

II

(Įstatymo galios neturintys teisės aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 68/2013

2013 m. sausio 16 d.

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 Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1831/2003 ir panaikinantį Tarybos direktyvą 79/373/EEB, Komisijos direktyvą 80/511/EEB, Tarybos direktyvas 82/471/EEB, 83/228/EEB, 93/74/EEB, 93/113/EB, 96/25/EB bei Komisijos sprendimą 2004/217/EB ⁽¹⁾, ypač į jo 26 straipsnio 2 ir 3 dalis,

kadangi:

- (1) 2011 m. birželio 16 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 575/2011 dėl pašarinių žaliavų katalogo ⁽²⁾ (toliau – katalogas) pakeista pašarų katalogo, nustatyto 2010 m. kovo 19 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 242/2010, kuriuo sudaromas Bendrijos pašarinių žaliavų katalogas ⁽³⁾, pirma redakcija;
- (2) atitinkami Europos pašarų verslo sektoriaus 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 mokslinių ar techninių žinių pokyčius, parengė Reglamento (ES) Nr. 575/2011 pakeitimus;
- (3) šie pakeitimai – tai nauji apdorojimo procesų įrašai ir esamų įrašų patobulinimas (pakeitimai visų pirma susiję su aliejumi ir riebalų gaminiais);
- (4) pakeitimai taip pat susiję su didžiausiu leidžiamu cheminių priemonių, atsiradusių dėl pašarų gamybos proceso ar dėl pagalbinių perdirbimo medžiagų, kiekiu,

nustatytinu vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 1 punktu. Pagal ES maisto teisės aktus pagaminėti nebevertotiniams maisto produktams, pvz., pertekliniams, deformuotiems produktams arba maisto produktams, kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, turėtų būti taikomos specialios taisyklės;

- (5) Reglamento (EB) Nr. 767/2009 26 straipsnyje nustatytos sąlygos yra įvykdytos;
- (6) atsižvelgiant į tai, kad Reglamento (ES) Nr. 575/2011 pakeitimų yra labai daug, nuoseklumo, aiškumo ir supaprastinimo sumetimais tikslinga tą reglamentą panaikinti ir pakeisti;
- (7) tikslinga sumažinti ūkio subjektų administracinę naštą nustatant laikotarpį, per kurį jie galėtų sklandžiai pereiti prie kitokio ženklavimo ir kuris padėtų išvengti bereikalingo komercinės veiklos sutrikimo;
- (8) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Sudaromas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 24 straipsnyje nurodytas pašarinių žaliavų katalogas, kuris pateikiamas šio reglamento priede.

2 straipsnis

Reglamentas (ES) Nr. 575/2011 panaikinamas.

⁽¹⁾ OL L 229, 2009 9 1, p. 1.

⁽²⁾ OL L 159, 2011 6 17, p. 25.

⁽³⁾ OL L 77, 2010 3 24, p. 17.

Nuorodos į panaikintą reglamentą laikomos nuorodomis į šį reglamentą.

3 straipsnis

Pašarinės žaliavos, kurios buvo paženklintos pagal Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 iki 2013 m. rugpjūčio 19 d., gali būti tiekiamos rinkai ir naudojamos, kol baigsis jų atsargos.

4 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 2013 m. sausio 16 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

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 naudojimui taikomus apribojimus vadovaujantis atitinkamais Sąjungos teisės aktais. Pašarų ūkio subjektai, naudojančys į katalogą įrašytas pašarines žaliavas, užtikrina, kad jos atitiktų Reglamento (EB) Nr. 767/2009 4 straipsnį.
3. Nebevartotini 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. Nebevartotiniems maisto produktams ir viešojo maitinimo atliekoms Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 1 punkte nurodyti didžiausi leidžiamieji kiekiai nustatomi tik juos perdirbant į pašarus.
4. Vadovaujantis gerąja patirtimi, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 183/2005 ⁽¹⁾ 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 su pašarinėmis žaliavomis, kuriose yra toleruotinų likučių, papildomai pateikia atitinkamą informaciją.
5. Vadovaujantis gerąja patirtimi, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 183/2005 4 straipsnyje, laikantis ALARA ⁽²⁾ principo ir nedarant poveikio Reglamento (EB) Nr. 183/2005, 2002 m. gegužės 7 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2002/32/EB dėl nepageidaujamų medžiagų gyvūnų pašaruose ⁽³⁾, 2005 m. vasario 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 91/414/EEB ⁽⁴⁾ ir 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1831/2003 dėl priedų, skirtų naudoti gyvūnų mityboje ⁽⁵⁾, taikymui tikslinga pašarinių žaliavų kataloge nustatyti didžiausius leidžiamuosius cheminių priemaišų, atsiradusių dėl pašarų gamybos proceso ar dėl pagalbinių perdirbimo medžiagų ir 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 0,1 %, kiekis. Jeigu šio priedo B arba C dalyse nenurodyta kitaip, bet koks didžiausias leidžiamasis kiekis išreiškiamas kaip masė/masė.
6. 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 leidžiamosios žaliavos kiekio, bet kuriai C dalyje išvardytai 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.
7. Pašarinių žaliavų botaninis grynumas neturi būti mažesnis nei 95 %. Tačiau botaninės priemaišos, tokios kaip kitų aliejinių augalų sėklų arba aliejinių augalų vaisių likučiai po ankstesnio gamybos proceso, neturi viršyti 0,5 % kiekvienai aliejinių augalų sėklų arba vaisių rūšiai. Nukrypstant nuo šių bendrųjų taisyklių C dalyje esančiame sąrašė nustatomas konkretus kiekis.

⁽¹⁾ OL L 35, 2005

8. Prie pašarinės žaliavos pavadinimo papildomai įrašomas vieno arba kelių procesų, išvardytų B dalies procesų terminų žodyno paskutinėje skiltyje, bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis ⁽¹⁾. Pašarinė žaliava, kurios pavadinimas yra sudarytas iš C dalyje nurodyto pavadinimo ir vieno arba kelių B dalyje išvardytų procesų bendrinio pavadinimo arba apibrėžiamojo žodžio, laikoma įtraukta į katalogą, o jos etiketėje atitinkamai pateikiami privalomi šiai pašarinei medžiagai skirti paaiškinimai, nurodyti B ir C dalių paskutinėse skiltyse. Konkretus proceso metu naudotas metodas nurodomas pašarinės žaliavos pavadinime, jeigu jis nurodytas B dalies paskutinėje skiltyje.
9. Jei pašarinės žaliavos gamybos procesas skiriasi nuo atitinkamo proceso aprašymo, pateikto B dalies apdorojimo būdų terminų žodyne, gamybos procesas nurodomas atitinkamos pašarinės žaliavos aprašyme.
10. Kai kurioms pašarinėms žaliavoms galima vartoti sinonimus. Tokie sinonimai pateikiami laužtiniuose skliaustuose, C dalies pašarinių žaliavų sąrašė atitinkamai pašarinei žaliai skirtą įrašo skiltyje „Pavadinimas“.
11. Siekiant parodyti rinkos padėtį ir pašarų ūkio subjektų praktikoje vartojamą kalbą pašarinių žaliavų komercinei vertei pabrėžti, C dalies pašarinių žaliavų sąrašė esančių pašarinių žaliavų aprašyme vartojamas žodis „produktas“, o ne „šalutinis produktas“.
12. Botaninis augalo pavadinimas nurodomas tik C dalies pašarinių žaliavų sąrašo tam augalui skirtą pirmą įrašą aprašyme.
13. Jei tam tikrame į katalogą įtrauktoje 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, siejant su minėto reglamento I priedo 6 punktu, nustatyti drėgnei taikomi ženklinimo reikalavimai. Minėto reglamento 16 straipsnio 1 dalies b punkte, siejant 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 tam tikrose pašarinėse žaliavose viršija minėto reglamento V priedo atitinkamame skirsnyje nustatytą kiekį, tą kiekį būtina nurodyti. Tačiau kai kurie C dalies pašarinių medžiagų sąrašo įrašai nukrypsta nuo minėtų taisyklių:
 - a) privalomasis deklaravimas, nustatytas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 V priedo atitinkamame skirsnyje, pakeičiamas privalomuoju analitinių sudedamųjų medžiagų C dalies pašarinių medžiagų sąrašė deklaravimu;
 - b) jei C dalies pašarinių žaliavų sąrašė privalomajam deklaravimui skirtose 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 „Privalomasis deklaravimas“ 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 procesą, kuris gali būti laikomas teiginiu (pvz., apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje), privalo 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 konkrečiam mitybos tikslui.

⁽¹⁾ Nukrypstant nuo šios prievolės, prie proceso „džiovinimas“ jis gali būti įrašomas.

B DALIS

Apdorojimo būdų žodynas

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
1	Frakcionavimas oru	Dalelių atskyrimas oro srove.	Frakcionuota oru
2	Aspiracija	Dulkių, smulkių dalelių ar kitokių dalių su prikibusiomis smulkiosiomis grūdų dalelėmis šalinimo nuo 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.	Balinta
5	Atšaldymas	Temperatūros mažinimas iki žemesnės nei aplinkos, bet aukštesnės nei užšalimo taško temperatūros, kad produktą galima būtų ilgiau laikyti.	Atšaldyta
6	Sukapojimas	Dalelių dydžio mažinimas vienu ar keliais peiliais.	Sukapota
7	Valymas	Objektų (priemaišų, pvz., akmenų) arba vegetacinių augalo dalių, pvz., neprikibusių šiaudų, luobelų ar piktžolių dalelių, šalinimas.	Valyta/Atskirta
8	Koncentravimas ⁽¹⁾	Tam tikros sudedamosios dalies didinimas pašalinant vandenį ir (arba) kitas sudedamąsias dalis.	Koncentruota
9	Kondensacija	Medžiagos garų ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Kondensuota/Sutirštinta
10	Virimas	Šilumos naudojimas fizinėms ir cheminėms pašarinių žaliavų savybėms pakeisti.	Virta
11	Traiškymas	Dalelių dydžio mažinimas traiškytuvu.	Sutraiškyla
12	Kristalizavimas	Gryninimas, kurio metu iš skysto tirpalo susidaro kieti kristalai. Skysčio priemaišos paprastai nepatenka į kristalo gardelinę struktūrą.	Kristalizuota

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
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 fizinėmis priemonėmis).	Išgliaudyta arba išlukštenta ⁽³⁾
15	Depektinizacija	Pektinų ekstrahavimas iš pašarinių žaliavų.	Depektinizuota
16	Desikacija	Drėgmės ekstrahavimas.	Sudžiovinta
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.	Išdžiovinta (saulėje arba dirbtiniu būdu)
22	Silosavimas	Pašarinių žaliavų sukrovimas laikyti silosinėje; gali būti pridedama konservantų arba laikoma anaerobinėmis sąlygomis, prireikus pridedant siloso priedų.	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
26	Ekstrahavimas	Riebalų arba aliejaus šalinimas iš tam tikrų medžiagų organiniais tirpikliais arba cukraus bei kitų vandenyje tirpstančių sudedamųjų dalių šalinimas vandeniniais tirpikliais.	Rupiniai/miltai ir riebalai/aliejus, melasa/išspaudos ir cukraus ar kitų vandenyje tirpstančių medžiagų turintys produktai
27	Ekstrudavimas	Terminis procesas, kurio metu staiga išgarinus produkto viduje esantį vandenį produktas suyra ir tuo pačiu metu produktui suteikiama norima forma išspaudžiant jį pro angą.	Ekstruduota

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
28	Fermentavimas	Mikroorganizmų, kaip antai bakterijų, grybų ar mielių, dauginimas arba naudojimas medžiagų cheminei sudėčiai arba cheminėms savybėms pakeisti.	Fermentuota
29	Filtravimas	Mišinio skystųjų ir kietųjų medžiagų atskyrimas leidžiant skystį per akytąją terpę arba membraną.	Filtruota
30	Dribsnių gaminimas	Sudrėkintos ir termiškai apdorotos medžiagos volavimas.	Dribsniai
31	Grūdų malimas	Sausų grūdų dalelių mažinimas, kad jos lengviau išsiskaidytų į sudedamąsias frakcijas (dažniausiai miltus, sėlenas ir pamiltės).	Miltai, sėlenos, pamiltės (*), pašaras
32	Frakcionavimas	Pašarinių žaliavų sudedamųjų dalių skirstymas sijoant ir (arba) apdorojant oro srove, nupučiant lengvas lukštų ar žievių daleles.	Frakcionuota
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 medžiagų apdorojimas tam tikro dydžio ir konsistencijos dalelėms gauti.	Smulkinta
37	Šlifavimas/Malimas	Kietų pašarinių žaliavų dalelių dydžio mažinimas sausuoju arba drėgnuoju būdu.	Šlifuota arba malta
38	Šildymas/Kaitinimas	Šiluminis apdorojimas tam tikromis sąlygomis	Šildyta/Kaitinta
39	Hidrinimas	Katalizinis procesas, kuriuo siekiama prisotinti dvigubas aliejaus, riebalų arba riebalų rūgščių jungtis, atliekamas esant aukštai temperatūrai ir slėgiui vandeniliui, siekiant gauti iš dalies arba visiškai prisotintus trigliceridus arba riebalų rūgštis, arba kuriuo siekiama gauti poliolių redukuojant angliavandenių karbonilo grupes į hidroksilines grupes.	Hidrinta, iš dalies hidrinta
40	Hidrolizė	Molekulių dydžio mažinimas naudojant tam tikrus apdorojimo vandeniu ir karščiu arba slėgiu, fermentais arba rūgštimis ar šarmais būdus.	Hidrolizuota

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
41	Suskystinimas	Medžiagos kietosios ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Suskystinta
42	Maceravimas	Pašarinių žaliavų dalių dydžio sumažinimas mechaniniu būdu, dažnai pridedant 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 kaitinimas, kad krakmolas visiškai pavirstų drebučiais, po to išdžiovinant.	Apvirinta
47	Pasterizavimas	Kaitinimas iki kritinės temperatūros nustatytą laiką, kad būtų sunaikinti žalingi mikroorganizmai, po to 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.	Šlifuota
51	Drebutinimas	Krakkolo savybių keitimas siekiant labai pagerinti jo brinkimo šaltame vandenyje savybes.	Drebutinta ⁽⁵⁾
52	Spaudimas ⁽⁶⁾	Skysčių, kaip antai riebalų, aliejaus, vandens arba sulčių, gavimas fiziniu būdu iš kietųjų medžiagų.	Išspaudos/rupiniai (jei tai aliejaus turinčios medžiagos) Minkšta masė, išspaudos (jei tai vaisiai ir kt.) Suspausta minkšta masė (jei tai cukriniai runkeliai)
53	Rafinavimas	Visiškas arba dalinis priemaišų arba nepageidaujamų sudedamųjų dalių šalinimas cheminiu arba fiziniu būdu.	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 vertę mažinantiems veiksniais susilpninti.	Apkepinta
55	Valcavimas	Dalelių dydžio mažinimas suspaudžiant pašarines medžiagas, pvz., grūdus, tarp besisukančių velenų.	Valcuota
56	Apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje	Procesas, kurio metu maisto medžiagos apsaugomos, kad nesuirtų didžiajame skrandyje jas apdorojant fiziniu būdu, t. y. karščiu, slėgiu, garais (taip pat juos derinant), ir (arba) veikiant, pvz., aldehydais, lignosulfonatais, natrio hidroksidu arba organinėmis rūgštimis (propiono ar tanino rūgštimi). Pašarinėse žaliavose, kurios nuo suirimo didžiajame skrandyje apsaugotos aldehydais, gali būti iki 0,12 % laisvųjų aldehydų.	Apsaugota nuo suirimo didžiajame skrandyje veikiant [įrašyti atitinkamą medžiagą]
57	Sijojimas/Atrinkimas	Skirtingo dydžio dalelių atskyrimas kratant arba leidžiant pašarines žaliavas per sieta (-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, lengviau sugertų vandenį dygimui paspartinti arba sumažėtų natūralių maistinei vertę mažinančių medžiagų koncentracija.	Įmirkyta
61	Purškiamasis džiovinimas	Skysčio drėgnumo mažinimas: skysta pašarinė medžiaga išpurškiama jos paviršiaus ir svorio santykiui padidinti ir per ją pučiamas šiltas oras.	Išdžiovinta purškiant
62	Kaitinimas suslėgus	Kaitinimas ir virimas naudojant suspaustus garus virškinamumui pagerinti.	Pakaitinta suslėgus
63	Skrudinimas	Kaitinimas (paprastai aliejinių augalų sėklų) sausu karščiu, pvz., natūraliems maistinei vertę mažinantiems veiksniais susilpninti arba pašalinti.	Skrudinta

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
64	Ultrafiltravimas	Skysčių filtravimas per membraną, pralaidžią tik mažoms molekulėms.	Ultrafiltruota
65	Gemalų šalinimas	Visiškas arba dalinis sutraiškytų javų grūdų gemalo pašalinimas.	Pašalintas gemalas
66	Mikronizavimas infraraudonaisiais spinduliais	Terminis procesas, kurio metu javai, šaknys, sėklos ar gumbai arba jų gaminiai virinami ir kepinami naudojant infraraudonųjų spindulių šilumą.	Mikronizuota infraraudonaisiais spinduliais
67	Aliejaus ir (arba) riebalų ir sukietintųjų aliejų ir (arba) riebalų skaidymas	Cheminis riebalų ir (arba) aliejų hidralizavimo procesas. Riebalams ir (arba) aliejams 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

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

(²) Jei reikia, vietoj „lukštenimo“ galima vartoti „gliudymą“ arba „žievelės šalinimą“, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas „išgliudyta“ arba „pašalinta žievelė“.

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

(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 kalboje žodį *Pressage* galima pakeisti žodžiais *Extraction mécanique*.

C DALIS

Pašarinių žaliavų sąrašas

1. Javų grūdai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.1.1	Miežiai	<i>Hordeum vulgare</i> L. rūšies miežių grūdai. Gali būti apsaugoti nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.1.2	Pūsti miežiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų miežių, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojamų slėgiu.	Krakmolos
1.1.3	Kepinti miežiai	Iš dalies kepintas neryškios spalvos miežių kepinimo produktas.	Krakmolos, jei > 10 % Žali baltymai, jei > 15 %
1.1.4	Miežių driesniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir mechaniškai valcuojant lukštentus 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	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.1.7	Miežinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotus lukštentus miežius perdurbant į perlines ir smulkias kruopas 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 sijoiant lukštentų miežių grūdus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės skiautelės ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.1.12	Skystas miežių krakmolas	Gaminant iš miežių krakmolą gaunama antrinė 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 distiliuojamos 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 distiliuojamos medžiagos.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: — Žali baltymai
1.1.18	Salyklas ⁽¹⁾	Sudaigintų javų produktas, išdžiovintas, sumaltas ir (arba) ekstrahuotas.	
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⁾	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> rūšies grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.2.2	Kukurūzų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir mechanškai valcuojant lukštentus kukurūzus. Produkte gali būti nedidelis kukurūzų lukštų kiekis.	Krakmolas
1.2.3	Kukurūzų pamiltės	Kukurūzų miltų arba smulkių kruopų 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 Krkakmolas
1.2.4	Kukurūzų sėlenos	Kukurūzų miltų arba smulkių kruopų gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir tam tikras kukurūzų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.2.5	Kukurūzų burbulių šerdys	Kukurūzo burbulės branduolys. Burbulės sudedamosios dalys – stiebas, grūdai ir lapai.	Žalia ląsteliena Krkakmolas
1.2.6	Kukurūzų atsijos	Po sijojimo gavus produktą atskirtos kukurūzų branduolių frakcijos.	
1.2.7	Kukurūzų ląsteliena	Kukurūzų krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – ląsteliena.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 70 % Jei drėgnis < 50 %: — Žalia ląsteliena
1.2.8	Kukurūzų glitimas	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	Produktas, gaunamas gaminant kukurūzų krakmolą. Jo sudedamosios dalys – sėlenos ir kukurūzų žlaugtai. 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 — Krakmolas
1.2.10	Kukurūzų gemalai	Kukurūzų smulkių kruopų, miltų arba krakmolo gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – kukurūzų gemalai, išorinės luobelės skiautėlės ir endospermo dalelės.	Drėgnis, jei < 40 % arba > 60 % Jei drėgnis < 40 %: — Žali baltymai — Žali riebalai
1.2.11	Kukurūzų gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas išspaudus apdorotus kukurūzų gemalus, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir sėklos luobelės dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.2.12	Kukurūzų gemalų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant apdorotus kukurūzų gemalus.	Žali baltymai
1.2.13	Žalias kukurūzų gemalų aliejus	Produktas, gaunamas iš kukurūzų gemalų.	Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.2.14	Pūsti kukurūzai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų kukurūzų, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.2.15	Kukurūzų ekstraktas	Koncentruotas skystis, liekantis įmirkius kukurūzus.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 65 % Jei drėgnis < 45 %: — Žali baltymai
1.2.16	Paprastųjų kukurūzų silosas	Paprastųjų kukurūzų perdirbimo pramonės šalutinis produktas, kurio sudedamosios dalys – sukapoti ir nusausti arba išspausti burbuolių branduoliai, lukštai ir šerdžių dalys. Gaunamas kapojant paprastųjų kukurūzų burbuoles, lukštus ir lapus bei branduolius.	Žalia ląsteliena
1.2.17	Sutraiškyti kukurūzai, iš kurių pašalintas gemalas	Produktas, gaunamas šalinant traiškytų kukurūzų gemalus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalys ir jame gali būti tam tikras kukurūzų gemalų su išorinių luobelinių dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena Krkrmolas
1.3.1	Soros	<i>Panicum miliaceum</i> L. rūšies sorų grūdai.	
1.4.1	Avižos	<i>Avena sativa</i> L. ir kitų rūšių avižų grūdai.	
1.4.2	Lukštentos avižos	Lukštenti avižų grūdai. Jie gali būti apdoroti garais.	
1.4.3	Avižiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir mechaniškai valcuojant lukštentas avižas. Produkte gali būti nedidelis avižų lukštų kiekis.	Krkrmolas
1.4.4	Avižinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotas lukštentas avižas perdirbant į avižines kruopas ir miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – avižų sėlenos ir nedidelis kiekis endospermo dalelių.	Žalia ląsteliena Krkrmolas
1.4.5	Avižų sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas sijojant lukštentų avižų grūdus. 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.	Krkrmolas
1.4.8	Avižinės kruopos	Išvalytos avižos, be lukštų.	Žalia ląsteliena Krkrmolas
1.4.9	Avižiniai miltai	Produktas, gaunamas malant avižų grūdus.	Žalia ląsteliena Krkrmolas
1.4.10	Pašariniai avižų miltai	Avižų produktas, gautas nulukštenus avižas, kuriame yra didelis krakmolo kiekis.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.4.11	Avižinis pašaras	Produktas, gaunamas sijotas lukštentas 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 apvirti.	Krakmolas
1.6.2	Malti ryžiai	Lukštentų ryžiai, iš kurių malant buvo beveik visai pašalinti sėlenos ir gemalai. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas
1.6.3	Drebutiniai ryžiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų 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
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.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.6.7	Malti pašariniai ryžiai	Produktas, gaunamas sumalus pašarinius ryžius, kurių sudedamosios dalys – žali pusiau stikliški arba nenuokę grūdai, išsijoti malant lukštentus ryžius, arba paprasti nulukštentų grūdai, geltoni arba dėmėti.	Krakmolas
1.6.8	Ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant šlifuotus ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas
1.6.9	Lukštentų ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant lukštentus ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas 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 sudedamosios dalys – išoriniai branduolio sluoksniai (apyvaisis, luobelė, branduolys, aleuronas) ir gemalo dalys. Jame gali būti iki 23 % kalcio karbonato, naudojamo kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 gaunamas aliejus.	Žali riebalai
1.6.14	Ryžių pamiltės	Ryžių miltų ir krakmolo gamybos produktas, gaunamas šlifuojant sausuoju ir drėgnuoju būdu ir sijojant. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – krakmolas, baltymai, riebalai ir ląsteliena. Ryžiai gali būti apvirti. Juose gali būti iki 0,25 % natrio ir iki 0,25 % sulfato.	Krakmolas, 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, naudojamo kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas
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 malant drėgnuoju būdu, sijojant, atskiriant, koncentruojant ir džiovinant.	Žali baltymai
1.6.21	Skystas poliruotų ryžių pašaras	Koncentruotas skystas produktas, gaunamas drėgnuoju būdu malant ir sijojant ryžius.	Krakmolas
1.6.22	Pūsti ryžiai	Produktas, gaunamas ekspanduoiant ryžių branduolius arba skaldytų ryžių branduolius.	Krakmolas
1.6.23	Fermentuoti ryžiai	Produktas, gaunamas fermentuojant ryžius.	Krakmolas
1.6.24	Deformuoti malti ryžiai/Kreidiški malti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis sveiki arba skaldyti deformuoti branduoliai ir (arba) kreidiški branduoliai ir (arba) pažeisti branduoliai. Produktas gali būti apvirts.	Krakmolas
1.6.25	Nesubrendę malti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – nesubrendę ir (arba) kreidiški branduoliai.	Krakmolas
1.7.1	Rugiai	<i>Secale cereale</i> L. rūšies grūdai.	
1.7.2	Ruginės pamiltės	Ruginių miltų gamybos produktas, gaunamas persijojus ruginius miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiais išorinės luobelės skiautelėmis ir įvairios grūdų dalys.	Krakmolas Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.7.3	Ruginis pašaras	Ruginių miltų gamybos produktas, gaunamas persijojus ruginius miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo nei iš rugių sėlenų, dalelės.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.7.4	Ruginės sėlenos	Ruginių miltų gamybos produktas, gaunamas persijojus ruginius miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės skiautelės ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.8.1	Dvispalviai sorgai; [Milo]	<i>Sorghum bicolor</i> (L). Moench rūšies grūdai ir (arba) sėklos.	
1.8.2	Baltieji sorgai	Baltųjų sorgų grūdai.	
1.8.3	Sorgų glitimo pašaras	Džiovinintas produktas, gaunamas atskiriant sorgų krakmolą. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – sėlenos ir nedidelis glitimo kiekis. Produkte taip pat gali būti sausų maceravimui naudoto vandens likučių ir gemalų.	Žali baltymai
1.9.1	Speltos	<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> rūšių grūdai.	
1.9.2	Speltų sėlenos	Speltų miltų gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės skiautelės ir nedidelis speltų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.9.3	Speltų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant speltų sėklas.	Žalia ląsteliena
1.9.4	Speltų pamiltės	Produktas, gaunamas perdirbant sijotas, lukštentas speltas į speltų miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiosiomis išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krackmolas
1.10.1	Kvietrugiai	<i>Triticum</i> × <i>Secale</i> L. hibrido grūdai.	
1.11.1	Paprastieji kviečiai	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. ir kitų išvestų kviečių rūšių 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.	Krackmolas
1.11.4	Kvietinės pamiltės	Kvietinių miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba lukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiosiomis išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krackmolas

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.11.5	Kvietiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir mechaniškai valcuojant lukštentus kviečius. Produkte gali būti nedidelis kviečių lukštų kiekis. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.11.6	Kvietinis pašaras	Kvietinių miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba lukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės skiautelės ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo negu iš kviečių sėlenų, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.11.7	Kvietinės sėlenos ⁽³⁾	Kvietinių miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba lukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės skiautelės 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	Kvietinių 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 su inaktyvuotais mikroorganizmais.	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 lukštentų <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) ir sausoje medžiagoje – ne daugiau kaip 2 % pelenų.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.11.19	Skystas kviečių krakmoląs	Produktas, gaunamas iš kviečių gaminant krakmolą ir (arba) gliukozę ir glitimą.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 85 % Jei drėgnis < 65 %: — Krakmoląs
1.11.20	Baltymingas kviečių krakmoląs, iš kurio iš dalies pašalintas cukrus	Kviečių krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – iš dalies cukrintas krakmoląs, tirpieji baltymai ir kitos tirpios endospermo dalelės.	Žali baltymai Krakmoląs Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
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	Skystas 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 salyklos, 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 ⁽⁴⁾	Miltai, gaunami malant grūdus.	Krakmoląs Žalia ląsteliena
1.12.3	Grūdų baltymų koncentratas ⁽⁴⁾	Koncentruotas ir išdžiovintas produktas, gaunamas iš grūdų po to, kai fermentuojant mieles iš jų buvo pašalintas krakmoląs.	Žali baltymai
1.12.4	Javų grūdų atsijos ⁽⁴⁾	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 ⁽⁴⁾	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	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
1.12.6	Grūdų žlaugtų sirupas ⁽⁴⁾	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 ⁽⁴⁾	Drėgnas produktas, gaunamas 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 ⁽⁴⁾	Drėgnas alkoholio gamybos produktas, gaunamas fermentuojant ir distiliuojant kviečių mentalą ir cukraus sirupą, prieš tai atskyrus sėlenas ir glitimą. Juose 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 ⁽⁴⁾	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	Džiovininti grūdų žlaugtai	Alkoholio distiliacijos produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
1.12.11	Tamsieji grūdų žlaugtai ⁽⁴⁾ ; [Džiovininti grūdų žlaugtai ir sunka] ⁽⁴⁾	Alkoholio distiliavimo produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas, į kurias įdėta žlaugtų sirupo arba garintų žlaugtų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
1.12.12	Salyklojai ⁽⁴⁾	Alaus gamybos produktas, kurio sudedamosios dalys – salyklinių ir nesalyklinių grūdų ir kitų krakmolingų medžiagų liekanos, kuriose gali būti apynių. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, bet gali būti parduodamas ir išdžiovintas. Jame gali būti iki 0,3 % dimetilo polisiloksano, iki 1,5 % fermentų ir iki 1,8 % bentonito.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — Žali baltymai
1.12.13	Salyklo nuosėdos ⁽⁴⁾	Javų viskio gamybos kietas produktas. Jo sudedamosios dalys – daigintų 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	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 išgarinus 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. Šie terminai vartojami visiems kukurūzų produktams.

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

(4) Prie pavadinimo galima papildomai nurodyti grūdų rūšį.

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

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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	<i>Camelina sativa</i> L. Crantz rūšies augalų 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	Tikrųjų kakavmedžių (<i>Theobroma cacao</i> L.) pupelių lukštenimo, džiovinimo ir kepinimo liekanos.	Žalia ląsteliena
2.3.2	Kakavos pupelių luobelės	Kakavos 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	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 kokosinių palmių riešutų džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvaskalą.	Žali baltymai
2.5.1	Vilnamedžių sėklos	<i>Gossypium</i> ssp. genties vilnamedžių 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 pašalinta dalis lukštų ir plaušai. (Žalios ląstelienos sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 22,5 %). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.5.3	Vilnamedžių sėklų išspaudos	Šalutinis 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 valgomųjų arachių (<i>Arachis hypogaea</i> L.) ir kitų arachio (<i>Arachis</i>) genties žemės riešutų sėklas, nuo kurių pašalinta dalis lukštų. (Žalios ląstelienos sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 16 %).	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.6.2	Aplukštentų žemės riešutų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aplukštentų žemės riešutų išspaudas. (Žalios ląstelienos sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 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
2.7.1	Kapokmedžių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kapokmedžių (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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. (Botaninis grynys ne mažesnis kaip 93 %).	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. (Botaninis grynys ne mažesnis kaip 93 %). Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.8.5	Sėmenų miltų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sėmenų išspaudas. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. 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 skiautelės ir grūdų dalelės.	Žalia ląsteliena
2.9.2	Garstyčių sėklų miltai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant lakųjų garstyčių aliejų iš garstyčių sėklų.	Žali baltymai
2.10.1	Aliejinių juodvų sėklos	Astrinių šeimos <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 išspaudus europinio alyvmedžio <i>Olea europea</i> L. vaisius, kuo geriau atskirtus nuo kauliuko dalių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo.	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 kauliuko 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	Moliūgų šeimos <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 moliūgų šeimos <i>Cucurbita pepo</i> L. ir <i>Cucurbita</i> genties augalų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai
2.14.1	Rapsų sėklos ⁽¹⁾	Schulz ir <i>Brassica napus</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) rapsų sėklos. Sinsk., Indiškojo bastučio <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz ir <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. rapsų sėklos. Botaninis grynys ne mažesnis kaip 94 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.14.2	Rapsų sėklų 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 sėklų miltai	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

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.14.7	Rapsų sėklų miltų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant rapsų sėklų išspaudas. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.15.1	Dygminių sėklos	Astrinių šeimos <i>Carthamus tinctorius</i> L. rūšies augalų 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	Pedalijinių šeimos <i>Sesamum indicum</i> L. augalų 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	Srudintos 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

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
2.18.3	Sojų (nelukštentų) 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	Lukštentų sojų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant lukštentas 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 išlukštenus sojas.	Žalia ląsteliena
2.18.6	Ekstruduotos sojos	Produktas, gaunamas iš sveikų sojų, apdorojamų drėgnoje ir šiltoje aplinkoje ir slėgiu gerinant krakmolo savybę tirštėti. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai
2.18.7	Sojų baltymo koncentratas	Produktas, gaunamas iš lukštentų sojų, iš kurių pašalinti riebalai; fermentuotas arba antrą kartą ekstrahuotas laisvojo azoto kiekiui sumažinti.	Žali baltymai
2.18.8	Sojų išspaudos; [Sojų išspaudos]	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 ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.
2.18.12	Sojų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir mechaniškai valcuojant lukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.).	Žali baltymai
2.18.13	Sojų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena jei > 8 % sausojoje medžiagoje

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
2.18.14	Lukštentų sojų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant lukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,5 mg N/g/min.). Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.19.1	Saulėgrąžų sėklos	<i>Helianthus annuus</i> L. augalų 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
2.19.4	Lukštentų saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Žalios ląstelienos sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 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. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.19.7	Lukštentų saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Jame gali būti iki 1 % balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatomito, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) ir žalių lecitinų iš integruoto smulkinimo ir rafinavimo. Žalios ląstelienos sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 27,5 %.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
2.20.1	Aliejus ir augaliniai riebalai ⁽²⁾	Iš augalų gaunamas aliejus ir riebalai (išskyrus ricinos aliejų iš ricinmedžio). Produktas gali būti išvalytas nuo gleivių, rafinuotas ir (arba) hidrintas.	Drėgnis, jei > 1 %
2.21.1	Žali lecitinai	Produktas, gaunamas valant nuo gleivių iš aliejinių augalų sėklų ir vaisių gautą žalią aliejų. Valant nuo gleivių žalią aliejų gali būti pridedama citrinų rūgšties, fosforo rūgšties arba natrio hidroksido.	
2.22.1	Kanapių sėklos	Kontroliuojamos <i>Cannabis sativa</i> L. augalų sėklos, kurių THC kiekis neviršija nustatytojo ES teisės aktuose.	
2.22.2	Kanapių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kanapių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.22.3	Kanapių aliejus	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kanapių augalus ir sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.23.1	Aguonų sėklos	<i>Papaver somniferum</i> L. augalų sėklos.	
2.23.2	Aguonų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aguonų sėklų išspaudas.	Žali baltymai

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

⁽²⁾ Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

3. Ankštinių augalų sėklos ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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	Džiovintos saldžiosios ceratonijos	Džiovinti saldžiosios ceratonijos medžio <i>Cerantonia siliqua</i> L. vaisiai.	Žalia ląsteliena
3.2.3	Džiovintos saldžiųjų ceratonijų sėklos	Produktas, gaunamas trupinant džiovintus saldžiosios ceratonijos vaisius (ankštis), iš kurių buvo pašalintos saldžiosios ceratonijos pupelės.	Žalia ląsteliena
3.2.4	Džiovintų saldžiųjų ceratonijų sėklų mikronizuoti miltai	Produktas, gaunamas trupinant džiovintus saldžiosios ceratonijos vaisius (ankštis), iš kurių buvo pašalintos saldžiosios ceratonijos pupelės.	Žalia ląsteliena Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharozė
3.2.5	Saldžiųjų ceratonijų gemalai	Saldžiosios ceratonijos medžio pupelių gemalai.	Žali baltymai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
3.2.6	Saldžiųjų ceratonijų gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant saldžiųjų ceratonijų sėklas.	Žali baltymai
3.2.7	Saldžiųjų ceratonijų pupelės (sėklos)	Saldžiosios ceratonijos medžio pupelės.	Žalia ląsteliena
3.3.1	Avinžirniai	Sėjamųjų avinžirnių <i>Cicer arietinum</i> L. sėklos.	
3.4.1	Lęšinis vikis	Pupinių šeimos augalo <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 pupinių šeimos <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. augalų sėklų augalinius glitėsčius.	Žali baltymai
3.6.2	Pupenių gemalų rupiniai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant pupenių sėklų gemalų augalinius glitėsčius.	Žali baltymai
3.7.1	Pupos	Ankštinių augalų <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 mechaniškai valcuojant lukštentas pupas.	Krakmolas Žali baltymai
3.7.3	Pupų luobos; [Paprastųjų pupų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant pupų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išorinis apvalkas.	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	Išlukštenti lubiniai	Išlukštentos lubinų sėklos.	Žali baltymai
3.9.3	Lubinų sėklų luobos; [lubinų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant lubinų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išorinis apvalkas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.9.4	Lubinų išspaudos	Produktas, gaunamas ekstrahavus lubinų sudedamąsias dalis.	Žalia ląsteliena
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		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
3.10.1	Spindulinės pupuolės	Pupinių šeimos augalo <i>Vigna radiata</i> L. pupos.	
3.11.1	Žirniai	<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 mechaniškai valcuojant lukštentas žirnių sėklas.	Krakmolas
3.11.4	Žirnių miltai	Produktas, gaunamas malant žirnius.	Žali baltymai
3.11.5	Žirnių lukštai	Žirnių miltų gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – lukštenimo ir valymo liekanos ir šiek tiek endospermo.	Žalia ląsteliena
3.11.6	Išlukštentai žirniai	Išlukštentos žirnių sėklos.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.11.7	Žirnių pamiltės	Žirnių miltų gamybos produktas. 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 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 drėgnučiu būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – vidiniai pluoštai ir krakmolas.	Drėgnis, jei < 70 % arba > 85 % Krackmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
3.11.11	Žirnių sunka	Produktas, gaunamas drėgnučiu būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – tirpūs baltymai ir oligosacharidai.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 85 % Bendras cukraus kiekis Žali baltymai
3.11.12	Žirnių ląsteliena	Produktas, gaunamas ekstrahuojant sumaltus ir sijotus išlukštentus žirnius.	Žalia ląsteliena
3.12.1	Pašariniai vikiai	Sėjamųjų vikių (<i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i>) ir kitų rūšių vikių sėklos.	
3.13.1	Sėjamieji pelėžirniai	Sėjamojo pelėžirnio <i>Lathyrus sativus</i> L. sėklos, atitinkamai termiškai apdorotos.	Terminio apdorojimo metodas
3.14.1	Pavasarin		

4. Gumbiavaisiai, šakniavaisiai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
4.1.1	Cukriniai runkeliai	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. rūšių augalų 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 pelenai, jei > 5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 50 %
4.1.3	(Runkelių) cukrus; [sacharozė]	Iš cukrinių runkelių vandeniui ekstrahuotas cukrus.	Sacharozė
4.1.4	(Cukrinių) runkelių melasa	Sirupo pavidalo produktas, gaunamas gaminant arba rafinuojant cukrinių runkelių cukrų. Jame gali būti iki 0,5 % putojimo stabdiklių. Jame gali būti iki 0,5 % medžiagų nuo nuovirų. Jame gali būti iki 2 % sulfato. Jame gali būti iki 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 vandeniui pašalinant sacharozę ir (arba) betainą. Jame gali būti iki 2 % sulfato. Jame gali būti 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 vandeniui pašalintas cukrus. Mažiausias drėgnis: 82 %. Cukraus kiekis produkte nedidelis ir dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja iki nulio.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 82 % arba > 92 %
4.1.8	Spausti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniui 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 pelenai, jei > 5 % sausosios medžiagos 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 vandeniui pašalintas cukrus, kurie buvo mechaniškai suspausti ir į kuriuos prid	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
4.1.10	Džiovinti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus ir kuris buvo mechanškai suspaustas ir išdžiovintas. Jame gali būti iki 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10,5 %
4.1.11	Džiovinti (cukrinių) runkelių griežiniai su melasa	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus, kuris buvo mechanškai suspaustas ir išdžiovintas ir į kurią pridėta melasos. Jame gali būti iki 0,5 % putojimo stabdiklių. Jame gali būti iki 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
4.1.12	Cukraus sirupas	Produktas, gaunamas perdirbant cukrų ir (arba) melasą. Jame gali būti iki 0,5 % sulfato. Jame gali būti iki 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 35 %
4.1.13	Virti (cukrinių) runkelių gabalėliai	Valgomojo sirupo gamybos iš cukrinių runkelių produktas, kuris gali būti suspaustas arba išdžiovintas.	Jei išdžiovintas: druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Jei spaustas: druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharidai	Produktas, gaunamas fermentuojant cukrinių runkelių cukrų.	Drėgnis, jei > 28 %
4.2.1	Runkelių sultys	Sultys, gaunamos spaudžiant paprastuosius runkelius (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>); po to jos koncentruojamos ir pasterizuojamos, kad išliktų būdingas daržovių skonis ir aromatas.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 60 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
4.3.1	Morkos	Geltonųjų ir raudonųjų morkų <i>Daucus carota</i> L. šakniavaisiai.	
4.3.2	Garintos morkų lupenos	Drėgnas morkų perdirbimo produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo morkų šakniavaisių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo morkų krakmolo. Didžiausias drėgnis: 97 %.	Krakmolai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 87 % arba &

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
4.4.2	Cikorijų dalys	Šviežias cikorijų perdirbimo produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – valyti cikorijų gabalėliai ir lapų dalys.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 50 %
4.4.3	Cikorijų sėklos	<i>Cichorium intybus</i> L. augalų sėklos.	
4.4.4	Spaustas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš <i>Cichorium intybus</i> L. augalų šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechanškai suspausti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių ir vandens. Jame gali būti iki 1 % sulfato ir iki 0,2 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.4.5	Džiovinas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš <i>Cichorium intybus</i> L. augalų šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechanškai suspausti bei išdžiovinti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių. Jame gali būti iki 2 % sulfato ir iki 0,5 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
4.4.6	Cikorijų šaknų milteliai	Produktas, gaunamas kapojant, džiovinant ir malant cik	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
4.6.2	Džiovinti maniokai	Džiovinti manioko šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Krakmolas Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
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 % sausosios medžiagos
4.7.2	Kepinti svogūnai	Nulupti ir smulkiai supjaustyti kepinti svogūnai.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos Žali riebalai
4.7.3	Svogūnų sunka	Drėgnas produktas, išskiriamas perdirbant šviežius svogūnus. Jis gaunamas ekstrahuojant alkoholiu ir (arba) vandeniu, vandens arba alkoholio frakcijas atskiriant ir išdžiovinant purškiamojo džiovavimo 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.	Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
4.8.3	Garintos bulvių lupenos	Drėgnas bulvių perdirbimo produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo bulvių stiebagumbių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo bulvių krakmolo. Produktas gali būti sutrintas.	Drėgnis, jei < 82 % arba > 93 % Krackmolas Ž

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
4.8.7	Bulvių dribsniai	Produktas, gaunamas džiovinant ir voluojant plautas, skustas arba neskustas, garintas bulves.	Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausosios medžiagos
4.8.8	Bulvių tarkiai	Bulvių krakmolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	Drėgnis, jei < 77 % arba > 88 %
4.8.9	Džiovinti bulvių tarkiai	Džiovintas bulvių krakmolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	
4.8.10	Bulvių baltymai	Džiovintas krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – baltyminės medžiagos, gautos atskyrus krakmolą.	Žali baltymai
4.8.11	Hidrolizuoti bulvių baltymai	Baltymai, gaunami bulvių baltymus apdorojant reguliuojama fermentine hidrolize.	Žali baltymai
4.8.12	Fermentuoti bulvių baltymai	Produktas, gaunamas fermentuojant ir purškiamojo džiovavimo būdu išdžiovinant bulvių baltymus.	Žali baltymai
4.8.13	Fermentuoti skysti bulvių baltymai	Skystas produktas	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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	Džiovinta minkšta obuolių masė; [džiovintos obuolių išspaudos]	Produktas, gaunamas gaminant <i>Malus domestica</i> obuolių sultis arba sidrą. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – džiovintas vidinis minkštumas ir išorinė žievė. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.4.2	Spausta minkšta obuolių masė; [spaustos obuolių išspaudos]	Drėgnas obuolių sulčių arba sidro gamybos produktas. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – spaustas vidinis minkštumas ir išorinė žievė. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.4.3	Obuolių sirupas	Produktas, gaunamas iš obuolių minkštimo gavus pektiną. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Neapdoroti aliejai ir riebalai, jei > 10 %
5.5.1	Cukrinių runkelių sėklos	Cukrinių runk	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
5.16.1	Rugiagėlių sėklos	<i>Centaurea cyanus</i> L. sėklos.	
5.17.1	Paprastųjų agurkų sėklos	<i>Cucumis sativus</i> L. sėklos.	
5.18.1	Kiparisų sėklos	<i>Cupressus</i> L. sėklos.	
5.19.1	Datulės	<i>Phoenix dactylifera</i> L. vaisiai. Produktas gali būti džiovintas.	
5.19.2	Datulių sėklos	Datulinio finiko sveikos sėklos.	Žalia ląsteliena
5.20.1	Paprastųjų pankolių sėklos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. sėklos.	
5.21.1	Figos	<i>Ficus carica</i> L. vaisiai. Produktas gali būti džiovintas.	
5.22.1	Vaisių braduoliai ⁽¹⁾	Valgomosios riešutų arba vaisių sėklos arba kauliukai.	
5.22.			

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio, atskirai arba 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	<i>Perilla frutescens</i> L. sėklos ir jų malimo produktai.	

6. Žaliasis pašaras, stambieji pašarai ir jų produktai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
6.1.1	Lapiniai burokėliai	<i>Beta</i> spp. augalų lapai.	
6.2.1	Javai ⁽¹⁾	Javų rūšių sveiki augalai arba jų dalys. Jie gali būti džiovinti, 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, ga	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 % sausosios medžiagos
6.10.4	Ekstruduotos liucernos; [ekstruduotos mėlynžiedės liucernos]	Ekstruduotos mėlynžiedžių liucernų granulės.	
6.10.5	Liucernų rupiniai ⁽⁴⁾; [mėlynžiedžių liucernų rupiniai] ⁽⁴⁾	Produktas, gaunamas išdžiovinus ir sumalus	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
7.1.5	Dumblių ekstraktas ⁽¹⁾; [dumblių frakcijos] ⁽¹⁾	Vandeningas arba alkoholio turintis dumblių ekstraktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – angliavandeniai. Jame gali būti iki 0,1 % putojimo stabdiklių.	
7.2.6	Jūrinių dumblių miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir smulkinant makrodumblius, daugiausia rudadumblius. Jodo kiekiui sumažinti šį produktą galima išplauti. Jame gali būti iki 0,1 % putojimo stabdiklių.	Žali pelenai

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
7.12.1	Šeriotosios jukos	I miltelius sutrintas <i>Yucca schidigera</i> Roezl. augalas.	Žalia ląsteliena
7.13.1	Augalinės anglys; [anglys]	Produktas, gaunamas karbonizuojant organines augalines medžiagas.	Žalia ląsteliena
7.14.1	Mediena ⁽²⁾	Chemiškai neapdorota brandi mediena arba medienos plaušai.	Žalia ląsteliena

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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 agentus.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 10 %
8.5.1	Sūriai ir sūrių		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
8.11.1	Nugriebtas pienas/Nugriebto pieno koncentratas/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		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
8.18.1	Išrūgos, iš kurių pašalinta laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinta laktozė, milteliai ⁽¹⁾	I	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
8.20.1	Išrūgos, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė, milteliai ⁽¹⁾	Išrūgos, iš kurių pašalinta dalis laktozės ir mineralų. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natri	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
8.22.1	Išrūgų retentatas/Išrūgų retentato milteliai ⁽¹⁾	Produktas, gaunamas ultrafiltruojant, nanofiltruojant arba mikrofiltruojant išrūgas (sulaikytas membranos). Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pv	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
9.5.1	Baltymai, gaunami gaminant želatiną ⁽²⁾	Džiovinti maistui tinkami gyvūniniai baltymai, gaunami gaminant želatiną.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.6.1	Hidrolizuoti gyvūniniai baltymai ⁽²⁾	Hidrolizuoti b	

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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	Džiovininti kiaušinių produkt		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
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⁾		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
10.7.2	Jūrinio zooplanktono taukai	Taukai, gaunami iš virto ir spausto jūrinio zooplanktono, centrifuguoti vandeniui pašalinti.	Drėgnis, jei > 1 %
10.8.1	Moliuskų milt		

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
11.1.9	Kalcio sulfato hemihidratas	Kalcio sulfato hemihidratas ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$), gaunamas iš dalies dehidratuojant kalcio sulfato dihidratą.	Kalcis, druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %</

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti
11.2.8	Magnio hidroksidas	Magnio hidroksidas ($\text{Mg}(\text{OH})_2$).	Magnis, druskos rū

Numeris	Pavadinimas	Aprašas	Informacija, kurią privaloma nurodyti

