

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 242/2010,
annettu 19 päivänä maaliskuuta 2010,
rehuaineluettelon laatimisesta
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon rehun markkinoille saattamisesta ja käytöstä, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 muuttamisesta sekä neuvoston direktiivin 79/373/ETY, komission direktiivin 80/511/ETY, neuvoston direktiivien 82/471/ETY, 83/228/ETY, 93/74/ETY, 93/113/EY ja 96/25/EY ja komission päätöksen 2004/217/EY kumoamisesta 13 päivänä heinäkuuta 2009 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 767/2009 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 24 artiklan 2 kohdan,

on kuullut elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevää pysyvää komiteaa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 767/2009 24 artiklassa säädetään rehuaineluettelon laatimisesta.
- (2) Kyseisen luettelon ensimmäinen versio olisi sen vuoksi laadittava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 767/2009 24 artiklassa tarkoitettu rehuaineluettelo liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä syyskuuta 2010.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä maaliskuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

⁽¹⁾ EUVL L 229, 1.9.2009, s. 1.

LIITE

REHUAINELUETTELO

SANASTOA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Seuraavassa sanastossa kuvataan pääasialliset menetelmät, joita käytetään tässä liitteessä mainittujen rehuaineiden valmistuksessa. Jos näiden aineiden nimet sisältävät tässä olevan yleisnimen tai laatumääritteen, käytetyn valmistusmenetelmän on vastattava sille tässä sanastossa annettua määritelmää.

	Valmistusmenetelmä	Määritelmä	Yleisnimi/laatumäärite
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Väkevöiminen ⁽¹⁾	Tuotteen tiettyjen ainesten pitoisuuksien lisääminen vettä tai muita aineksia poistamalla	Tiiviste
2	Kuoriminen ⁽²⁾	Jyvien, siementen, hedelmien, pähkinöiden ja muiden tuotteiden ulompien kerrosten poistaminen osittain tai kokonaan	Kuorittu, osittain kuorittu
3	Kuivaaminen	Kuivaaminen keinotekoisesti tai luonnollisesti	Kuivattu (auringossa tai keinotekoisesti)
4	Uuttaminen	Rasvojen ja öljyjen poistaminen tietyistä aineista orgaanisilla liuottimilla tai sokerien tai muiden vesiliukoisten ainesten poistaminen vesiliuoksella. Käytettäessä orgaanisia liuottimia saatavan tuotteen on oltava teknisesti vapaa tällaisesta liuottimesta	Uutetut (öljypitoiset aineet), melassi, massa (sokeria ja muita vesiliukoisia aineita sisältävät ainekset)
5	Ekstruusio	Aineen puristaminen tai pursottaminen paineella suuttimien läpi (katso myös esihyytelöiminen)	Ekstrudoitu
6	Hiutaloiminen	Kostean, lämpökäsitellyn tuotteen valssaaminen	Hiutaleet
7	Myllytys	Fysikaalinen käsittely, jolla pienennetään jyvääkokoja ja edistetään jyvän erottumista eri jakeiksi (erityisesti jauhoksi, leseiksi ja rehujauhoksi)	Jauhot, leseet, rehujauho-rehu ⁽³⁾ , rehu
8	Kuumentaminen	Yleisnimitys tietyissä erityisolosuhteissa suoritetuille erilaisille lämpökäsittelyille, joiden tarkoituksena on vaikuttaa aineen ravintoarvoon tai sen rakenteeseen	Paahdettu, kypsennetty, lämpökäsittely
9	Hydraaminen	Saturoimattomien glyseridien muuntaminen saturoiduiksi glyserideiksi (öljyjen ja rasvojen kovettaminen)	Kovetettu, osittain kovetettu
10	Hydrolyysi	Hajoittaminen yksinkertaisiksi kemiallisiksi yhdisteiksi soveltuvalla vesikäsitteilyllä ja mahdollisesti joko entsyymeitä tai happoja tai emäksiä käyttäen	Hydrolysoitu
11	Puristaminen ⁽⁴⁾	Mekaanisen paineen (ruuvi- tai muu puristin) ja mahdollisesti vähäisen lämmön avulla tapahtuva rasvan tai öljyn poistaminen öljypitoisista aineista tai mehun erottaminen hedelmistä tai muista kasvituotteista	Kakku ⁽⁵⁾ (öljypitoiset aineet), massa, hedelmämassa (hedelmät jne.), puristettu juurikas-massa (sokerijuurikkaiden tapauksessa)
12	Rakeistaminen	Tuotteen puristaminen kokoon tiettyyn muotoon	Rae
13	Esihyytelöiminen	Tärkkelyksen muuttaminen, jolla parannetaan huomattavasti sen paisumisominaisuuksia kylmässä vedessä	Esihyytelöity ⁽⁶⁾ , paisutettu
14	Raffinoiminen	Sokereissa, öljyissä, rasvoissa ja muissa luonnonaineissa esiintyvien epäpuhtauksien poistaminen kokonaan tai osittain kemiallisella/fysikaalisella käsitteilyllä	Raffinoitu, osittain raffinoitu

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Märkäjauhatus	Tärkkelyksen uuttamiseksi suoritettu ytimen/jyvän ainesosien mekaaninen erottaminen vedessä liottamisen jälkeen mahdollisesti rikkidioksidia käyttäen	Alkiot, gluteeni, tärkkelys
16	Murskaus	Jyvien tai muiden rehuaineiden mekaaninen muuntaminen niiden koon pienentämiseksi	Murskattu, murska
17	Sokerien poistaminen	Mono- tai disakkaridien täydellinen tai osittainen poistaminen melassista tai muista sokeria sisältävistä aineista kemiallisin tai fysikaalisin menetelmin	Sokerit poistettu kokonaan tai osittain

(1) Saksankielisessä toisinnossa ilmaisu "Konzentrieren", voidaan tarvittaessa korvata ilmaisulla "Eindicken". Tällöin olisi käytettävä ilmaisua "eingedickt".

(2) "Kuoriminen" voidaan tarvittaessa korvata "silvimisellä". Tällöin olisi käytettävä ilmaisua "silvitty".

(3) Ranskankielisessä toisinnossa voidaan käyttää nimeä "issues".

(4) Ranskankielisessä toisinnossa ilmaisu "pressage" voidaan tarvittaessa korvata ilmaisulla "extraction mécanique".

(5) Tarvittaessa nimitys "kakku" voidaan korvata nimityksellä "rouhe".

(6) Saksankielisessä toisinnossa voidaan käyttää laatumääritettä "aufgeschlossen" ja nimeä "Quellwasser" (viitattaessa tärkkelykseen).

Avoin luettelo tärkeimmistä rehuaineista

1. VILJOJEN JYVÄT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Kaura	Kauran, <i>Avena sativa</i> L., ja muiden viljeltyjen kauralajien jyvät.	
1.02	Kaurahiutaleet	Tuote, joka saadaan höyryttämällä ja valsaamalla kuoritua kauraa. Se voi sisältää pienen määrän kaurankuoria.	Tärkkelys
1.03	Kaurarehujauho	Sivutuote, joka saadaan kauran seulonnan ja kuorinnan yhteydessä kaurasuurimoita ja kaurajauhoa valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa kauraleseistä ja endospermistä.	Raakaselluloosa
1.04	Kaurankuoret ja kauraleseet	Sivutuote, joka saadaan kauran seulonnan yhteydessä kaurasuurimoita valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa kaurankuorista ja kauraleseistä.	Raakaselluloosa
1.05	Ohra	Ohran, <i>Hordeum vulgare</i> L., jyvät.	
1.06	Ohrarehujauho	Sivutuote, joka saadaan ohran seulonnan ja kuorinnan yhteydessä ohrasuurimoita, ohraydinjauhoa tai ohrajauhoa valmistettaessa.	Raakaselluloosa
1.07	Ohravalkuainen	Ohratärkkelysteollisuuden kuivattu sivutuote. Se koostuu pääasiassa tärkkelyksen erottamisen yhteydessä saadusta valkuaisesta.	Raakavalkuainen Tärkkelys
1.08	Riisi, rouhittu	Puhdistetun tai kiillotetun riisin, <i>Oryza Sativa</i> L., valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa alamittaisista rikkoontuneista jyvästä.	Tärkkelys
1.09	Riisileseet (ruskeat)	Kuoritun riisin ensimmäisessä kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osasista.	Raakaselluloosa
1.10	Riisileseet (valkoiset)	Kuoritun riisin toisessa kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa endospermin, aleuronikerroksen ja alkion osasista.	Raakaselluloosa

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Riisilese, kalsiumkarbonaattipitoinen	Kuoritun riisin kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osasista sekä vaihtelevasta määrästä valmistuksessa käytettävää kalsiumkarbonaattia.	Raakaselluloosa Kalsiumkarbonaatti
1.12	Riisirehujauho esikypsytytetystä riisistä	Kuoritun, esikypsytytetyn riisin kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osasista sekä vaihtelevasta määrästä valmistuksessa käytettävää kalsiumkarbonaattia.	Raakaselluloosa Kalsiumkarbonaatti
1.13	Jauhettu rehuriisi	Rehuriisin jauhamisessa syntyvä tuote, joka koostuu joko esikuoritun riisin valmistukseen liittyvän siivilöinnin yhteydessä saatavista vihreistä kypsyttämättömistä tai liitumaisista jyvistä tai normaalisti muodostuneista, esikuorituista, täplikkäistä tai keltaisista riisinjyvistä.	Tärkkelys
1.14	Riisinalkiokakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla riisinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta on vielä tallella.	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa
1.15	Riisinalkiorouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla riisinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta on vielä tallella.	Raakavalkuainen
1.16	Riisitärkkelys	Teknisesti puhdas riisitärkkelys.	Tärkkelys
1.17	Hirssi	Hirssin, <i>Panicum miliaceum</i> L., jyvät.	
1.18	Ruis	Rukiin, <i>Secale cereale</i> L., jyvät.	
1.19	Ruisrehujauho ⁽¹⁾	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa endospermin osasista sekä uloimpien kuorikerrosten hienojakoisista palasista ja viljajätteestä.	Tärkkelys
1.20	Ruisrehu	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin ruisleseistä.	Tärkkelys
1.21	Ruislese	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista suurin osa endospermiä on poistettu.	Raakaselluloosa
1.22	Durra	Durran, <i>Shorghum bicolor</i> L. Moench s.l., jyvät.	
1.23	Vehnä	Vehnä, <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ja muiden viljeltyjen vehnäajien jyvät.	
1.24	Vehnärehujauho ⁽²⁾	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun speltivehnan jyvistä. Se koostuu pääasiassa endospermin osasista sekä uloimpien kuorikerrosten hienojakoisista palasista ja viljajätteestä.	Tärkkelys
1.25	Vehnärehu	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun speltivehnan jyvistä. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin vehnäleseistä.	Raakaselluloosa

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Vehnälese ⁽³⁾	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun spelttivehnän jyvistä. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista suurin osa endospermiä on poistettu.	Raakaselluloosa
1.27	Vehnänalkiot	Myllytyksen sivutuote, joka koostuu pääasiassa valsatuista tai muuten käsitellyistä vehnänalkioista, joissa voi olla vielä jäljellä endospermin ja ulomman kuoren palasia.	Raakavalkuainen Raakarasvat
1.28	Vehnägluteeni	Vehnätrikkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu pääasiassa trikkelyksen erotuksessa saatavasta gluteenista.	Raakavalkuainen
1.29	Vehnägluteenirehu	Vehnätrikkelyksen ja -gluteenin valmistuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu leseistä, joista on voitu osittain poistaa alkio, ja gluteenista; niihin on voitu lisätä pieniä määriä jyvien seulontajätteitä ja trikkelyspohjaisten tuotteiden valmistuksessa syntyviä ainesosia.	Raakavalkuainen Trikkelys
1.30	Vehnätrikkelys	Teknisesti puhdas vehnätrikkelys.	Trikkelys
1.31	Paisutettu vehnätrikkelys	Vehnätrikkelyksen yhdistetty tuote, jota on paisutettu huomattavasti lämpökäsittelyllä.	Trikkelys
1.32	Spelttivehnä	Spelttivehnän <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> , jyvät.	
1.33	Ruisvehnä	Triticalen, <i>Triticum</i> × <i>Secale</i> -hybridi, jyvät.	
1.34	Maissi	Maissin, <i>Zea mays</i> L., jyvät.	
1.35	Maissirehujauho ⁽⁴⁾	Maissijauhon tai maissisuurimoiden valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista ja jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin maissileseistä.	Raakaselluloosa
1.36	Maissilese	Maissijauhon tai maissisuurimoiden valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa ulommista kuorikerroksista sekä maissinalkion ja endospermin palasista.	Raakaselluloosa
1.37	Maissinalkiokakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla kuiva- tai märkämenetelmällä käsitellyistä maissinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta voi vielä olla jäljellä.	Raakavalkuainen Raakarasvat
1.38	Maissinalkiorouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla kuiva- tai märkämenetelmällä käsitellyistä maissinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta voi vielä olla jäljellä.	Raakavalkuainen
1.39	Maissintarikkelysteollisuuden jäänöstötuote ⁽⁵⁾	Sivutuote, joka syntyy valmistettaessa maissintarikkelystä märkämenetelmällä ja jalostettaessa tämä trikkelys alkoholiksi tai muiksi trikkelyksen johdannaisiksi. Se koostuu leseistä ja gluteenista, joihin on voitu lisätä liotusvesiä, joita syntyy trikkelyksen valmistuksen yhteydessä ja jalostettaessa sitä alkoholiksi tai muiksi trikkelyksen johdannaisiksi, ja vähäinen määrä alkioita, joista öljy joko on uutettu tai ei, sekä seulonnasta saatuja rikkoutuneita maissinjyviä, joiden osuus tuotteesta on alle 15 %.	Raakavalkuainen Trikkelys Raakarasvat, jos > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Maissigluteeni	Maissitärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu pääasiassa tärkkelyksen erotuksessa saadusta gluteenista.	Raakavalkuainen
1.41	Maissitärkkelys	Teknisesti puhdas maissitärkkelys.	Tärkkelys
1.42	Esihyytelöity maissitärkkelys ⁽⁶⁾	Lämpökäsitelty maissitärkkelys, joka kylmän veden vaikutuksesta paisuu huomattavasti.	Tärkkelys
1.43	Mallasidut	Mallastuksen sivutuote, joka koostuu pääasiassa idätetyn viljan kuivatuista hiusjuurista.	Raakavalkuainen
1.44	Mäski, kuivattu	Oluenvalmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla mallastetun tai mallastamattoman viljan jätettä ja muita tärkkelyspitoisia tuotteita.	Raakavalkuainen
1.45	Rankki, kuivattu ⁽⁷⁾	Alkoholinvalmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla käymisessä käytetyn viljan jätteitä.	Raakavalkuainen
1.46	Rankki, tumma ⁽⁸⁾	Alkoholinvalmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla käymisessä käytetyn viljan jätteitä, ja johon on lisätty olutsiirappia tai liotusveden haihdutettuja jätteitä.	Raakavalkuainen

⁽¹⁾ Yli 40 prosenttia tärkkelystä sisältävät tuotteet voidaan luokitella "tärkkelysriikkaiksi". Saksaksi niistä voidaan käyttää nimitystä "Roggen-nachmehl".

⁽²⁾ Yli 40 prosenttia tärkkelystä sisältävät tuotteet voidaan luokitella "tärkkelysriikkaiksi". Saksaksi niistä voidaan käyttää nimitystä "Weizen-nachmehl".

⁽³⁾ Jos tämä aines jauhetaan hienommaksi, nimitykseen voidaan lisätä määrite "hienojakoinen" tai nimitys voidaan korvata vastaavalla nimityksellä.

⁽⁴⁾ Yli 40 prosenttia tärkkelystä sisältävät tuotteet voidaan luokitella "tärkkelysriikkaiksi". Saksaksi niistä voidaan käyttää nimitystä "Mais-nachmehl".

⁽⁵⁾ Tämä nimitys voidaan korvata nimityksellä "gluten feed de maïs".

⁽⁶⁾ Voidaan käyttää myös nimitystä "Ekstrudoitu maissitärkkelys".

⁽⁷⁾ Nimeen voidaan lisätä viljalaji.

⁽⁸⁾ Voidaan käyttää myös nimitystä "Rankki ja liukoiset aineet". Nimeen voidaan lisätä viljalaji.

2. ÖLJYKASVIEN SIEMENET TAI ÖLJYPITOISET HEDELMÄT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Maapähkinäkakku osaksi kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista <i>Arachis hypogaea</i> L. ja muiden <i>Arachis</i> -lajien maapähkinöistä puristamalla (raakaselluloosapitoisuus enintään 16 % kuiva-aineesta).	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa
2.02	Maapähkinärouhe osaksi kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista maapähkinöistä uuttamalla (raakaselluloosapitoisuus enintään 16 % kuiva-aineesta).	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.03	Maapähkinäkakku kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista maapähkinöistä puristamalla.	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa
2.04	Maapähkinärouhe kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista maapähkinöistä uuttamalla.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.05	Rypsin siemenet ⁽¹⁾	Rypsilajien <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 napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., siemenet (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).	
2.06	Rypsin kakku ⁽¹⁾	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan rypsin siemenistä puristamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Rypsirouhe ⁽¹⁾	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan rypsiensiemenistä uuttamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).	Raakavalkuainen
2.08	Rypsiensiemenn kuoret	Sivutuote, joka saadaan rypsiensiemeniä kuorittaessa.	Raakaselluloosa
2.09	Safflorirouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista safflorin, <i>Carthamus tinctorius</i> L., siemenistä uuttamalla.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.10	Kookoskakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kookospähkinän, <i>Cocos nucifera</i> L., kuivatusta sydäimestä ja uloimmasta peitteestä puristamalla.	Raakavalkuainen Raakasvat Raakaselluloosa
2.11	Kookosrouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kookospähkinän kuivatusta sydäimestä ja uloimmasta peitteestä uuttamalla.	Raakavalkuainen
2.12	Palmukakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla lajien <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) pähkinöistä, joista kova ulkokuori on mahdollisimman tarkkaan poistettu.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa Raakasvat
2.13	Palmuruouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla öljypalmuihin kuuluvien palmujen pähkinöistä, joista kova ulkokuori on mahdollisimman tarkkaan poistettu.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.14	Paahdetut soijapavut	Sopivalla tavalla lämpökäsitellyt soijan, <i>Glycine max</i> L. Merr., pavut. (Ureaasiaktiivisuus enintään 0,4 mg/g/min).	
2.15	Soija(papu)rouhe paahdetuista soijapavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan sopivalla tavalla lämpökäsitellyistä soijapavuista uuttamalla (Ureaasiaktiivisuus enintään 0,4 mg/g/min).	Raakavalkuainen Raakaselluloosa, jos > 8 %
2.16	Soija(papu)kakku kuorituista, paahdetuista soijapavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista sopivalla tavalla lämpökäsitellyistä soijapavuista uuttamalla. (Raakaselluloosapitoisuus enintään 8 % kuiva-aineesta). (Ureaasiaktiivisuus enintään 0,5 mg/g/min).	Raakavalkuainen
2.17	Soija(papu)valkuaisiiviste	Tuote, joka saadaan kuorituista, uutetuista soijapavuista, jotka on uutettu uudelleen tyypeä sisältämättömän uutteen määrän pienentämiseksi.	Raakavalkuainen
2.18	Kasviöljy ⁽²⁾	Kasveista saatava öljy.	Kosteus, jos > 1 %
2.19	Soija(pavun)kuoret	Uloimmat kerrokset, jotka poistetaan soijapapuja kuorittaessa.	Raakaselluloosa
2.20	Puuvillansiemenet	Puuvillan, <i>Gossypium</i> ssp., siemenet, joista kuidut on poistettu.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa Raakasvat
2.21	Puuvillansiemenrouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla puuvillansiemenistä, joista kuidut ja osa kuorista on poistettu (raakaselluloosapitoisuus enintään 22,5 % kuiva-aineesta).	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.22	Puuvillansiemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla puuvillansiemenistä, joista kuidut on poistettu.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa Raakasvat

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Niger-siemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan Niger-kasvin, <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass., siemenistä puristamalla (HCl:ssä liukenematonta hehkutusjäännöstä enintään 3,4 %).	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa
2.24	Auringonkukansiemenet	Auringonkukan, <i>Helianthus annuus</i> L., siemenet.	
2.25	Auringonkukkarouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan auringonkukan siemenistä uuttamalla.	Raakavalkuainen
2.26	Auringonkukkarouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla osaksi kuorituista auringonkukan siemenistä, (raakaselluloosapitoisuus enintään 27,5 % kuiva-aineesta).	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.27	Pellavansiemenet	Pellavan, <i>Linum usitatissimum</i> L., siemenet (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).	
2.28	Pellavansiemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan pellavansiemenistä puristamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).	Raakavalkuainen Raakarasvat Raakaselluloosa
2.29	Pellavansiemenrouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan pellavansiemenistä uuttamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).	Raakavalkuainen
2.30	Oliivirouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla puristetuista oliiveista, <i>Olea europaea</i> L., joista ytimen palaset on mahdollisimman tarkkaan poistettu.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.31	Seesaminsiemennkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan seesam-kasvin, <i>Sesamum indicum</i> L., siemenistä puristamalla (HCl:ssä liukenematonta hehkutusjäännöstä enintään 5 %).	Raakavalkuainen Raakaselluloosa Raakarasvat
2.32	Kaakaorouhe osaksi kuorituista pavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla kuivatuista ja paahdetuista osaksi kuorituista kaakaopavuista, <i>Theobroma cacao</i> L.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
2.33	Kaakaopavun kuoret	Kuivattujen ja paahdettujen kaakaopapujen, <i>Theobroma cacao</i> L., kuoret.	Raakaselluloosa

(1) Tarvittaessa nimitykseen voidaan lisätä maininta "vähäglukosinolaattinen". "Vähäglukosinolaattinen" määritellään Euroopan unionin lainsäädännössä.

(2) Nimeen on lisättävä kasvilaji.

3. PALKOKASVIEN SIEMENET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Kahviherne	Kahviherneen, <i>Cicer arietinum</i> L., siemenet	
3.02	Guarkumirouhe	Sivutuote, joka saadaan <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.-hernekasvin siemenistä uuttamalla niistä kumi.	Raakavalkuainen
3.03	Linssivirvilä	<i>Ervum ervilia</i> L.-lajin siemenet.	
3.04	Peltonätkelmä ⁽¹⁾	Sopivalla tavalla lämpökäsitellyt peltonätkelmän, <i>Lathyrus sativus</i> L. siemenet.	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Linssi	Linssin, <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik., siemenet.	
3.06	Makealupiini	Makealupiinin, <i>Lupinus</i> ssp., siemenet, jotka sisältävät vähän karvaita aineita.	
3.07	Paahdetut pavut	Pavun, <i>Phaseolus</i> tai <i>Vigna</i> ssp., siemenet, jotka on lämpökäsitelty sopivalla tavalla myrkyllisten lektiinien tuhoamiseksi.	
3.08	Herne	Herneen, <i>Pisum</i> ssp., siemenet.	
3.09	Hernerehujauho	Sivutuote, joka saadaan hernejauhoa valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa endospermin osista ja vähäisemmässä määrin herneen kuorista.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa
3.10	Hernelese	Sivutuote, joka saadaan herneitä jauhettaessa. Se koostuu pääasiassa herneitä kuorittaessa ja puhdistettaessa poistettavasta kuoresta.	Raakaselluloosa
3.11	Härkäpapu	Härkäpavun, <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. ja var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf., siemenet.	
3.12	Yksikukkavirvilä	<i>Vicia monanthos</i> Desf. -lajien siemenet.	
3.13	Virnat	<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> -lajin ja muiden lajikkeiden siemenet.	

(¹) Tätä nimitystä on täydennettävä maininnalla suoritetusta lämpökäsittelystä.

4. JUURIMUKULAT JA JUUREKSET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	(Sokeri)juurikasleike	Sokerinvalmistuksen sivutuote, joka koostuu kuivatusta ja uutetusta sokerijuurikasmassasta, <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (HCl:ssä liukenemattoman hehkutusjäännöksen enimmäispitoisuus: 4,5 % kuiva-aineesta)	HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: Jos > 3,5 % kuiva-aineesta. Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus, jos > 10,5 %
4.02	(Sokeri)juurikasmelassi	Sivutuote, joka koostuu juurikassokerin valmistuksen tai puhdistuksen yhteydessä talteen otetusta siirappimaisesta jäännöksestä	Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus Kosteus, jos > 28 %
4.03	Melassoitu (sokeri)juurikasleike	Sokerinvalmistuksen sivutuote, joka koostuu kuivatusta sokerijuurikasmassasta, johon on lisätty melassia. (HCl:ssä liukenemattoman hehkutusjäännöksen enimmäispitoisuus: 4,5 % kuiva-aineesta)	Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: Jos > 3,5 % kuiva-aineesta
4.04	(Sokeri)juurikasrankki	Alkoholin, hiivan, sitruunahapon tai muiden orgaanisten aineiden valmistuksen sivutuote, jota saadaan sokerijuurikasmelassin käymisessä	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 35 %
4.05	(Juurikas)sokeri (¹)	Sokerijuurikkaasta uutettu sokeri	Sakkaroosi
4.06	Bataatti	Bataatin, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir., juurimukulat olomuodosta riippumatta	Tärkkelys

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Maniokki ⁽²⁾	Maniokin, <i>Manihot esculenta</i> Crantz, juuret olomuodosta riippumatta. (HCl:ssä liukenemattoman hehkutusjäännöksen enimmäispitoisuus: 4,5 % kuiva-aineesta)	Tärkkelys HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: Jos > 3,5 % kuiva-aineesta
4.08	Paisutettu maniokitärkkelys ⁽³⁾	Maniokin juurista saatu tärkkelys, jota on paisutettu huomattavasti sopivalla lämpökäsittelyllä	Tärkkelys
4.09	Perunapulppa	Perunatärkkelyksen, <i>Solanum tuberosum</i> L., uuton kiinteä jäännös	
4.10	Perunatärkkelys	Teknisesti puhdas perunatärkkelys	Tärkkelys
4.11	Perunaproteiini	Tärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote, joka koostuu pääasiassa tärkkelyksen erotuksessa saatavista valkuaisaineista	Raakavalkuainen
4.12	Perunahiutaleet	Tuote, joka saadaan kiertokuivaamalla pestyt, kuoritut ja kuorimattomat ja haudutetut perunat	Tärkkelys Raakaselluloosa
4.13	Tiivistetty perunamehu	Perunatärkkelyksen jäännös, josta on poistettu osa valkuaisia ja vettä	Raakavalkuainen Hehkutusjäännös
4.14	Paisutettu perunatärkkelys	Perunatärkkelyksestä saatava tuote, jota on huomattavasti paisutettu	Tärkkelys

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "sakkaroosi".

(2) Voidaan käyttää myös nimitystä "tapioka".

(3) Voidaan käyttää myös nimitystä "tapiokatärkkelys".

5. MUUT SIEMENET JA HEDELMÄT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Johanneksenleipäpuun palot	Johanneksenleipäpuun, <i>Ceratonia seliqua</i> L., kuivatuista hedelmistä (paloista), joista siemenet on poistettu, murskaamalla saatu tuote	Raakaselluloosa
5.02	Sitruhedelmämassa	Sivutuote, joka saadaan sitruhedelmien valmistuksen yhteydessä sitruhedelmistä, <i>Citrus</i> spp., puristamalla	Raakaselluloosa
5.03	Hedelmien puristusjäämä ⁽¹⁾	Sivutuote, joka saadaan hedelmärehun valmistuksen yhteydessä	Raakaselluloosa
5.04	Tomaattimassa	Sivutuote, joka saadaan tomaattirehun valmistuksen yhteydessä tomaateista, <i>Solanum lycopersicum</i> Karst., puristamalla	Raakaselluloosa
5.05	Viinirypäleiden siemenrouhe	Sivutuote, joka saadaan viinirypäleiden siementen öljyn uuttamisen yhteydessä	Raakaselluloosa, jos > 45 %
5.06	Viinirypälemassa	Viinirypäleiden puristusjäämä, joka on kuivattu nopeasti alkoholin uuttamisen jälkeen ja josta on mahdollisuuksien mukaan poistettu röyhyt ja siemenet	Raakaselluloosa, jos > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Viinirypäleiden siemenet	Viinirypäleiden puristusjäämästä saadut siemenet, joista ei ole poistettu öljyä	Raakarasvat Raakaselluloosa, jos > 45 %

(¹) Nimeen voidaan lisätä hedelmälaji.

6. NURMIREHUT, MUKAAN LUKIEN KORSIREHUT

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Sinimailasjauho (¹)	Nuoresta sinimailasesta, <i>Medicago sativa</i> L. ja <i>Medicago</i> var. <i>Martyn.</i> , kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, joka voi kuitenkin sisältää korkeintaan 20 % nuorta apilaa tai muita nurmirehukasveja, jotka on kuivattu ja jauhettu samaan aikaan sinimailasen kanssa.	Raakavalkuainen Raakaselluloosa HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: jos > 3,5 % kuiva-aineesta
6.02	Sinimailasen puristusjäännös	Kuivattu sivutuote, joka on saatu puristettaessa sinimailasesta mehua	Raakavalkuainen
6.03	Sinimailasvalkuais- tiiviste	Sinimailasen puristemehufraktioista keinotekoisesti kuivaamalla saatu tuote, joka on sentrifugoitu ja lämpökäsitelty valkuaisaineiden saostamiseksi	Karoteeni Raakavalkuainen
6.04	Apilajauho (¹)	Nuoresta <i>Trifolium</i> spp., kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, joka voi kuitenkin sisältää korkeintaan 20 % nuorta sinimailasta tai muita nurmirehukasveja, jotka on kuivattu ja jauhettu samaan aikaan apilan kanssa	Raakavalkuainen Raakaselluloosa HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: jos > 3,5 % kuiva-aineesta
6.05	Viherjauho (¹) (²)	Tuote, joka saadaan kuivaamalla ja jauhamalla nuoria kasveja	Raakavalkuainen Raakaselluloosa HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös: jos > 3,5 % kuiva-aineesta
6.06	Viljakasvien oljet (³)	Viljakasvien oljet	
6.07	Käsitellyt viljakasvien oljet (⁴)	Viljakasvien oljista sopivasti käsittelemällä saatu tuote	Natrium, jos käsitelty NaOH:lla

(¹) Nimitys "jauho" voidaan korvata nimityksellä "rae". Kuivausmenetelmä voidaan lisätä nimitykseen.

(²) Nurmirehukasvin laji voidaan lisätä nimitykseen.

(³) Olkilaji voidaan lisätä nimitykseen.

(⁴) Nimitystä on täydennettävä maininnalla suoritetusta kemiallisesta käsittelestä.

7. MUUT KASVIT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Ruoko(sokeri)mellassi	Ruokosokerin, <i>Saccharum officinarum</i> L., valmistuksen yhteydessä talteen otettava siirappimainen jäännös	Sakkarosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus Kosteus, jos > 30 %
7.02	Ruoko(sokeri)rankki	Alkoholin, hiivojen, sitruunahapon tai muiden orgaanisten aineiden valmistuksen sivutuote, joka saadaan ruokosokerimelassin käymisestä	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 35 %
7.03	(Ruoko)sokeri (¹)	Sokeriruo'osta uutettu sokeri	Sakkarooosi

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Merileväjauho	Merilevästä ja erityisesti ruskolevästä kuivaamalla ja murskaamalla saatu tuote. Tämä tuote on voitu pestä jodipitoisuuden alentamiseksi	Hehkutusjäännös

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "sakkaroozi".

8. MAITOTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Rasvaton maitojauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla maidosta, josta rasva on suurimmaksi osaksi erotettu	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 5 %
8.02	Piimäjauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla voim kirnuamisessa erotettava neste	Raakavalkuainen Raakarasvat Laktoosi Kosteus, jos > 6 %
8.03	Herajauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla juuston, rasvattoman juuston ja kaseiinin valmistuksessa tai vastaavissa valmistusmenetelmissä syntyvä neste	Raakavalkuainen Laktoosi Kosteus, jos > 8 % Hehkutusjäännös
8.04	Vähälaktoosinen herajauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla hera, josta laktoosi on osaksi poistettu	Raakavalkuainen Laktoosi Kosteus, jos > 8 % Hehkutusjäännös
8.05	Heravalkuaisjauhe (1)	Tuote, joka saadaan kuivaamalla kemiallisella tai fysikaalisella menetelmällä herasta tai maidosta uutetut valkuaisaineet	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 8 %
8.06	Kaseiinijauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla rasvattomasta maidosta tai piimästä hapolla tai juoksutteella saostettua kaseiinia	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 10 %
8.07	Laktoosijauhe	Maidosta tai herasta puhdistamalla ja kuivaamalla erotettu sokeri	Laktoosi Kosteus, jos > 5 %

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "maitoalbumiinijauhe".

9. MAAELÄIMISTÄ PERÄISIN OLEVAT TUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Lihajauho (1)	Lämminveristen maaeläinten ruhoista tai ruhonosista kuumentamalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, josta rasva on tarvittaessa osittain poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä. Se ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä (Raakavalkuaispitoisuus vähintään 50 % kuiva-aineesta) (Kokonaisfosforipitoisuus enintään 8 %)	Raakavalkuainen Raakarasvat Hehkutusjäännös Kosteus, jos > 8 %
9.02	Lihaluujauho (1)	Lämminveristen maaeläinten ruhoista tai ruhonosista kuumentamalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, josta rasva on tarvittaessa osittain poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä. Tuote ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä	Raakavalkuainen Raakarasvat Hehkutusjäännös Kosteus, jos > 8 %
9.03	Luujauho	Lämminveristen maaeläinten luusta, josta rasva on suurimmaksi osaksi poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä, kuumentamalla, kuivaamalla tai hienoksi jauhamalla saatu tuote. Tuote ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä	Raakavalkuainen Hehkutusjäännös Kosteus, jos > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Talijäte	Talin, ihran ja muiden uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä erotettujen eläinperäisten rasvojen valmistuksen yhteydessä syntyvä jäännöstuote	Raakavalkuainen Raakarasvat Kosteus, jos > 8 %
9.05	Siipikarjasta valmistettu jauho ⁽¹⁾	Siipikarjan teurasjätteestä kuumentamalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote. Se ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan höyheniä.	Raakavalkuainen Raakarasvat Hehkutusjäännös HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös, jos > 3,3 %
9.06	Hydrolysoitu höyhenjauho	Siipikarjan höyhenistä hydrolysoimalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote	Raakavalkuainen HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös, jos > 3,4 %
9.07	Verijauho	Lämminveristen teuraseläinten verestä kuivaamalla saatu tuote. Se ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan vieraita aineita.	Raakavalkuainen Kosteus, jos > 8 %
9.08	Eläinrasva ⁽²⁾	Lämminveristen maaeläinten rasvasta koostuva tuote	Kosteus, jos > 1 %

⁽¹⁾ Niiden tuotteiden nimityksiin, joiden rasvapitoisuus on yli 13 % kuiva-aineesta, on lisättävä määrite "rasvapitoinen".

⁽²⁾ Tätä nimitystä voidaan täydentää tarkemmalla maininnalla eläinrasvan tyypistä sen alkuperän tai saamisen menetelmän mukaan (tali, ihra, luurasva jne.).

10. KALAT, MUUT MERIELÄIMET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Kalajauho ⁽¹⁾	Kokonaisista kaloista tai kalojen osista, josta öljy on voitu osittain poistaa ja johon liukoinen kalavalkuainen on voitu lisätä, saatu tuote	Raakavalkuainen Raakarasvat Hehkutusjäännös, jos > 20 %
10.02	Kalaliimavesi, tiivistetty	Kalajauhon valmistuksessa syntyvä tuote, joka on erotettu ja stabiloitu hapottamalla tai kuivaamalla	Raakavalkuainen Raakarasvat Kosteus, jos > 5 %
10.03	Kalaöljy	Kalasta saatava öljy	Kosteus, jos > 1 %
10.04	Puhdistettu ja kovetettu kalaöljy	Kalasta saatava puhdistettu ja hydrattu öljy	Jodiluku Kosteus, jos > 1 %

⁽¹⁾ Niiden tuotteiden nimityksiin, joiden raakavalkuaispitoisuus on yli 75 % kuiva-aineesta, voidaan lisätä määrite "valkuaispitoinen".

11. KIVENNÄISET

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Kalsiumkarbonaatti ⁽¹⁾	Kalsiumkarbonaattilähteistä, kuten kalkkikivestä, osterin- tai simpukankuorista, jauhamalla tai happamasta liuoksesta saostamalla saatu tuote	Kalsium HCl:ssä liukenematon hehkutusjäännös, jos > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Kalsium- ja magnesiumkarbonaattien seos	Kalsium- ja magnesiumkarbonaattien luonnosta peräisin oleva seos	Kalsium Magnesium
11.03	Kalkkipitoinen merilevä (Maerl)	Luonnosta peräisin oleva kalkkipitoisesta merilevästä jauhamalla tai rakeistamalla saatu tuote	Kalsium HCl:ssä liukenematon hehkutusjäätös, jos > 5 %
11.04	Magnesiumoksidi	Teknisesti puhdas magnesiumoksidi (MgO)	Magnesium
11.05	Magnesiumsulfaatti	Teknisesti puhdas magnesiumsulfaatti (MgSO ₄ 7H ₂ O)	Magnesium Rikki
11.06	Dikalsiumfosfaatti ⁽²⁾	Luista tai epäorgaanisista aineista saatava saostettu kalsiummonovetyfosfaatti (CaHPO ₄ H ₂ O)	Kalsium Kokonaisfosfori
11.07	Monodikalsiumfosfaatti	Kemiallisesti valmistettu tuote, joka sisältää yhtä paljon dikalsium- ja monokalsiumfosfaattia (CaHPO ₄ -Ca(H ₂ PO ₄) ₂ H ₂ O)	Kokonaisfosfori Kalsium
11.08	Defluorinoitu luonnonfosfaatti	Puhdistetuista ja sopivalla tavalla defluoratuista luonnonfosfaateista jauhamalla saatu tuote	Kokonaisfosfori Kalsium
11.09	Degelatinisoitu luujauho	Steriloidut ja jauhetut luut, joista rasva ja gelatiini on poistettu	Kokonaisfosfori Kalsium
11.10	Monokalsiumfosfaatti	Teknisesti puhdas kalsium-bis(divetyfosfaatti) (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ xH ₂ O)	Kokonaisfosfori Kalsium
11.11	Kalsiummagnesiumfosfaatti	Teknisesti puhdas kalsiummagnesiumfosfaatti	Kalsium Magnesium Kokonaisfosfori
11.12	Monoammoniumfosfaatti	Teknisesti puhdas monoammoniumfosfaatti (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Kokonaistyyppi Kokonaisfosfori
11.13	Natriumkloridi ⁽¹⁾	Teknisesti puhdas natriumkloridi tai luonnon natriumkloridista, kuten vuori- ja merisuolasta, jauhamalla saatu tuote	Natrium
11.14	Magnesiumpropionaatti	Teknisesti puhdas magnesiumpropionaatti	Magnesium
11.15	Magnesiumfosfaatti	Teknisesti puhtaasta dimagnesiumfosfaatista (MgHPO ₄ xH ₂ O) valmistettu tuote	Kokonaisfosfori Magnesium
11.16	Natriumkalsiummagnesiumfosfaatti	Natriumkalsiummagnesiumfosfaatista valmistettu tuote	Kokonaisfosfori Magnesium Kalsium Natrium
11.17	Mononatriumfosfaatti	Teknisesti puhdas mononatriumfosfaatti (NaH ₂ PO H ₂ O)	Kokonaisfosfori Natrium
11.18	Natriumbikarbonaatti	Teknisesti puhdas natriumbikarbonaatti (NaHCO ₃)	Natrium

⁽¹⁾ Tämä nimitys voidaan korvata tuotteen alkuperällä tai tämä voidaan lisätä nimitykseen.

⁽²⁾ Valmistusmenetelmä voidaan ilmoittaa nimityksessä.

12. MUUT

Numero	Nimi	Kuvaus	Pakolliset ilmoitukset
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Leivonnaisten tai pastan valmistuksessa saatavat tuotteet ja sivutuotteet ⁽¹⁾	Leivän, mukaan lukien konditoriatuotteet, keksien ja pastan valmistuksessa saatu tuote tai sivutuote	Tärkkelys Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus
12.02	Makeisten valmistuksessa saatavat tuotteet ja sivutuotteet ⁽¹⁾	Makeisteollisuuden, suklaa mukaan lukien, tuotteiden valmistuksessa saatu tuote tai sivutuote	Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus
12.03	Leivonnaisten ja jäätelön valmistuksessa saatavat tuotteet ja sivutuotteet ⁽¹⁾	Leivonnaisten, kakkujen tai jäätelötuotteiden valmistuksessa saatu tuote tai sivutuote	Tärkkelys Sakkaroosina ilmaistu kokonaissokeripitoisuus Raakarasvat
12.04	Rasvahapot	Tarkemmin määrittelemättömistä kasvi- tai eläinperäisistä öljyistä ja rasvoista lipeällä neutraloimalla tai tislamalla saatu sivutuote	Raakarasvat Kosteus, jos > 1 %
12.05	Rasvahappojen suolat ⁽²⁾	Rasvahapoista kalsium-, natrium- tai kaliumhydroksidilla saippuomalla saatu tuote	Raakarasvat Ca (tai Na tai K, tapauksesta riippuen)

⁽¹⁾ Nimitykseen on lisättävä alkuperätuotteen laatu.

⁽²⁾ Nimitystä voidaan täydentää mainitsemalla saatu suola.

13. KÄYMISSÄ OLEVISTA SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET SEKÄ AMMONIUMSUOLAT

2	3	4
Tuotteen nimi	Ravintoaineperusteen määrittely tai mikro-organismien tunnistetiedot	Viljelyalusta (mahdolliset erityispiirteet)
1.1.1.1 Metanolissa kasvatetun <i>Methylophilus methylotrophus</i> -bakteerilla fermentoimalla tuotettu valkuaistuote	<i>Methylophilus methylotrophus</i> NCIB linja 10515	Metanoli
1.1.2.1 <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> , <i>Bacillus firmus</i> -bakteereista luonnonkaasussa viljelemällä tuotettu valkuaistuote – ja joiden solut on tapettu	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) kanta NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> kanta NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> kanta NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> kanta NCIMB 13280	Luonnonkaasu: (noin 91 % metaania, 5 % etaania, 2 % propaania, 0,5 % isobutaania, 0,5 % n-butaania, 1 % muita ainesosia), ammoniakkaa, kivennäissuoloja
Kaikki hiivat – jotka on tuotettu 3 ja 4 sarakkeissa mainituilla mikro-organismeilla ja substraateilla – joiden solut on tapettu	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melassi, tislauksen jätteen, vilja ja tärkkelystä sisältävät tuotteet, hedelmämehut, hera, maitohappo, hydrolysoitujen kasvikuidut
1.4.1.1 Myseeli, penisilliinin valmistuksen märkä sivutuote, joka on säilötty <i>Lactobacillus brevis</i> -bakteerin, <i>plantarum</i> , <i>saken</i> , <i>kollenoidien</i> ja <i>Streptococcus lactis</i> -bakteerin avulla, jotta penisilliini inaktivoituu, ja sen jälkeen lämpökäsitelty	<i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271:n tyyppiyhdiste	Eri lähteistä peräisin olevat hiilihydraatit ja niiden hydrolysaatit

2	3	4
Tuotteen nimi	Ravintoaineperusteen määrittely tai mikro-organismien tunnistetiedot	Viljelyalusta (mahdolliset erityispiirteet)
2.2.1 Ammoniumlaktaatti, <i>Lactobacillus bulgaricus</i> -bakteerin käymistuote	CH ₃ CHOHCOONH ₄	Hera
2.2.2 Ammoniumasetaatti vesiliuoksessa	CH ₃ COONH ₄	—
2.2.3 Ammoniumsulfaatti, vesiliuos	(NH ₄) ₂ SO ₄	—
2.3.1 <i>Corynebacterium melassecola</i> -bakteerin käymisreaktiolla valmistettavan L-glutamiinihapon väkevöidyt nestemäiset sivutuotteet	Ammoniumsuolat ja muut typpiyhdisteet	Sakkaroosi, melassi, tärkkelysvalmisteet ja niiden hydrolysaatit
2.3.2 <i>Brevibacterium lactofermentum</i> -bakteerin käymisreaktiolla valmistettavan L-lysiinimonokloorihydraatin väkevöidyt nestemäiset sivutuotteet	Ammoniumsuolat ja muut typpiyhdisteet	Sakkaroosi, melassi, tärkkelysvalmisteet ja niiden hydrolysaatit