

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2017/1017**2017 m. birželio 15 d.****kuriuo iš dalies keičiamas Reglamentas (ES) Nr. 68/2013 dėl pašarinių žaliavų katalogo****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2009 m. liepos 13 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 767/2009 dėl pašarų tiekimo rinkai ir naudojimo, iš dalies keičiantį Reglamentą (EB) Nr. 1831/2003 ir panaikinantį Direktyvas 79/373/EEB, 80/511/EEB, 82/471/EEB, 83/228/EB, 93/74/EEB, 93/113/EB, 96/25/EB bei Sprendimą 2004/217/EB ⁽¹⁾, ypač į jo 26 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) atitinkami Europos pašarų verslo sektorių atstovai, pasikonsultavę su kitomis susijusiomis šalimis ir bendradarbiaudami su kompetentingomis nacionalinėmis valdžios institucijomis, atsižvelgdami į atitinkamą patirtį, susijusią su Europos maisto saugos tarnybos paskelbtomis nuomonėmis, ir į mokslo ar technologijų pokyčius, parengę Komisijos reglamente (ES) Nr. 68/2013 ⁽²⁾ pateikto pašarinių žaliavų katalogo pakeitimus. Tie pakeitimai – bendrųjų nuostatų paaiškinimai, nauji apdorojimo būdų bei pašarinių žaliavų įrašai ir esamų įrašų patobulinimai. Be to, tais pakeitimais nustatomas didžiausias leidžiamas cheminių priemaišų kiekis, botaninis grynumas arba drėgnis ir informacija apie pašarines žaliavas, kurią privaloma nurodyti;
- (2) Reglamento (EB) Nr. 767/2009 26 straipsnio 4 dalyje nustatytos sąlygos yra įvykdytos;
- (3) atsižvelgiant į tai, kad Reglamento (ES) Nr. 68/2013 pakeitimų yra labai daug, nuoseklumo, aiškumo ir supaprastinimo sumetimais tikslinga pakeisti to reglamento priedą;
- (4) tikslinga sumažinti veiklos vykdytojų administracinę naštą nustatant laikotarpį, per kurį jie galėtų sklandžiai pereiti prie kitokio ženklinimo ir kuris padėtų išvengti bereikalingo komercinės veiklos sutrikimo;
- (5) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 68/2013 priedas pakeičiamas šio reglamento priedu.

2 straipsnis

Pašarinės žaliavos, kurios buvo paženklintos pagal Reglamentą (ES) Nr. 68/2013 be šiuo reglamentu padarytų pakeitimų iki 2018 m. sausio 11 d., gali būti toliau tiekiamos rinkai ir naudojamos, kol baigsis jų atsargos.

⁽¹⁾ O L L 229, 2009 9 1, p. 1.

⁽²⁾ 2013 m. sausio 16 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 68/2013 dėl pašarinių žaliavų katalogo (O L L 29, 2013 1 30, p. 1).

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. birželio 15 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

„PRIEDAS

PAŠARINIŲ ŽALIAVŲ KATALOGAS

A DALIS

Bendrosios nuostatos

1. Pašarų ūkio subjektai katalogu naudojami savanoriškai. Tačiau C dalyje įrašytų pašarinių žaliavų pavadinimai gali būti naudojami tik pašarinėms žaliavoms, atitinkančioms tam tikro įrašo reikalavimus.
2. Visi įrašai C dalies pašarinių žaliavų sąrašė turi atitikti pašarinių žaliavų naudojimo apribojimus pagal atitinkamus Sąjungos teisės aktus. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas tam, kad pašarinės žaliavos, kurios yra genetiškai modifikuoti organizmai, yra iš jų pagamintos arba gautos per fermentavimo procesą, kuriame naudojami genetiškai modifikuoti organizmai, atitiktų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1829/2003 ⁽¹⁾. Pašarinės žaliavos, kurios sudarytos iš šaltinių gyvūninių produktų arba kurių sudėtyje yra tokių produktų, turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ⁽²⁾ ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 ⁽³⁾ reikalavimus, o jų naudojimas gali būti ribojamas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 999/2001 ⁽⁴⁾. Pašarų ūkio subjektai, naudojantys į katalogą įrašytas pašarines žaliavas, užtikrina, kad jos atitiktų Reglamento (EB) Nr. 767/2009 4 straipsnį.
3. Nebevertotini maisto produktai – tai maisto produktai, išskyrus viešojo maitinimo atliekas, kurie buvo pagaminti žmonėms vartoti visapusiškai laikantis ES maisto teisės aktų, bet dėl praktinių arba logistinių sumetimų, gamybos sunkumų arba pakuotės ar kitokių defektų nebėra skirti vartoti žmonėms ir, vartojami kaip pašaras, nekelia pavojaus sveikatai. Nebevertotiniems maisto produktams ir viešojo maitinimo atliekoms Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 1 punkte nurodyti didžiausi leidžiamieji kiekiai taikomi tik juos perdirbant į pašarus.
4. Vadovaujantis gerąja patirtimi, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 183/2005 ⁽⁵⁾ 4 straipsnyje, pašarinėse žaliavose neturi būti dėl gamybos proceso atsiradusių cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų, išskyrus atvejus, kai kataloge nustatytas konkretus didžiausias leidžiamas kiekis. Medžiagų, kurias draudžiama naudoti pašaruose, neturi būti, todėl tokių medžiagų didžiausi leidžiami kiekiai nenustatomi. Skaidrumo sumetimais pašarų ūkio subjektai, vykdydami komercinius sandorius, susijusius su pašarinėmis žaliavomis, kuriose yra toleruotinių likučių, papildomai pateikia atitinkamą informaciją.
5. Vadovaujantis gerąja patirtimi, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 183/2005 4 straipsnyje, laikantis ALARA ⁽⁶⁾ principo ir nedarant poveikio Reglamento (EB) Nr. 183/2005, Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2002/32/EB ⁽⁷⁾, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 ⁽⁸⁾ ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1831/2003 ⁽⁹⁾ taikymui tikslinga pašarinių žaliavų kataloge nustatyti didžiausius leidžiamuosius cheminių priemaišų, atsiradusių dėl pašarų gamybos proceso, ar pagalbinių perdirbimo medžiagų, sudarančių 0,1 % arba daugiau masės, kiekius. Jei manoma esant būtina dėl gerosios prekybos praktikos, kataloge taip pat gali būti nustatytas didžiausias leidžiamasis cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų, kurių yra mažiau kaip

⁽¹⁾ 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL L 268, 2003 10 18, p. 1).

⁽²⁾ 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šaltinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės ir panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 1774/2002 (OL L 300, 2009 11 14, p. 1).

⁽³⁾ 2011 m. vasario 25 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 142/2011, kuriuo įgyvendinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šaltinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės, ir Tarybos direktyva 97/78/EB dėl tam tikrų mėginių ir priemonių, kuriems netaikomi veterinariniai tikrinimai pasienyje pagal tą direktyvą (OL L 54, 2011 2 26, p. 1).

⁽⁴⁾ OL L 147, 2001 5 31, p. 1.

⁽⁵⁾ OL L 35, 2005 2 8, p. 1.

⁽⁶⁾ Toks mažas, kokį pagrįstai įmanoma užtikrinti (angl. *As Low As Reasonable Achievable*).

⁽⁷⁾ OL L 140, 2002 5 30, p. 10.

⁽⁸⁾ OL L 70, 2005 3 16, p. 1.

⁽⁹⁾ OL L 268, 2003 10 18, p. 29.

0,1 %, kiekis. Jeigu šio priedo B arba C dalyse nenurodyta kitaip, bet koks didžiausias leidžiamasis kiekis išreiškiamas kaip masinė dalis ⁽¹⁾.

Konkretus didžiausias leidžiamasis cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų kiekis yra nurodomas aprašant procesus B dalyje, aprašant pašarines žaliavas C dalyje arba kategorijos pabaigoje C dalyje. Jeigu C dalyje nenustatyta jokio konkretaus didžiausio leidžiamojo kiekio, bet kuriai C dalyje nurodytai pašarinei žaliavai taikomas didžiausias leidžiamasis kiekis, nustatytas B dalyje atitinkamam procesui, jeigu tos žaliavos aprašyme nurodytas šis procesas ir jeigu susijęs procesas atitinka B dalyje pateiktą aprašymą.

6. Pašarines žaliavas, kurios neišvardytos C dalies 12 skyriuje, kurios pagamintos fermentacijos būdu ir (arba) kurių sudėtyje natūraliai esama mikroorganizmų, galima teikti rinkai su gyvais mikroorganizmais, jeigu numatoma pašarinių žaliavų ir kombinuotųjų pašarų, kurių sudėtyje jų yra, paskirtis

a) nėra mikroorganizmų dauginimas ir

b) nėra susijusi su mikroorganizmo (-ų) funkcija pagal Reglamento (EB) Nr. 1831/2003 I priedą.

Negalima teigti, kad mikroorganizmų buvimas arba dėl jų atsiradusi funkcija yra susijusi su pašarinėmis žaliavomis ir kombinuotaisiais pašarais, kuriuose jų yra.

7. Pašarinių žaliavų botaninis grynumas turi būti ne mažesnis nei 95 %. Tačiau botaninės priemaišos, kaip antai kitų aliejinių augalų sėklų arba aliejinių augalų vaisių liekanos po ankstesnio gamybos proceso, neturi viršyti 0,5 % kiekvienai aliejinių augalų sėklų arba vaisių rūšiai. Nukrypstant nuo šių bendrųjų taisyklių C dalyje pateiktame pašarinių žaliavų sąraše nustatomas konkretus kiekis.
8. Prie pašarinės žaliavos pavadinimo papildomai įrašomas vieno arba kelių apdorojimo būdų, išvardytų B dalies apdorojimo būdų žodyno paskutinėje skiltyje, bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis ⁽²⁾. Pašarinė žaliava, kurios pavadinimas yra sudarytas iš C dalyje nurodyto pavadinimo ir vieno arba kelių B dalyje išvardytų apdorojimo būdų bendrinio pavadinimo arba apibrėžiamojo žodžio, laikoma įtraukta į katalogą, o jos etiketėje atitinkamai pateikiama privaloma nurodyti informacija apie šią pašarinę žaliavą, nurodyta B ir C dalių paskutinėse skiltyse. Jeigu B dalies paskutinėje skiltyje nurodytas konkretus apdorojant naudotas metodas, jis turi būti nurodytas pašarinės žaliavos pavadinime.
9. Jei pašarinės žaliavos gamybos procesas skiriasi nuo atitinkamo proceso aprašymo, pateikto B dalies apdorojimo būdų žodyne, gamybos procesas nurodomas atitinkamos pašarinės žaliavos aprašyme.
10. Galima vartoti kai kurių pašarinių žaliavų sinonimus. Tokie sinonimai pateikiami laužtiniuose skliaustuose, C dalies pašarinių žaliavų sąraše atitinkamai pašarinei žaliavai skirto įrašo skiltyje „Pavadinimas“.
11. Siekiant parodyti rinkos padėtį ir pašarų ūkio subjektų praktikoje vartojamą kalbą pašarinių žaliavų komercinei vertei pabrėžti, C dalies pašarinių žaliavų sąraše esančių pašarinių žaliavų aprašyme vartojamas žodis „produktas“, o ne „šalutinis produktas“.
12. Botaninis augalo pavadinimas nurodomas tik C dalies pašarinių žaliavų sąrašo tam augalui skirto pirmo įrašo aprašyme.
13. Jei tam tikrame į katalogą įtrauktame produkte yra didelė konkrečios sudedamosios medžiagos koncentracija arba dėl gamybos proceso pakito produkto maistinės savybės, laikomasi principo, kad atitinkamos pašarinės žaliavos analitinės sudedamosios medžiagos privaloma nurodyti ženklinant.
14. Reglamento (EB) Nr. 767/2009 15 straipsnio g punkte kartu su to reglamento I priedo 6 punktu nustatyti drėgniui taikomi ženklinimo reikalavimai. Minėto reglamento 16 straipsnio 1 dalies b punkte kartu su jo V priedu nustatyti ženklinimo reikalavimai, taikomi kitoms analitinėms sudedamosioms medžiagoms. Be to, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 5 punkte nustatyta, kad jei druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis iš viso viršija 2,2 % arba

⁽¹⁾ Šios dalies nuostatos dėl cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų netaikomos pašarinėms žaliavoms, išvardytoms Reglamento (EB) Nr. 767/2009 24 straipsnio 6 dalyje nurodytame pašarinių žaliavų registre.

⁽²⁾ Nukrypstant nuo šios prievolės, prie apdorojimo būdo „džiovinimas“ gali būti įrašomas bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis.

tam tikrose pašarinėse žaliavose viršija minėto reglamento V priedo atitinkamame skirsnyje nustatytą kiekį, tą kiekį būtina nurodyti. Tačiau kai kurie C dalies pašarinių žaliavų sąrašo įrašai nukrypsta nuo minėtų taisyklių:

- a) privalomasis deklarasavimas, nustatytas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 V priedo atitinkamame skirsnyje, pakeičiamas privaloma nurodyti informacija apie analitines sudedamąsias medžiagas C dalies pašarinių medžiagų sąrašė;
- b) jei C dalies pašarinių žaliavų sąrašė privalomai nurodyti informacijai skirtoje skiltyje nenurodyta jokių analitinių sudedamųjų medžiagų, kurias reikėtų nurodyti vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 V priedo atitinkamu skirsniu, nė vienos iš tokių sudedamųjų medžiagų nurodyti ženklinant nereikia. Tačiau jeigu C dalies pašarinių žaliavų sąrašė nėra nustatyta druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekio, toks kiekis nurodomas, jei jis viršija 2,2 %;
- c) jeigu C dalies pašarinių žaliavų sąrašo skiltyje „Privaloma nurodyti informacija“ nustatytas vienas ar keli konkretūs drėgnio kiekiai, taikomi šie, o ne Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 6 punkte nustatyti kiekiai. Tačiau jeigu drėgnis neviršija 14 %, jo kiekio nurodyti neprivaloma. Jei minėtoje skiltyje konkretus drėgnio kiekis nenurodytas, taikomas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 6 punktas.

15. Pašarų ūkio subjektas, kuris tvirtina, kad pašarinė žaliava pasižymi daugiau savybių nei nurodytosios C dalies pašarinių žaliavų sąrašo skiltyje „Aprašymas“, arba nurodo į B dalį įtrauktą apdorojimo būdą, kuris gali būti laikomas teiginiu (pvz., apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje), turi laikytis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 13 straipsnio. Be to, vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 9 ir 10 straipsniais pašarinės žaliavos gali būti skirtos specialioms mitybos reikmėms.

B DALIS

Apdorojimo būdų žodynas

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
1	Frakcionavimas oru	Dalelių atskyrimas oro srove.	Frakcionuota oru
2	Aspiravimas	Dulkių, smulkių dalelių ar kitokių dalių su prikibusiomis smulkiomis grūdų dalelėmis šalinimo nuo palaidų grūdų oro srove procesas.	Aspiruota
3	Blanširavimas	Organinės medžiagos terminio apdorojimo verdančiu vandeniu arba garais, siekiant denatūruoti natūralius fermentus, suminkštinti audinį ir pašalinti kvapus, procesas; virimo procesui nutraukti medžiaga panardinama į šaltą vandenį.	Blanširuota
4	Balinimas	Natūralios spalvos panaikinimas cheminėmis arba fizinėmis priemonėmis arba naudojant balinančiąsias žemes.	Balinta
5	Atšaldymas	Temperatūros mažinimas iki žemesnės nei aplinkos, bet aukštesnės nei užšalimo taško temperatūros, kad produktą galima būtų ilgiau laikyti.	Atšaldyta
6	Kapojimas	Dalelių dydžio mažinimas vienu ar keliais peiliais.	Sukapota
7	Valymas	Objektų (priemaišų, pvz., akmenų) arba vegetacinių augalo dalių, pvz., neprikibusių šiaudų, luobelėlių ar piktžolių dalelių, šalinimas.	Valyta/atškirta

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
8	Koncentravimas ⁽¹⁾	Vandens ir (arba) kitų sudedamųjų dalių šalinimas.	Koncentruota
9	Kondensavimas	Medžiagos garų ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Sutirštinta/kondensuota
10	Virimas	Šilumos naudojimas fiziniams ir cheminiams pašarinių žaliavų savybėms pakeisti.	Virta
11	Traiškymas	Dalelių dydžio mažinimas traiškytuvu.	Sutraiškyta
12	Kristalizavimas	Gryninimas, kurio metu iš skysto tirpalo susidaro kieti kristalai. Skysčio priemaišos paprastai nepatenka į kristalo gardelinę struktūrą.	Kristalizuota
13	Lukštenimas ⁽²⁾	Grūdų, sėklų, vaisių, riešutų ir pan. išorinio sluoksnio dalinis ar visiškas šalinimas.	Išlukštenta, aplukštenta
14	Gliaudymas/lukštenimas	Pupų, grūdų ir sėklų išorinės luobelės šalinimas (paprastai fiziniėmis priemonėmis).	Išgliaudyta arba išlukštenta ⁽³⁾
15	Depektinizavimas	Pektinų ekstrahavimas iš pašarinių žaliavų.	Depektinizuota
16	Desikavimas	Drėgmės ekstrahavimas.	Išdžiovinta
17	Glitėsių šalinimas	Glitėsių sluoksnio šalinimas nuo paviršiaus.	Pašalinti glitėsiai
18	Cukraus šalinimas	Visiškas ar dalinis monosacharidų ir disacharidų šalinimas cheminėmis ar fizinėmis priemonėmis iš melasos ar kitų medžiagų, kuriose yra cukraus.	Pašalintas cukrus, iš dalies pašalintas cukrus
19	Detoksikacija	Nuodingų teršalų naikinimas arba jų koncentracijos mažinimas.	Detoksikuota
20	Distiliavimas	Skysčių frakcionavimas virinant ir surenkant kondensuotus garus į atskirą talpyklą.	Distiliuota
21	Džiovinimas	Vandens šalinimas natūraliu arba dirbtiniu būdu.	Atitinkamai: natūraliai išdžiovinta arba išdžiovinta dirbtiniu būdu
22	Silosavimas	Pašarinių žaliavų laikymas pridedant konservantų arba jų nepridedant, arba laikymas anaerobinėmis sąlygomis, pridedant siloso priedų arba jų nepridedant.	Silosuota
23	Garinimas	Vandens kiekio mažinimas.	Išgarinta
24	Ekspandavimas	Terminis procesas, kurio metu staiga išgarinus produkto viduje esantį vandenį produktas suyra.	Ekspanduota arba pūsta
25	Išspaudimas	Aliejaus arba riebalų pašalinimas spaudžiant.	Išspaudos/rupiniai ir aliejus/riebalai

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
26	Ekstrahavimas	Riebalų arba aliejaus šalinimas iš tam tikrų žaliavų organiniais tirpikliais arba cukraus bei kitų vandenyje tirpstančių sudedamųjų dalių šalinimas vandeniniais tirpikliais.	Rupiniai/miltai ir riebalai/aliejus, melasa/išspaudos ir cukrus ar kitos vandenyje tirpstančios sudedamosios dalys
27	Ekstrudavimas	Terminis procesas, kurio metu staiga išgarinus produkto viduje esantį vandenį produktas suyra ir tuo pačiu metu produktui suteikiama konkreti forma išspaudžiant jį pro tam tikrą angą.	Ekstruduota
28	Fermentavimas	Mikroorganizmų, kaip antai bakterijų, grybų ar mielių, dauginimas arba naudojimas žaliavų cheminei sudėčiai arba cheminėms savybėms pakeisti.	Fermentuota
29	Filtravimas	Kietųjų dalelių pašalinimas leidžiant skystį per akvatinę terpę arba membraninį filtrą.	Filtruota
30	Dribsnių gaminimas	Sudrėkintos ir termiškai apdorotos žaliavos valcavimas, siekiant gauti plonus medžiagos gabalėlius.	Dribsniai
31	Grūdų malimas	Sausų grūdų dalelių mažinimas, kad jos lengviau išsiskaidytų į sudedamąsias frakcijas (pirmiausia į miltus, sėlenas ir pamiltę).	Atitinkamai: miltai, sėlenos, pamiltės (*) arba pašaras
32	Šaldomasis frakcionavimas	Šaldant aliejų atskiriamos sočiosios ir nesočiosios aliejaus dalelės. Šaldant sočiosios aliejaus dalelės sustingsta, o nesočiosios lieka skystos ir gali būti, pvz., dekantuojamos. Šaldomojo frakcionavimo produktas – sustingęs aliejus.	Frakcionuota sušaldžius
33	Fragmentavimas	Pašarinių žaliavų dalijimas į fragmentus.	Fragmentuota
34	Kepimas	Pašarinių žaliavų kepimas aliejuje arba riebaluose.	Kepta
35	Standinimas	Gelio (standžios, drebučių pavidalo medžiagos, kuri gali būti nuo minkštos ir silpnos iki kietos ir tvirtos) formavimo procesas, paprastai naudojant standiklius.	Standinta
36	Smulkinimas	Pašarinių žaliavų apdorojimas tam tikro dydžio ir konsistencijos dalelėms gauti.	Smulkinta
37	Malimas	Kietų pašarinių žaliavų dalelių dydžio mažinimas sausuoju arba drėgnuoju būdu.	Šlifluota arba malta
38	Šildymas/kaitinimas	Terminis apdorojimas tam tikromis sąlygomis, pvz., slėgiu arba drėgme.	Šildyta/kaitinta

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
39	Hidrinimas	Katalizinis procesas, kuriuo siekiama prisotinti dvigubas aliejaus, riebalų arba riebalų rūgščių jungtis, atliekamas esant aukštai temperatūrai ir slėgiui vandeniui, siekiant gauti iš dalies arba visiškai prisotintus trigliceridus arba riebalų rūgštis, arba gauti poliolių redukuojant angliavandenių karbonilo grupes į hidroksilines grupes.	Hidrinta, iš dalies hidrinta
40	Hidrolizavimas	Molekulių dydžio mažinimas naudojant tam tikrus apdorojimo vandeniu ir karščiu arba slėgiu, fermentais arba rūgštimis ar šarmais būdus.	Hidrolizuota
41	Suskystinimas	Medžiagos kietosios ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Suskystinta
42	Maceravimas	Pašarinių žaliavų dalių dydžio sumažinimas mechaniniu būdu, dažnai pridodant vandens arba kitų skysčių.	Maceruota
43	Salyklo daiginimas	Procesas, per kurį grūdams leidžiama sudygti, kad būtų aktyvuoti natūralūs fermentai, galintys suskaidyti krakmolą į fermentuojamus angliavandenius, o baltymus – į aminorūgštis ir peptidus.	Daiginta
44	Lydymas	Kietosios medžiagos virsmas skystąja keliant temperatūrą.	Lydyta
45	Mikronizavimas	Kietosios medžiagos dalelių vidutinio skersmens mažinimas iki mikrometrinės skalės.	Mikronizuota
46	Apvirimas	Mirkymas vandenyje ir apdorojimas termiškai, kad krakmolas visiškai pavirstų drebučiais, paskui išdžiovinant.	Apvirinta
47	Pasterizavimas	Kaitinimas iki kritinės temperatūros nustatytą laiką, kad būtų sunaikinti žalingi mikroorganizmai, paskui iš karto atšaldant.	Pasterizuota
48	Lupimas	Vaisių ir daržovių žievelės šalinimas.	Nulupta
49	Granuliavimas	Produkto spaudimas į tam tikros formos gabalėlius.	Granulės, granuluota
50	Ryžių šlifavimas	Visų sėlenų ir gemalų arba jų dalies šalinimas iš lukštentų ryžių.	Šlifluota
51	Drebutinimas	Krakmolo savybių keitimas siekiant labai pagerinti jo brinkimo šaltame vandenyje savybes.	Drebutinta ⁽⁵⁾
52	Spaudimas ⁽⁶⁾	Skysčių, kaip antai riebalų, aliejaus, vandens arba sulčių, gavimas fiziškai iš kietųjų medžiagų.	Išspaudos/rupiniai (jei tai aliejaus turinčios medžiagos) Išspaudos, minkštimas (jei tai vaisiai ir kt.) Suspausti griežiniai (jei tai cukriniai runkeliai)
53	Rafinavimas	Visiškas arba dalinis priemaišų arba nepageidaujamų sudedamųjų dalių šalinimas chemiškai arba fiziškai.	Rafinuota, iš dalies rafinuota

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
54	Kepinimas	Sausų pašarinių žaliavų kaitinimas virškinamumui pagerinti, spalvoms paryškinti ir (arba) natūraliems maistinei vertei mažinantiems veiksniams susilpninti.	Kepinta
55	Valcavimas	Dalelių dydžio mažinimas suspaudžiant žaliavas, pvz., grūdus, tarp besisukančių velenų.	Valcuota
56	Apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje	Procesas, kurio metu maisto medžiagos apdorojamos fiziškai, t. y. karščiu, slėgiu, garais (taip pat juos derinant), ir (arba) veikiant, pvz., aldehidais, lignosulfonatais, natrio hidroksidu arba organinėmis rūgštimis (propiono ar tanino rūgštimi), taip, kad jos būtų apsaugotos nuo suirimo didžiajame skrandyje. Pašarinėse žaliavose, kurios nuo suirimo didžiajame skrandyje apsaugotos aldehidais, gali būti iki 0,12 % laisvųjų aldehidų.	Apsaugota nuo suirimo didžiajame skrandyje veikiant [įrašyti atitinkamą medžiagą]
57	Sijojimas/atrinkimas	Skirtingo dydžio dalelių atskyrimas kratant arba leidžiant pašarines žaliavas per sietą (-us).	Sijota, atrinkta
58	Nugriebimas	Ant skysčio paviršiaus susidariusių plūdrių (pvz., pieno riebalų) šalinimas mechaniniu būdu.	Nugriebta
59	Pjaustymas	Pašarinių žaliavų pjaustymas plonais griežinėliais.	Supjaustyta
60	Įmirkymas/mirkymas	Pašarinių žaliavų (paprastai sėklų) drėkinimas ir minkštinimas, kad sutrumpėtų virimo laikas, būtų lengviau pašalinti luobelę, ir kad jos lengviau sugertų vandenį dygimui paspartinti arba sumažėtų natūralių maistinei vertei mažinančių medžiagų koncentracija.	Įmirkyta
61	Purškiamasis džiovinimas	Skysčio drėgnio mažinimas: skysta pašarinė žaliava išpurškiama jos paviršiaus ir svorio santykiui padidinti ir per ją pučiamas šiltas oras.	Išdžiovinta purškiant
62	Šutinimas	Kaitinimas ir virimas naudojant suspaustus garus virškinamumui pagerinti.	Šutinta
63	Skrudinimas	Kaitinimas (paprastai aliejinių augalų sėklų) sausu karščiu, pvz., natūraliems maistinei vertei mažinantiems veiksniams susilpninti arba pašalinti.	Skrudinta
64	Ultrafiltravimas	Skysčių filtravimas per membraną, pralaidžią tik mažoms molekulėms.	Ultrafiltruota
65	Gemalų šalinimas	Visiškas arba dalinis sutraikytų javų grūdų gemalo pašalinimas.	Pašalinti gemalai

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
66	Mikronizavimas infraraudonaisiais spinduliais	Terminis procesas, kurio metu javai, šaknys, sėklos ar gumbai arba jų gaminiai virinami ir kepinami naudojant infraraudonųjų spindulių šilumą; paskui paprastai gaminami dribsniai.	Mikronizuota infraraudonaisiais spinduliais
67	Aliejaus/riebalų ir hidrinto aliejaus/riebalų skaidymas	Cheminis riebalų/aliejų hidrolizavimo procesas. Riebalams/aliejui reaguojant su vandeniu esant aukštai temperatūrai ir slėgiui hidrofobinės sąveikos etapu galima gauti neapdorotas riebalų rūgštis, o hidrofilinės sąveikos etapu – glicerolio vandenį (neapdorotą glicerolį).	Skaidyta
68	Ultragarsinis ardymas	Tirpiųjų sudedamųjų dalių mechaniškas atskyrimas apdorojant didelės galios ultragarsu ir šiluma vandenyje.	Suardyta
69	Mechaninis maisto pakuočių šalinimas	Mechaninis pakavimo medžiagos pašalinimas.	Mechaniškai išpakuota

(1) Jei reikia, vokiečių kalbos žodį *Konzentrieren* galima pakeisti žodžiu *Eindicken*, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas *eingedickt*.

(2) Jei reikia, vietoj „lukštenimo“ galima vartoti „gliaudymą“, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas „išgliaudyta“.

(3) Kalbant apie ryžius, procesas aprašomas kaip „lukštenimas“, o bendrinis pavadinimas – „išlukštena“.

(4) Prancūzų kalba galima vartoti pavadinimą *issues*.

(5) Vokiečių kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *aufgeschlossen* ir pavadinimą *Quellwasser* (jei tai krakmolos). Danų kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *Kvældning* ir pavadinimą *Kvældet* (jei tai krakmolos).

(6) Jei reikia, prancūzų kalbos žodį *Pressage* galima pakeisti žodžiais *Extraction mécanique*.

C DALIS

Pašarinių žaliavų sąrašas

1. Javų grūdai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.1.1	Miežiai	Paprastųjų miežių (<i>Hordeum vulgare</i> L.) grūdai. Gali būti apsaugoti nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.1.2	Pūsti miežiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų miežių, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolos
1.1.3	Kepinti miežiai	Iš dalies kepintas neryškios spalvos miežių kepimo produktas.	Krakmolos, jei > 10 % Žali baltymai, jei > 15 %
1.1.4	Miežių dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus miežius. Produkte gali būti nedidelis miežių lukštų kiekis. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Krakmolos
1.1.5	Miežių ląsteliena	Miežių krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – ląsteliena, taip pat endospermo dalelės.	Žalia ląsteliena Žali baltymai, jei > 10 %
1.1.6	Miežių lukštai	Etanolio gamybos iš krakmolo produktas, gaunamas sumalus, persijojus ir išlukštentus miežių grūdus.	Žalia ląsteliena Žali baltymai, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.1.7	Miežinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotus išlukštentus miežius perdirbant į perlines kruopas, kruopmilčius arba miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės skiautelėmis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.1.8	Miežių baltymai	Miežių produktas, gaunamas atskiriant krakmolą ir sėlenas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – baltymai.	Žali baltymai
1.1.9	Miežių baltymų pašaras	Miežių produktas, gaunamas atskiriant krakmolą. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – baltymai ir endospermo dalelės.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 60 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai — krakmolas
1.1.10	Miežių sunka	Miežių produktas, gaunamas drėgnuoju būdu ekstrahuojant baltymus ir krakmolą.	Žali baltymai
1.1.11	Miežių sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų išlukštentų miežių grūdų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.1.12	Skystas miežių krakmolas	Gaminant iš miežių krakmolą gaunama anterinė krakmolo frakcija.	Jei drėgnis < 50 %: — krakmolas
1.1.13	Salyklinių miežių atsijos	Mechaninio sijojimo (frakcionavimo pagal dydį) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs miežių branduoliai ir miežių branduolių frakcijos, atskirtos prieš salyklo daiginimą.	Žalia ląsteliena Žali pelenai, jei > 2,2 %
1.1.14	Salykliniai miežiai ir smulkios salyklo dalelės	Produktas, kurio sudedamosios dalys – miežių branduolių ir salyklo frakcijos, atskirtos daiginant salyklą.	Žalia ląsteliena
1.1.15	Salyklinių miežių lukštai	Salyklinių miežių valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – lukštų frakcijos ir smulkios dalelės.	Žalia ląsteliena
1.1.16	Drėgni kietieji miežių žlaugtai	Etanolio gamybos iš miežių produktas. Jo sudedamoji dalis – kietoji pašaro frakcija iš distiluojamos medžiagos.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.1.17	Drėgni tirpūs miežių žlaugtai	Etanolio gamybos iš miežių produktas. Jo sudedamoji dalis – tirpi pašaro frakcija iš distiluojamos medžiagos.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.1.18	Salyklas (1)	Sudaigintų javų produktas, išdžiovintas, sumaltas ir (arba) ekstrahuotas.	

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.1.19	Salyklo šaknelės ⁽¹⁾	Salyklinių javų daiginimo ir salyklo valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – šaknelės, smulkios javų dalelės, lukštai ir smulkūs skaldyti salyklinių javų grūdai. Jis gali būti sumaltas.	
1.2.1	Kukurūzai ⁽²⁾	Paprastųjų kukurūzų (<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>) grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo surimimo didžiajame skrandyje.	
1.2.2	Kukurūzų dribsniai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus kukurūzus. Produkte gali būti nedidelis kukurūzų lukštų kiekis.	Krakkolas
1.2.3	Kukurūzų pamiltės ⁽²⁾	Kukurūzų miltų arba kruopmilčių gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų dalys, iš kurių pašalinta mažiau endospermo negu iš kukurūzų sėlenų. Jame gali būti tam tikras kukurūzų gemalų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakkolas Žali riebalai, jei > 5 %
1.2.4	Kukurūzų sėlenos ⁽²⁾	Kukurūzų miltų arba kruopmilčių gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir tam tikras kukurūzų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.2.5	Kukurūzų burbuolių šerdys ⁽²⁾	Kukurūzo burbuolės branduolys. Jame gali būti likęs nedidelis kiekis kukurūzų ir taurėlapių, nepašalintų nuimant derlių.	Žalia ląsteliena Krakkolas
1.2.6	Kukurūzų atsijos ⁽²⁾	Po siojimo gavus produktą atskirtos kukurūzų branduolių frakcijos.	
1.2.7	Kukurūzų ląsteliena ⁽²⁾	Kukurūzų krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – ląsteliena.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 70 % Jei drėgnis < 50 %: — žalia ląsteliena
1.2.8	Kukurūzų glitimas ⁽²⁾	Kukurūzų krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – glitimas, gaunamas atskiriant krakmolą.	Drėgnis, jei < 70 % arba > 90 % Jei drėgnis < 70 %: — žali baltymai
1.2.9	Kukurūzų glitimo pašaras ⁽²⁾	Produktas, gaunamas gaminant kukurūzų krakmolą. Jo sudedamosios dalys – sėlenos ir kukurūzų sunka. Produkte taip pat gali būti skaldytų kukurūzų ir atliekų, susidariusių iš kukurūzų šalinant gemalų aliejų. Gali būti pridėta kitų produktų, gautų iš krakmolo ir rafinuojant arba fermentuojant krakmolo produktus.	Drėgnis, jei < 40 % arba > 65 % Jei drėgnis < 40 %: — žali baltymai — žalia ląsteliena — krakkolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.2.10	Kukurūzų gemalai ⁽²⁾	Kukurūzų kruopmilčių, miltų arba krakmolo gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – kukurūzų gemalai, išorinės luobelės ir endospermo dalelės.	Drėgnis, jei < 40 % arba > 60 % Jei drėgnis < 40 %: — žali baltymai — žali riebalai
1.2.11	Kukurūzų gemalų išspaudos ⁽²⁾	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant apdorotus kukurūzų gemalus, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir sėklos luobelėlių dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.2.12	Kukurūzų gemalų miltai ⁽²⁾	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant apdorotus kukurūzų gemalus.	Žali baltymai
1.2.13	Žalias kukurūzų gemalų aliejus ⁽²⁾	Aliejus, gaunamas iš kukurūzų gemalų.	Drėgnis, jei > 1 %
1.2.14	Pūsti kukurūzai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų kukurūzų, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.2.15	Kukurūzų ekstraktas ⁽²⁾	Koncentruotas skystis, liekantis įmirkius kukurūzus.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 65 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.2.16	Saldžiųjų kukurūzų silosai ⁽²⁾	Saldžiųjų kukurūzų perdirbimo pramonės šalutinis produktas, kurio sudedamosios dalys – sukapti ir nusausinti arba išspausti burbulių branduoliai, lukštai ir šerdžių dalys. Gaunamas kapojant saldžiųjų kukurūzų burbuoles, lukštus ir lapus bei branduolius.	Žalia ląsteliena
1.2.17	Sutraiškyti kukurūzai, iš kurių pašalinti gemalai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas šalinant sutraiškytų kukurūzų gemalus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalys; jame dar gali būti tam tikras kukurūzų gemalų su išorinių luobelėlių dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.2.18	Kukurūzų kruopos ⁽²⁾	Kietos, stambios maltų kukurūzų dalys, kuriose yra nedaug arba iš viso nėra sėlenų ar gemalų.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.3.1	Soros	Sorų (<i>Panicum miliaceum</i> L.) grūdai.	
1.4.1	Avižos	Sėjamųjų avižų (<i>Avena sativa</i> L.) ir kitų rūšių avižų grūdai.	
1.4.2	Išlukštentos avižos	Išlukštentai avižų grūdai. Jie gali būti apdoroti garais.	
1.4.3	Avižiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas avižas. Produkte gali būti nedidelis avižų lukštų kiekis.	Krakmolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.4.4	Avižinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotas išlukštentas avižas perdirbant į avižines kruopas ir miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – avižų sėlenos ir nedidelis kiekis endospermo dalelių.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.5	Avižinės sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų išlukštentų avižų grūdų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.4.6	Avižų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant avižų grūdus.	Žalia ląsteliena
1.4.7	Pūstos avižos	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų avižų, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.4.8	Avižinės kruopos	Išvalytos avižos be lukštų.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.9	Avižiniai miltai	Produktas, gaunamas malant avižų grūdus.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.10	Pašariniai avižų miltai	Avižų produktas, gautas išlukštenuis avižas, kuriame yra didelis krakmolo kiekis.	Žalia ląsteliena
1.4.11	Avižinis pašaras	Produktas, gaunamas sijotas išlukštentas avižas perdirbant į avižines kruopas ir miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – avižų sėlenos ir nedidelis kiekis endospermo dalelių.	Žalia ląsteliena
1.5.1	Bolivinių balandų sėklų rupiniai	Bolivinės balandos (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) išvalytos sėklos, iš kurių viršutinio sluoksnio pašalintas saponinas.	
1.6.1	Skaldyti ryžiai	Ryžių (<i>Oryza sativa</i> L.) branduolių dalys, trumpesnės nei trys ketvirčiai viso branduolio. Ryžiai gali būti apvirtai.	Krakmolas
1.6.2	Šlifuoti ryžiai	Lukštenti ryžiai, iš kurių šlifuojant buvo beveik visai pašalinti sėlenos ir gemalai. Ryžiai gali būti apvirtai.	Krakmolas
1.6.3	Drebutiniai ryžiai	Produktas, gaunamas iš šlifuočių arba skaldytų ryžių drebutinant.	Krakmolas
1.6.4	Ekstruduoti ryžiai	Produktas, gaunamas ekstruduojant ryžių miltus.	Krakmolas
1.6.5	Ryžių dribsniai	Produktas, gaunamas gaminant drebutinių arba skaldytų ryžių branduolių dribsnius.	Krakmolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.6.6	Lukštentų ryžiai	Žaliaviniai ryžiai (<i>Oryza Sativa</i> L.), nuo kurių pašalinti tiksliai lukštai. Jie gali būti apvirti. Lukštenant ir apdorojant gali būti prarandamas tam tikras sėlenų kiekis.	Krakkolas Žalia ląsteliena
1.6.7	Malti pašariniai ryžiai	Produktas, gaunamas malant pašarinius ryžius, kurio sudedamosios dalys – žali pusiau stikliški arba nenunokę grūdai, išsijoti šlifuojant lukštentus ryžius, arba paprasti lukštentų grūdai, geltoni arba dėmėti.	Krakkolas
1.6.8	Ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant šlifuosius ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakkolas
1.6.9	Lukštentų ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant lukštentus ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakkolas Žalia ląsteliena
1.6.10	Ryžių sėlenos	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – išoriniai branduolio sluoksniai (apyvaisis, luobelė, branduolys, aleuronas) ir gemalo dalys. Ryžiai gali būti apvirti arba ekstruduoti.	Žalia ląsteliena
1.6.11	Ryžių sėlenos su kalcio karbonatu	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – išoriniai branduolio sluoksniai (apyvaisis, luobelė, branduolys, aleuronas) ir gemalo dalys. Jame gali būti iki 23 % kalcio karbonato, kuris naudojamas kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas
1.6.12	Ryžių sėlenos, iš kurių pašalinti riebalai	Ryžių sėlenos, gaunamos ekstrahuojant aliejų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žalia ląsteliena
1.6.13	Ryžių sėlenų aliejus	Iš stabilizuotų ryžių sėlenų ekstrahuojamas aliejus.	
1.6.14	Ryžių pamiltės	Ryžių miltų ir krakmolo gamybos produktas, gaunamas šlifuojant sausuoju arba drėgnuoju būdu ir sijoiant. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – krakkolas, baltymai, riebalai ir ląsteliena. Ryžiai gali būti apvirti. Juose gali būti iki 0,25 % natrio ir 0,25 % sulfato.	Krakkolas, jei > 20 % Žali baltymai, jei > 10 % Žali riebalai, jei > 5 % Žalia ląsteliena
1.6.15	Ryžių pamiltės su kalcio karbonatu	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – aleurono sluoksnio ir endospermo dalelės. Jame gali būti iki 23 % kalcio karbonato, kuris naudojamas kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakkolas Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.6.16	Ryžiai	Sėjamųjų ryžių (<i>Oryza sativa</i> L.) grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.6.17	Ryžių gemalai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – gemalai.	Žali riebalai Žali baltymai
1.6.18	Ryžių gemalų išspaudos	Produktas, gaunamas traiskant ryžių gemalus siekiant išspausti aliejų.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
1.6.20	Ryžių baltymai	Ryžių krakmolo gamybos produktas, gaunamas šlifuojant drėgnuoju būdu, sijojant, atskiriant, koncentruojant ir džiovinant.	Žali baltymai
1.6.21	Skystas poliruotų ryžių pašaras	Koncentruotas skystas produktas, gaunamas šlifuojant drėgnuoju būdu ir sijojant ryžius.	Krakkolas
1.6.22	Pūsti ryžiai	Produktas, gaunamas ekspanduojant ryžių branduolius arba skaldytus ryžių branduolius.	Krakkolas
1.6.23	Fermentuoti ryžiai	Produktas, gaunamas fermentuojant ryžius.	Krakkolas
1.6.24	Deformuoti ryžiai, šlifuoti/kreidiški šlifuoti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – sveiki arba skaldyti deformuoti branduoliai ir (arba) kreidiški branduoliai, ir (arba) pažeisti branduoliai, ir (arba) natūraliai dažyti branduoliai (žali, raudoni, geltoni), ir (arba) paprasti lukštenti grūdai. Jie gali būti apvirtai.	Krakkolas
1.6.25	Nesubrendę šlifuoti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – nesubrendę ir (arba) kreidiški branduoliai.	Krakkolas
1.7.1	Rugiai	Sėjamųjų rugių (<i>Secale cereale</i> L.) grūdai.	
1.7.2	Ruginės pamiltės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės dalimis ir įvairios grūdų dalys.	Krakkolas Žalia ląsteliena
1.7.3	Ruginis pašaras	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo nei iš rugių sėlenų, dalelės.	Krakkolas Žalia ląsteliena
1.7.4	Ruginės sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Krakkolas Žalia ląsteliena
1.8.1	Dvispalviai sorgai; [Milo]	Dvispalvių sorgų (<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench) grūdai/sėklos.	

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.8.2	Baltieji sorgai	Tam tikrų sorgų veislių grūdai su balta luobelė.	
1.8.3	Sorgų pašaras	Džiovinamas produktas, gaunamas atskiriant sorgų krakmolą. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – sėlenos. Produkte taip pat gali būti sausų maceravimui naudoto vandens likučių ir gali būti pridėta gemalų.	Žali baltymai
1.9.1	Speltos	<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> rūšių speltų grūdai.	
1.9.2	Speltų sėlenos	Speltų miltų gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir nedidelis speltų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.9.3	Speltų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant speltų grūdus.	Žalia ląsteliena
1.9.4	Speltų pamiltės	Produktas, gaunamas perdirbant sijotas, išlukštentas speltas į speltų miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiais išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.10.1	Kvietrugiai	<i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. hibrido grūdai.	
1.11.1	Kviečiai	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ir kitų veislių kviečių grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.11.2	Kviečių šaknelės	Salyklinių kviečių daiginimo ir salyklo valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – šaknelės, javų smulkios dalelės, lukštai ir smulkūs skaldyti salyklinių kviečių grūdai.	
1.11.3	Drebutiniai kviečiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų kviečių, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.11.4	Kvietinės pamiltės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiais išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.11.5	Kvietiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus kviečius. Produkte gali būti nedidelis kviečių lukštų kiekis. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žalia ląsteliena Krakmolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.11.6	Kvietinis pašaras	Miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo negu iš kviečių sėlenų, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.11.7	Kvietinės sėlenos ⁽³⁾	Miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.11.8	Salyklinių fermentuotų kviečių dalelės	Produktas, gaunamas gaminant kviečių ir kvietinių sėlenų salyklą ir kartu juos fermentuojant. Produktas išdžiovinamas ir sumalamas.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.11.10	Kviečių ląsteliena	Perdirbant kviečius ekstrahuota ląsteliena. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – ląsteliena.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žalia ląsteliena
1.11.11	Kviečių gemalai	Miltų gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – malant atskirti valcuoti arba nevalcuoti kviečių gemalai, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir išorinės luobelės dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.11.12	Fermentuoti kviečių gemalai	Kviečių gemalų fermentavimo produktas.	Žali baltymai Žali riebalai
1.11.13	Kviečių gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf ir kitų rūšių kviečių ir išlukštentų <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L. speltų gemalus, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir sėklos luobelės dalelės.	Žali baltymai
1.11.15	Kviečių baltymai	Kviečių baltymai, ekstrahuoti gaminant krakmolą arba etanolį; jie gali būti iš dalies hidrolizuoti.	Žali baltymai
1.11.16	Kviečių glitimo pašaras	Kviečių krakmolo ir glitimo gamybos produktas. Jo sudedamosios dalys – sėlenos, iš kurių pašalinta dalis gemalų. Produkte gali būti kviečių sunkos, skaldytų kviečių ir kitų produktų, gautų iš krakmolo ir rafinuojant arba fermentuojant krakmolo produktus.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 60 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai — krakmolas
1.11.18	Baltymų gausus kviečių glitimas	Kviečių baltymai, kurių klampusis elastingumas hidratavus yra didelis ir kuriuose yra ne mažiau kaip 80 % baltymų (N × 6,25), o sausoje medžiagoje – ne daugiau kaip 2 % pelenų.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.11.19	Skystas kviečių krakmolai	Produktas, gaunamas iš kviečių gaminant krakmolą ir (arba) gliukozę ir glitimą.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 85 % Jei drėgnis < 65 %: — krakmolai
1.11.20	Baltymingas kviečių krakmolai, iš kurio iš dalies pašalintas cukrus	Kviečių krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – iš dalies cukrintas krakmolai, tirpieji baltymai ir kitos tirpios endospermo dalelės.	Žali baltymai Krackmolai Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
1.11.21	Kviečių sunka	Kviečių produktas, gaunamas drėgnuoju būdu ekstrahuojant baltymus ir krakmolą. Produktas gali būti hidrolizuotas.	Drėgnis, jei < 55 % arba > 85 % Jei drėgnis < 55 %: — žali baltymai
1.11.22	Kviečių mielių koncentratas	Drėgnas šalutinis produktas, susidarantis fermentuojant kviečių krakmolą alkoholio gamybai.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žali baltymai
1.11.23	Salyklinių kviečių atsijos	Mechaninio sijojimo (dalelių frakcionavimo) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs kviečių branduoliai ir kviečių branduolių frakcijos, atskirtos prieš salyklo daiginimo procesą.	Žalia ląsteliena
1.11.24	Salykliniai kviečiai ir smulkios salyklo dalelės	Produktas, kurio sudedamosios dalys – kviečių branduolių frakcijos ir salyklas, atskirti salyklo daiginimo proceso metu.	Žalia ląsteliena
1.11.25	Salyklinių kviečių lukštai	Salyklinių kviečių valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – lukštų frakcijos ir smulkios dalelės.	Žalia ląsteliena
1.12.2	Grūdų miltai ⁽¹⁾	Miltai, gaunami malant grūdus.	Krackmolai Žalia ląsteliena
1.12.3	Grūdų baltymų koncentratas ⁽¹⁾	Koncentruotas ir išdžiovintas produktas, gaunamas iš grūdų po to, kai fermentuojant mieles iš jų buvo pašalintas krakmolai.	Žali baltymai
1.12.4	Javų grūdų atsijos ⁽¹⁾	Mechaninio sijojimo (dalelių frakcionavimo) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs grūdai ir grūdų branduoliai, kurie gali būti sudaiginti, frakcijos, atskirtos prieš tolesnį grūdų apdorojimą. Produkto sudėtyje yra daugiau žalios ląstelienos (pvz., lukštų), nei nefrakcionuotuose javuose.	Žalia ląsteliena
1.12.5	Grūdų gemalai ⁽¹⁾	Grūdų malimo ir krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – malant atskirti valcuoti arba nevalcuoti grūdų gemalai, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir išorinės luobelės dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.12.6	Grūdų žlaugtų sirupas ⁽¹⁾	Grūdų produktas, gaunamas išgarinus grūdų spiritui gaminti naudotų grūdų fermentavimo ir distiliavimo žlaugtų koncentratą.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.12.7	Drėgni grūdų žlaugtai ⁽¹⁾	Drėgnas produktas, gaunamas kaip kietoji frakcija centrifuguojant ir (arba) filtruojant grūdų spiritui gaminti naudotų grūdų fermentavimo ir distiliavimo žlaugtus.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.12.8	Žlaugtų sunkos koncentratas ⁽¹⁾	Drėgnas alkoholio gamybos produktas, gaunamas fermentuojant ir distiliuojant kviečių mentalą ir cukraus sirupą, prieš tai atskyrus sėlenas ir glitimą. Produkte taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių ir (arba) jų dalių.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai, jei > 10 %
1.12.9	Grūdų žlaugtai ir sunka ⁽¹⁾	Alkoholio gamybos produktas, gaunamas fermentuojant ir distiliuojant javų grūdų mentalą ir (arba) kitus produktus, kuriuose yra krakmolo ir cukraus. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių ir (arba) jų dalių. Jame gali būti 2 % sulfato. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žali baltymai
1.12.10	Džiovinti grūdų žlaugtai	Alkoholio distiliacijos produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
1.12.11	Džiovinti tamsieji grūdų žlaugtai ⁽¹⁾ ; [Džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka] ⁽¹⁾	Alkoholio distiliavimo produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas, į kurias pridėta žlaugtų sirupo arba garintų žlaugtų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
1.12.12	Salyklojai ⁽¹⁾	Alaus gamybos produktas, kurio sudedamosios dalys – salyklinių ir nesalyklinių grūdų ir kitų krakmolingų medžiagų liekanos, kuriose gali būti apynių medžiagų. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, bet gali būti parduodamas ir išdžiovintas. Jame gali būti iki 0,3 % dimetilpolisiloksano, 1,5 % fermentų ir 1,8 % bentonito.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.12.13	Salyklo nuosėdos ⁽¹⁾	Javų viskio gamybos kietas produktas. Jo sudedamosios dalys – salyklinių javų ekstrahavimo karštu vandeniu liekanos. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, atskyrus ekstraktą leidžiant skysčiui nusistovėti.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.12.14	Grūdų mentalas	Kietas produktas, gaunamas gaminant alų, salyklo ekstraktą ir viskio spiritą. Jo sudedamosios dalys – sumalto salyklo ekstrahavimo karštu vandeniu liekanos, kuriose gali būti kitų cukringų arba krakmolingų medžiagų. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, išspaudus ekstraktą.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — Žali baltymai
1.12.15	Žlaughtai	Liekanos distiliatoriuje po pirmo salyklinio viskio distiliavimo.	Žali baltymai, jei > 10 %
1.12.16	Žlaughtų sirupas	Po pirmo salyklinio viskio distiliavimo išgarius žlaughtus distiliatoriuje likęs produktas.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: žali baltymai

(¹) Prie pavadinimo galima papildomai nurodyti javų rūšį.

(²) Pastaba: anglų kalba žodžiai *maize* ir *corn* gali būti vartojami kaip sinonimai.

(³) Jei šis produktas smulkiau maltas, prie pavadinimo galima pridėti žodį „smulkios“ arba pavadinimą galima pakeisti kitu atitinkamu pavadinimu.

2. Aliejinių augalų sėklos, aliejinių augalų vaisiai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.1.1	Atalių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant <i>Orbignya</i> veislės atalių palmių riešutus.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.2.1	Vasarinių judrų sėklos	Vasarinių judrų (<i>Camelina sativa</i> L. Crantz) sėklos.	
2.2.2	Vasarinių judrų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vasarinių judrų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.2.3	Vasarinių judrų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant vasarinių judrų sėklų išspaudas.	Žali baltymai
2.3.1	Kakavos pupelių lukštai	Džiovintų ir kepintų tikrojo kakavmedžio (<i>Theobroma cacao</i> L.) pupelių apvalkalai.	Žalia ląsteliena
2.3.2	Kakavos pupelių luobelės	Tikrojo kakavmedžio (<i>Theobroma cacao</i> L.) pupelių perdirbimo produktas.	Žalia ląsteliena Žali baltymai
2.3.3	Aplukštentų kakavos pupelių miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant džiovintas ir kepintas tikrojo kakavmedžio (<i>Theobroma cacao</i> L.) pupeles, nuo kurių pašalinta dalis lukšto.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.4.1	Kokosų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant riešutinių kokosų (<i>Cocos nucifera</i> L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvaskalą.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.4.2	Hidrolizuotos kokosų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant ir fermentine hidrolize apdorojant riešutinių kokosų (<i>Cocos nucifera</i> L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvaskalą.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.4.3	Kokosų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant riešutinių kokosų (<i>Cocos nucifera</i> L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvaskalą.	Žali baltymai
2.5.1	Vilnamedžių sėklos	Vilnamedžių (<i>Gossypium</i> ssp.) sėklos, nuo kurių atskirti jas dengiantys plaušai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.5.2	Aplukštentų vilnamedžių sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant vilnamedžių sėklas, nuo kurių pašalinti plaušai ir dalis lukštų. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 22,5 %). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.5.3	Vilnamedžių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vilnamedžių sėklas, nuo kurių pašalinti plaušai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.6.1	Aplukštentų žemės riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aplukštentas valgomųjų arachių (<i>Arachis hypogaea</i> L.) ir kitų <i>Arachis</i> genties žemės riešutų sėklas. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 16 %).	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.6.2	Aplukštentų žemės riešutų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aplukštentų žemės riešutų išspaudas. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 16 %).	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.6.3	Išlukštentų žemės riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant išlukštentus žemės riešutus.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.6.4	Išlukštentų žemės riešutų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant išlukštentų žemės riešutų išspaudas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.7.1	Kapokmedžių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kapokmedžių (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.8.1	Sėmenys	Sėjamųjų linų (<i>Linum usitatissimum</i> L.) sveikos, plokščiai suspaustos arba sumaltos sėklos. (Botaninis grynys ne mažesnis kaip 93 %). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.8.2	Sėmenų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sėmenis.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.8.3	Sėmenų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sėmenų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.8.4	Sėmenų išspaudų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sėmenis. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.8.5	Sėmenų miltų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sėmenų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.9.1	Garstyčių sėlenos	Garstyčių (<i>Brassica juncea</i> L.) gamybos produktas. Jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų dalelės.	Žalia ląsteliena
2.9.2	Garstyčių sėklų miltai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant lakujį garstyčių aliejų iš garstyčių sėklų.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.10.1	Aliejinių juodvų sėklos	Aliejinių juodvų (<i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass) augalų sėklos.	
2.10.2	Aliejinių juodvų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aliejinių juodvų sėklas (druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis ne didesnis kaip 3,4 %).	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.11.1	Alyvuogių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant išspausčius europinio alyvmedžio <i>Olea europea</i> L. vaisius, kuo geriau atskirtus nuo branduolio dalių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.11.2	Alyvuogių miltų, iš kurių pašalinti riebalai, pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant alyvuogių išspaudas, kuo geriau atskirtas nuo branduolio dalių. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.11.3	Alyvuogių miltai, iš kurių pašalinti riebalai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant alyvuogių išspaudas, kuo geriau atskirtas nuo branduolio dalių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.12.1	Alyvpalmių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kuo geriau išlukštentas gvinėjinių alyvpalmių <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. ir <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.12.2	Alyvpalmių sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant kuo geriau išlukštentas alyvpalmių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.13.1	Aguročių ir moliūgų sėklos	Aguročių (<i>Cucurbita pepo</i> L.) ir <i>Cucurbita</i> genties augalų sėklos.	
2.13.2	Aguročių ir moliūgų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aguročių (<i>Cucurbita pepo</i> L.) ir <i>Cucurbita</i> genties augalų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.14.1	Rapsų sėklos ⁽¹⁾	Rapsų (<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.), indiškojo bastučio (<i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz) ir rapsukų (<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.) sėklos. Botaninis grynys ne mažesnis kaip 94 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.14.2	Rapsų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant rapsų sėklas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.14.3	Rapsų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant rapsų sėklų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.14.4	Ekstruduotos rapsų sėklos	Produktas, gaunamas iš sveikų rapsų sėklų, apdorojamų drėgnoje ir šiltoje aplinkoje, ir slėgiu gerinant krakmolo savybę tirštėti. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai
2.14.5	Rapsų sėklų baltymų koncentratas	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas atskiriant rapsų sėklų išspaudų arba rapsų sėklų baltymų dalis.	Žali baltymai
2.14.6	Rapsų sėklų išspaudų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant rapsų sėklas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.14.7	Rapsų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant rapsų sėklų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.15.1	Dygminių sėklos	Dygminių (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) sėklos.	
2.15.2	Aplukštentų dygminių sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aplukštentų dygminių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.15.3	Dygminių lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant dygminių sėklas.	Žalia ląsteliena
2.16.1	Sezamų sėklos	Sezamų (<i>Sesamum indicum</i> L.) sėklos.	
2.17.1	Aplukštentos sezamų sėklos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas pašalinant dalį lukštų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.17.2	Sezamų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant sezamų sėklas.	Žalia ląsteliena
2.17.3	Sezamų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sezamų sėklas (druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis ne didesnis kaip 5 %).	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.18.1	Skrudintos sojos	Atitinkamai termiškai apdorotos gauruotųjų sojų (<i>Glycine max</i> L. Merr.) pupelės. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.18.2	Sojų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sojų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.18.3	Sojų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena jei > 8 % sausojoje medžiagoje
2.18.4	Išlukštentų sojų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant išlukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,5 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.18.5	Sojų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant sojas.	Žalia ląsteliena
2.18.6	Ekstruduotos sojos	Produktas, gaunamas iš sojų, apdorojamų drėgnoje ir šiltoje aplinkoje, ir slėgiu gerinant krakmolo savybę tirštėti. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.18.7	Sojų baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas iš išlukštentų sojų, iš kurių pašalinti riebalai, po antro ekstrahavimo arba apdorojus fermentais neazotinių medžiagų kiekiui sumažinti. Jame gali būti inaktyvintų fermentų.	Žali baltymai
2.18.8	Sojų išspaudos; [Sojų pasta]	Produktas, gaunamas ekstrahuojant sojas maisto produktams gaminti.	Žali baltymai
2.18.9	Sojų melasa	Produktas, gaunamas perdirbant sojas.	Žali baltymai Žali riebalai
2.18.10	Šalutinis sojų perdirbimo produktas	Produktas, gaunamas perdirbant sojas maisto produktams iš sojų gaminti.	Žali baltymai
2.18.11	Sojos	Gauruotųjų sojų (<i>Glycine max</i> L. Merr.) pupelės.	Ureazės aktyvumas, jei > 0,4 mg N/g/min.
2.18.12	Sojų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.).	Žali baltymai
2.18.13	Sojų rupinių pašaras	<p>Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 1,5 % soupstokų. <p>Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.</p>	Žali baltymai Žalia ląsteliena jei > 8 % sausojoje medžiagoje
2.18.14	Išlukštentų sojų rupinių pašaras	<p>Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant išlukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,5 mg N/g/min.). Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio 	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		<ul style="list-style-type: none"> — 1,3 % žalių lecitinų — 1,5 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.18.15	Fermentuotų sojų baltymai (koncentratas)	Produktas, gaunamas iš išlukštentų sojų, iš kurių pašalinti riebalai; fermentuotas mikrobiniu būdu neazotinių ekstraktinių medžiagų kiekiui sumažinti. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių arba jų dalių.	Žali baltymai
2.19.1	Saulėgrąžų sėklos	Saulėgrąžų (<i>Helianthus annuus</i> L.) sėklos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.19.2	Saulėgrąžų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant saulėgrąžų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.19.3	Saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.4	Išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 27,5 %.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.5	Saulėgrąžų sėklų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant saulėgrąžų sėklas.	Žalia ląsteliena
2.19.6	Saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: <ul style="list-style-type: none"> — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.19.7	Išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras	<p>Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. <p>Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 27,5 %.</p> <p>Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.</p>	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.8	Daug baltymų ir mažai celiuliozės turinčios saulėgrąžų rupinių frakcijos	<p>Saulėgrąžų rupinių perdirbimo produktas, gaunamas malant ir frakcionuojant (sijojant arba frakcionuojant oru) išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinius.</p> <p>Mažiausias žalių baltymų kiekis – 45 %, kai drėgnis 8 %.</p> <p>Didžiausias žalios ląstelienos kiekis – 8 %, kai drėgnis 8 %.</p> <p>Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.</p>	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.9	Daug celiuliozės turinčios saulėgrąžų rupinių frakcijos	<p>Saulėgrąžų rupinių perdirbimo produktas, gaunamas malant ir frakcionuojant (sijojant arba frakcionuojant oru) išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinius.</p> <p>Mažiausias žalios ląstelienos kiekis – 38 %, kai drėgnis 8 %.</p> <p>Mažiausias žalių baltymų kiekis – 17 %, kai drėgnis 8 %.</p> <p>Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.</p>	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.20.1	Aliejus ir augaliniai riebalai (2)	<p>Iš aliejinių augalų sėklų arba vaisių gaunamas aliejus ir riebalai (išskyrus ricinos aliejų iš ricinmedžio). Produktas gali būti išvalytas nuo gleivių, rafinuotas ir (arba) hidrintas.</p>	Drėgnis, jei > 1 %
2.20.2	Maisto gamybos įmonėse panaudotas aliejus	<p>Aliejus, kurį maisto tvarkymo subjektai naudojo pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 maistui virti ir kuris neturėjo sąlyčio su mėsa, gyvūniniais riebalais, žuvimi arba vandens gyvūnais.</p>	Drėgnis, jei > 1 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.21.1	Žali lecitinai	Produktas, gaunamas vandeniui valant nuo gleivių iš aliejinių augalų sėklų ir vaisių gautą žalią aliejų. Valant nuo gleivių žalią aliejų gali būti pridedama citrinų rūgštis, fosforo rūgštis, natrio hidroksido arba fermentų.	
2.22.1	Kanapių sėklos	Kontroliuojamos sėjamųjų kanapių (<i>Cannabis sativa</i> L.) sėklos, kurių didžiausias tetrahidrokanabinolio kiekis neviršija nustatytojo Reglamente (EB) Nr. 1782/2003.	
2.22.2	Kanapių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kanapių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.22.3	Kanapių aliejus	Aliejus, gaunamas spaudžiant kanapių augalus ir sėklas.	Drėgnis, jei > 1 %
2.23.1	Aguonų sėklos	Daržinių aguonų (<i>Papaver somniferum</i> L.) sėklos.	
2.23.2	Aguonų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aguonų sėklų išspaudas.	Žali baltymai

(1) Jei reikia, galima pridėti nuorodą „turi mažai gliukozinolato“, kaip apibrėžta Sąjungos teisės aktuose. Šie terminai vartojami visiems rapsų sėklų produktams.

(2) Jei reikia, pavadinimą „aliejus ir augaliniai riebalai“ galima pakeisti terminu „aliejus“ arba „augaliniai riebalai“. Kartu nurodoma augalo rūšis ir, jei reikia, augalo dalis. Nurodoma, ar aliejus ir (arba) riebalai yra žali, ar rafinuoti.

3. Ankštinių augalų sėklos ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.1.1	Skrudintos pupelės	<i>Phaseolus</i> spp. arba <i>Vigna</i> spp. pupelių sėklos, atitinkamai termiškai apdorotos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
3.1.2	Pupelių baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas iš gaminant krakmolą atskiriamų pupelių sulčių.	Žali baltymai
3.2.1	Saldžiųjų ceratonijų ankštys	Džiovinti saldžiosios ceratonijos medžio (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) vaisiai, kuriuose yra saldžiųjų ceratonijų sėklų.	Žalia ląsteliena
3.2.3	Smulkintos saldžiosios ceratonijos	Produktas, gaunamas traiskant džiovintus saldžiosios ceratonijos medžio vaisius (ankštis), iš kurių pašalintos saldžiųjų ceratonijų sėklos.	Žalia ląsteliena
3.2.4	Saldžiųjų ceratonijų milteliai; [saldžiųjų ceratonijų miltai]	Produktas, gaunamas mikronizuojant džiovintus saldžiosios ceratonijos medžio vaisius (ankštis), iš kurių pašalintos saldžiųjų ceratonijų sėklos.	Žalia ląsteliena Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
3.2.5	Saldžiųjų ceratonijų gemalai	Saldžiosios ceratonijos medžio sėklų gemalai.	Žali baltymai
3.2.6	Saldžiųjų ceratonijų gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant saldžiųjų ceratonijų gemalus.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.2.7	Saldžiųjų ceratonijų sėklos	Iš saldžiųjų ceratonijų ankščių gaunamos sėklos (branduoliai), kurių sudedamosios dalys – endospermas, lukštai ir gemalai.	Žalia ląsteliena
3.2.8	Saldžiųjų ceratonijų sėklų lukštai	Saldžiųjų ceratonijų sėklų lukštai, gaunami lukštenant saldžiosios ceratonijos medžio sėklas.	Žalia ląsteliena
3.3.1	Avinžirniai	Sėjamųjų avinžirnių (<i>Cicer arietinum</i> L.) sėklos.	
3.4.1	Lęšinis vikis	Lęšinių vikių (<i>Ervum ervilia</i> L.) sėklos	
3.5.1	Ožragių sėklos	Ožragių (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) sėklos.	
3.6.1	Pupenių rupiniai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant pupenių (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.) pupelių gleives.	Žali baltymai
3.6.2	Pupenių gemalų rupiniai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant pupenių pupelių gemalų gleives.	Žali baltymai
3.7.1	Pupos	Paprastųjų pupų (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. ir var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.) sėklos.	
3.7.2	Pupų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas pupas.	Krakmolas Žali baltymai
3.7.3	Pupų luobos; [Paprastųjų pupų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant pupų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išoriniai apvalkai.	Žalia ląsteliena Žali baltymai
3.7.4	Išlukštentos pupos	Produktas, gaunamas lukštenant pupų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – pupų branduoliai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.7.5	Pupų baltymai	Produktas, gaunamas malant ir oru frakcionuojant pupas.	Žali baltymai
3.8.1	Lęšiai	Valgomųjų lęšių (<i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.) sėklos.	
3.8.2	Lęšių lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant lęšių sėklas.	Žalia ląsteliena
3.9.1	Lubiniai	Lubinų (<i>Lupinus</i> spp.), kurių karčiųjų sėklų dalis nedidelė, sėklos.	
3.9.2	Išlukštentai lubinai	Išlukštentos lubinų sėklos.	Žali baltymai
3.9.3	Lubinų sėklų luobos; [lubinų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant lubinų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išoriniai apvalkai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.9.4	Lubinų išspaudos	Produktas, gaunamas ekstrahavus lubinų sudedamąsias dalis.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.9.5	Lubinų pamiltės	Produktas, gaunamas gaminant lubinų miltus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – sėklaskilčių dalelės ir šiek tiek luobelų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.9.6	Lubinų baltymai	Produktas, gaunamas gaminant krakmolą atskiriant lubinų sunką, arba sumalus ir frakcionavus oru.	Žali baltymai
3.9.7	Lubinų baltymų rupiniai	Produktas, gaunamas perdurbant lubinus daug baltymų turintiems rupiniams gaminti.	Žali baltymai
3.10.1	Spindulinės pupuolės	Spindulinės pupuolės (<i>Vigna radiata</i> L.) pupos.	
3.11.1	Žirniai	Žirnių (<i>Pisum</i> spp.) sėklos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
3.11.2	Žirnių sėlenos	Žirnių rupinių gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – lukštenimo ir valymo liekanos.	Žalia ląsteliena
3.11.3	Žirnių dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas žirnių sėklas.	Krakmolas
3.11.4	Žirnių miltai	Produktas, gaunamas malant žirnius.	Žali baltymai
3.11.5	Žirnių lukštai	Produktas, gaunamas gaminant žirnių rupinius. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – lukštenimo ir valymo liekanos ir šiek tiek endospermo.	Žalia ląsteliena
3.11.6	Išlukštenti žirniai	Išlukštentos žirnių sėklos.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.11.7	Žirnių pamiltės	Produktas, gaunamas gaminant žirnių miltus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – sėklaskilčių dalelės ir šiek tiek luobelų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.11.8	Žirnių atsijos	Mechaninio sijojimo produktas, kurio sudedamosios dalys – žirnių branduolių frakcijos, atskirtos prieš toliau apdorojant.	Žalia ląsteliena
3.11.9	Žirnių baltymai	Produktas, gaunamas gaminant krakmolą atskiriant žirnių sunką, arba sumalus ir frakcionavus oru; gali būti iš dalies hidrolizuotas.	Žali baltymai
3.11.10	Žirnių išspaudos	Produktas, gaunamas drėgnuoju būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – vidinė ląsteliena ir krakmolas.	Drėgnis, jei < 70 % arba > 85 % Krackmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peleinai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.11.11	Žirnių sunka	Produktas, gaunamas drėgnuoju būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – tirpūs baltymai ir oligosacharidai.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 85 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Žali baltymai
3.11.12	Žirnių ląsteliena	Produktas, gaunamas ekstrahuojant sumaltus ir sijotus išlukštentus žirnius.	Žalia ląsteliena
3.12.1	Sėjamieji vikiai	Sėjamųjų vikių (<i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i>) ir kitų rūšių vikių sėklos.	
3.13.1	Sėjamieji pelėžirniai	Sėjamųjų pelėžirnių (<i>Lathyrus sativus</i> L.) sėklos, atitinkamai termiškai apdorotos.	Terminio apdoravimo metodas
3.14.1	Vienažiedžiai vikiai	Vienažiedžių vikių (<i>Vicia monanthos</i> Desf.) sėklos.	

4. Gumbiavaisiai, šakniavaisiai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.1.1	Cukriniai runkeliai	Cukrinių runkelių (<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.) šakniavaisiai.	
4.1.2	Cukrinių runkelių dalys	Šviežias cukraus gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – valyti cukrinių runkelių gabalai su runkelių lapais arba be jų.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.1.3	Runkelių cukrus; [sacharozė]	Iš cukrinių runkelių vandeniu ekstrahuotas cukrus.	
4.1.4	(Cukrinių) runkelių melasa	Sirupo pavidalo produktas, gaunamas gaminant arba rafinuojant cukrinių runkelių cukrų. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių, 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Drėgnis, jei > 28 %
4.1.5	(Cukrinių) runkelių melasa, iš kurios iš dalies pašalintas cukrus ir (arba) betainas	Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių melasos dar kartą vandeniu pašalinant sacharozę ir (arba) betainą. Jame gali būti iki 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Drėgnis, jei > 28 %
4.1.6	Izomaltuliozės melasa	Nekristalizuotos dalelės, likusios gaminant izomaltuliozę iš cukrinių runkelių sacharozės fermentinės konversijos būdu.	Drėgnis, jei > 40 %
4.1.7	Drėgni (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus. Mažiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis produkte nedidelis ir dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja iki nulio.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 82 % arba > 92 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.1.8	Spausti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus ir kurie buvo mechaniškai suspausti. Didžiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis produkte nedidelis ir dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja iki nulio. Jame gali būti iki 1 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.1.9	Spausti (cukrinių) runkelių griežiniai su melasa	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus, kurie buvo mechaniškai suspausti ir į kuriuos pridėta melasos. Didžiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja. Jame gali būti iki 1 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.1.10	Džiovininti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus ir kuris buvo mechaniškai suspaustas ir išdžiovinintas. Jame gali būti iki 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozėje, jei > 10,5 %
4.1.11	Džiovininti (cukrinių) runkelių griežiniai su melasa	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus, kuris buvo mechaniškai suspaustas ir išdžiovinintas ir į kurį pridėta melasos. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių ir 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozėje
4.1.12	Cukraus sirupas	Produktas, gaunamas perdirbant cukrų ir (arba) melasą. Jame gali būti iki 0,5 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozėje Drėgnis, jei > 35 %
4.1.13	Virti (cukrinių) runkelių gabalėliai	Valgomojo sirupo gamybos iš cukrinių runkelių produktas, kuris gali būti suspaustas arba išdžiovinintas.	Jei išdžiovinintas: druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Jei spaustas: druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharidai	Produktas, gaunamas fermentuojant cukrinių runkelių cukrų.	Drėgnis, jei > 28 %
4.1.15	Daug betaino turinti skysta ir (arba) džiovininta (cukrinių) runkelių melasa (1)	Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių melasos vandeniu pašalinus sacharozę ir dar kartą išfiltravus. Gautame produkte yra melasos sudedamųjų dalių, o natūralaus betaino kiekis jame yra didesnis nei įprastinėje melasoje. Jis gali būti išdžiovinintas. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopliklių, 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Betaino kiekis Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozėje Drėgnis, jei > 14 %
4.1.16	Izomaltuliozė	Izomaltuliozė – kristalinė monohidrato medžiaga. Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių sacharozės fermentinės konversijos būdu.	

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.2.1	Runkelių sultys	Sultys, gaunamos spaudžiant paprastuosius runkelius (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>); paskui jos koncentruojamos ir pasterizuojamos, kad išliktų būdingas daržovių skonis ir aromatas.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 60 % Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.3.1	Morkos	Geltonųjų ir raudonųjų morkų (<i>Daucus carota</i> L.) šakniavaisiai.	
4.3.2	Šutintos morkų lupenos	Drėgnas morkų perdirbimo pramonės produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo morkų šakniavaisių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo morkų krakmolo. Didžiausias drėgnis – 97 %.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei > 97 %
4.3.3	Morkų nuograndos	Perdirbant morkas ir morkų likučius mechaniškai atskirtas drėgnas produktas. Produktas gali būti termiškai apdorotas. Didžiausias drėgnis – 97 %.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei > 97 %
4.3.4	Morkų dribsniai	Produktas, gaunamas gaminant geltonųjų arba raudonųjų morkų šakniavaisių dribsnius, po to juo išdžiovinant.	
4.3.5	Džiovinintos morkos	Džiovininti geltonųjų arba raudonųjų morkų šakniavaisiai, nesvarbu, koku pavidalu.	Žalia ląsteliena
4.3.6	Džiovinintas morkų pašaras	Produktas, kurio sudedamosios dalys – džiovininta vidinė masė ir išorinės luobelės.	Žalia ląsteliena
4.4.1	Cikorijų šaknys	Cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) šaknys.	
4.4.2	Cikorijų dalys	Šviežias cikorijų perdirbimo produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – valyti cikorijų gabalėliai ir lapų dalys.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.4.3	Cikorijų sėklos	Cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) sėklos.	
4.4.4	Spaustas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechaniškai suspausti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių ir vandens. Jame gali būti iki 1 % sulfato ir 0,2 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.4.5	Džiovinintas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechaniškai suspausti, o paskui išdžiovininti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių. Jame gali būti iki 2 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.4.6	Cikorijų šaknų milteliai	Produktas, gaunamas kapojant, džiovinant ir malant cikorijų šaknis. Jame gali būti iki 1 % lipnumą reguliuojančių medžiagų.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.4.7	Cikorijų melasa	Cikorijų perdirbimo produktas, gaunamas gaminant inuliną ir oligofruktozę. Cikorijų melasos sudedamosios medžiagos – organinė augalų medžiaga ir mineralai. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių.	Žali baltymai Žali pelenai Drėgnis, jei < 20 % arba > 30 %
4.4.8	Cikorijų melasos žlaugtai	Cikorijų perdirbimo produktas, gaunamas atskiriant inuliną ir oligofruktozę ir atliekant eliuavimą vykstant jonų mainams. Cikorijų melasos žlaugtų sudedamosios medžiagos – organinė augalų medžiaga ir mineralai. Jame gali būti iki 1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali pelenai Drėgnis, jei < 30 % arba > 40 %
4.4.9	Inulinas (²)	Inulinas – fruktanas, ekstrahuotas iš, pvz., <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> arba <i>Helianthus tuberosus</i> augalų šaknų; žaliaviniame inuline gali būti iki 1 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	
4.4.10	Oligofruktozės sirupas	Produktas, gaunamas iš dalies hidrolizavus cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) inuliną. Žaliaviniame oligofruktozės sirupe gali būti iki 1 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	Drėgnis, jei < 20 % arba > 30 %
4.4.11	Džiovinata oligofruktozė	Produktas, gaunamas iš dalies hidrolizavus cikorijų (<i>Cichorium intybus</i> L.) inuliną ir išdžiovintus.	
4.5.1	Džiovininti česnakai	Balti arba gelsvi milteliai iš grynų, sumaltų valgomųjų česnakų (<i>Allium sativum</i> L.).	
4.6.1	Maniokai; [valgomieji maniokai]	Valgomųjų maniokų (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 70 %
4.6.2	Džiovininti maniokai; [džiovininti valgomieji maniokai]	Džiovininti maniokų šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Krakmolas Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.7.1	Svogūnų išspaudos	Drėgnas produktas, gaunamas perdirbant <i>Allium</i> genties svogūnus, kurio sudedamosios dalys – išorinės luobelės ir sveiki svogūnai. Jei produktas gaunamas gaminant svogūnų aliejų, tuomet jo pagrindinė sudedamoji dalis – virtos svogūnų liekanos.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.7.2	Kepti svogūnai	Nulupti ir smulkiai supjaustyti kepti svogūnai.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.7.3	Džiovinta svogūnų sūnka	Sausas produktas, gaunamas perdirbant šviežius svogūnus. Jis gaunamas ekstrahuojant alkoholiu ir (arba) vandeniu, vandens arba alkoholio frakcijas atskiriant ir išdžiovinant purškiamojo džiovinimo būdu. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – angliavandeniai.	Žalia ląsteliena
4.8.1	Bulvės	<i>Solanum tuberosum</i> L. stiebagumbiai.	Drėgnis, jei < 72 % arba > 88 %
4.8.2	Luptos bulvės	Bulvės, kurių žievė pašalinta garais.	Krakkolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.3	Šutintos bulvių lupenos	Drėgnas bulvių perdirbimo pramonės produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo bulvių stiebagumbių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo bulvių krakkolo. Produktas gali būti sutrintas.	Drėgnis, jei > 93 % Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.4	Žali bulvių griežinėliai	Produktas, gaunamas iš bulvių ruošiant žmonėms vartoti skirtus gaminius; bulvės gali būti luptos.	Drėgnis, jei > 88 % Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.5	Bulvių nuograndos	Perdirbant bulves ir bulvių likučius mechanškai atskirtas produktas. Produktas gali būti termiškai apdorotas.	Drėgnis, jei > 93 % Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.6	Trintos bulvės	Blanširuotos arba virtos ir sutrintos bulvės.	Krakkolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.7	Bulvių dribsniai	Produktas, gaunamas džiovinant ir valcuojant plautas, skustas arba neskustas, šutintas bulves.	Krakkolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.8	Bulvių tarkiai	Bulvių krakkolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	Drėgnis, jei < 77 % arba > 88 %
4.8.9	Džiovinti bulvių tarkiai	Džiovintas bulvių krakkolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	
4.8.10	Bulvių baltymai	Džiovintas krakkolo gamybos produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – baltyminės medžiagos, gautos atskyrus krakkolą.	Žali baltymai
4.8.11	Hidrolizuoti bulvių baltymai	Baltymai, gaunami bulvių baltymus apdorojant reguliuojama fermentine hidrolize.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.8.12	Fermentuoti bulvių baltymai	Produktas, gaunamas fermentuojant ir purškiamojo džiovavimo būdu džiovinant bulvių baltymus.	Žali baltymai
4.8.13	Fermentuoti skysti bulvių baltymai	Skystas produktas, gaunamas fermentuojant bulvių baltymus.	Žali baltymai
4.8.14	Koncentruotos bulvių sultys	Koncentruotas bulvių krakmolo gamybos produktas, kurio sudedamosios dalys – medžiagos, likusios iš sveikų bulvių tarkių iš dalies pašalinus ląstelieną, baltymus bei krakmolą ir išgarinus dalį vandens.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 60 % Jei drėgnis < 50 %: — Žali baltymai — Žali pelenai
4.8.15	Bulvių granulės	Nuplautos, nuluptos, susmulkintos (t. y. supjaustytos, perdirbtos į dribsnius ir pan.) ir išdžiovintos bulvės.	
4.9.1	Batatai	Batatinių sukučių (<i>Ipomoea batatas</i> L.) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 57 % arba > 78 %
4.10.1	Bulvinės saulėgrąžos; [topinambai]	Bulvinių saulėgrąžų (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 80 %

(¹) Sąvokos daugiausia skiriasi dėl drėgnio kiekio; vartotina atitinkama sąvoka.

(²) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

5. Kitų augalų sėklos bei vaisiai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.1.1	Gilės	Paprastojo ąžuolo (<i>Quercus robur</i> L.), bekočio ąžuolo (<i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl.), kamštinio ąžuolo (<i>Quercus suber</i> L.) ar kitų rūšių ąžuolų sveiki vaisiai.	
5.1.2	Išlukštentos gilės	Produktas, gaunamas lukštenant giles.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.2.1	Migdolai	Sveiki arba skaldyti paprastųjų migdolų (<i>Prunus dulcis</i>) vaisiai, su lukštais ar be jų.	
5.2.2	Migdolų lukštai	Migdolų lukštai, gaunami iš išlukštentų migdolų sėklų, fiziškai atskiriant nuo branduolių ir sumalant.	Žalia ląsteliena
5.2.3	Migdolų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant migdolų branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.3.1	Anyžinių ožiažolių sėklos	Anyžinių ožiažolių (<i>Pimpinella anisum</i>) sėklos.	
5.4.1	Džiovintos obuolių išspaudos; [džiovintas obuolių minkštimas]	Produktas, gaunamas gaminant obuolių (<i>Malus domestica</i>) sultis arba sidrą. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – džiovintas vidinis minkštimas ir išorinės žievės. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.4.2	Spaustos obuolių išspaudos; [spaustas obuolių minkštimas]	Drėgnas obuolių sulčių arba sidro gamybos produktas. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – spaustas vidinis minkštimas ir išorinės žievės. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.4.3	Obuolių melasa	Produktas, gaunamas iš obuolių išspaudų gavus pektiną. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Neapdoroti aliejai ir riebalai, jei > 10 %
5.5.1	Cukrinių runkelių sėklos	Cukrinių runkelių sėklos.	
5.6.1	Griokiai	Sėjamųjų griokių (<i>Fagopyrum esculentum</i>) sėklos.	
5.6.2	Sėjamųjų griokių lukštai ir sėlenos	Produktas, gaunamas malant sėjamųjų griokių grūdus.	Žalia ląsteliena
5.6.3	Sėjamųjų griokių pamil-tės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų sėjamųjų griokių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės skiautelėmis ir įvairios grūdų dalys. Produkte turi būti ne daugiau kaip 10 % žalios ląstelienos.	Žalia ląsteliena Krakmolas
5.7.1	Raudongūžių kopūstų sėklos	Kopūstų (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>) sėklos.	
5.8.1	Kanarinių strypainių sėklos	Kanarinių strypainių (<i>Phalaris canariensis</i>) sėklos.	
5.9.1	Paprastųjų kmynų sėklos	Paprastųjų kmynų (<i>Carum carvi</i> L.) sėklos.	
5.12.1	Skaldyti kaštainiai	Kaštainių miltų gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – endospermo dalelės su mažomis apvalko skiautelėmis ir nedaug kaštainių (<i>Castanea</i> spp.) likučių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.13.1	Citrusinių vaisių išspaudos ⁽¹⁾	Citrusinių vaisių sulčių gamybos produktas, gaunamas spaudžiant citrusinius vaisius (<i>Citrus</i> (L.) spp.). Produktas gali būti depektinizuotas. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai.	Žalia ląsteliena
5.13.2	Džiovintos citrusinių vaisių išspaudos ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas spaudžiant citrusinius vaisius arba gaminant citrusinių vaisių sultis; išdžiovintas. Produktas gali būti depektinizuotas. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai.	Žalia ląsteliena
5.14.1	Raudonųjų dobilų sėklos	Raudonųjų dobilų (<i>Trifolium pratense</i> L.) sėklos.	
5.14.2	Baltųjų dobilų sėklos	Baltųjų dobilų (<i>Trifolium repens</i> L.) sėklos.	
5.15.1	Kavamedžio sėklų luobelės	Produktas, gaunamas išlukštenus <i>Coffea</i> augalo sėklas.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.16.1	Rugiagėlių sėklos	Rugiagėlių (<i>Centaurea cyanus</i> L.) sėklos.	
5.17.1	Paprastųjų agurkų sėklos	Paprastųjų agurkų (<i>Cucumis sativus</i> L.) sėklos.	
5.18.1	Kiparisų sėklos	Kiparisų (<i>Cupressus</i> L.) sėklos.	
5.19.1	Datulės	Datulinio finiko (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) vaisiai. Produktas gali būti išdžiovintas.	
5.19.2	Datulių sėklos	Datulinio finiko (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) sveikos sėklos.	Žalia ląsteliena
5.20.1	Paprastųjų pankolių sėklos	Paprastųjų pankolių (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) sėklos.	
5.21.1	Figos	Skiautėtalapio fikuso (<i>Ficus carica</i> L.) vaisiai. Produktas gali būti išdžiovintas.	
5.22.1	Vaisių branduoliai (?)	Produktas, kurį sudaro valgomosios riešutų arba vaisių sėklos arba kauliukai.	
5.22.2	Vaisių išspaudos (?)	Produktas, gaunamas gaminant vaisių sultis ir tyrę. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.22.3	Džiovintos vaisių išspaudos (?)	Produktas, gaunamas gaminant vaisių sultis ir tyrę; išdžiovintas. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.23.1	Sėjamoji pipirinė	Sėjamosios pipirinės (<i>Lepidium sativum</i> L.) sėklos.	Žalia ląsteliena
5.24.1	Žolinių augalų sėklos	<i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> ir <i>Juncaceae</i> šeimų žolinių augalų sėklos.	
5.25.1	Vynuogių kauliukai	Iš vynuogių (<i>Vitis</i> L.) išspaudų pašalinti kauliukai, iš kurių nebuvo pašalintas aliejus.	Žali riebalai Žalia ląsteliena
5.25.2	Vynuogių kauliukų rupiniai	Produktas, gaunamas iš vynuogių kauliukų ekstrahuojant aliejų.	Žalia ląsteliena
5.25.3	Vynuogių išspaudos [vynuogių minkštimas]	Staigiai išdžiovintos vynuogių išspaudos, iš kurių ekstrahuotas alkoholis ir pašalinta kuo daugiau kotelių ir kauliukų.	Žalia ląsteliena
5.25.4	Vynuogių kauliukų sūnka	Produktas, gaunamas iš vynuogių kauliukų, pagaminus vynuogių sultis. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – angliavandeniai. Jis gali būti koncentruotas.	Žalia ląsteliena
5.26.1	Lazdyno riešutai	Sveiki arba skaldyti lazdyno (<i>Corylus</i> (L.) spp.) vaisiai, su kevalais ar be jų.	
5.26.2	Lazdyno riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant lazdyno riešutų branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.27.1	Pektinas	Pektinas gaunamas vandeniu ekstrahuojant atitinkamas natūralių padermių augalų žaliavas, paprastai citrusinius vaisius arba obuolius. Galima naudoti tik šiuos organinius nusodiklius: metanolį, etanolį ir propan-2-olį. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai. Pagrindinė pektino sudedamoji dalis – poligalakturono rūgšties daliniai metilo esteriai ir jų amonio, natrio, kalio ir kalcio druskos.	
5.28.1	Perilių sėklos	Krūminių perilių (<i>Perilla frutescens</i> L.) sėklos ir jų malimo produktai.	
5.29.1	Pušų riešutai	Pušų (<i>Pinus</i> (L.) spp.) sėklos.	
5.30.1	Pistacijos	Tikrųjų pistacijų (<i>Pistacia vera</i> L.) vaisiai.	
5.31.1	Balkšvųjų gysločių sėklos	Balkšvųjų gysločių (<i>Plantago</i> (L.) spp.) sėklos.	
5.32.1	Ridikų sėklos	Valgomųjų ridikų (<i>Raphanus sativus</i> L.) sėklos.	
5.33.1	Špinatų sėklos	Daržinių špinatų (<i>Spinacia oleracea</i> L.) sėklos.	
5.34.1	Margainių sėklos	Tikrųjų margainių (<i>Carduus marianus</i> L.) sėklos.	
5.35.1	Pomidorų išspaudos [pomidorų minkštimas]	Pomidorų sulčių gamybos produktas, gaunamas spaudžiant pomidorus (<i>Solanum lycopersicum</i> L.). Pagrindinės jo sudedamosios dalys – pomidorų odelė ir sėklos.	Žalia ląsteliena
5.36.1	Kraujažolių sėklos	Paprastųjų kraujažolių (<i>Achillea millefolium</i> L.) sėklos.	
5.37.1	Abrikosų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant paprastųjų abrikosų (<i>Prunus armeniaca</i> L.) branduolius. Jame gali būti cianido rūgšties.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.38.1	Juodgrūdžių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant juodgrūdžių (<i>Bunium persicum</i> L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.39.1	Agurklių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vaistinių agurklių (<i>Borago officinalis</i> L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.40.1	Nakvišų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant nakvišų (<i>Oenothera</i> L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.41.1	Granatų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant granatų (<i>Punica granatum</i> L.) vaisių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.42.1	Graikinių riešutų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant graikinių riešutų (<i>Juglans regia</i> L.) branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

(¹) Jei reikia, pavadinimas papildomas žodžiu „depektinizuotas“.

(²) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

6. Žaliasis pašaras, rupysis pašaras ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
6.1.1	Runkelių lapai	Runkelių (<i>Beta spp.</i>) lapai.	
6.2.1	Javai ⁽¹⁾	Javų rūšių sveiki augalai arba jų dalys. Jie gali būti išdžiovinti, švieži arba silosuoti.	
6.3.1	Javų šiaudai ⁽¹⁾	Javų šiaudai.	
6.3.2	Apdoroti javų šiaudai ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produktas, gaunamas atitinkamai apdorojus javų šiaudus.	Natris, jei apdorojama NaOH
6.4.1	Dobilų miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant dobilus (<i>Trifolium spp.</i>). Jame gali būti iki 20 % kartu išdžiovintų ir sumaltų liucernų (<i>Medicago sativa</i> L. ir <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ar kitų žolinių pašarinių augalų priemaišų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.5.1	Žaliojo pašaro miltai ⁽³⁾ ; [Žolės miltai] ⁽³⁾ ; [Pašarinių žolių miltai] ⁽³⁾	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant ir kartais suspaudžiant pašarines žoles.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.6.1	Lauke išdžiovinta žolė; [šienas]	Bet kokios rūšies lauke išdžiovinta žolė.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.6.2	Aukštoje temperatūroje išdžiovinta žolė	Produktas, gaunamas iš bet kokios veislės dirbtiniu būdu dehidratuotos žolės (bet kokio pavidalo).	Žali baltymai Ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.6.3	Žolė; žolelės; ankštiniai augalai; [žaliasis pašaras]	Šviežios, silosuotos arba džiovintos lauko kultūros, kurių sudedamosios dalys – žolės, ankštiniai augalai arba žolelės, bendrai vadinami silosu, šienainiu, šienu arba žaliuoju pašaru.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.7.1	Kanapių miltai	Sumaltų džiovintų sėjamųjų kanapių (<i>Cannabis sativa</i> L.) lapų miltai.	Žali baltymai
6.7.2	Kanapių ląsteliena	Žalios spalvos, džiovintas, pluoštinis produktas, gaunamas perdirbant kanapes.	
6.8.1	Pupų šiaudai	Paprastųjų pupų (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. ir var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.) šiaudai.	
6.9.1	Linų šiaudai	Sėjamųjų linų (<i>Linum usitatissimum</i> L.) šiaudai.	
6.10.1	Liucernos; [mėlynžiedės liucernos]	<i>Medicago sativa</i> L. ir <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> augalai arba jų dalys.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.2	Lauke išdžiovintos liucernos; [lauke išdžiovintos mėlynžiedės liucernos]	Lauke išdžiovintos liucernos.	Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
6.10.3	Aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos; [aukštoje temperatūroje išdžiovintos mėlynžiedės liucernos]	Dirbtiniu būdu dehidratuotos bet kokio pavidalo liucernos.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.4	Ekstruduotos liucernos; [ekstruduotos mėlynžiedės liucernos]	Ekstruduotos mėlynžiedžių liucernų granulės.	
6.10.5	Liucernų miltai ⁽⁴⁾ ; [mėlynžiedžių liucernų miltai] ⁽⁴⁾	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant liucernas. Produkte gali būti iki 20 % kartu su liucernomis išdžiovintų ir sumaltų dobilų ar kitų žolinių pašarinių augalų priemaišų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.6	Liucernų traiškiniai; [mėlynžiedžių liucernų traiškiniai]	Džiovintas produktas, gaunamas spaudžiant liucernų sultis.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
6.10.7	Liucernų baltymų koncentratas; [mėlynžiedžių liucernų baltymų koncentratas]	Produktas, gaunamas dirbtiniu būdu džiovinant liucernų sulčių frakcijas, atskirtas centrifuguojant ir termiškai apdorotas siekiant nusodinti baltymus.	Žali baltymai Karotenai
6.10.8	Liucernų sunka	Produktas, gaunamas ekstrahavus baltymus iš liucernų sulčių. Jis gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai
6.11.1	Kukurūzų silosas	Silosuoti paprastųjų kukurūzų (<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>) augalai arba jų dalys.	
6.12.1	Žirnių šiaudai	Žirnių (<i>Pisum</i> spp.) šiaudai.	
6.13.1	Rapsų šiaudai	Rapsų (<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.), indiškojo bastučio (<i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz) ir rapsukų (<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)) šiaudai.	

⁽¹⁾ Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

⁽²⁾ Prie pavadinimo būtina papildomai nurodyti atlikto apdorojimo būdą.

⁽³⁾ Prie pavadinimo galima nurodyti žolinių pašarinių augalų rūšį.

⁽⁴⁾ Terminą „miltai“ galima pakeisti terminu „granulės“. Prie pavadinimo galima nurodyti džiovinimo būdą.

7. Kiti augalai, dumbliai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.1.1	Dumbliai ⁽¹⁾	Gyvi arba perdirbti dumbliai, įskaitant šviežius, atšaldytus arba užšaldytus dumblius. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
7.1.2	Džiovinti dumbliai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas džiovinant dumblius. Jodo kiekiui sumažinti šis produktas gali būti išplautas, o dumbliai gali būti inaktyvinti. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.1.3	Dumblių miltai ⁽¹⁾	Dumblių aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant dumblius. Dumbliai buvo inaktyvinti. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
7.1.4	Dumblių aliejus ⁽¹⁾	Aliejus, gaunamas jį ekstrahuojant iš dumblių. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Drėgnis, jei > 1 %
7.1.5	Dumblių ekstraktas ⁽¹⁾ ; [dumblių frakcijos] ⁽¹⁾	Vandeningas arba alkoholio turintis dumblių ekstraktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – angliavandeniai. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	
7.1.6	Jūrinių dumblių miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir smulkinant makrodumblius, daugiausia rudadumblius. Jodo kiekiui sumažinti, šis produktas gali būti išplautas. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali pelenai
7.3.1	Žievės ⁽¹⁾	Išvalytos ir išdžiovintos medžių arba krūmų žievės.	Žalia ląsteliena
7.4.1	Džiovinti žiedai ⁽¹⁾	Maistinių augalų visos išdžiovintų žiedų dalys ir jų frakcijos.	Žalia ląsteliena
7.5.1	Džiovinti brokoliniai kopūstai	Produktas, gaunamas džiovinant nuplautus, susmulkintus (t. y. supjaustytus, perdirbtus ir dribsnius ir pan.) brokolinių kopūstų (<i>Brassica oleracea</i> L.) augalus, iš jų pašalinus vandenį.	
7.6.1	Cukranendrių melasa	Sirupo pavidalo produktas, gaunamas gaminant arba rafinuoiant cukranendrių (<i>Saccharum</i> L.) cukrų. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių, 3,5 % sulfato ir iki 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Drėgnis, jei > 30 %
7.6.2	Cukranendrių melasa, iš kurios iš dalies pašalintas cukrus	Produktas, gaunamas iš cukranendrių melasos dar kartą vandeniu ekstrahuojant sacharozę.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Drėgnis, jei > 28 %
7.6.3	Cukranendrių cukrus [sacharozė]	Iš cukranendrių vandeniu ekstrahuotas cukrus.	
7.6.4	Cukranendrių išspaudos	Produktas, gaunamas iš cukranendrių vandeniu ekstrahuojant cukrų. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – ląsteliena.	Žalia ląsteliena
7.7.1	Džiovinti lapai ⁽¹⁾	Džiovinti maistinių augalų lapai ir jų frakcijos.	Žalia ląsteliena
7.8.1	Lignoceliuliozė	Produktas, gaunamas mechaniškai perdirbant žalią natūraliai išdžiovintą medieną, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – lignoceliuliozė. Turi būti atsižvelgta į natūraliai esančius mikroelementus.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.8.2	Miltelinė celiuliozė	Produktas, gaunamas skaidant ir atskiriant ligniną ir toliau valant celiuliozę nuo neapdorotos medienos augalinio pluošto; produktą galima apdoroti tik mechaniškai. Neutraliame tirpale išplautos ląstelienos (NDF) kiekis ne mažesnis kaip 87 %	Žalia ląsteliena
7.9.1	Saldymedžių šaknys	Saldymedžių (<i>Glycyrrhiza</i> L.) šaknys.	
7.10.1	Mėtos	Produktas, gaunamas džiovinant virš žemės esančias <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> arba <i>Mentha viridis</i> (L.) augalų dalis, nepaisant pavidalo.	
7.11.1	Džiovinti špinatai	Produktas, gaunamas džiovinant daržinius špinatus (<i>Spinacia oleracea</i> L.), nepaisant pavidalo.	
7.12.1	Šeriuotosios jukos	Į miltelius sutrintos šeriuotosios jukos (<i>Yucca schidigera</i> Roehl.).	Žalia ląsteliena
7.12.2	Šeriuotosios jukos sultys	Produktas, gaunamas pjaustant ir spaudžiant šeriuotųjų jukų stiebus (<i>Yucca schidigera</i> Roehl.), o jo pagrindinė sudedamoji dalis – angliavandeniai.	
7.13.1	Augalinės anglis; [anglys]	Produktas, gaunamas karbonizuojant organines augalines medžiagas.	Žalia ląsteliena
7.14.1	Mediena ⁽¹⁾	Chemiškai neapdorota mediena arba medienos plaušai.	Žalia ląsteliena
7.15.1	Melsvalapės basovijos rupiniai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant melsvalapės basovijos (<i>Solanum glaucophyllum</i>) lapus.	Žalia ląsteliena Vitaminas D ₃

(¹) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų arba dumblių rūšis.

8. Pieno gaminiai ir jų produktai

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
8.1.1	Sviestas ir sviesto gaminiai	Sviestas ir sviesto gamybos bei perdirbimo produktai (pvz., išrūgų sviestas), jeigu nenurodyti kitur.	Žali baltymai Žali riebalai Laktozė Drėgnis, jei > 6 %
8.2.1	Pasukos/Pasukų milteliai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas plakant sviestą iš grietinės arba panašiais būdais. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti;	Žali baltymai Žali riebalai Laktozė Drėgnis, jei > 6 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		<ul style="list-style-type: none"> — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	
8.3.1	Kazeinas	Produktas, išskiriamas iš nugriebto pieno arba pasukų išdžiovinus kazeiną, nusodintą rūgštimis arba veikiant šliužo fermentu.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 10 %
8.4.1	Kazeinatas	Produktas, gaunamas iš varškės arba kazeino džiovinant ir naudojant neutralizavimo medžiagas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 10 %
8.5.1	Sūriai ir sūrių produktai	Sūris ir iš sūrio pagaminti produktai bei pieno gaminiai.	Žali baltymai Žali riebalai
8.6.1	Priešpienis/Priešpienio milteliai ⁽¹⁾	Skystis, išsiskiriantis iš pieninių gyvulių pieno liaukų iki 5 dienų po jauniklių atsivedimo. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai
8.7.1	Šalutiniai pieno produktai	<p>Produktai, gaunami gaminant pieno produktus (pvz.: nebevertotini pieno maisto produktai, centrifuguojant arba separuojant gautos nuosėdos, baltasis vanduo, pieno mineralai ir kt.).</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	Drėgmė Žali baltymai Žali riebalai Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
8.8.1	Rauginti pieno gaminiai	Rauginant pieną gauti gaminiai (pvz., jogurtas ir kt.)	Žali baltymai Žali riebalai
8.9.1	Laktozė	Cukrus, atskirtas iš išgryninto ir išdžiovinto pieno ar išrūgų.	Drėgnis, jei > 5 %
8.10.1	Pienas/Pieno milteliai ⁽¹⁾	Per vieną ar kelis melžimus išskirtas normalus pieno liaukų sekretas. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
8.11.1	Nugriebtas pienas/Nugriebto pieno milteliai ⁽¹⁾	Pienas, kurio riebumas sumažintas separuojant. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 5 %
8.12.1	Pieno riebalai	Produktas, gaunamas nugriebus pieną.	Žali riebalai
8.13.1	Pieno baltymų milteliai	Produktas, gaunamas džiovinant baltyminius junginius, chemiškai ar fiziškai ekstrahuotus iš pieno.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
8.14.1	Sutirštintas ir išgarintas pienas ir jo gaminiai	Sutirštintas ir išgarintas pienas ir jo gaminiai, gaunami gaminant arba apdorojant šiuos produktus.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
8.15.1	Pieno permeatas/Pieno permeato milteliai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas skysto pieno ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo būdu, iš kurio gali būti pašalinta dalis laktozės. Produktas gali būti apdorotas atvirkštinio osmoso būdu ir koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali pelenai Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %
8.16.1	Pieno retentatas/Pieno retentato milteliai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas pieno ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo per membraną būdu. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %
8.17.1	Išrūgos/Išrūgų milteliai ⁽¹⁾	Sūrio, varškės arba kazeino gamybos ar panašių procesų produktas. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti;	Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 % Žali pelenai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		<ul style="list-style-type: none"> — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	
8.18.1	Išrūgos, iš kurių pašalinta laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinta laktozė, milteliai ⁽¹⁾	<p>Išrūgos, iš kurių pašalinta dalis laktozės.</p> <p>Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	<p>Žali baltymai</p> <p>Laktozė</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p> <p>Žali pelenai</p>
8.19.1	Išrūgų baltymai/Išrūgų baltymų milteliai ⁽¹⁾	<p>Produktas, gaunamas džiovinant baltyminius junginius, chemiškai ar fiziškai ekstrahuotus iš išrūgų. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; 	<p>Žali baltymai</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p>

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		<ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	
8.20.1	Išrūgos, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė, milteliai ⁽¹⁾	<p>Išrūgos, iš kurių pašalinta dalis laktozės ir mineralų.</p> <p>Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	<p>Žali baltymai</p> <p>Laktozė</p> <p>Žali pelenai</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p>
8.21.1	Išrūgų permeatas/Išrūgų permeato milteliai ⁽¹⁾	<p>Produktas, gaunamas skystų išrūgų ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo būdu, iš kurio gali būti pašalinta dalis laktozės. Produktas gali būti apdorotas atvirkštinio osmoso būdu ir koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; 	<p>Žali pelenai</p> <p>Žali baltymai</p> <p>Laktozė</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p>

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		<ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, tri-kalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	
8.22.1	Išrūgų retentatas/Išrūgų retentato milteliai ⁽¹⁾	<p>Produktas, gaunamas išrūgų ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo per membraną būdu.</p> <p>Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.</p> <p>Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, tri-kalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti. 	<p>Žali baltymai</p> <p>Žali pelenai</p> <p>Laktozė</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p>

⁽¹⁾ Terminai nėra sinonimai, jie daugiausia skiriasi dėl drėgnio kiekio; vartotina atitinkama sąvoka.

9. Sausumos gyvūnų produktai ir jų produktai

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.1.1	Šalutiniai gyvūniniai produktai ⁽¹⁾	Sveiki šiltakraujų sausumos gyvūnų kūnai arba jų dalys, švieži, užšaldyti, virti, apdoroti rūgštimi arba išdžiovinti.	<p>Žali baltymai</p> <p>Žali riebalai</p> <p>Drėgnis, jei > 8 %</p>
9.2.1	Gyvūniniai riebalai ⁽²⁾	Produktas, sudarytas iš sausumos gyvūnų, įskaitant visais gyvenimo etapais žmonėms ir gyvūnams nepatogeniškų rūšių bestuburius, riebalų. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	<p>Žali riebalai</p> <p>Drėgnis, jei > 1 %</p>

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.3.1	Šalutiniai bitininkystės produktai	Medus, bičių vaškas, bičių pienelis, pikis, žiedadulkės, perdirbti arba neperdirbti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
9.4.1	Perdirbti gyvūniniai baltymai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas kaitinant, džiovinant ir malant sausumos gyvūnų, įskaitant visais gyvenimo etapais žmonėms ir gyvūnams nepatogeniškų rūšių bestuburius, skerdenas ir skerdenų dalis, iš kurių gali būti ekstrahuota arba fiziškai pašalinta riebalų dalis. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.5.1	Baltymai, gaunami gaminant želatiną ⁽²⁾	Džiovinoti gyvūniniai baltymai, gaunami gaminant želatiną, gautą iš žaliavų pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.6.1	Hidrolizuoti gyvūniniai baltymai ⁽²⁾	Polipeptidai, peptidai aminorūgštys ir jų mišiniai, gaunami iš šalutinių gyvūninių produktų hidrolizės būdu; jie gali būti koncentruoti džiovinant.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.7.1	Kraujo miltai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas termiškai apdorojant paskerstų šiltakraujų gyvūnų kraują.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.8.1	Kraujo produktai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas iš paskerstų šiltakraujų gyvūnų kraujo arba kraujo frakcijų; tai yra išdžiovinata, užšaldyta arba skysta plazma, išdžiovinatas kraujas, išdžiovinoti, užšaldyti arba skysti raudonieji kūneliai arba šių komponentų frakcijos ir mišiniai.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.9.1	Viešojo maitinimo atliekos [viešojo maitinimo perdirbamosios atliekos]	Visos maisto atliekos, kuriose yra gyvūninių medžiagų, įskaitant restoranuose, viešojo maitinimo įmonėse, virtuvėse, centrinėse virtuvėse ir namų ūkių virtuvėse kepti ar virti naudotą aliejų.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.10.1	Kolagenas ⁽²⁾	Baltymų turintis produktas, gaunamas iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.11.1	Plunksnų miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant paskerstų gyvūnų plunksnas; gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.12.1	Želatina ⁽²⁾	Natūralūs, tirpūs baltymai, stingstantys arba nestingstantys, gauti iš kolageno, pagaminto iš gyvūnų kaulų, kailių, odų, ir sausgyslių, dalinės hidrolizės būdu.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.13.1	Spirgai ⁽²⁾	Šviežias, užšaldytas arba išdžiovinatas lajaus, lydytų kiaulės taukų ir kitų ekstrahuotų arba fiziškai atskirtų gyvūninių riebalų gamybos produktas. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.14.1	Gyvūniniai produktai ⁽¹⁾	Nebevertotini maisto produktai, kurių sudėtyje yra gyvūninių produktų; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 8 %
9.15.1	Kiaušiniai	Sveiki vištų (<i>Gallus gallus</i> L.) kiaušiniai, su lukštais arba be jų.	
9.15.2	Kiaušinio baltymas	Produktas, gaunamas atskyrus kiaušinių lukštus ir trynį, pasterizuotas ir galbūt denatūruotas.	Žali baltymai Denatūravimo metodas (jei taikomas)
9.15.3	Džiovinti kiaušinių produktai	Produktai, sudaryti iš pasterizuotų džiovintų kiaušinių be lukštų arba iš įvairių džiovinto kiaušinio baltymo ir trynio dalių mišinio.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
9.15.4	Cukrinti kiaušinių milteliai	Džiovinti sveiki kiaušiniai arba jų dalys.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
9.15.5	Džiovinti kiaušinių lukštai	Produktas, gaunamas iš paukščių kiaušinių, pašalinus jų turinį (trynį ir baltymą). Lukštai išdžiovinti.	Žali pelenai
9.16.1	Gyvi sausumos bestuburiai ⁽¹⁾	Gyvi sausumos bestuburiai bet kuriuo jų gyvenimo etapu, išskyrus augalų, gyvūnų ir žmonių sveikatai neigiamą poveikį darančias rūšis.	
9.16.2	Negyvi sausumos bestuburiai ⁽¹⁾	Negyvi sausumos bestuburiai, išskyrus augalų, gyvūnų ir žmonių sveikatai neigiamą poveikį darančias rūšis, bet kuriuo jų gyvenimo etapu, apdoroti arba neapdoroti, tačiau neperdirbti pagal Reglamentą (EB) Nr. 1069/2009.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai

⁽¹⁾ Nedarant poveikio Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 VIII priedo III skyriuje nustatytiems privalomiesiems reikalavimams dėl šalutinių gyvūninių produktų ir iš jų gautų produktų prekybos dokumentų ir veterinarinės sertifikato ir jeigu katalogu naudojamosi ženklavimo tikslais, pavadinimas atitinkamai pakeičiamas nurodant

- gyvūno rūšį ir
- gyvūninio produkto dalį (pvz., kepenys, mėsa (tik skeleto raumenys)) ir (arba)
- gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
- dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimą (pvz., be paukštienos) arba prie pavadinimo atitinkamai papildomai nurodoma
- gyvūno rūšis ir (arba)
- gyvūninio produkto dalį (pvz., kepenys, mėsa (tik skeleto raumenys)) ir (arba)
- gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
- dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimas.

⁽²⁾ Nedarant poveikio Reglamento (ES) Nr. 142/2011 VIII priedo III skyriuje nustatytiems privalomiesiems reikalavimams dėl šalutinių gyvūninių produktų ir iš jų gautų produktų prekybos dokumentų ir veterinarinės sertifikato ir jeigu katalogu naudojamosi ženklavimo tikslais, pavadinimas atitinkamai pakeičiamas nurodant

- perdirbto gyvūno rūšį (pvz., kiaulės, atrajotojai, paukščiai, vabzdžiai) ir (arba)
- gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
- perdirbtą žaliavą (pvz., kaulai), ir (arba)
- taikytą apdorojimo būdą (pvz., pašalinti riebalai, rafinuota), ir (arba)
- dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimą (pvz., be paukštienos).

10. Žuvis, kiti vandens gyvūnai ir jų produktai

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.1.1	Vandens bestuburiai ⁽¹⁾	Visi jūrinių arba gelavandenių bestuburių kūnai arba jų dalys bet kuriuo jų gyvenimo etapu, išskyrus žmonėms ir gyvūnams patogines rūšis; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
10.2.1	Vandens gyvūnų šalutiniai produktai ⁽¹⁾	Produktai iš įmonių arba gamyklų, ruošiančių arba gaminančių žmonėms vartoti skirtus produktus; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
10.3.1	Vėžiagyvių miltai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikus vėžiagyvius arba jų dalis, įskaitant laukines arba ūkiuose auginamas krevetes.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
10.4.1	Žuvis ⁽²⁾	Visos žuvis arba jų dalys: šviežios, užšaldytos, virtos, apdorotos rūgštimi arba išdžiovintos.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
10.4.2	Žuvų miltai ⁽²⁾	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikas žuvis arba jų dalis, į kurių prieš džiovinant gali būti dar kartą įdėta žuvų sulčių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.4.3	Žuvų sultys	Sutirštintas žuvų miltų gamybos produktas, gaunamas atskyrus žuvų miltus, juos stabilizavus parūgštinant ar džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
10.4.4	Hidrolizuoti žuvų baltymai	Baltymai, gaunami hidrolizuojant sveikas žuvis arba jų dalis; jie gali būti koncentruoti džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.4.5	Žuvų kaulų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant žuvų dalis. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – žuvų kaulai.	Žali pelenai
10.4.6	Žuvų taukai	Taukai, gaunami iš žuvų ar jų dalių, centrifuguoti vandeniui pašalinti (produkte gali būti tik konkrečiai rūšiai būdingų elementų, pvz., menkių kepenų taukų).	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
10.4.7	Hidrinti žuvų taukai	Taukai, gaunami hidrinant žuvų taukus.	Drėgnis, jei > 1 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.4.8	Žuvų taukų stearinas [Šaldomojo frakcionavimo būdu gauti žuvų taukai]	Daug sočiųjų riebalų turinčios žuvų taukų frakcijos, gaunamos rafinuoiant neapdorotus žuvų taukus siekiant šaldomojo frakcionavimo būdu gauti rafinuotus žuvų taukus, kai sotieji riebalai sustingdomi ir surenkami.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
10.5.1	Krilių taukai	Taukai, gaunami iš virtų ir spaustų jūrinio planktono krilių, centrifuguoti vandeniui pašalinti.	Drėgnis, jei > 1 %
10.5.2	Hidrolizuotas krilio baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas fermentine hidrolize iš sveikų krilių arba jų dalių ir dažnai koncentruojamas džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.6.1	Jūrinių žieduotųjų kirmėlių miltai	Produktas, gaunamas kaitinant ir džiovinant sveikas jūrines žieduotąsias kirmėles (įskaitant <i>Nereis virens</i> . M. Sars.) arba jų dalis.	Žali riebalai Pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.7.1	Jūrinio zooplanktono miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant jūrinį zooplanktoną, pvz., krilius.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.7.2	Jūrinio zooplanktono taukai	Taukai, gaunami iš virto ir spausto jūrinio zooplanktono, centrifuguoti vandeniui pašalinti.	Drėgnis, jei > 1 %
10.8.1	Moliuskų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant ir džiovinant sveikus moliuskus (įskaitant galvakojus ir dvigeldžius) arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.9.1	Galvakojų moliuskų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant visus galvakojus moliuskus arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.10.1	Jūrų žvaigždžių miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikas jūrų žvaigždes (<i>Asteroidea</i>) arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %

(1) Prie pavadinimo papildomai nurodoma rūšis.

(2) Jei produktas gaminamas iš ūkiuose auginamų žuvų arba vėžiagyvių, prie pavadinimo nurodoma atitinkama rūšis.

11. Mineralai ir jų produktai

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kuriose yra gyvūninių produktų, turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.1.1	Kalcio karbonatas (1); [klintis]	Produktas, gaunamas malant kalcio karbonato (CaCO ₃) turinčias medžiagas, pvz., klintis, arba nusodinant jas rūgšties tirpalu. Produkte gali būti iki 0,25 % propilenglikolio. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.2	Karbonatingieji jūrinių moliuskų kiautai	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų arba smulkintų jūrinių moliuskų kiautų, pvz., austrių kriauklių ar geldelių.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.3	Kalcio ir magnio karbonatas	Natūralus kalcio karbonato (CaCO ₃) ir magnio karbonato (MgCO ₃) mišinys. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Magnis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.4	Karbonatingieji jūriniai dumbļiai (Maerl)	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų ar smulkintų karbonatingųjų jūrinių dumbļių.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.5	Raudonieji jūriniai dumbļiai	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų ar smulkintų karbonatingųjų jūrinių dumbļių (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)).	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.6	Kalcio chloridas	Kalcio chloridas (CaCl ₂). Produkte gali būti iki 0,2 % bario sulfato.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.7	Kalcio hidroksidas	Kalcio hidroksidas (Ca(OH) ₂). Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.8	Kalcio sulfato anhidratas	Kalcio sulfato anhidratas (CaSO ₄), gaunamas malant bevandenį kalcio sulfatą arba dehidratuojant kalcio sulfato dihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.9	Kalcio sulfato hemihidratas	Kalcio sulfato hemihidratas (CaSO ₄ × ½ H ₂ O), gaunamas iš dalies dehidratuojant kalcio sulfato dihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.10	Kalcio sulfato dihidratas	Kalcio sulfato dihidratas (CaSO ₄ × 2H ₂ O), gaunamas malant kalcio sulfato dihidratą arba hidratuojant kalcio sulfato hemihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 5 %
11.1.11	Organinių rūgščių kalcio druskos (2)	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, kalcio druskos.	Kalcis Organinė rūgštis

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.1.12	Kalcio oksidas	Kalcio oksidas (CaO), gaunamas kalcinuojant natūralias klintis. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.1.13	Kalcio gliukonatas	Gliukono rūgščių kalcio druska, kurios cheminė formulė paprastai yra $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, ir jos hidratai.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.1.15	Kalcio sulfatas/kalcio karbonatas	Produktas, gaunamas gaminant natrio karbonatą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.1.16	Kalcio pidolatas	Kalcio L-pidolatas ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.1.17	Kalcio karbonatas-magnio oksidas	Produktas, gaunamas kaitinant natūralų kalcį ir magnį, kurių sudėtyje yra tokių medžiagų kaip dolomitas. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Magnis
11.2.1	Magnio oksidas	Kalcinuotas magnio oksidas (MgO), kuriame ne mažiau kaip 70 % MgO.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 15 % Geležies Fe_2O_3 kiekis, jei > 5 %.
11.2.2	Magnio sulfato heptahidratas	Magnio sulfatas ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 15 %
11.2.3	Magnio sulfato monohidratas	Magnio sulfatas ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 15 %
11.2.4	Magnio sulfato anhidratas	Magnio sulfato anhidratas (MgSO_4).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.2.5	Magnio propionatas	Magnio propionatas ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	Magnis
11.2.6	Magnio chloridas	Magnio chloridas (MgCl_2) arba tirpalas, gaunamas natrio chloridui natūraliai nusėdus jūros vandenyje.	Magnis Chloras Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.2.7	Magnio karbonatas	Natūralus magnio karbonatas (MgCO_3).	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.2.8	Magnio hidroksidas	Magnio hidroksidas ($\text{Mg}(\text{OH})_2$).	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.2.9	Magnio kalio sulfatas	Magnio kalio sulfatas ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 4,6$).	Magnis Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.2.10	Organinių rūgščių magnio druskos ⁽²⁾	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, magnio druskos.	Magnis Organinė rūgštis
11.2.11	Magnio gliukonatas	Gliukono rūgščių magnio druska, kurios cheminė formulė paprastai yra $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, ir jos hidratatai.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.2.13	Magnio pidolatas	Magnio L-pidolatas ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.3.1	Dikalcio fosfatas ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ; [kalcio vandenilio ortofosfatas]	Kalcio monovandenilio fosfatas, gaunamas iš kaulų arba neorganinių medžiagų ($CaHPO_4 \times nH_2O$, $n = 0$ arba 2) $Ca/P > 1,2$ Produkte gali būti iki 3 % NaCl išreikšto chlorido.	Kalcis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.3.2	Monodikalcio fosfatas	Produktas, sudarytas iš dikalcio fosfato ir monokalcio fosfato ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 0$ arba 1) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.3	Monokalcio fosfatas [kalcio tetravandenilio diortofosfatas]	Kalcio bis(divandenilio fosfatas) ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 0$ arba 1) $Ca/P < 0,9$	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.4	Trikalcio fosfatas ⁽⁴⁾ ; [trikalcio ortofosfatas]	Trikalcio fosfatas iš kaulų arba neorganinių šaltinių ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) arba hidroksiapatitas ($Ca_5(PO_4)_3OH$) $Ca/P > 1,3$	Kalcis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.3.5	Kalcio ir magnio fosfatas	Kalcio ir magnio fosfatas ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Kalcis Magnis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.6	Befluoris fosfatas	Produktas, gaunamas iš neorganinių šaltinių, kalcinuotas ir toliau termiškai apdorotas.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.7	Dikalcio pirofosfatas; [Dikalcio difosfatas]	Dikalcio pirofosfatas ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.8	Magnio fosfatas	Produktas, sudarytas iš vienbazio ir (arba) divi- bazio, ir (arba) tribazio magnio fosfato.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pe- nai, jei > 10 %
11.3.9	Natrio, kalcio ir magnio fosfatas	Produktas, sudarytas iš natrio, kalcio ir mag- nio fosfatų.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis Kalcis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.10	Mononatrio fosfatas; [Natrio divandenilio orto- fosfatas]	Mononatrio fosfatas ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1 arba 2)	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.11	Dinatrio fosfatas [Dinat- rio vandenilio ortofosfa- tas]	Dinatrio fosfatas ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 2, 7 arba 12)	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.12	Trinatrio fosfatas; [Tri- natrio ortofosfatas]	Trinatrio fosfatas ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 arba 12)	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.13	Natrio pirofosfatas; [Tet- ranatrio difosfatas]	Natrio pirofosfatas ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0 arba 10)	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.14	Monokalio fosfatas; [Ka- lio divandenilio ortofos- fatas]	Monokalio fosfatas (KH_2PO_4)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.15	Dikalio fosfatas; [Dikalio vandenilio ortofosfatas]	Dikalio fosfatas ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 3 arba 6)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.16	Kalcio ir natrio fosfatas	Kalcio ir natrio fosfatas (CaNaPO_4)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.17	Monoamonio fosfatas; [Amonio divandenilio ortofosfatas]	Monoamonio fosfatas ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Bendras azoto kiekis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.18	Diamofosas; [Diamonio vandenilio ortofosfatas]	Diamonio fosfatas ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Bendras azoto kiekis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.19	Natrio tripolifosfatas; [Pentanatrio trifosfatas]	Natrio trifosfatas ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0 arba 6)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.20	Natrio ir magnio fosfatas	Natrio ir magnio fosfatas (MgNaPO_4)	Bendrasis fosforo kiekis Magnis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.21	Magnio hipofosfitas	Magnio hipofosfitas ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.22	Kaulų miltai be želatinos	Sterilizuoti ir sumalti kaulai be želatinos ir riebalų.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.3.23	Kaulų pelenai	Mineralinės šalutinių gyvūninių produktų kreamavimo, deginimo arba dujinimo liekanos.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.3.24	Kalcio polifosfatas	Heterogeniniai mišiniai iš kalcio druskų ir kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.25	Kalcio divandenilio difosfatas	Monokalcio divandenilio pirofosfatas ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.26	Magnio rūgšties pirofosfatas	Magnio rūgšties pirofosfatas ($MgH_2P_2O_7$) Gaudamas iš išgrynintos fosforo rūgšties ir išgryninto magnio hidroksido arba magnio oksido, išgarinus vandenį ir po kondensacijos ortofosfatui virtus difosfatu.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.27	Dinatrio divandenilio difosfatas	Dinatrio divandenilio difosfatas ($Na_2H_2P_2O_7$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.28	Trinatrio difosfatas	Trinatrio monovandenilio difosfatas (bevandenis: $Na_3HP_2O_7$; monohidratas: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; $n = 0, 1$ arba 9)	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.29	Natrio polifosfatas; [Natrio heksametafosfatas]	Heterogeniniai mišiniai iš natrio druskų ir linijinių kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Natriis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.30	Trikalio fosfatas	Trikalio monofosfatas ($K_3PO_4 \times nH_2O$; $n = 0, 1, 3, 7$ arba 9)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.31	Tetrakalio difosfatas	Tetrakalio pirofosfatas ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; $n = 0, 1$ arba 3)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.32	Pentakalio trifosfatas	Pentakalio trifosfatas ($K_5P_3O_{10}$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.33	Kalio polifosfatas	Heterogeniniai mišiniai iš kalio druskų ir linijinių kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.34	Kalcio ir natrio polifosfatas	Kalcio ir natrio polifosfatas.	Bendrasis fosforo kiekis Natriis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.4.1	Natrio chloridas (1)	Natrio chloridas ($NaCl$) arba produktas, gaudamas garinimu kristalizuojant sūrį (sotųjį arba nuskurdintąjį taikant kitą apdorojimo būdą) (vakuuminė druska), garinant jūros vandenį (jūros druska ir saulės druska) arba malant akmens druską.	Natriis Druskos rūgštyje netirpus pelei, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.4.2	Natrio hidrokarbonatas [natrio vandeninio karbonatas]	Natrio hidrokarbonatas (NaHCO_3)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.4.3	Natrio/amonio (hidro) karbonatas [natrio/amonio (vandenilio) karbonatas]	Natrio karbonato ir natrio hidrokarbonato gamybos produktas, kuriame yra amonio hidrokarbonato likučių (amonio hidrokarbonato ne daugiau kaip 5 %).	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.4.4	Natrio karbonatas	Natrio karbonatas (Na_2CO_3)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.4.5	Natrio seskvikarbonatas [trinatrio vandenilio dikarbonatas]	Natrio seskvikarbonatas ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.4.6	Natrio sulfatas	Natrio sulfatas (Na_2SO_4) Produkte gali būti iki 0,3 % metionino.	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.4.7	Organinių rūgščių natrio druskos (2)	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, natrio druskos.	Natris Organinė rūgštis
11.5.1	Kalio chloridas	Kalio chloridas (KCl) arba produktas, gaunamas malant natūralias kalio chlorido turinčias medžiagas.	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.5.2	Kalio sulfatas	Kalio sulfatas (K_2SO_4)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.5.3	Kalio karbonatas	Kalio karbonatas (K_2CO_3)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.5.4	Kalio hidrokarbonatas [kalio ir vandenilio karbonatas]	Kalio hidrokarbonatas (KHCO_3)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 10 %
11.5.5	Organinių rūgščių kalio druskos (2)	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, kalio druskos.	Kalis Organinė rūgštis
11.5.6	Kalio pidolatas	Kalio L-pidolatas ($\text{C}_5\text{H}_6\text{KNO}_3$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelei, jei > 5 %
11.6.1	Sublimacinė siera	Milteliai, gaunami iš natūralių mineralo telkinų. Taip pat produktas, gaunamas rafinuoiant naftą įprastais sieros gamintojų metodais.	Siera

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.7.1	Atapulgitas	Gamtinis magnio, aliuminio ir silicio mineralas.	Magnis
11.7.2	Kvarcas	Gamtinis mineralas, gaunamas malant kvarcingas medžiagas. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	
11.7.3	Kristobalitas	Silicio dioksidas (SiO ₂), gaunamas perkristalizuojant kvarcą. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	
11.8.1	Amonio sulfatas	Amonio sulfatas ((NH ₄) ₂ SO ₄), gaunamas cheminės sintezės būdu. Gali būti vandeninio tirpalo pavidalo.	Azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis Siera
11.8.3	Organinių rūgščių amonio druskos ⁽²⁾	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, amonio druskos.	Azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis Organinė rūgštis
11.8.4	Amonio laktatas	Amonio laktatas (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Taip pat amonio laktatas, pagamintas fermentavimui naudojant <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus spp</i> arba <i>Bifidobacterium spp.</i> mikroorganizmus, kuriame yra ne mažiau kaip 44 % azoto, išreikšto žaliais baltymais. Produkte gali būti iki 2 % fosforo, 2 % kalio, 0,7 % magnio, 2 % natrio, 2 % sulfatų, 0,5 % chloridų, 5 % cukrų ir 0,1 % silikoninių priešpučių.	Azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis Žali pelenai Kalis, jei > 1,5 % Magnis, jei > 1,5 % Natrio, jei > 1,5 %
11.8.5	Amonio acetatas	Amonio acetatas (CH ₃ COONH ₄) vandeniame tirpale, kuriame yra ne mažiau kaip 55 % amonio acetato.	Azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis
11.9.1	Gastrolitai [paukščių skilvių]	Produktas, gaunamas skaldant gamtinį žvyro pavidalo mineralą.	Dalelių dydis
11.9.2	[Paukščių skilvių] lesalinis raudonmolis	Produktas, gaunamas skaldant ir malant produktus, gautus degant molį.	Dalelių dydis Drėgnis, jei > 2 %

⁽¹⁾ Pavadinime arba vietoj jo galima nurodyti pirminės medžiagos rūšį.

⁽²⁾ Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant organinės rūgšties rūšį.

⁽³⁾ Pavadinime galima nurodyti gamybos būdą.

⁽⁴⁾ Jei reikia, pavadinimas papildomas žodžiais „iš kaulų“.

12. Produktai ir šalutiniai produktai, gaunami fermentacijos būdu naudojant inaktyvintus mikroorganizmus (todėl nėra gyvų mikroorganizmų)

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kurios yra genetiškai modifikuoti mikroorganizmai, yra iš jų pagamintos arba yra gautos fermentacijos būdu naudojant genetiškai modifikuotus organizmus, turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų reikalavimus.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.1.1	Produktas iš <i>Methylophilus methylotrophus</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas metanolio terpėje naudojant <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB padermė 10.515) kultūrą; žalių baltymų kiekis ne mažesnis kaip 68 %, atspindžio rodiklis ne mažesnis kaip 50.	Žali baltymai Žali pelenai Žali riebalai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.2	Produktas iš <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> ir <i>Bacillus firmus</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas gamtinių dujų (apie 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % izobutano, 0,5 % n-butano), amoniako ir mineralinių druskų terpėje naudojant <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB padermė 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB padermė 13287), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB padermė 13288) ir <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB padermė 13289) kultūras; žalių baltymų kiekis ne mažesnis kaip 65 %.	Žali baltymai Žali pelenai Žali riebalai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.3	Produktas iš <i>Escherichia coli</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Šalutinis fermentavimo produktas; aminorūgščių gamybos, naudojant <i>Escherichia coli</i> K12 kultūrą augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amoniako ar mineralinių druskų, produktas; jis gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.4	Produktas iš <i>Corynebacterium glutamicum</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Šalutinis fermentavimo produktas; aminorūgščių gamybos, naudojant <i>Corynebacterium glutamicum</i> kultūrą augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amoniako ar mineralinių druskų, produktas; jis gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.5	Mielės [alaus mielės] ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Visos mielės, gautos iš ⁽⁴⁾ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> arba <i>Brettanomyces</i> ssp., dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.6	Grybienio silosas, gaunamas gaminant peniciliną ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Grybiena (azoto junginiai), skystas šalutinis produktas, gaunamas gaminant peniciliną <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) naudojant įvairias angliavandenių ir jų hidrolizatų turinčias medžiagas, termiškai apdorotas ir silosotas penicilinui inaktyvinti naudojant <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> ir <i>Streptococcus lactis</i> ; azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis ne mažesnis kaip 7 %.	Azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.1.7	Biodyzelino gamybos metu gautos mielės ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Visos mielės ir jų dalys ⁽⁶⁾ , gautos iš ⁽⁴⁾ <i>Yarrowia lipolytica</i> , išaugintos ant aliejų, valymo nuo gleivių liekanų ir glicerolio frakcijų, susidariusių gaminant biodegalus.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.8	Produktas iš <i>Lactobacillus</i> rūšių, turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgštis, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant <i>Lactobacillus</i> kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.9	Produktas iš <i>Trichoderma viride</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgštis, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant <i>Trichoderma viride</i> kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.10	Produktas iš <i>Bacillus subtilis</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgštis, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant <i>Bacillus subtilis</i> kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.11	Produktas iš <i>Aspergillus oryzae</i> , turintis daug baltymų ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgštis, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant <i>Aspergillus oryzae</i> kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.12	Mielių produktai ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Visos mielių dalys ⁽⁶⁾ , gautos iš ⁽⁴⁾ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulapora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> arba <i>Brettanomyces</i> ssp. dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgštis, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.2.1	Melastos žlaugtai [sutirštinti melastos žlaugtai] ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Šalutiniai produktai, gaunami pramoniniu būdu perdirbant misą, susidariusią per mikrobines fermentacijos procesą gaminant alkoholį, organines rūgštis ar mieles. Jie sudaryti iš skystų arba pastos pavidalo frakcijų, gautų atskyrus fermentuotą misą. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių arba jų dalių ⁽⁶⁾ . Dažniausiai naudojami augaliniai substratai, kaip antai melasa, cukraus sirupas, alkoholis, alkoholio gamybos atliekos, javai ir produktai, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelių ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amonio arba mineralinių druskų.	Žali baltymai Jei reikia – substratas ir gamybos procesas
12.2.2	L-glutamato rūgšties gamybos šalutiniai produktai ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-glutamato rūgštį fermentacijai naudojant <i>Corynebacterium melassecola</i> substratuose, sudarytuose iš sacharozės, melastos, krakmolo produktų ir jų hidrolizatų, amonio druskų ir kitų azoto junginių.	Žali baltymai
12.2.3	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-lizino monohidrochloridą naudojant <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-lizino monohidrochloridą fermentacijai naudojant <i>Brevibacterium lactofermentum</i> substratuose, sudarytuose iš sacharozės, melastos, krakmolo produktų ir jų hidrolizatų, amonio druskų ir kitų azoto junginių.	Žali baltymai
12.2.4	Aminorūgščių gamybos naudojant <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant aminorūgštis fermentacijai naudojant <i>Corynebacterium glutamicum</i> augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amonio ir mineralinių druskų.	Žali baltymai Žali pelenai
12.2.5	Aminorūgščių gamybos naudojant <i>Escherichia coli</i> K12 šalutiniai produktai ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant aminorūgštis fermentacijai naudojant <i>Escherichia coli</i> K12 augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amonio ir mineralinių druskų.	Žali baltymai Žali pelenai
12.2.6	Fermentų gamybos naudojant <i>Aspergillus niger</i> šalutiniai produktai ⁽²⁾ ⁽⁵⁾	Kviečių ir salyklo fermentavimo šalutinis produktas, fermentams gaminti naudojant <i>Aspergillus niger</i> .	Žali baltymai
12.2.7	Polihidroksibutiratas, gaunamas fermentacijai naudojant <i>Ralstonia eutropha</i> ⁽²⁾	3-hidroksibutirato ir 3-hidroksivalerato turintis produktas, pagamintas fermentacijos būdu naudojant <i>Ralstonia eutropha</i> ir negyvybingų bakterinių baltymų rupinius, likusius pagamintus bakterijas ir fermentavimo mitybinę terpę	

⁽¹⁾ Produktai, gaunami iš tam tikruose substratuose užaugintų mikroorganizmų biomasės. Produkte gali būti iki 0,3 % priešpučių, 1,5 % filtravimą greitinančių ir (arba) skaidrinančių medžiagų ir 2,9 % propiono rūgšties.

⁽²⁾ Fermentacijai naudoti mikroorganizmai buvo inaktyvinti, todėl pašarinėse žaliavose nėra gyvybingų mikroorganizmų.

⁽³⁾ Auginti n-alkanų terpėje draudžiama (Reglamentas (ES) Nr. 568/2010).

⁽⁴⁾ Naudojami mielių padermių pavadinimai gali skirtis nuo mokslinės taksonomijos, todėl taip pat gali būti vartojami išvardyti mielių padermių pavadinimai.

⁽⁵⁾ Kiti šalutiniai fermentacijos produktai. Produkte gali būti iki 0,6 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių ir iki 0,2 % sulfito.

⁽⁶⁾ Dalys – visos tirpios ir netirpios mielių frakcijos, įskaitant membraną ir vidines ląstelės dalis.

13. Kita

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kuriose yra gyvūninių produktų, turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.1.1	Duonos ir makaronų gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant duoną, pyragus, pyragaičius, vaflius arba makaronus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.2	Pyragaičių gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant pyragus ir pyragaičius. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.3	Sausų pusryčių gamybos produktai	Medžiagos arba produktai, skirti vartoti žmonėms, arba tokie, kuriuos galima pagrįstai laikyti potencialiu žmonių maistu (perdirbti, iš dalies perdirbti arba neperdirbti). Jie gali būti išdžiovinti.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 % Krackmolas, jei > 30 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10 %
13.1.4	Konditerijos pramonės produktai	Produktai, gaunami gaminant saldinius, įskaitant šokolado produktus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krackmolas Žali riebalai, jei > 5 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
13.1.5	Valgomųjų ledų gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant valgomuosius ledus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krackmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai
13.1.6	Šviežių vaisių ir daržovių perdirbimo produktai ir šalutiniai produktai ⁽¹⁾	Produktai, gaunami perdirbant šviežius vaisius ir daržoves (įskaitant vaisių bei daržovių lupenas, gabalus ir jų mišinius). Jie gali būti išdžiovinti arba užšaldyti.	Krackmolas Žalia ląsteliena Žali riebalai, jei > 5 % Druskos rūgštyje netirpūs peļnai, jei > 3,5 %
13.1.7	Augalų perdirbimo produktai ⁽¹⁾	Produktai, gaunami užšaldant arba džiovinant augalus arba jų dalis.	Žalia ląsteliena
13.1.8	Prieskonių ir pagardų perdirbimo produktai ⁽¹⁾	Produktai, gaunami užšaldant arba džiovinant prieskonius ar pagardus arba jų dalis.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 % Krackmolas, jei > 30 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.1.9	Žolelių perdirbimo produktai (*)	Produktai, gaunami smulkinant, malant, užšaldant arba džiovinant žoleles arba jų dalis.	Žalia ląsteliena
13.1.10	Bulvių perdirbimo pramonės produktai	Produktai, gaunami perdirbant bulves. Jie gali būti išdžiovinti arba užšaldyti.	Krakmolas Žalia ląsteliena Žali riebalai, jei > 5 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 %
13.1.11	Padažų gamybos produktai ir šalutiniai produktai	Padažų gamybos medžiagos, skirtos vartoti žmonėms, arba tokios, kurias galima pagrįstai laikyti potencialiu žmonių maistu (perdirbtos, iš dalies perdirbtos arba neperdirbtos). Jie gali būti išdžiovinti.	Žali riebalai
13.1.12	Pikantiškų užkandžių gamybos produktai ir šalutiniai produktai	Pikantiškų užkandžių gamybos produktai ir šalutiniai produktai, gaunami gaminant pikantiškus užkandžius: bulvių traškučius, bulvių arba javų užkandžius (tiesiogiai ekstruduotus, pagamintus iš tešlos ir granuliuotus užkandžius) ir riešutus.	Žali riebalai
13.1.13	Gatavo maisto gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant gatavus maisto produktus. Jie gali būti išdžiovinti.	Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.14	Alkoholinių gėrimų gamybos augaliniai šalutiniai produktai	Kieti produktai iš augalų (įskaitant uogas ir sėklas, pvz., anyžinių ožiažolių), gaunami maceruojant tuos augalus alkoholio tirpale arba išgarinus/distiliavus alkoholi (arba taikant abu procesus), apdorojant kvapiąsias medžiagas alkoholinių gėrimų gamybai. Šie produktai turi būti distiliuojami alkoholio likučiams pašalinti.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 %
13.1.15	Pašarinis alus	Alaus darymo proceso metu gaunamas produktas, kurio negalima parduoti kaip žmonėms gerti skirto gėrimo.	Alkoholio kiekis Drėgnis, jei < 75 %
13.1.16	Saldūs aromatizuoti gėrimai	Nealkoholinių gėrimų gamybos produktai, gaunami gaminant saldžius aromatizuotus nealkoholinius gėrimus arba iš neišpakuotų neparduotųjų saldžių aromatizuotų nealkoholinių gėrimų. Jie gali būti koncentruoti arba džiovinti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė. Drėgnis, jei > 30 %
13.1.17	Vaisių sirupas	Vaisių sirupo gamybos produktai, gaunami gaminant žmonėms vartoti skirtą vaisių sirupą.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė Drėgnis, jei > 30 %
13.1.18	Saldus aromatizuotas sirupas	Saldaus aromatizuoto sirupo gamybos produktai, gaunami gaminant sirupą arba iš neišpakuoto neparduotino sirupo. Jie gali būti koncentruoti arba džiovinti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė. Drėgnis, jei > 30 %

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.2.1	Karamelizuotas cukrus	Produktas, gaunamas kontroliuojamu bet kokios rūšies cukraus kaitinimu.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
13.2.2	Dekstrozė	Dekstrozė (kurios sudėtyje yra arba nėra kristalizacijos vandens), gaunama hidrolizavus krakmolą, sudaryta iš išvalytos ir kristalizuotos gliukozės.	
13.2.3	Fruktozė	Fruktozė – išvalyti kristalizuoti milteliai. Ji gaunama iš gliukozės sirupe esančios gliukozės naudojant gliukozės izomerazę ir atliekant sacharozės inversiją.	
13.2.4	Gliukozės sirupas	Gliukozės sirupas – išvalytas ir koncentruotas maistinių sacharidų vandeningas tirpalas, gaunamas hidrolizuojant krakmolą. Jis gali būti išdžiovintas.	Drėgnis, jei > 30 %
13.2.5	Gliukozės melasa	Gliukozės sirupo rafinavimo proceso produktas.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
13.2.6	Ksilozė	Iš medienos ekstrahuotas cukrus.	
13.2.7	Laktulozė	Pusiau sintetinis disacharidas (4-O-D-galaktopiranosil-D-fruktozė), gaunamas iš laktozės izomerizuojant gliukozę į fruktozę. Jos yra termiškai apdorotame piene ir pieno produktuose.	
13.2.8	Gliukozaminas (Chitozaminas) ⁽⁶⁾	Aminosacharidas (monosacharidas) – polisacharidų chitozano ir chitino struktūros dalis. Gaminamas hidrolizuojant vėžiagyvių ir kitų nariuotakojų egzoskeletus arba fermentuojant grūdus, pvz., kukurūzus arba kviečius.	Atitinkamai natris arba kalis
13.2.9	Ksilooligosacharidas	Ksilozės molekulių grandinės, susietos β1–4 ryšiais, kai polimerizacijos laipsnis 2–10; gaunamas įvairias daug hemiceliuliozės turinčias žaliavas apdorojant fermentine hidrolize.	Drėgnis, jei > 5 %
13.2.10	Gliukooligosacharidas	Produktas, gaunamas fermentuojant arba hidrolizuojant ar fiziškai termiškai apdorojant gliukozės polimerus, gliukozę, sacharozę ir maltozę.	Drėgnis, jei > 28 %
13.3.1	Krakmolas ⁽²⁾	Krakmolas.	Krakmolas
13.3.2	Drebutinis krakmolas ⁽²⁾	Produktas, sudarytas iš krakmolo, kurio apimtis labai padidėjusi dėl terminio apdorojimo.	Krakmolas
13.3.3	Krakmolo ⁽²⁾ mišinys	Produktas, sudarytas iš gamtinio ir (arba) modifikuoto maistinio krakmolo, gaunamas iš įvairių botaninių šaltinių.	Krakmolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.3.4	Krakmolo ⁽²⁾ hidrolizatų rupiniai	Krakmolo hidrolizės produktas – filtratas, sudarytas iš baltymų, krakmolo, polisacharidų, riebalų, aliejaus ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, medienos plaušų).	Drėgnis, jei < 25 % arba > 45 % Jei drėgnis < 25 %: — Žali riebalai — Žali baltymai
13.3.5	Dekstrinas	Dekstrinas – iš dalies rūgštimi hidrolizuotas krakmolos.	
13.3.6	Maltodekstrinas	Maltodekstrinas – iš dalies hidrolizuotas krakmolos.	
13.4.1	Polidekstrozė	Atsitiktinai laisvai sujungtas gliukozės polimeras, gaunamas terminės D-gliukozės polimerizacijos būdu.	
13.5.1	Polioliai	Produktas, gaunamas hidrinimo arba fermentacijos būdu, kurio sudedamosios dalys – redukuotieji monosacharidai, disacharidai ar oligosacharidai arba polisacharidai.	
13.5.2	Izomaltas	Cukraus alkoholis, gaunamas sacharozės fermentinės konversijos ir hidrinimo būdu.	
13.5.3	Manitolis	Produktas, gaunamas hidrinimo arba fermentacijos būdu, kurio sudedamosios dalys – redukuotoji gliukozė ir (arba) fruktozė.	
13.5.4	Ksilitolis	Produktas, gaunamas hidrinant ir fermentuojant ksilozę.	
13.5.5	Sorbitolis	Produktas, gaunamas hidrinant gliukozę.	
13.6.1	Rūgštieji aliejai, gaunami rafinuojant cheminiu būdu ⁽³⁾	Produktas, gaunamas mažinant aliejų ir augalinių ir gyvūninių riebalų rūgštingumą šarminant ir rūgštinant, po to atskiriant vandeninį sluoksnį, kuriame yra laisvųjų riebalų rūgščių, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, žalio lecitino ir ląstelienos.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
13.6.2	Gliceroliu esterintos riebalų rūgštys ⁽⁴⁾	Gliceridai, gaunami esterinant riebalų rūgštis gliceroliu. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Drėgnis, jei > 1 % Žali riebalai Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.3	Riebalų rūgščių monogliceridai, digliceridai ir trigliceridai ⁽⁴⁾	Produktas, kurio sudedamosios dalys – glicerolio monoesterių, diesterių ir triesterių bei riebalų rūgščių mišiniai. Juose gali būti mažas laisvųjų riebalų rūgščių ir glicerolio kiekis. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Nikelis, jei > 20 ppm

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.6.4	Riebalų rūgščių druskos ⁽⁴⁾	Produktas, gaunamas vykstant riebalų rūgščių, turinčių ne mažiau kaip keturis anglies atomus, ir kalcio, magnio, natrio arba kalio hidroksido, oksidų arba druskų reakcijai. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai (po hidrolizės) Drėgmė Ca arba Na arba K arba Mg (atitinkamai) Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.5	Riebalų rūgščių distiliatai, gauti rafinuojant mechaniniu būdu ⁽³⁾	Produktas, gaunamas mažinant aliejų ir augalinių ir gyvūninių riebalų rūgštingumą distiliuojant, kuriame yra laisvųjų riebalų rūgščių, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, sterolių ir tokoferolių.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
13.6.6	Žalios riebalų rūgštys, gautos skaidant ⁽³⁾	Produktas, gaunamas skaidant aliejų ir (arba) riebalus. Iš esmės jo sudedamosios dalys – žalios riebalų rūgštys C ₆ -C ₂₄ , alifatinės, linijinės monokarboksirūgštys, prisotintos ir neprisotintos. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.7	Grynos distiliuotos riebalų rūgštys, gautos skaidant ⁽³⁾	Produktas, gaunamas distiliuojant žalias riebalų rūgštis, gautas skaidant aliejų ir (arba) riebalus ir galbūt hidrinant. Iš esmės jo sudedamosios dalys – grynos distiliuotos riebalų rūgštys C ₆ -C ₂₄ , alifatinės, linijinės monokarboksirūgštys, prisotintos ir neprisotintos. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.8	Soupstokai ⁽³⁾	Produktas, gaunamas mažinant augalinių aliejų ir riebalų rūgštingumą vandeniniu kalcio, magnio, natrio arba kalio hidroksido tirpalu, kuriame yra riebalų rūgščių druskų, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, žalio lecitino ir ląstelienos.	Drėgnis, jei < 40 ir > 50 % Ca arba Na arba K arba Mg (atitinkamai)
13.6.9	Organinėmis rūgštimis esterintų riebalų rūgščių monogliceridai ir digliceridai ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Organinėmis rūgštimis esterintų riebalų rūgščių, turinčių ne mažiau kaip keturis anglies atomus, monogliceridai ir digliceridai.	Žali riebalai
13.6.10	Riebalų rūgščių sacharozės esteriai ⁽⁴⁾	Sacharozės ir riebalų rūgščių esteriai.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai
13.6.11	Riebalų rūgščių sacharozės glicerinais ⁽⁴⁾	Sacharozės ir riebalų rūgščių monogliceridų ir digliceridų esterių mišinys.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai
13.6.12	Palmitoil-gliukozaminas	Lipidų organinis junginys, kurio esama daugumos augalų, ypač ankštinių, šaknyse. Jis gaminamas acilinant D-gliukozaminą palmitino rūgštimi. Produkte gali būti iki 0,5 % acetono.	Drėgnis, jei > 2 %, žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.6.13	Riebalų rūgščių laktilatų druska	Riebalų rūgščių esteris be glicerido. Produktas gali būti riebalų rūgščių kalcio, magnio, natrio arba kalio druskos, esterintos pieno rūgštimi. Jame gali būti laisvųjų riebalų rūgščių druskų ir pieno rūgšties.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm Ca arba Na, arba K, arba Mg (atitinkamai)
13.8.1	Žalias glicerinas [Žalias glicerolis]	<p>Šalutinis produktas, gaunamas tokiais būdais:</p> <ul style="list-style-type: none"> — aliejaus ir (arba) riebalų perdirbimo proceso metu juos skaidant, siekiant gauti riebalų rūgštis ir glicerolio vandenį, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliajam gliceroliui gauti arba peresterinant (gali būti iki 0,5 % metanolio) natūralius aliejus ir (arba) riebalus riebalų rūgščių metilo esteriams ir glicerolio vandeniui gauti, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliajam gliceroliui gauti; — biodyzelino gamybos produktas (riebalų rūgščių metilo arba etilo esteriai), gaunamas peresterinant konkrečiai nurodytus augalinius ir gyvūninius aliejus bei riebalus. Glicerine gali būti likę mineralinių ir organinių druskų (iki 7,5 %). <p>Produkte gali būti iki 0,5 % metanolio ir iki 4 % organinės medžiagos be glicerolio (angl. <i>Matter Organic Non Glycerol</i>, MONG), sudarytos iš riebalų rūgščių metilo esterių, riebalų rūgščių etilo esterių, laisvųjų riebalų rūgščių ir gliceridų;</p> <ul style="list-style-type: none"> — muilinant augalinius arba gyvūninius aliejus ir (arba) riebalus, paprastai naudojant šarmus ir (arba) šarminę žemę, muilui gauti. <p>Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.</p>	Glicerolis Kalis, jei > 1,5 % Natris, jei > 1,5 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.8.2	Glicerinas [Glicerolis]	<p>Produktas, gaunamas tokiais būdais:</p> <ul style="list-style-type: none"> — a) aliejaus ir (arba) riebalų perdirbimo proceso metu juos skaidant, po to koncentruojant glicerolio vandenį ir rafinuojant distiliavimo būdu (žr. apdorojimo būdų žodyno B dalies 20 įrašą), arba jonų mainų proceso metu; b) peresterinant natūralius aliejus ir (arba) riebalus riebalų rūgščių metilo esteriams ir žaliajam glicerolio vandeniui gauti, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliajam gliceroliui gauti ir rafinuojant distiliavimo būdu arba jonų mainų proceso metu; — gaminant biodyzeliną (riebalų rūgščių metilo arba etilo esteriai), pirmiausia peresterinant augalinius ir gyvūninius aliejus bei riebalus, po to rafinuojant gliceriną. Mažiausias glicerolio kiekis: 99 % sausosios medžiagos; 	Glicerolis, jei < 99 % sausosios medžiagos Natris, jei > 0,1 % Kalis, jei > 0,1 % Nikelis, jei > 20 ppm

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		— muilinant augalinius arba gyvūninius aliejus ir (arba) riebalus, paprastai naudojant šarmus ir (arba) šarminę žemę, muilui gauti, po to rafinuojant žalią glicerolį ir distiluojant. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	
13.9.1	Metilo sulfonilmetanas	Organinis sieros junginys ((CH ₃) ₂ SO ₂), gaunamas cheminės sintezės būdu; identiškas natūraliai augaluose pasitaikančiam junginiui.	Siera
13.10.1	Durpės	Produktas, susidaręs natūraliai yrant augalams (daugiausia kiminams) anaerobinėmis ir oligotrofinėmis sąlygomis.	Žalia ląsteliena
13.10.2	Leonarditas	Produktas, pasitaikantis gamtoje kaip mineralinis fenolinių angliavandenilių junginys, taip pat žinomas kaip humusas, susidarantis per milijonus metų yrant organinei medžiagai.	Žalia ląsteliena
13.11.1	Propilenglikolis; [1,2-propandiolis]; [propan-1,2-diolis]	Organinis junginys (diolis arba dialkoholis), kurio formulė C ₃ H ₈ O ₂ . Tai klampus, saldoko skonio higroskopinis skystis, kurį galima maišyti su vandeniu, acetonu ir chloroformu. Produkte gali būti iki 0,3 % dipropilenglikolio.	
13.11.2	Propilenglikolio ir riebalų rūgščių monoesteriai (*)	Propilenglikolio riebalų rūgščių monoesteriai, atskirai arba mišinyje su diesteriais.	Propilenglikolis Žali riebalai
13.12.1	Hialurono rūgštis	Gliukozamingliukanas (polisacharidas) su pasikartojančia grandimi, kurio sudėtyje yra aminosacharido (N-acetil-D-gliukozamino) ir D-gliukurono rūgšties; jo esama odoje, sąnariame skystyje ir bambos virkštelėje ir jis gaminamas, pvz., iš gyvūninių audinių arba mikrobinės fermentacijos būdu.	Atitinkamai natris arba kalis
13.12.2	Chondroitino sulfatas	Produktas, gaunamas ekstrakcijos būdu iš sausgyslių, kaulų ir kitų gyvūninių audinių, kuriuose yra kremzlių ir minkštųjų jungiamųjų audinių.	Natris
13.12.3	Gliukono rūgštis	Gliukono rūgštis (C ₆ H ₁₂ O ₇), vandenyje tirpi organinė rūgštis, kurios pKa – 3,7, nuo skaidrios iki rudos spalvos. Skystos formos medžiagos sudėtyje yra ne mažiau kaip 50 % gliukono rūgšties. Ji gaminama mikrobinės fermentacijos būdu apdorojant gliukozės sirupą arba gaunama kaip maistinio gliukono-delta-laktono gamybos gretutinis produktas.	Gliukono rūgštis

(1) Prie pavadinimo papildomai nurodoma atitinkamo vaisiaus, daržovės, augalo, prieskoninio augalo ir žolelės rūšis.

(2) Pavadinimas papildomas nurodant botaninę kilmę.

(3) Pavadinimas papildomas nurodant botaninę arba gyvūninę kilmę.

(4) Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant naudotas riebalų rūgštis.

(5) Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant organinės rūgšties rūšį.

(6) Pavadinimas atitinkamai papildomas žodžiais „iš gyvūninių audinių“ arba „gaunamas fermentuojant“.