduse vähendamiseks.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk
7.1.3	Vetikajahu ⁽¹³⁾	Toode, mis saadakse vetikaõli valmistamisel vetikate ekstraheerimisel.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk
7.1.4	Vetikaõli ⁽¹³⁾	Toode, mis saadakse õli valmistamisel vetikatest ekstraheerimise teel.	Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 1 %
7.1.5	Vetikaekstrakt ⁽¹³⁾ ; [Vetikafraktsioon] ⁽¹³⁾	Vetikaekstrakt vee või alkoholiga, koosneb peamiselt süsivesikutest.	
7.2.6	Merevetikajahu	Toode, mis saadakse makrovetikate, eelkõige pruunvetikate kuivatamisel ja jahvatamisel. Toode võib olla pestud joodisisalduse vähendamiseks.	Toortuhk
7.3.1	Puukoored ⁽⁶⁾	Puude või põõsaste puhastatud ja kuivatatud koored.	Toorkiud
7.4.1	Õied ⁽⁶⁾ , kuivatatud	Söödavate taimede kuivatatud õite kõik osad ja nende fraktsioonid.	Toorkiud
7.5.1	Spargelkapsas, kuivatatud	Toode, mis saadakse <i>Brassica oleracea</i> L. taime kuivatamisel pärast pesemist, suuruse vähendamist (lõikamist, helvestamist jne) ja vee eraldamist.	
7.6.1	Suhkruroomelass	Siirupine toode, mis saadakse suhkruroost <i>Saccharum</i> L. suhkru tootmisel või rafineerimisel.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 30 %
7.6.2	Suhkruroog Melass, vähendatud suhkru- sisaldusega	Toode, mis saadakse sahharoosi täiendaval vee abil ekstraheerimisel suhkruroomelassist.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 28 %
7.6.3	Roosuhkur [sahharoos]	Suhkruroost vee abil ekstraheeritud suhkur.	Sahharoos
7.6.4	Suhkruroo pressimisjägid	Toode, mis saadakse suhkru vee abil ekstraheerimisel suhkruroost. Koosneb peamiselt kiududest.	Toorkiud
7.7.1	Lehed, kuivatatud ⁽⁶⁾	Söödavate taimede kuivatatud lehed ja nende fraktsioonid.	Toorkiud
7.8.1	Lignotselluloos ⁽⁶⁾	Toode, mis saadakse looduslikult kuivanud toorpuidu mehaanilisel töötlemisel, koosneb peamiselt lignotselluloosist.	Toorkiud
7.9.1	Lagritsajuured	<i>Glycyrrhiza</i> L. juured	
7.10.1	Münt	<i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> või <i>Mentha viridis</i> (L.) taimede maapealsete osade kuivatamisel saadav toode mis tahes kujul.	
7.11.1	Spinat, kuivatatud	<i>Spinacia oleracea</i> L. taime kuivatamisel saadav toode mis tahes kujul.	
7.12.1	Mohaave tääklilialia	<i>Yucca schidigera</i> Roetzl. pulber	Toorkiud
7.13.1	Taimne süsi; [puusüsi]	Toode, mis saadakse orgaanilise taimematerjali söestamisel.	Toorkiud
7.14.1	Puit ⁽⁶⁾	Keemiliselt töötlemata raieküps puit või puidukiud.	Toorkiud

8. Piimatooted ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
8.1.1	Või ja võitooted	Või ja või tootmisel või töötlemisel saadavad tooted (nt vadak), kui neid ei ole eraldi loetletud.	Toorproteiin Toorrasv Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 6 %
8.2.1	Petipiim / Petipiima kontsentraat / Petipulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse või valmistamisel koorest või samalaadsetel töötlustel. Toode võib olla kontsentreeritud või kuivatatud.	Toorproteiin Toorrasv Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 6 %
8.3.1	Kaseiin	Toode, mis saadakse lõssist või petipiimast happe või laabiga sadestatud kaseiini kuivatamisel.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 10 %
8.4.1	Kaseinaat	Toode, mis eraldatakse kohupiimast või kaseiinist kasutades neutraliseerivaid aineid ja kuivatamist.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 10 %
8.5.1	Juust ja juustutooted	Juust ning juustust ja piimapõhistest toodetest saadud tooted.	Toorproteiin Toorrasv
8.6.1	Ternespiim	Kuni viis päeva pärast poegimist piimalooma piimanäärmetest erituv vedelik.	Toorproteiin
8.7.1	Piimatootmise kõrvalsaadused	Tooted, mis saadakse piimatoodete tootmisel (sh endised piimast toiduained, tsentrifuugimis- või separeerimisete, piimavesi, piimas leiduvad mineraalained).	Niiskus Toorproteiin Toorrasv Üldsuhkur
8.8.1	Kääritatud piimatooted	Piima kääritamisel saadavad tooted (nt jogurt jne).	Toorproteiin Toorrasv
8.9.1	Laktoos	Piimast või vadakust eraldatud suhkur, mida on puhastatud ja kuivatatud	Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 5 %
8.10.1	Piim / Piimakontsentraat / Piimapulber ⁽¹⁴⁾	Ühe või mitme lüpsmise tulemusena udarast eritunud sekreet. Toode võib olla kontsentreeritud või kuivatatud.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 5 %
8.11.1	Lõss / Lõssikontsentraat / Lõssipulber ⁽¹⁴⁾	Piim, mille rasvasisaldust on separeerimise abil vähendatud. Toode võib olla kontsentreeritud või kuivatatud.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 5 %
8.12.1	Piimarasv	Toode, mis saadakse piima koorimisel.	Toorrasv
8.13.1	Piimaproteiinipulber	Toode, mis saadakse piimast keemilise või füüsilise menetluse abil eraldatud proteiini kuivatamisel.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.14.1	Kondenspiim ja sellest saadud tooted	Kondenspiim ja selle tootmisel või töötlemisel saadud tooted.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 5 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
8.15.1	Piimapermeaat / Piimapermeaadi pulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse piima (ultra-, nano- või mikro-) filtrimisel (läbistades membraani) ja millest laktoos võib olla osaliselt eraldatud. Toote puhul võib olla kasutatud pöördosmoosi või kuivatamist.	Toortuhk Toorproteiin Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.16.1	Piimaretentaat / Piimaretentaadi pulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse piima (ultra-, nano- või mikro-) filtrimisel (membraani läbistamata). Toode võib olla kuivatatud.	Toorproteiin Toortuhk Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.17.1	Vadak / Vadakukonsentraat / Vadakupulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse juustu, kohupiima või kaseiini valmistamisel või samalaadsel töötlusel. Toode võib olla kontsentreeritud või kuivatatud.	Toorproteiin Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 % Toortuhk
8.18.1	Laktoosivaba vadak / Laktoosivaba vadakupulber ⁽¹⁴⁾	Vadak, millest laktoos on osaliselt eraldatud. Toode võib olla kuivatatud.	Toorproteiin Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 % Toortuhk
8.19.1	Vadakuproteiin / Vadakuproteiinipulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse vadakust keemilise või füüsilise menetluse abil eraldatud vadakuproteiini kuivatamisel. Toode võib olla kuivatatud.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.20.1	Demineraliseeritud laktoosivaba vadak / Demineraliseeritud laktoosivaba vadakupulber ⁽¹⁴⁾	Vadak, millest laktoos ja mineraalained on osaliselt eraldatud. Toode võib olla kuivatatud.	Toorproteiin Laktoos Toortuhk Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.21.1	Vadakupremeaat / Vadakupremeaadi pulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse vadaku (ultra-, nano- või mikro-) filtrimisel (läbistades membraani) ja millest laktoos võib olla osaliselt eraldatud. Toote puhul võib olla kasutatud pöördosmoosi või kuivatamist.	Toortuhk Toorproteiin Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 %
8.22.1	Vadakurententaat / Vadakurententaadi pulber ⁽¹⁴⁾	Toode, mis saadakse vadaku (ultra-, nano- või mikro-) filtrimisel (membraani läbistamata). Toode võib olla kuivatatud.	Toorproteiin Toortuhk Laktoos Niiskusesisaldus, kui < 8 %

9. Maismaaloomadest saadud tooted ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
9.1.1	Loomsed kõrvalsaadused ⁽¹⁵⁾	Püsisoojaste maismaaloomade kogu keha või teatavad kehaosad, värsked, külmutatud, kuumutatud, happega töödeldud või kuivatatud.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.2.1	Loomne rasv ⁽¹⁵⁾	Püsisoojaste maismaaloomade rasv.	Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 1 %
9.3.1	Mesinduse kõrvalsaadused	Töödeldud või töötlemata mesi, mesilasvaha, mesilaspiim, taruvaik ja öietolm	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
9.4.1	Töödeldud loomne proteiin ⁽¹⁵⁾	Toode, mis saadakse püsisoojaste maismaaloomade kogu keha või teatavate kehaosade kuumtöötlemisel, kuivatamisel ja jahvatamisel, kusjuures rasv võib olla enne osaliselt ekstraheeritud või mehaaniliselt eemaldatud.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.5.1	Želatiini valmistamisel saadud proteiinid ⁽¹⁵⁾	Želatiini valmistamisel saadud kuivatatud loomsed proteiinid, mis vastavad toidu kvaliteedinõuetele	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.6.1	Hüdrolüüsitud loomsed proteiinid ⁽¹⁵⁾	Hüdrolüüsitud proteiinid, mis saadakse loomse proteiini keemilise, mikrobioloogilise või ensümaatilise hüdrolüüsi abil.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.7.1	Verejahu ⁽¹⁵⁾	Toode, mis saadakse püsisoojaste tapaloomade vere kuumtöötlemisel.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.8.1	Veretooted ⁽¹⁵⁾	Tooted, mis saadakse püsisoojaste tapaloomade verest või verefraktsioonidest.; mõiste hõlmab kuivatatud/külmutatud/vedelas olekus vereplasmata, kuivatatud täisverd, kuivatatud/külmutatud/vedelas olekus punaliblesid või nende fraktsioone ja segusid.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.9.1	Toidujäätmed [Toidujäätmete uuskasutus]	Igasugused loomset päritolu materjali sisaldavad toidujäätmed, sealhulgas kasutatud toiduõli, mis on pärit restoranidest, toitlustustevõtetest ja köökidest, sealhulgas keskköökidest ja kodumajapidamiste köökidest.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.10.1	Kollageen ⁽¹⁵⁾	Proteiinipõhine toode, mis saadakse loomade kontidest, toornahast ja kõõlustest.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.11.1	Sulejahu	Toode, mis saadakse tapaloomade sulgede kuivatamisel ja jahvatamisel; võib olla hüdrolüüsitud.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.12.1	Želatiin ⁽¹⁵⁾	Loodusliku päritoluga lahustuv proteiin, geelistuv või geelistumatu, mis on saadud loomade kontidest, toornahkadest, kõõlustest ja soontest pärit kollageeni osalise hüdrolüüsi teel.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.13.1	Kõrned ⁽¹⁵⁾	Toode, mis saadakse loomarasva, seapeki ja muu ekstraheeritud või mehaaniliselt eraldatud loomse rasva töötlemisel; värske, külmutatud või kuivatatud	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.14.1	Loomse päritoluga tooted ⁽¹⁵⁾	Tooted, mis ei ole enam ette nähtud inimtoiduks kas ärilistel kaalutlustel, tootmis- või pakendamisdefektide või muude puuduste tõttu, mis ei ohusta inimeste ega loomade tervist; töödeldud või töötlemata (nt värsked, külmutatud, kuivatatud).	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 8 %
9.15.1	Munad	<i>Gallus gallus</i> L. terved munad, koorega või kooreta.	
9.15.2	Albumiin	Toode, mis saadakse munadest pärast munakoorte ja munakollase eraldamist; pastöriseeritud, võib olla denatureeritud.	Toorproteiin Denaturatsiooni meetod, vajaduse korral
9.15.3	Munatooted, kuivatatud	Tooted, mis koosnevad pastöriseeritud kuivatatud munadest (ilma kooreta) või kuivatatud albumiini ja kuivatatud munakollast (erinevas vahekorras) sisaldavast segust.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 5 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
9.15.4	Suhkruga munapulber	Kuivatatud suhkrustatud munad tervelt või osadena.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 5 %
9.15.5	Munakoored, kuivatatud	Tooted, mis saadakse kodulindude munadest pärast munakollase ja albumiini eraldamist. Koored kuivatatakse.	Toortuhk
9.16.1	Selgrootud maismaaloomad ⁽¹⁵⁾	Selgrootud maismaaloomad tervikuna või nende kehaosad, kõigil eluetappidel, v.a liigid, mis on patogeensed inimeste või loomade suhtes; töödeldud või töötlemata (nt värsked, külmutatud, kuivatatud).	

10. Kala ja muud veeloomad ning nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
10.1.1	Veeselgrootud ⁽¹⁶⁾	Mere- või mageveeselgrootud tervikuna või nende kehaosad, kõigil eluetappidel, v.a liigid, mis on patogeensed inimeste või loomade suhtes; töödeldud või töötlemata (nt värsked, külmutatud, kuivatatud).	
10.2.1	Veeloomadest saadud kõrvalsaadused ⁽¹⁶⁾	Tooted on pärit ettevõtetest, kus valmistatakse inimtoiduks ette nähtud tooteid; töödeldud või töötlemata (nt värsked, külmutatud, kuivatatud).	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk
10.3.1	Koorikloomade jahu	Toode, mis saadakse tervete koorikloomade (sh looduslike ja tehistingimustes kasvatatud krevettide) või nende osade kuumutamisel, pressimisel ja kuivatamisel.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.4.1	Kala ⁽¹⁷⁾	Terved kalad või nende osad; värsked, külmutatud, kuumutatud, happega töödeldud või kuivatatud.	Toorproteiin Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.4.2	Kalajahu ⁽¹⁷⁾	Toode, mis saadakse tervete kalade või nende osade kuumutamisel, pressimisel ja kuivatamisel; kalamahl võib olla tootele enne kuivatamist tagasi lisatud.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.4.3	Kalamahl	Kontsentreeritud toode, mis eraldatakse kalajahu tootmisel; stabiliseeritud hapestamise või kokkuaurutamiseks.	Toorproteiin Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 5 %
10.4.4	Kalaproteiin, hüdrolüüsitud	Toode, mis saadakse tervete kalade või nende osade happelise hüdrolüüsi teel; sageli kuivatamise abil kontsentreeritud.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.4.5	Kalaluujahu	Toode, mis saadakse kala kehaosade kuumutamisel, pressimise ja kuivatamisel. Koosneb peamiselt kalaluudest.	Toortuhk
10.4.6	Kalaõli	Kaladest või nende osadest saadud õli, mida on vee eraldamiseks tsentrifuugitud (võib sisaldada liigile iseloomulikke osiseid, nt tursamaksaõli).	Toorrasv Niiskusesisaldus, kui < 1 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
10.4.7	Kalaõli, hüdrogeenitud	Kalaõli hüdrogeenimise tulemusena saadud õli.	Niiskusesisaldus, kui < 1 %
10.5.1	Tavalise hiilgevähi õli	Planktilisest hiilgevähist kuumutamisel ja pressimisel saadud õli, mida on vee eraldamiseks tsentrifuugitud.	Niiskusesisaldus, kui < 1 %
10.5.2	Hiilgevähi proteiini kontsentraat, hüdrolüüsitud	Toode, mis saadakse tervete hiilgevähkide või nende osade ensümaatilise hüdrolüüsi teel; sageli kuivatamise abil kontsentreeritud.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.6.1	Meres elavate rõngusside jahu	Toode, mis saadakse tervete meres elavate rõngusside (sh <i>Nereis virens</i> (M. Sars)) või nende osade kuumtöötlemisel ja kuivatamisel.	Rasv Tuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.7.1	Meres elava zooplanktoni jahu	Toode, mis saadakse meres elava zooplanktoni (sh tavalise hiilgevähi) kuumtöötlemisel, pressimisel ja kuivatamisel.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui < 8 %
10.7.2	Meres elava zooplanktoni õli	Meres elavast zooplanktonist kuumutamisel ja pressimisel saadud õli, mida on vee eraldamiseks tsentrifuugitud.	Niiskusesisaldus, kui > 1 %
10.8.1	Molluskijahu	Toode, mis saadakse tervete molluskite (sh kalmaaride ja kahepoolmeliste karploomade) või nende osade kuumtöötlemisel ja kuivatamisel.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui > 8 %
10.9.1	Kalmaarijahu	Toode, mis saadakse tervete kalmaaride või nende osade kuumtöötlemisel, pressimisel ja kuivatamisel.	Toorproteiin Toorrasv Toortuhk, kui > 20 % Niiskusesisaldus, kui > 8 %

11. Mineraalained ja nendest saadud tooted

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
11.1.1	Kaltsiumkarbonaat (¹⁸) [Lubjakivi]	Toode, mis saadakse jahvatades selliseid kaltsiumkarbonaati sisaldavaid materjale nagu lubjakivi või sadestades seda välja happelistest lahustest.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.2	Mereloomade lubjarikkad kojad	Looduslikku päritolu toode, mis on saadud mereloomade kodadest (nt austri- või merikarbid), jahvatatud või granuleeritud.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.3	Kaltsiummagneesiumkarbonaat	Kaltsiumkarbonaadi ja magneesiumkarbonaadi looduslik segu.	Kaltsium, magneesium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.4	Lupja sisaldavad merevetikad (maerl)	Looduslikku päritolu toode, mis on saadud lupja sisaldavatest merevetikatest, jahvatatud või granuleeritud.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.5	Lithothamn	Looduslikku päritolu toode, mis on saadud lupja sisaldavatest merevetikatest (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), jahvatatud või granuleeritud.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.6	Kaltsiumkloriid	Tehniliselt puhas kaltsiumkloriid.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.7	Kaltsiumhüdroksiid	Tehniliselt puhas kaltsiumhüdroksiid.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
11.1.8	Kaltsiumsulfaat, veevaba.	Tehniliselt puhas veevaba kaltsiumsulfaat, mis saadakse veevaba kaltsiumsulfaadi jahvatamisel või kaltsiumsulfaatdihüdraadi veetustamisel.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.9	Kaltsiumsulfaathemihüdraat	Tehniliselt puhas kaltsiumsulfaathemihüdraat, mis saadakse kaltsiumsulfaatdihüdraadi osalisel veetustamisel.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.10	Kaltsiumsulfaatdihüdraat	Tehniliselt puhas kaltsiumsulfaatdihüdraat, mis saadakse kaltsiumsulfaatdihüdraadi jahvatamisel või kaltsiumsulfaahemihüdraadi hüdraatimisel.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.11	Orgaaniliste hapete kaltsiumisoolad ⁽¹⁹⁾	Vähemalt nelja süsinikuaatomiga toidus kasutada lubatud orgaaniliste hapete kaltsiumisoolad.	Kaltsium, orgaaniline hape
11.1.12	Kaltsiumoksiid	Tehniliselt puhas kaltsiumoksiid, mis saadakse loodusliku lubjakivi kaltsineerimisel.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.13	Kaltsiumglükonaat	Glükoonhappe kaltsiumisool, mida tavaliselt väljendatakse valemiga $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, ja selle hüdraatvormid.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.15	Kaltsiumsulfaat/-karbonaat	Toode, mis saadakse naatriumkarbonaadi valmistamisel.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.1.16	Kaltsiumpidolaat	Tehniliselt puhas kaltsium-L-pidolaat.	Kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %
11.2.1	Magneesiumoksiid	Kaltsineeritud magneesiumoksiid (MgO), sisaldab vähemalt 70 % MgO-d.	Magneesium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 15 %
11.2.2	Magneesiumsulfaatheptahüdraat	Tehniliselt puhas magneesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magneesium, väävel, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 15 %
11.2.3	Magneesiumsulfaatmonohüdraat	Tehniliselt puhas magneesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magneesium, väävel, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 15 %
11.2.4	Magneesiumsulfaat, veevaba.	Tehniliselt puhas veevaba magneesiumsulfaat (MgSO_4).	Magneesium, väävel, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.2.5	Magneesiumpropionaat	Tehniliselt puhas magneesiumpropionaat.	Magneesium
11.2.6	Magneesiumkloriid	Tehniliselt puhas magneesiumkloriid või lahus, mis saadakse mereveest loodusliku kontsentreerimise teel pärast naatriumkloriidi ladestamist.	Magneesium, kloor, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.2.7	Magneesiumkarbonaat	Looduslik magneesiumkarbonaat	Magneesium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.2.8	Magneesiumhüdrokksiid	Tehniliselt puhas magneesiumhüdrokksiid.	Magneesium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.2.9	Magneesiumkaaliumsulfaat	Tehniliselt puhas magneesiumkaaliumsulfaat.	Magneesium, kaalium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.2.10	Orgaaniliste hapete magneesiumisoolad ⁽¹⁹⁾	Vähemalt nelja süsinikuaatomiga toidus kasutada lubatud orgaaniliste hapete magneesiumisoolad.	Magneesium, orgaaniline hape
11.3.1	Dikaltsiumfosfaat ⁽²⁰⁾ [Kaltsiumvesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas luudest või anorgaaniliselt toorainest saadud kaltsium-monovesinikfosfaat ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). Ca/P > 1,2	Kaltsium, üldfosfor, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %; soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 5 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
11.3.2	Monokaltsiumfosfaadi ja dikaltsiumfosfaadi segu	Keemilise menetluse abil saadud segu, mis sisaldab kaltsiumvesinikfosfaati ja kaltsiumdivesinikfosfaati (CaHPO_4 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0.8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Üldfosfor, kaltsium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.3	Monokaltsiumfosfaat; [Kaltsiumtetravesinikdiortofosfaat]	Tehniliselt puhas kaltsiumdivesinikfosfaat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} < 0,9$	Üldfosfor, kaltsium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.4	Trikaltsiumfosfaat; [Trikaltsiumortofosfaat]	Tehniliselt puhas luudest või anorgaaniliselt toorainest saadud trikaltsiumfosfaat ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Kaltsium, üldfosfor, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.5	Kaltsiummagneesiumfosfaat	Tehniliselt puhas kaltsiummagneesiumfosfaat.	Kaltsium, magneesium, üldfosfor, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.6	Defluoreeritud fosfaat	Kaltsineeritud looduslik fosfaat, mida on kuumtöödeldud rohkem kui lisandite eemaldamiseks vajalik.	Üldfosfor, kaltsium, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$; soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui $> 5 \%$
11.3.7	Kaltsiumdifosfaat; [Dikaltsiumdifosfaat]	Tehniliselt puhas kaltsiumdifosfaat.	Üldfosfor, kaltsium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.8	Magneesiumfosfaat	Toode, mis sisaldab tehniliselt puhast ühe-, kahe- või kolmealuselist magneesiumvesinikfosfaati.	Üldfosfor, magneesium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$; soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.9	Naatriumkaltsiummagneesiumfosfaat	Toode, mis koosneb tehniliselt puhtast naatriumkaltsiummagneesiumfosfaadist	Üldfosfor, magneesium, kaltsium, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.10	Mononaatriumfosfaat; [Naatriumdivesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas naatriumdivesinikfosfaat. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Üldfosfor, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.11	dinaatriumfosfaat; [Dinaatriumvesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas dinaatriumfosfaat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Üldfosfor, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.12	Trinaatriumfosfaat; [Trinaatriumortofosfaat]	Tehniliselt puhas trinaatriumfosfaat (Na_3PO_4).	Üldfosfor, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.13	Naatriumpürofosfaat [Naatriumdifosfaat]	Tehniliselt puhas naatriumdifosfaat.	Üldfosfor, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.14	Monokaaliumfosfaat; [Kaaliumdivesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas kaaliumdivesinikfosfaat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Üldfosfor, kaalium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.15	Dikaaliumfosfaat; [Dikaaliumdivesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas dikaaliumvesinikfosfaat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Üldfosfor, kaalium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$
11.3.16	Kaltsiumnaatriumfosfaat	Tehniliselt puhas kaltsiumnaatriumfosfaat.	Üldfosfor, kaltsium, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui $> 10 \%$

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
11.3.17	Monoammoonium fosfaat; [Ammooniumdivesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas ammooniumdivesinikfosfaat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Üldlämmastik, üldfosfor, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %
11.3.18	Diammooniumfosfaat; [Diammooniumvesinikortofosfaat]	Tehniliselt puhas diammooniumvesinikfosfaat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Üldlämmastik Üldfosfor 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %
11.3.19	Naatriumtripolüfosfaat; [Pentanaatriumtrifosfaat]	Tehniliselt puhas naatriumtripolüfosfaat.	Üldfosfor Naatrium 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %
11.3.20	Naatriummagneesiumfosfaat	Tehniliselt puhas naatriummagneesiumfosfaat.	Üldfosfor, magneesium, naatrium, 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %
11.3.21	Magneesiumhüpfosfit	Tehniliselt puhas magneesiumhüpfosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magneesium Üldfosfor 2 %-lises sidrunhappes lahustumatu fosfori sisaldus, kui > 10 %
11.3.22	Želatiinita kondijahu	Steriliseeritud ja jahvatatud kondid, millest on eemaldatud želatiin ja rasv.	Üldfosfor, kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.3.23	Kondituhk	Loomsete kõrvalsaaduste tuhastamisel, põletamisel või gaasistamisel tekkivad mineraalsed jäägid.	Üldfosfor, kaltsium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.1	Naatriumkloriid (¹⁸)	Tehniliselt puhas naatriumkloriid või toode, mis saadakse soolalahuse aurutamisel ja kristalliseerimisel (vaakumsool) või merevee aurutamisel (meresool) või kivisoola jahvatamisel.	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.2	Naatriumbikarbonaat [Naatriumvesinikkarbonaat]	Tehniliselt puhas naatriumvesinikkarbonaat (NaHCO_3)	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.3	Naatrium-/ammooniumbikarbonaat [naatrium-/ammooniumvesinikkarbonaat]	Toode, mis saadakse naatriumkarbonaadi ja naatriumbikarbonaadi valmistamisel, sisaldab vähesel määral ammooniumbikarbonaati (ammooniumbikarbonaadi maksimumsisaldus 5 %).	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.4	Naatriumkarbonaat	Tehniliselt puhas naatriumkarbonaat (Na_2CO_3)	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.5	Naatriumseskvikarbonaat [Trinaatriumvesinikdikarbonaat]	Tehniliselt puhas naatriumseskvikarbonaat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.6	Naatriumsulfaat	Tehniliselt puhas naatriumsulfaat.	Naatrium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.4.7	Orgaaniliste hapete naatriumisoolad	Vähemalt nelja süsinikuaatomiga toidus kasutada lubatud orgaaniliste hapete naatriumisoolad.	Naatrium, orgaaniline hape
11.5.1	Kaaliumkloriid	Tehniliselt puhas kaaliumkloriid või loodusliku kaaliumkloriidi jahvatamisel saadav toode.	Kaalium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.5.2	Kaaliumsulfaat	Tehniliselt puhas kaaliumsulfaat (K_2SO_4).	Kaalium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
11.5.3	Kaaliumkarbonaat	Tehniliselt puhas kaaliumkarbonaat (K_2CO_3).	Kaalium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.5.4	Kaaliumbikarbonaat; [Kaaliumvesinikkarbonaat]	Tehniliselt puhas kaaliumbikarbonaat ($KHCO_3$).	Kaalium, soolhappes lahustumatu tuha sisaldus, kui > 10 %
11.5.5	Orgaaniliste hapete kaaliumisoolad (¹⁹)	Vähemalt nelja süsinikuaatomiga toidus kasutada lubatud orgaaniliste hapete kaaliumisoolad.	Kaalium, orgaaniline hape
11.6.1	Väävlipulber	Tehniliselt puhas pulber, mis saadakse mineraali looduslikest ühenditest. Toodet saadakse ka väävli eraldamisel naftatöötlemise käigus.	Väävel
11.7.1	Atapulgiit	Magneesiumist, alumiiniumist ja ränist koosnev looduslik mineraal.	Magneesium
11.7.2	Kvarts	Looduslik mineraal, mis saadakse kvartsiallika jahvatamisel.	
11.7.3	Kristobaliit	Ränidioksiid, mis saadakse kvartsi rekristalliseerimisel.	
11.8.1	Ammooniumsulfaat	Tehniliselt puhas ammooniumsulfaat ($(NH_4)_2SO_4$), mis saadakse keemilise sünteesi tulemusena.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik, väävel
11.8.2	Ammooniumsulfaadi lahus	Ammooniumsulfaadi vesilahus, mis sisaldab vähemalt 35 % ammooniumsulfaati.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik
11.8.3	Orgaaniliste hapete ammooniumisoolad	Vähemalt nelja süsinikuaatomiga toidus kasutada lubatud orgaaniliste hapete ammooniumisoolad.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik, orgaaniline hape
11.8.4	Ammooniumlaktaat	Ammooniumlaktaat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Hõlmab ammooniumlaktaati, mis saadakse vadaku fermenteerimisel <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> ega; sisaldab vähemalt 44 % toorproteiinina väljendatud lämmastikku.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik, toortuhk
11.8.5	Ammooniumatsetaat	Ammooniumatsetaadi (CH_3COONH_4) vesilahus, mis sisaldab vähemalt 55 % ammooniumatsetaati.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik

12. Fermenteerimise (kõrval)saadused, mis on saadud inaktiveeritud või elutute rakkudega mikroorganismidest

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
12.1	Teatavatel substraatidel kasvatatud teatavate mikroorganismide biomassist saadud tooted		
12.1.1	Kultuurist <i>Methylophilus methylotrophus</i> saadud proteiin	Proteiinitoode, mis on saadud kultuuri <i>Methylophilus methylotrophus</i> (tüvi NCIMB 10.515) fermentatsioonil metanoolil, toorproteiini on vähemalt 68 % ja peegeldusnäitaja on vähemalt 50.	Toorproteiin Toortuhk Toorrasv
12.1.2	Kultuuridest <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> ja <i>Bacillus firmus</i> saadud proteiin	Proteiinitoode, mis on saadud kultuuride <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (tüvi NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (tüvi NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (tüvi NCIMB 13288) ja <i>Bacillus firmus</i> (tüvi NCIMB 13280) fermentatsioonil maagaasil (ligikaudu. 91 % metaani, 5 % etaani, 2 % propaani, 0,5 % isobutaani, 0,5 % n-butaani), ammoniaagil ja mineraalooladel, toorproteiini on vähemalt 65 %.	Toorproteiin Toortuhk Toorrasv

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
12.1.3	Bakterist <i>Escherichia coli</i> saadud bakteriaalne proteiin	Proteiinitoode, mis saadakse kõrvalsaadusena aminohapete tootmisel kultuuri <i>Escherichia coli</i> K12 abil taimsel või keemilisel substraadil, ammoniaagil või mineraalooladel; võib olla hüdrolüüsitud.	Toorproteiin
12.1.4	Bakterist <i>Corynebacterium glutamicum</i> saadud bakteriaalne proteiin	Proteiinitoode, mis saadakse kõrvalsaadusena aminohapete tootmisel kultuuri <i>Corynebacterium glutamicum</i> abil taimsel või keemilisel substraadil, ammoniaagil või mineraalooladel; võib olla hüdrolüüsitud.	Toorproteiin
12.1.5	Pärmid ja samalaadsed tooted [Õllepärm] [Pärmitoode]	Kõik pärmid ja nende osad, mis on saadud kultuuride <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> või <i>Brettanomyces ssp.</i> (2 ¹) abil peamiselt taimse päritoluga substraadil, nt melass, suhkrusiirup, alkohol, destilleerimisjääd, teravili ja tärglist sisaldavad tooted, puuviljamahl, vadak, piimhape, hüdrolüüsitud taimsed kiud, kasutades käärimisaineid, nagu ammoniaak ja mineraaloolad.	Niiskusesisaldus, kui < 75 % või > 97 % Kui niiskusesisaldus on < 75 %: Toorproteiin
12.1.6	Penitsilliini tootmisel saadav müteelsilo	Mütseel (lämmastikühendid), märg kõrvalprodukt, mis saadakse penitsilliini tootmisel <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) abil erinevatel süsivesikutel ja nende hüdrolüsaatidel, toodet on kuumutatud ja penitsilliini inaktiveerimiseks sileeritud <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> ja <i>Streptococcus lactis</i> ega. Toorproteiinina väljendatud lämmastik vähemalt 7 %.	Toorproteiinina väljendatud lämmastik Toortuhk
12.2	Muud fermenteerimise kõrvalsaadused		
12.2.1	Raba [melassi kondenseeritud jääklahus]	Virrete tööstusliku tootmise kõrvalsaadused, mis saadakse nt alkoholi-, orgaaniliste hapete ja pärmitootmise käärimisprotsessis. Need koosnevad vedelast/pastataolisest fraktsioonist, mis saadakse pärast virde eraldamist. Võivad sisaldada kääritamisel kasutatud mikroorganismide elutuid rakke või nende osi. Substraadid on peamiselt taimset päritolu, nt melass, suhkrusiirup, alkohol, destilleerimisjääd, teravili ja tärglist sisaldavad tooted, puuviljamahl, vadak, piimhape, hüdrolüüsitud taimsed kiud ja käärimisainetena kasutatakse nt ammoniaaki ja mineraalooli.	Toorproteiin Substraat ja kasutatud tootmisprotsess, vajaduse korral.
12.2.2	L-glutamiinhappe tootmise kõrvalsaadused	Kontsentreeritud vedelikud, mis saadakse L-glutamiinhappe tootmise käigus fermentatsiooniprotsessil bakteriga <i>Corynebacterium melassecola</i> substraadil, mis koosneb sahharoosist, melassist, tärglist toodetest ja nende hüdrolüsaatidest, ammooniumisooladest ja muudest lämmastikühenditest.	Toorproteiin
12.2.3	<i>Brevibacterium lactofermentum</i> ja L-lüsiinmonohüdrokloriidi tootmise kõrvalsaadused	Kontsentreeritud vedelikud, mis saadakse L-lüsiinmonohüdrokloriidi tootmise käigus fermentatsiooniprotsessil bakteriga <i>Brevibacterium lactofermentum</i> substraadil, mis koosneb sahharoosist, melassist, tärglist toodetest ja nende hüdrolüsaatidest, ammooniumisooladest ja muudest lämmastikühenditest.	Toorproteiin
12.2.4	<i>Corynebacterium glutamicum</i> ja aminohapete tootmise kõrvalsaadused	Vedelikud, mis saadakse aminohapete tootmisel kultuuri <i>Corynebacterium glutamicum</i> abil taimsel või keemilisel substraadil, ammoniaagil või mineraalooladel	Toorproteiin Toortuhk
12.2.5	<i>Escherichia coli</i> K12'ga aminohapete tootmise kõrvalsaadused	Vedelikud, mis saadakse aminohapete tootmisel kultuuri <i>Escherichia coli</i> K12 abil taimsel või keemilisel substraadil, ammoniaagil või mineraalooladel	Toorproteiin Toortuhk
12.2.6	<i>Aspergillus niger</i> ja ensüümi tootmise kõrvalsaadused	Kõrvalsaadus, mis saadakse ensüümitootmise käigus <i>Aspergillus niger</i> fermentatsioonil nisul ja linnastel.	Toorproteiin

13. Mitmesugused materjalid

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
13.1.1	Pagari- ja pastatoodete valmistamisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse leiva, küpsiste, vahvlite või pastatoodete valmistamisel. Võivad olla kuivatatud.	Tärklis Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Toorrasv, kui > 5 %
13.1.2	Valikpagaritoodete valmistamisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse saiade ja kookide valmistamisel. Võivad olla kuivatatud.	Tärklis Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Toorrasv, kui seda on üle 5 %
13.1.3	Hommikuhelveste valmistamisel saadavad tooted	Ained või tooted, mis on ette nähtud inimtoiduks või mille puhul on mõistlik eeldada, et nad sobivad inimtoiduks töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata kujul. Võivad olla kuivatatud.	Toorproteiin, kui > 10 % Toorkiud Toorõlid ja -rasvad, kui > 10 % Tärklis, kui > 30 % Sahharoosina väljendatud üldsuhkur, kui > 10 %
13.1.4	Kondiitritoodete valmistamisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse maiustuste, sh šokolaadi tootmisel. Võivad olla kuivatatud.	Tärklis Toorrasv, kui > 5 % Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
13.1.5	Jäätise valmistamisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse jäätise valmistamisel. Võivad olla kuivatatud.	Tärklis Sahharoosina väljendatud üldsuhkur Toorrasv
13.1.6	Värskete puu- ja köögiviljade töötlemisel saadavad tooted ja kõrvalsaadused ⁽²²⁾	Tooted, mis saadakse värskete puu- ja köögiviljade töötlemisel (sh koored, terved puu- ja köögiviljad ja nende segud). Võivad olla kuivatatud või külmutatud.	Tärklis Toorkiud Toorrasv, kui > 5 % Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 %
13.1.7	Taimede töötlemisel saadavad tooted ⁽²²⁾	Tooted, mis saadakse tervete taimede või nende osade külmutamisel või kuivatamisel.	Toorkiud
13.1.8	Vürtside ja maitseainete töötlemisel saadavad tooted ⁽²²⁾	Tooted, mis saadakse vürtside ja maitseainete või nende osade külmutamisel või kuivatamisel.	Toorproteiin, kui > 10 % Toorkiud Toorõlid ja -rasvad, kui > 10 % Tärklis, kui > 30 % Sahharoosina väljendatud üldsuhkur, kui > 10 %
13.1.9	Maitsetaimede töötlemisel saadavad tooted ⁽²²⁾	Tooted, mis saadakse maitsetaimede või nende osade purustamisel, jahvatamisel, külmutamisel või kuivatamisel.	Toorkiud
13.1.10	Kartuli töötlemisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse kartuli töötlemisel. Võivad olla kuivatatud või külmutatud.	Tärklis Toorkiud Toorrasv, kui > 5 % Soolhappes lahustumatu tuhk, kui > 3,5 %

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
13.1.11	Kastmete valmistamisel saadavad tooted ja kõrvalsaadused	Kastmete tootmisel saadavad ained, mis on ette nähtud inimtoiduks või mille puhul on mõistlik eeldada, et nad sobivad inimtoiduks töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata kujul. Võivad olla kuivatatud.	Toorrasv
13.1.12	Soolaste suupistete valmistamisel saadavad tooted ja kõrvalsaadused	Tooted, mis saadakse soolaste suupistete- kartulikrõpsude, kartulil ja teraviljal põhinevate suupistete (otse ekstruseeritud, taignapõhised ja granuleeritud suupisted) ja pähklike valmistamisel.	Toorrasv
13.1.13	Valmistoidu valmistamisel saadavad tooted	Tooted, mis saadakse valmistoidu valmistamisel. Võivad olla kuivatatud.	Toorrasv, kui > 5 %
13.1.14	Piiritusetootmise taimsed kõrvalsaadused	Tahked taimsed tooted (sh marjad ja seemned, nt aniis), mis saadakse pärast nende taimede alkoholilahuses leotamist või pärast alkoholi aurustamist / destilleerimist või mõlemat, valmistades ette lõhna- ja maitseaineid piiritusetööstuse jaoks. Tooted peavad olema destilleeritud alkoholijääkide eemaldamiseks.	Toorproteiin, kui > 10 % Toorkiud Toorõlid ja -rasvad, kui > 10 %
13.1.15	Õlletootmise jäägid loomasöödana	Õllevalmistamisel saadav toode, mis ei ole inimtarbimiseks kõlblik.	Alkoholisaldus
13.2.1	Karamellsuhkur	Toode, mis saadakse mis tahes suhkruga kontrollitud kuumtöötlemisel.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
13.2.2	Dekstroos	Dekstroos saadakse tärklise hüdrolüüsil ja see koosneb puhtast kristalliseerunud glükoosist, kristallisatsiooniveega või ilma.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
13.2.3	Fruktoos	Fruktoos puhta kristallilise pulbrina. Saadakse glükoosisiirupi glükoosist kasutades glükoosi isomeraasi ja sahharoosi inversioonist.	Sahharoosina väljendatud üldsuhkur
13.2.4	Glükoosisiirup	Glükoosisiirup on tärklisest hüdrolüüsil saadud toidusahhariidide puhastatud ja kontsentreeritud vesilahus.	Üldsuhkur Niiskusesisaldus, kui > 30 %
13.2.5	Glükoosimelass	Toode, mis saadakse glükoosisiirupi rafineerimisel.	Üldsuhkur
13.2.6	Ksüloos	Puidust ekstraheeritud suhkur.	
13.2.7	Laktuloos	Poolsünteetiline disahhariid (4-O-D-galaktopüranosüül-D-fruktoos), mis saadakse glükoosi fruktoosiks isomeerimisel tekkinud laktoosist. Esineb kuumtöödeldud piimas ja piimatoodetes.	Laktuloos
13.2.8	Glükosamiin (Kitosamiin)	Aminosuhkur (monosahhariid), mis on polüsahhariidide kitosaani ja kitini struktuuri osa. Saadakse koorikloomade või muude lülijalgsete eksoskeleti hüdrolüüsil või terade (nt maisi või nisu) käärutamisel.	Naatrium või kaalium, vajaduse korral
13.3.1	Tärklis ⁽²³⁾	Tehniliselt puhas tärklis.	Tärklis
13.3.2	Tärklis ⁽²³⁾ , eelpaisutatud	Toode, mis koosneb kuumtöötlemise abil paisutatud tärklisest.	Tärklis
13.3.3	Tärklisesegu ⁽²³⁾	Toode, mis koosneb eri taimedest saadud looduslikust või modifitseeritud tärklisest.	Tärklis
13.3.4	Tärklise ⁽²³⁾ hüdrolüsaatide kook	Toode, mis saadakse tärklise hüdrolüüsil. Koosneb proteiinist, rasvast ja filterainetest (nt kobediatomiit, puidukiud)	Niiskusesisaldus, kui < 25 % või > 45 % Kui niiskusesisaldus on < 25 %: — Toorrasv — Toorproteiin

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
13.3.5	Dekstriin	Dekstriin on osaliselt happega hüdrolüüsitud tärklis.	
13.3.6	Maltodekstriin	Maltodekstriin on osaliselt hüdrolüüsitud tärklis.	
13.4.1	Polüdekstroos	Korrapäratult seotud glükoosipolümeer, mida saadakse D-glükoo- sist termilise polümerisatsiooniga.	
13.5.1	Polüoolid	Toode, mis saadakse hüdrogeenimise või kääritamisega, koosneb redutseeritud mono-, di- või oligosahhariididest või polüsahhariididest.	
13.5.2	Isomalt	Suhkrualkohol, mis saadakse sahharoosist pärast ensüümidega töötlemist ja hüdrogeenimist.	
13.5.3	Mannitool	Toode, mis saadakse hüdrogeenimise või kääritamisega, koosneb redutseeritud glükoo- ja/või fruktoosist.	
13.5.4	Ksülitool	Toode, mis saadakse ksüloosi hüdrogeenimisel ja kääritamisel.	
13.5.5	Sorbitool	Toode, mis saadakse glükoo- ja hüdrogeenimisel.	
13.6.1	Rasvhapped ⁽²⁴⁾	Toode, mis saadakse taimsete või loomsete õlide ja rasvade neutraliseerimisel leelise või destilleerimisel. Toote võib saada ka rasvhappetootjate poolt kasutatava rasvade ja õlide töötlemise mitme eri viisi tulemusena.	Toorrasv Niiskusesisaldus, kui > 1 %
13.6.2	Glütserooliga esterdatud rasv- happed ⁽²⁴⁾	Glütseriidid, mis saadakse rasvhapete esterdamisel taimse pärit- oluga glütserooliga.	Niiskusesisaldus, kui > 1 % Toorrasv
13.6.3	Rasvhapete mono- ja diglüt- seriidid ⁽²⁴⁾	Rasvhapete mono- ja diglütseriidid koosnevad toidurasvades ja -õlides esinevate rasvhapete ja glütserooli mono-, di- ja triestrite segudest. Võivad sisaldada vähesel määral vabu rasvhappeid ja glütserooli.	Toorrasv
13.6.4	Rasvhapete soolad ⁽²⁴⁾	Toode, mis saadakse vähemalt nelja süsinikuaatomit sisaldavate rasvhapete reageerimisel kaltsiumi-, magneesiumi-, naatriumi- ja kaaliumiühenditega.	Toorrasv (pärast hüdrolüüsi) Niiskusesisaldus Ca, Na, K või Mg (vajaduse korral)
13.7.1	Kondroitiinsulfaat	Toode, mis saadakse kõhre ja pehmeid sidekudesid sisaldavatest kõõlustest, kontidest ja muudest loomsetest kudetest ekstraheerimisel.	Naatrium
13.8.1	Toorglütseriin	Toode, mis saadakse biodiislikütuse (rasvhapete metüül- või etüül- lestrid) valmistamisel määratlemata taimsete ja loomsete õlide ja rasvade ümberesterdamisel. Glütseriin võib sisaldada mineraal- ja orgaanilisi soolasid. (Suurim metanoolisisaldus 0,2 %). Toote võib saada ka mineraalrasvade ja -õlide õlikeemilisel tööt- lemisel, sh ümberesterdamisel, hüdrolüüsil ja seebistamisel.	Glütserool Kaalium Naatrium
13.8.2	Glütseriin	Toode, mis saadakse biodiislikütuse (rasvhapete metüül- või etüül- lestrid) valmistamisel määratlemata taimsete ja loomsete õlide ja rasvade ümberesterdamisel, seejärel glütseriin rafineeritakse. (Glüt- serooli miinimumsisaldus: 99 % kuivainest). Toote võib saada ka mineraalrasvade ja -õlide õlikeemilisel tööt- lemisel, sh ümberesterdamisel, hüdrolüüsil ja seebistamisel.	Glütserool Kaalium Naatrium

Number	Nimetus	Kirjeldus	Kohustuslik teave
13.9.1	Metüülsulfonüülmetaan	Sünteesiliselt saadav orgaaniline väävliühend ((CH ₃) ₂ SO ₂), identne taimedes looduslikult esineva ühendiga.	Väävel
13.10.1	Turvas	Toode, mis tekib taimede (peamiselt turbasambla) looduslikul lagunemisel anaeroobses ja vähetoitelises keskkonnas.	Toorkiud
13.11.1	Propüleenlühükool	Toote puhul kasutatakse ka nimetust 1,2-propaandiool või propaan-1,2-diool; tegemist on orgaanilise ühendiga (diool) valemiga C ₃ H ₈ O ₂ . Kergelt magusa maitsega viskoosne vedelik, hügrokoopne, seguneb vee, atsetooni ja kloroformiga.	Propüleenlühükool

(1) Nimetusele võib lisada teraviljaliigi.

(2) Inglise keeles võib nimetuse „maize” asemel kasutada nimetust „corn”. Sama kehtib kõikide maisitoodete kohta.

(3) Kui see toode on jahvatatud väga peeneks, võib nimetusele lisada sõna „peeneteraline” või kasutada selle asemel vastavat teist nimetust.

(4) Sellele nimetusele lisaks võib märkida ka terade liigi.

(5) Vajaduse korral võib lisada märkuse „vähese glükosinolaadisaldusega”, nagu see on määratletud ühenduse õigusaktides. Sama kehtib kõikide rapsiseemnetoodete kohta.

(6) Nimetusele tuleb lisada taimeliigi nimi.

(7) Sellele nimetusele lisaks tuleb märkida kuumtöötlemise viis.

(8) Nimetusele tuleb lisada puuvilja täpsem kirjeldus.

(9) Nimetuses tuleb märkida taimeliik.

(10) Nimetusele lisaks tuleb märkida ka töötlemisviis.

(11) Nimetusele lisaks võib märkida ka heintaimede liigi.

(12) Termin „jahu” asemel võib kasutada terminit „graanulid”. Nimetusele lisaks võib märkida ka kuivatamisviisi.

(13) Nimetusele tuleb lisada liigi nimi.

(14) Mõisted ei ole sünonüümid, tooted erinevad eeskätt niiskusesisalduse poolest. Kasutada tuleb asjakohast mõistet.

(15) Nimetusele tuleb vajaduse korral lisada:

- loomaliik ja/või
- loomse saaduse osa ja/või
- töödeldud loomaliik (nt siga, mäletsejaline, lind) ja/või
- loomaliigi nimi, keda ei ole liigisisese ringluse keelu tõttu töödeldud (nt linnulihavaba) ja/või
- töödeldud materjal (nt luu, kõrge või madala tuhasisaldusega) ja/või kasutatud töötlemisviis (nt rasvatustatud, rafineeritud).

(16) Nimetusele tuleb lisada liigi nimi.

(17) Tehistingimustes kasvatatud kala puhul tuleb nimetusele lisada liigi nimi.

(18) Lisaks sellele nimetusele või selle asemel võib märkida loodusliku materjali nimetuse.

(19) Nimetust tuleb muuta või täiendada, et täpsustada orgaanilist hapet.

(20) Nimetuses võib märkida ka tootmisprotsessi.

(21) Päritüve kohta kasutatav nimetus võib erineda teaduslikust taksonoomiast, seetõttu võib kasutada ka päritüvede loetletud sünonüüme.

(22) Nimetusele tuleb vajaduse korral lisada puuvilja-, köögivilja-, taime-, vürtsi- ja maitsetaimeliik.

(23) Nimetusele tuleb lisada märke botaanilise päritolu kohta.

(24) Nimetust tuleb muuta või täiendada, et täpsustada kasutatud rasvhapet.