

**KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 242/2010****(2010. gada 19. marts),****ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 13. jūlija Regulu (EK) Nr. 767/2009 par barības laišanu tirgū un lietošanu un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1831/2003 un atceļ Padomes Direktīvu 79/373/EEK, Komisijas Direktīvu 80/511/EEK, Padomes Direktīvas 82/471/EEK, 83/228/EEK, 93/74/EEK, 93/113/EK un 96/25/EK un Komisijas Lēmumu 2004/217/EK <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 24. panta 2. punktu;

apspriedusies ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgo komiteju,

tā kā:

(1) Regulas (EK) Nr. 767/2009 24. pants paredz izveidot barības sastāvdaļu reģistru.

(2) Tādēļ ir jāizstrādā šāda reģistra sākotnējā redakcija,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Barības sastāvdaļu reģistrs, kas minēts Regulas (EK) Nr. 767/2009 24. pantā, ir izveidots un iekļauts pielikumā.

*2. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2010. gada 1. septembra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 19. martā.

*Komisijas vārdā –*

*priekšsēdētājs*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> OV L 229, 1.9.2009., 1. lpp.

## PIELIKUMS

## BARĪBAS SASTĀVDAĻU REĢISTRS

## NOTEIKUMI PAR GLOSĀRIJU

Turpmāk iekļautais glosārijs attiecas uz galvenajiem procesiem, kurus izmanto šajā pielikumā minēto barības sastāvdaļu sagatavošanā. Ja šo barības sastāvdaļu nosaukumi ietver parasto nosaukumu vai apzīmējumu no šā glosārija, tad izmantotajam procesam ir jāatbilst norādītajai definīcijai.

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Koncentrēšana <sup>(1)</sup>	Zināma satura palielināšana, atdalot ūdeni vai citas sastāvdaļas	Koncentrāts
2.	Mizošana <sup>(2)</sup>	Pilnīga vai daļēja ārējo apvalku noņemšana no graudiem, sēklām, augļiem, riekstiem un citām sastāvdaļām	Mizoti, daļēji mizoti
3.	Žāvēšana	Atūdeņošana mākslīgā vai dabiskā procesā	Žāvēti (saulē vai mākslīgi)
4.	Ekstrahēšana	Eļļas vai tauku atdalīšana no dažām izejvielām ar organisku šķīdinātāju vai cukura un citu ūdenī šķīstošu sastāvdaļu atdalīšana ar ūdens šķīdinātāju. Organiska šķīdinātāja gadījumā galaproduktam ir jābūt tehniski brīvam no šāda šķīdinātāja	Ekstrahēti (eļļu saturošām vielām), melase, mīkstums (cukuru vai citas ūdenī šķīstošas sastāvdaļas saturošiem produktiem)
5.	Ekstrūzija	Materiāla presēšana caur atveri zem spiediena (sk. arī "uzbriedināšana")	Ekstrudēti
6.	Pārslošana	Mitra, termiski apstrādāta materiāla veltnēšana	Pārslas
7.	Miltu malšana	Graudu fizikāla pārstrāde, lai samazinātu daļiņas izmēru un atvieglotu sadalīšanu daļās (galvenokārt miltos, klijas un atsijās)	Milti, klijas, atsijas <sup>(3)</sup> , dzīvnieku barība
8.	Termiska apstrāde	Vispārējs termins, kas attiecas uz vairāku veidu termisko apstrādi, ko veic īpašos apstākļos, lai ietekmētu materiāla uzturvērtību vai struktūru	Graudzēti, vāriti, termiski apstrādāti
9.	Hidroģenēšana	Nepiesātinātu glicerīdu pārveidošana piesātinātos glicerīdos (par eļļām un taukiem)	Sacietējuši, daļēji sacietējuši
10.	Hidrolīze	Sadalīšana vienkāršākās ķīmiskās sastāvdaļās, attiecīgi apstrādājot ar ūdeni un, iespējams, vai nu ar fermentiem, vai arī ar skābi/sārmu	Hidrolizēti
11.	Presēšana <sup>(4)</sup>	Tauku vai eļļas atdalīšana no taukiem bagātiem materiāliem vai sulas atdalīšana no augļiem un citiem augu produktiem ar mehāniskas ekstrahēšanas palīdzību (ar skrūves vai cita veida presi)	Rauši <sup>(5)</sup> (eļļu saturošām vielām), mīkstums, čagas (augļiem u. c.), atspiedas (cukurbietēm)
12.	Granulēšana	Īpašas formas piešķiršana, izspiežot caur plātni	Granula, granulēti
13.	Uzbriedināšana	Cietes modificēšana, lai ievērojami uzlabotu tās uzbriedināšanas īpašības aukstā ūdenī	Uzbriedināti <sup>(6)</sup> , uzpūsti
14.	Rafinēšana	Pilnīga vai daļēja piemaisījumu atdalīšana no cukuriem, eļļām, taukiem un citiem dabiskiem materiāliem, ķīmiski/fizikāli tos apstrādājot	Rafinēti, daļēji rafinēti

(1)	(2)	(3)	(4)
15.	Mitru graudu mehāniska frakcionēšana	Kodolu/graudu daļu mehāniska atdalīšana, dažreiz pēc mērcēšanas ūdenī, ar sēra dioksīdu vai bez tā, lai ekstrahētu cieti	Dīgļi, glutēns, ciete
16.	Drupināšana	Graudu un citu barības sastāvdaļu mehāniska apstrāde, lai samazinātu to izmēru	Drupināti, drupināšana
17.	Cukura atdalīšana	Pilnīga vai daļēja monosaharīdu un disaharīdu atdalīšana ar ķīmiskiem vai fizikāliem līdzekļiem no melases un citiem materiāliem, kas satur cukuru	Atcukurots, daļēji atcukurots

(1) Vācu valodā "Konzentrieren" vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar "Eindicken", un tādā gadījumā parastajam apzīmētajam būtu jābūt "eingedickt".

(2) Vajadzības gadījumā vārdu "mizošana" drīkst aizstāt ar vārdu "izlobīšana" vai "nolobīšana", un tādā gadījumā parastajam apzīmētajam būtu jābūt "izlobīti" vai "nolobīti".

(3) Franču valodā drīkst lietot vārdu "issues".

(4) Franču valodā vārdu "Pressage" vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar "Extraction mécanique".

(5) Vajadzības gadījumā vārdu "rausis" drīkst aizstāt ar vārdu "plācenis".

(6) Vācu valodā drīkst lietot apzīmējā "aufgeschlossen" un nosaukumu "Quellwasser" (attiecībā uz cieti).

### Neizmeļošs galveno barības sastāvdaļu saraksts

#### 1. LABĪBAS GRAUDI, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01.	Auzas	<i>Avena sativa</i> L. un citu auzu šķirņu graudi	
1.02.	Auzu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītas auzas. Tas var saturēt nelielu daļu auzu sēnalu	Ciete
1.03.	Auzu atsijas	Blakusprodukts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endospermas	Kopšķiedra
1.04.	Auzu apvalks un klijas	Blakusprodukts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu sēnalām un klijām	Kopšķiedra
1.05.	Mieži	<i>Hordeum vulgare</i> L. graudi	
1.06.	Miežu atsijas	Blakusprodukts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus miežus grūbās, mannas putraimos vai miltos	Kopšķiedra
1.07.	Miežu proteīns	Kaltēts blakusprodukts, ko iegūst, ražojot cieti no miežiem. Tas sastāv galvenokārt no proteīna, ko iegūst, atdalot cieti	Kopproteīns Ciete
1.08.	Rīsi, smalcināti	Blakusprodukts, ko iegūst, gatavojot pulētus vai glazētus <i>Oryza sativa</i> L. rīsus. Tas sastāv galvenokārt no maza izmēra un/vai šķeltiem graudiem	Ciete
1.09.	Rīsu klijas (brūnās)	Blakusprodukts, ko iegūst, pirmoreiz pulējot izlobītus rīsus. Tas sastāv galvenokārt no aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām	Kopšķiedra
1.10.	Rīsu klijas (baltās)	Blakusprodukts, ko iegūst, pulējot izlobītus rīsus. Tas sastāv galvenokārt no aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām	Kopšķiedra

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11.	Rīsu klijas ar kalcija karbonātu	Blakusprodukts, ko iegūst, pulējot izlobītus rīsus. Tas sastāv galvenokārt no sudrabainajiem apvalkiem, aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām; tas satur dažādu daudzumu kalcija karbonāta, kas radies pulēšanas procesā	Kopšķiedra Kalcija karbonāts
1.12.	Lopbarības milti no tvaicētiem rīsiem	Blakusprodukts, ko iegūst, pulējot izlobītus un apvārtus rīsus. Tas sastāv galvenokārt no sudrabainajiem apvalkiem, aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām; tas satur dažādus kalcija karbonāta daudzumus, kas radies pulēšanas procesā	Kopšķiedra Kalcija karbonāts
1.13.	Malti lopbarības rīsi	Produkts, ko iegūst, samaļot lopbarības rīsus un kura sastāvā ir vai nu zaļi, kaļķaini vai nenobrieduši graudi, kas atsiļāti, maļot izlobītus rīsus, vai arī parasti izlobīti graudi, kuri ir dzeltenī vai plankumaini	Ciete
1.14.	Rīsu dīgļu rauši	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, presējot rīsu dīgļus, un kurš vēl satur endospermas un testas daļiņas	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
1.15.	Rīsu dīgļi, ekstrahēti	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot rīsu dīgļus, un kurš vēl satur endospermas un testas daļiņas	Kopproteīns
1.16.	Rīsu ciete	Tehniski tīra rīsu ciete	Ciete
1.17.	Prosa	<i>Panicum miliaceum</i> L. graudi	
1.18.	Rudzi	<i>Secale cereale</i> L. graudi	
1.19.	Rudzu atsijas <sup>(1)</sup>	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu	Ciete
1.20.	Rudzu barība	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no rudzu klijām	Ciete
1.21.	Rudzu klijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Kopšķiedra
1.22.	Sorgo	<i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l. graudi	
1.23.	Kvieši	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. un citu kviešu šķirņu graudi	
1.24.	Kviešu atsijas <sup>(2)</sup>	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu	Ciete
1.25.	Kviešu barība	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no kviešu klijām	Kopšķiedra

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26.	Kviešu klijas <sup>(3)</sup>	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Kopšķiedra
1.27.	Kviešu dīgļi	Miltu malšanas blakusprodukts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas	Kopproteīns Koptauki
1.28.	Kviešu glutēns	Kviešu cietes ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti	Kopproteīns
1.29.	Kviešu glutēna barība	Kviešu cietes un glutēna ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv no klijām, no kurām ir vai nav daļēji atdalīti dīgļi, un glutēna, kuram var būt pievienoti ļoti mazi graudu sijāšanas sastāvdaļu daudzumi, kā arī ļoti mazi cietes hidrolīzes procesa pārpalikumu daudzumi	Kopproteīns Ciete
1.30.	Kviešu ciete	Tehniski tīra ciete, kas iegūta no kviešiem	Ciete
1.31.	Uzbriedināta kviešu ciete	Produkts, kas sastāv no kviešu cietes, kura ir ievērojami izpletusies termiskā apstrādē	Ciete
1.32.	Plēkšņu kvieši	Plēkšņu kviešu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocuum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> graudi	
1.33.	Tritikāle	<i>Triticum X Secale</i> hibrīda graudi	
1.34.	Kukurūza	<i>Zea mays</i> L. graudi	
1.35.	Kukurūzas atsijas <sup>(4)</sup>	Miltu vai mannas putraimu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no kukurūzas klijām	Kopšķiedra
1.36.	Kukurūzas klijas	Miltu vai mannas putraimu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējiem apvalkiem un kukurūzas dīgļu daļām, līdz ar endospermas daļiņām	Kopšķiedra
1.37.	Kukurūzas dīgļu rauši	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, presējot sausus vai mitrus pārstrādātus dīgļus, un kurš vēl var saturēt endospermas un testas daļas	Kopproteīns Koptauki
1.38.	Kukurūzas dīgļi, ekstrahēti	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot sausus vai mitrus pārstrādātus dīgļus, un kurš vēl var saturēt endospermas un testas daļas	Kopproteīns
1.39.	Kukurūzas glutēna barība <sup>(5)</sup>	Kukurūzas cietes mitrās ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv no klijām un glutēna, kam var būt pievienota smalcināta kukurūza, kura ir iegūta sijājot, daudzumā, kas nepārsniedz 15 % no produkta un/vai alkohola vai citu no cietes atvasinātu produktu ražošanā izmantota graudu mērcēšanas šķidrums pārpalikums. Produkts drīkst arī saturēt kukurūzas dīgļu eļļas ekstrahēšanas pārpalikumus, kas arī ir iegūti mitrajā apstrādē	Kopproteīns Ciete Koptauki, ja > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40.	Kukurūzas glutēns	Kaltēts kukurūzas cietes ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti	Kopproteīns
1.41.	Kukurūzas ciete	Tehniski tīra ciete, kas iegūta no kukurūzas	Ciete
1.42.	Uzbriedināta kukurūzas ciete <sup>(6)</sup>	Produkts, kas sastāv no kukurūzas cietes, kas ir ievērojami izpletusies termiskā apstrādē	Ciete
1.43.	Iesala asni	Iesala ražošanas blakusprodukts, kas sastāv galvenokārt no diedzētiem labības asniem	Kopproteīns
1.44.	Drabiņas	Brūvēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izkaltējot iesalinātu un neiesalinātu labību un citu cieti saturošu produktu pārpalikumus	Kopproteīns
1.45.	Destilācijas sausie graudi <sup>(7)</sup>	Alkohola destilēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izkaltējot fermentētu graudu cietos pārpalikumos	Kopproteīns
1.46.	Destilācijas tumšie graudi <sup>(8)</sup>	Alkohola destilēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izkaltējot fermentētu graudu cietos pārpalikumos, kam ir pievienots drabiņu sīrups vai iztvaicēts skalojamais ūdens	Kopproteīns

<sup>(1)</sup> Produktus, kuri satur vairāk nekā 40 % cietes, drīkst kvalificēt kā produktus "ar augstu cietes saturu". Vācu valodā tos var apzīmēt kā "Roggennachmehl".

<sup>(2)</sup> Produktus, kas satur vairāk nekā 40 % cietes, drīkst kvalificēt kā produktus "ar augstu cietes saturu". Vācu valodā tos var apzīmēt kā "Weizennachmehl".

<sup>(3)</sup> Ja šai sastāvdaļai veikta smalkāka malšana, nosaukumam drīkst pievienot vārdu "smalkas" vai arī nosaukumu drīkst aizstāt ar atbilstošu apzīmējumu.

<sup>(4)</sup> Produktus, kuri satur vairāk nekā 40 % cietes, drīkst apzīmēt kā produktus "ar augstu cietes saturu". Vācu valodā tos var apzīmēt kā "Maisnachmehl".

<sup>(5)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar "kukurūzas glutēna barība".

<sup>(6)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar "ekstrudēta kukurūzas ciete".

<sup>(7)</sup> Nosaukumu drīkst papildināt ar graudu sugu.

<sup>(8)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar nosaukumu "destilācijas sausie graudi un nosēdumi". Nosaukumu drīkst papildināt ar graudu sugu.

## 2. EĻĻAS SĒKLAS, EĻĻAS AUGI, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01.	Zemesrieksti, daļēji lobīti, rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot daļēji lobītus <i>Arachis hypogaea</i> L. un citu sugu <i>Arachis</i> zemesriekstus. (Maksimālais kopšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
2.02.	Zemesrieksti, daļēji lobīti, ekstrahēti	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji lobītus zemesriekstus. (Maksimālais kopšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Kopšķiedra
2.03.	Zemesrieksti, lobīti, rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot lobītus zemesriekstus	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
2.04.	Zemesrieksti, lobīti, ekstrahēti	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot lobītus zemesriekstus	Kopproteīns Kopšķiedra
2.05.	Rapšu sēklas <sup>(1)</sup>	<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. rapša sēklas, Indijas rapša <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz un rapša <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. sēklas. (Botāniskās tīrības minimums – 94 %)	
2.06.	Rapšu sēklas, rauši <sup>(1)</sup>	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot rapšu sēklas. (Botāniskās tīrības minimums – 94 %)	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07.	Rapšu sēklas, ekstrahētas <sup>(1)</sup>	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot rapšu sēklas. (Botāniskās tīrības minimums – 94 %)	Kopproteīns
2.08.	Rapšu pākstis	Blakusprodukts, ko iegūst, izlobot rapšu sēklas	Kopšķiedra
2.09.	Safrāna sēklas, daļēji attīrītas, ekstrahētas	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītas safrāna <i>Carthamus tinctorius</i> L. sēklas	Kopproteīns Kopšķiedra
2.10.	Kopras rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot žāvētus kokosriekstu palmas <i>Cocos nucifera</i> L. sēklu kodolus (endospermu) un sēklapvalkus	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
2.11.	Kopra, ekstrahēta	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot sausus kokosriekstu palmas sēklu kodolus (endospermu) un sēklapvalkus	Kopproteīns
2.12.	Palmu kodolu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot palmu <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) kodolus, no kuriem pēc iespējas ir atdalīta cietā čaula	Kopproteīns Kopšķiedra Koptauki
2.13.	Palmu kodoli, ekstrahēti	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot palmu kodolus, no kuriem pēc iespējas ir atdalīta cietā čaula	Kopproteīns Kopšķiedra
2.14.	Soja (pupiņas), grauzdēta	Sojas pupiņas ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.), kas pakļautas attiecīgai termiskai apstrādei. (Maksimālā urīnvielas aktivitāte – 0,4 mg N/g × min)	
2.15.	Soja (pupiņas), ekstrahēta, grauzdēta	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no sojas pupiņām pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes. (Maksimālā urīnvielas aktivitāte – 0,4 mg N/g × min)	Kopproteīns Kopšķiedra, ja > 8 %
2.16.	Soja (pupiņas), izlobīta, ekstrahēta, grauzdēta	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izlobītām sojas pupiņām pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes. (Maksimālais kopšķiedras saturs sausnā – 8 %) (Maksimālā urīnvielas aktivitāte – 0,5 mg N/g × min)	Kopproteīns
2.17.	Sojas (pupiņu) proteīna koncentrāts	Produkts, ko iegūst no izlobītām sojas pupiņām, no kurām ekstrahēti tauki, kas pakļautas otrai ekstrahēšanai, lai samazinātu no slāpekļa brīva ekstrakta līmeni	Kopproteīns
2.18.	Augu eļļa <sup>(2)</sup>	Eļļa, kuru iegūst no augiem	Mitrums, ja > 1 %
2.19.	Sojas (pupiņu) pākstis	Blakusprodukts, ko iegūst, izlobot sojas pupiņas	Kopšķiedra
2.20.	Kokvilnas sēklas	Kokvilnas <i>Gossypium</i> spp. sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras	Kopproteīns Kopšķiedra Koptauki
2.21.	Kokvilnas sēklas, daļēji attīrītas, ekstrahētas	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras un daļa sēnalu. (Kopšķiedras maksimums sausnā – 22,5 %)	Kopproteīns Kopšķiedra
2.22.	Kokvilnas sēklu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras	Kopproteīns Kopšķiedra Koptauki

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23.	Niger sēklu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot niger auga <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. sēklas. (Pelni, kas nešķīst HCl: maksimāli 3,4 %)	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
2.24.	Saulespuķu sēklas	Saulgriezes <i>Helianthus annuus</i> L. sēklas	
2.25.	Saulgriežu sēklas, ekstrahētas	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot saulgriežu sēklas	Kopproteīns
2.26.	Saulgriežu sēklas, daļēji attīrītas, ekstrahētas	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot saulgriežu sēklas, no kurām ir atdalīta daļa sēnalu. (Kopšķiedras maksimums sausnā – 27,5 %)	Kopproteīns Kopšķiedra
2.27.	Eļļas lini	Eļļas linu <i>Linum usitatissimum</i> L. sēklas. (Botāniskās tīrības minimums – 93 %)	
2.28.	Eļļas linu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot eļļas linus. (Botāniskās tīrības minimums – 93 %)	Kopproteīns Koptauki Kopšķiedra
2.29.	Eļļas lini, ekstrahēti	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot eļļas linus. (Botāniskās tīrības minimums – 93 %)	Kopproteīns
2.30.	Oļīvu mīkstums	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot presētas oļīvas <i>Olea europea</i> L., kas pēc iespējas atdalītas no kodolu daļām	Kopproteīns Kopšķiedra
2.31.	Sezama sēklu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot sezama auga <i>Sesamum indicum</i> L. sēklas (Pelni, kas nešķīst HCl – maksimāli 5 %)	Kopproteīns Kopšķiedra Koptauki
2.32.	Kakao pupiņas, daļēji attīrītas, ekstrahētas	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot kaltētas un grauzdētas kakao pupiņas <i>Theobroma cacao</i> L., no kurām ir atdalīta daļa sēnalu	Kopproteīns Kopšķiedra
2.33.	Kakao sēnalas	Kaltētu un grauzdētu <i>Theobroma cacao</i> L. pupiņu apvalki	Kopšķiedra

(<sup>1</sup>) Ja vajadzīgs, drīkst pievienot norādi "zems glikozinolāta saturs". "Zems glikozinolāta saturs" ir tāds, kādu paredz Eiropas Savienības likumi.

(<sup>2</sup>) Nosaukums ir jāpapildina ar auga sugu.

### 3. PĀKŠAUGU SĒKLAS, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01.	Aunazirņi	<i>Cicer arietinum</i> L. sēklas	
3.02.	Guāras rupja maluma milti	Blakusprodukts, ko iegūst pēc augu līmes ekstrahēšanas no <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub sēklām	Kopproteīns
3.03.	Vīķi	<i>Ervum ervilia</i> L. sēklas	
3.04.	Turku pupas ( <sup>1</sup> )	<i>Lathyrus sativus</i> L. sēklas, kas pakļautas attiecīgai termiskai apstrādei	



(1)	(2)	(3)	(4)
3.05.	Lēcas	<i>Lens culinaris</i> a.o. <i>Medik</i> sēklas	
3.06.	Saldās lupīnas	<i>Lupinus</i> ssp. sēklas ar zemu rūgto sēklu saturu	
3.07.	Pupas, grauzdētas	<i>Phaseolus</i> vai <i>Vigna</i> ssp. sēklas, kas pakļautas attiecīgai termiskai apstrādei, lai iznīcinātu toksiskos lektīnus	
3.08.	Zirņi	<i>Pisum</i> ssp. sēklas	
3.09.	Zirņu atsijas	Blakusprodukts, ko iegūst, ražojot zirņu miltus. Tas sastāv galvenokārt no dīgļlapu daļiņām un mazāk – no mizām	Kopproteīns Kopšķiedra
3.10.	Zirņu klijas	Blakusprodukts, ko iegūst, ražojot zirņu miltus. Tas sastāv galvenokārt no mizām, kas atdalītas, mizojot un tīrot zirņus	Kopšķiedra
3.11.	Cūku pupas	<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>Equina</i> Pers. un var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. sēklas	
3.12.	Monantas viķi	<i>Vicia monanthos</i> Desf. sēklas	
3.13.	Viķi	<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> un citu šķirņu sēklas	

(<sup>1</sup>) Šis nosaukums ir jāpapildina ar norādi par termiskās apstrādes veidu.

#### 4. GUMI, SAKNES, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01.	(Cukur)biešu mīkstums	Cukura ražošanas blakusprodukts, kas sastāv no ekstrahētiem un žāvētiem <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. cukurbiešu gabaliem. (Maksimālais HCl nešķīstošu pelnu saturs – 4,5 % no sausas)	HCl nešķīstošu pelnu saturs, ja > 3,5 % no sausas Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi, ja > 10,5 %
4.02.	(Cukur)biešu melase	Blakusprodukts, kas sastāv no sīrupveida pārpalikumiem, ko savāc biešu cukura ražošanas vai rafinēšanas laikā	Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi Mitrums, ja > 28 %
4.03.	(Cukur)biešu mīkstums, melasēts	Cukura ražošanas blakusprodukts, kas sastāv no žāvēta cukurbiešu mīkstuma, kuram pievienota melase. (Maksimālais HCl nešķīstošu pelnu saturs – 4,5 % no sausas)	Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi HCl nešķīstošu pelnu saturs, ja > 3,5 % no sausas
4.04.	(Cukur)biešu vināze	Blakusprodukts, ko iegūst pēc biešu melases fermentēšanas alkohola, rauga, citronskābes un citu organisku vielu ražošanā	Kopproteīns Mitrums, ja > 35 %
4.05.	(Biešu) cukurs ( <sup>1</sup> )	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurbietēm	Saharoze
4.06.	Saldie kartupeļi	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir gumi, neatkarīgi no to sagatavošanas veida	Ciete

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07.	Manioka <sup>(2)</sup>	<i>Manihot esculenta</i> Crantz saknes, neatkarīgi no to sagatavošanas veida. (Maksimālais HCl nešķīstošu pelnu saturs – 4,5 % no sausas)	Ciete HCl nešķīstošu pelnu saturs, ja > 3,5 % no sausas
4.08.	Maniokas ciete <sup>(3)</sup> , uzpūsta	Ciete, ko iegūst no maniokas saknēm, kura ir ievērojami izpletusies pēc attiecīgas termiskas apstrādes	Ciete
4.09.	Kartupeļu mīkstums	Kartupeļu cietes ražošanas blakusprodukts ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	
4.10.	Kartupeļu ciete	Tehniski tīra kartupeļu ciete	Ciete
4.11.	Kartupeļu proteīns	Kaltēts cietes ražošanas blakusprodukts, kas sastāv galvenokārt no proteīna vielām, kuras iegūtas pēc cietes atdalīšanas	Kopproteīns
4.12.	Kartupeļu pārslas	Produkts, ko iegūst, centrifūgā žāvējot mazgātus, nomizotus vai nenomizotus tvaicētus kartupeļus	Ciete Kopšķiedra
4.13.	Iebiezināta kartu- peļu sula	Cietes ražošanas blakusprodukts, no kura ir daļēji atdalīti proteīni un ūdens	Kopproteīns Koppelni
4.14.	Uzbriedināta kartu- peļu ciete	Produkts, kas sastāv no kartupeļu cietes, kuras šķīdība ir ievērojami palielināta ar termisku apstrādi	Ciete

<sup>(1)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar vārdu "saharoze".

<sup>(2)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar vārdu "tapioka".

<sup>(3)</sup> Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar vārdiem "tapiokas ciete".

##### 5. CITAS SĒKLAS UN AUGĻI, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01.	Ceratonijas pākstis	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kaltētus ceratonijas <i>Cerantonia seliqua</i> L. augļus (pākstis), no kurām ir atdalītas akāciju pupas	Kopšķiedra
5.02.	Citrusaugļu mīkstums	Blakusprodukts, ko iegūst, presējot citrusu <i>Citrus</i> ssp. augļus citrusu sulas ražošanas laikā	Kopšķiedra
5.03.	Augļu mīkstums <sup>(1)</sup>	Blakusprodukts, ko iegūst, presējot atspiedas vai kaulēnus augļu sulas ražošanas laikā	Kopšķiedra
5.04.	Tomātu mīkstums	Blakusprodukts, ko iegūst, presējot tomātus <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. tomātu sulas ražošanas laikā	Kopšķiedra
5.05.	Vīnogu sēklas, ekstrahētas	Blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot eļļu no vīnogu sēklām	Kopšķiedra, ja > 45 %
5.06.	Vīnogu mīkstums	Vīnogu mīkstums, kas ātri izžāvēts pēc alkohola ekstrahēšanas un no kura pēc iespējas ir atdalīti kātiņi un sēklas	Kopšķiedra, ja > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07.	Vīnogu sēklas	No vīnogu mīkstuma ekstrahētas sēklas, no kurām nav atdalīta eļļa	Kopšķiedra, ja > 45 %

(<sup>1</sup>) Nosaukumu drīkst papildināt ar augļu sugu.

#### 6. ZĀLES LOPBARĪBA UN RUPJĀ LOPBARĪBA

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01.	Lucernas milti ( <sup>1</sup> )	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot nenobriedušas lucernas <i>Medicago sativa</i> L. un <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> . Tas var saturēt līdz 20 % nenobrieduša āboliņa vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir izžāvēta un samalta vienlaicīgi ar lucernu	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.02.	Lucernas atspiedas	Kaltēts blakusprodukts, ko iegūst, izspiežot sulu no lucernas	Kopproteīns
6.03.	Lucernas proteīna koncentrāts	Produkts, ko iegūst, mākslīgi izžāvējot lucernas izspiestās sulas daļas, un kas ir centrifugēts un termiski apstrādāts, lai nogulsētu proteīnus	Karotīns Kopproteīns
6.04.	Āboliņa milti ( <sup>1</sup> )	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot nenobriedušu āboliņu <i>Trifolium</i> ssp. Tas var saturēt līdz 20 % nenobriedušas lucernas vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir izžāvēta un samalta vienlaikus ar āboliņu	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.05.	Zāles milti ( <sup>1</sup> ) ( <sup>2</sup> )	Produkts, ko iegūst, izžāvējot un samaļot nenobriedušas zāles lopbarības kultūras	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.06.	Neapstrādāti salmi ( <sup>3</sup> )	Graudaugu salmi	
6.07.	Apstrādāti salmi ( <sup>4</sup> )	Produkts, ko iegūst, attiecīgi apstrādājot labības salmus	Nātrijs, ja apstrādē lietots NaOH

(<sup>1</sup>) Terminu "rupjie milti" drīkst aizstāt ar terminu "granulas". Nosaukumā drīkst norādīt žāvēšanas veidu.

(<sup>2</sup>) Nosaukumā drīkst norādīt zāles lopbarības kultūras sugu.

(<sup>3</sup>) Nosaukumā jānorāda labības suga.

(<sup>4</sup>) Nosaukums ir jāpapildina ar norādi par veiktās ķīmiskās apstrādes īpašībām.

#### 7. CITI AUGI, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01.	(Cukur)niedru melase	Blakusprodukts, kas sastāv no sīrupveida pārpalikumiem, ko savāc cukura ražošanas laikā no cukurniedrēm <i>Saccharum officinarum</i> L.	Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi Mitrums, ja > 30 %
7.02.	(Cukur)niedru vināze	Blakusprodukts, ko iegūst pēc cukurniedru melases fermentēšanas alkohola, rauga, citronskābes un citu organisku vielu ražošanā	Kopproteīns Mitrums, ja > 35 %
7.03.	Niedru cukurs ( <sup>1</sup> )	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurniedrēm	Saharoze

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04.	Jūraszāļu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un sasmalcinot jūraszāles, jo īpaši brūnās jūraszāles. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu	Koppelni

(<sup>1</sup>) Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar vārdu "saharoze".

#### 8. PIENA PRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01.	Vājpiena pulveris	Produkts, ko iegūst, izžāvējot pienu, no kura ir atdalīta lielākā daļa tauku	Kopproteīns Mitrums, ja > 5 %
8.02.	Paniņu pulveris	Produkts, ko iegūst, izžāvējot šķidrumu, kas paliek pāri pēc sviesta kuļšanas	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitrums, ja > 6 %
8.03.	Sūkalu pulveris	Produkts, ko iegūst, izžāvējot šķidrumu, kas paliek pāri pēc siera, biezpiena un kazeīna gatavošanas vai līdzīgiem procesiem	Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 % Koppelni
8.04.	Sūkalu pulveris ar zemu cukura saturu	Produkts, ko iegūst, izžāvējot sūkalas, no kurām ir daļēji atdalīta laktoze	Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 % Koppelni
8.05.	Sūkalu proteīna pulveris ( <sup>1</sup> )	Produkts, ko iegūst, izžāvējot proteīnu savienojumus, kuri ar ķīmisku vai fizikālu apstrādi ekstrahēti no sūkalām vai piena	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
8.06.	Kazeīna pulveris	Produkts, ko iegūst no vājpiena vai paniņām, izžāvējot kazeīnu, kurš ir nogulsnēts ar skābēm vai siera fermentu	Kopproteīns Mitrums, ja > 10 %
8.07.	Laktozes pulveris	Cukurs, kas ir atdalīts no piena vai sūkalām attīrot un žāvējot	Laktoze Mitrums, ja > 5 %

(<sup>1</sup>) Šo nosaukumu drīkst aizstāt ar vārdu "piena albumīna pulveris".

#### 9. LAUKSAIMNIECĪBAS DZĪVNIEKU PRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01.	Gaļas milti ( <sup>1</sup> )	Produkts, ko iegūst, karsējot, kaltējot un samaļot veselus siltasiņu lauksaimniecības dzīvniekus vai to daļas, no kuriem var būt daļēji ekstrahēti vai fizikāli atdalīti tauki. Produktam jābūt pamatā brīvam no nagiem, ragiem, sariem, matiem un spalvām, kā arī no gremošanas trakta satura (minimālais kopproteīna saturs 50 % no sausnas). (Maksimālais kopējā fosfora saturs – 8 %)	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.02.	Gaļas un kaulu milti ( <sup>1</sup> )	Produkts, ko iegūst, karsējot, kaltējot un samaļot veselus siltasiņu lauksaimniecības dzīvniekus vai to daļas, no kuriem var būt daļēji ekstrahēti vai fizikāli atdalīti tauki. Produktam jābūt pamatā brīvam no nagiem, ragiem, sariem, matiem un spalvām, kā arī no gremošanas trakta satura	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.03.	Kaulu milti	Produkts, ko iegūst, karsējot, kaltējot un smalki samaļot siltasiņu lauksaimniecības dzīvnieku kaulus, no kuriem var būt ekstrahēti vai fizikāli atdalīti lielākā daļa tauku. Produktam jābūt pamatā brīvam no nagiem, ragiem, sariem, matiem un spalvām, kā arī no gremošanas trakta satura	Kopproteīns Koppelni Mitrums, ja > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04.	Dradži	Produkts, kas paliek pāri ekstrahētu un fizikāli atdalītu dzīvnieku izcelsmes tauku ražošanā	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 8 %
9.05.	Mājputnu milti <sup>(1)</sup>	Produkts, ko iegūst, karsējot, izžāvējot un samaļot no kautiem mājputniem iegūtus blakusproduktus. Produktam ir jābūt pamatā brīvam no spalvām	Kopproteīns Koptauki Koppelni HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,3 % Mitrums, ja > 8 %
9.06.	Mājputnu spalvu milti, hidrolizēti	Produkts, ko iegūst, hidrolizējot, izžāvējot un samaļot mājputnu spalvas	Kopproteīns HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,4 % Mitrums, ja > 8 %
9.07.	Asiņu milti	Produkts, ko iegūst, izžāvējot no kautiem siltasiņu dzīvniekiem iegūtas asinis. Produktam ir jābūt pamatā brīvam no svešķermeņiem	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.08.	Dzīvnieku tauki <sup>(2)</sup>	Produkts, kas sastāv no taukiem, kuri iegūti no siltasiņu lauksaimniecības dzīvniekiem	Mitrums, ja > 1 %

<sup>(1)</sup> Produkti, kas satur vairāk nekā 13 % tauku sausnā, ir jākvalificē kā produkti "ar augstu tauku saturu".

<sup>(2)</sup> Šo nosaukumu drīkst papildināt ar precīzāku dzīvnieku tauku aprakstu atkarībā no to izcelsmes vai ražošanas procesa veida (tauki, kausēti tauki, kaulu tauki u. c.).

#### 10. ZIVIS, CITI JŪRAS DZĪVNIEKI, TO PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01.	Zivju milti <sup>(1)</sup>	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot veselās zivis vai to daļas, no kurām var būt atdalīta eļļa un kurām no jauna var būt pievienoti zivju nosēdumi	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.02.	Zivju nosēdumi, kondensēti	Produkts, ko iegūst, ražojot zivju miltus un kas ir atdalīts un stabilizēts, apstrādājot ar skābi vai kaltējot	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %
10.03.	Zivju eļļa	Eļļa, ko iegūst no zivīm vai zivju daļām	Mitrums, ja > 1 %
10.04.	Zivju eļļa, rafinēta, sacietējusi	Eļļa, ko iegūst no zivīm vai zivju daļām un kura ir rafinēta un pakļauta hidrogenēšanas procesam	Joda skaitlis Mitrums, ja > 1 %

<sup>(1)</sup> Produktus, kas satur vairāk nekā 75 % kopproteīna sausnā, var kvalificēt kā produktus "ar augstu proteīna saturu".

#### 11. MINERĀLVIELAS

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01.	Kalcija karbonāts <sup>(1)</sup>	Produkts, ko iegūst, samaļot kalcija karbonāta avotus, piemēram, kalķakmeni, austeru vai mīdiju čaulas, vai nogulsņējot no skābes šķīduma	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02.	Kalcijs un magnija karbonāts	Dabisks kalcija karbonāta un magnija karbonāta maisījums	Kalcijs Magnijs
11.03.	Kaļķi saturošas jūras aļģes ( <i>Maerl</i> )	Dabiskas izcelsmes produkts, ko iegūst no samaltām un granulētām kaļķi saturošām aļģēm	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.04.	Magnija oksīds	Tehniski tīrs magnija oksīds (MgO)	Magnijs
11.05.	Magnija sulfāts	Tehniski tīrs magnija sulfāts (MgSO <sub>4</sub> 7H <sub>2</sub> O)	Magnijs Sērs
11.06.	Dikalcija fosfāts <sup>(2)</sup>	Nogulsnēts kalcija monoūdeņraža fosfāts no kauliem vai neorganiskiem avotiem (CaHPO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> O)	Kalcijs Kopējais fosfors
11.07.	Mono-dikalcija fosfāts	Ķīmiski iegūts produkts, kas sastāv no dikalcija fosfāta un monokalcija fosfāta (CaHPO <sub>4</sub> – Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O)	Kopējais fosfors Kalcijs
11.08.	Defluorēts minerālfosfāts	Produkts, ko iegūst, samaļot attīrītus un attiecīgi defluorinētus dabiskos fosfātus	Kopējais fosfors Kalcijs
11.09.	Deželatinēti kaulu milti	Deželatinēti, sterilizēti un samalti kauli, no kuriem ir atdalīti tauki	Kopējais fosfors Kalcijs
11.10.	Monokalcija fosfāts	Tehniski tīrs kalcija-bis(dihidrogenfosfāts) (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> x H <sub>2</sub> O)	Kopējais fosfors Kalcijs
11.11.	Kalcija-magnija fosfāts	Tehniski tīrs kalcija-magnija fosfāts	Kalcijs Magnijs Kopējais fosfors
11.12.	Monoamonija fosfāts	Tehniski tīrs monoamonija fosfāts (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	Kopējais slāpeklis Kopējais fosfors
11.13.	Nātrija hlorīds <sup>(1)</sup>	Tehniski tīrs nātrija hlorīds vai produkts, ko iegūst, samaļot dabiskos nātrija hlorīda avotus, piemēram, (akmens) un (jūras) sāli	Nātrijs
11.14.	Magnija propionāts	Tehniski tīrs magnija propionāts	Magnijs
11.15.	Magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no tehniski tīra (divbāziska) magnija fosfāta (MgHPO <sub>4</sub> x H <sub>2</sub> O)	Kopējais fosfors Magnijs
11.16.	Nātrija-kalcija-magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no nātrija-kalcija-magnija fosfāta	Kopējais fosfors Magnijs Kalcijs Nātrijs
11.17.	Mononātrija fosfāts	Tehniski tīrs mononātrija fosfāts (NaH <sub>2</sub> PO H <sub>2</sub> O)	Kopējais fosfors Nātrijs
11.18.	Nātrija bikarbonāts	Tehniski tīrs nātrija bikarbonāts (NaHCO <sub>3</sub> )	Nātrijs

<sup>(1)</sup> Driķst norādīt avota veidu papildus nosaukumam vai to aizvietojot.

<sup>(2)</sup> Nosaukumā driķst norādīt ražošanas procesu.

## 12. DAŽĀDI

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01.	Maizes un makaronu produkti un blakusprodukti <sup>(1)</sup>	Produkti un blakusprodukti, ko iegūst maizes, tai skaitā bakalejas izstrādājumu, cepumu vai makaronu, ražošanas procesā	Ciete Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi
12.02.	Saldumi un to blakusprodukti <sup>(1)</sup>	Produkti un blakusprodukti, ko iegūst saldumu, ieskaitot šokolādi, ražošanas procesā	Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi
12.03.	Konditorejas izstrādājumu un saldējuma ražošanas produkti un blakusprodukti <sup>(1)</sup>	Produkti vai blakusprodukti, ko iegūst, ražojot konditorejas izstrādājumus, kūkas vai saldējumu	Ciete Kopējie cukuri, ko izsaka kā saharozi Koptauki
12.04.	Taukskābes	Blakusprodukts, ko iegūst atskābjuošanos laikā, ar sārma palīdzību, vai destilējot nenoteiktas augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļas vai taukus	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
12.05.	Taukskābju sāļi <sup>(2)</sup>	Produkts, ko iegūst, pārziepjot taukskābes ar kalcija, nātrija vai kālija hidroksīdu	Koptauki Ca (vai Na, vai K, pēc vajadzības)

<sup>(1)</sup> Nosaukumu drīkst grozīt vai papildināt, lai precizētu lauksaimnieciski kulināro procesu, kurā barības sastāvdaļa ir iegūta.

<sup>(2)</sup> Nosaukumu drīkst papildināt, norādot iegūto sāli.

## 13. FERMENTĀCIJAS PROCESU PRODUKTI UN BLAKUSPRODUKTI UN AMONIJA SĀĻI

2	3	4
Produkta nosaukums	Barības vielas nosaukums vai mikroorganisma raksturojums	Barotne (apraksts, ja barotne ir)
1.1.1.1. Fermentācijas olbaltumvielu produkts, ko iegūst, kultivējot <i>Methylophilus methylophilus</i> metanolā	<i>Methylophilus methylophilus</i> NCIB celms 10515	Metanols
1.1.2.1. Dabaszāģes fermentācijas proteīna produkts, kas iegūts, kultivējot <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> et <i>Bacillus firmus</i> , un kura šūnas ir nonāvētas	<i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> NCIMB celms 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> NCIMB celms 12387 <i>Bacillus brevis strain</i> NCIMB celms 13288 <i>Bacillus firmus strain</i> NCIMB celms 13280	Dabaszāģe (apm. 91 % metāna, 5 % etāna, 2 % propāna, 0,5 % izobutāna, 0,5 % n-butāna, 1 % citu komponentu), amonjaks, minerālsāļi
Visi raugi – kuri iegūti no mikroorganismiem un substrātiem, kas attiecīgi uzskaitīti 3. un 4. ailē – kuru šūnas ir nonāvētas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melase, destilācijas atlikumi, graudaugi un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe un hidrolizētas augu šķiedras
1.4.1.1. Micēlijs, šķidrums penicilīna ražošanas blakusprodukts, kas penicilīnu inaktivēšanai ieskābēts ar <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collenoides</i> un <i>Streptococcus lactis</i> un apstrādāts termiski	<i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271 saturoši slāpekļa savienojumi	Dažādi ogļhidrātu avoti un to hidrolizāti

2	3	4
Produkta nosaukums	Barības vielas nosaukums vai mikroorganisma raksturojums	Barotne (apraksts, ja barotne ir)
2.2.1. Amonija laktāts, ko iegūst, fermentējot ar <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub>	Sūkalas
2.2.2. Amonija acetāta ūdens šķīdums	CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub>	—
2.2.3 Amonija sulfāta ūdens šķīdums	(NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	—
2.3.1. Koncentrēti šķidrie blakusprodukti no L-glutamīnskābes ražošanas, fermentējot ar <i>Corynebacterium melassecola</i>	Amonija sāļi un citi slāpekļa savienojumi	Saharozē, melasē, cietes produkti un to hidrolizāti
2.3.2. Koncentrēti šķidrie blakusprodukti no L-lizīna monohidrohlorīda ražošanas, fermentējot ar <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Amonija sāļi un citi slāpekļa savienojumi	Saharozē, melasē, cietes produkti un to hidrolizāti