

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 575/2011**(2011. gada 16. jūnijs),****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 ⁽¹⁾, un jo īpaši tā 26. panta 2. un 3. punktu;

tā kā:

- (1) Komisijas 2010. gada 19. marta Regulā (ES) Nr. 242/2010, ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru ⁽²⁾, tika izstrādāta barības sastāvdaļu reģistra pirmā redakcija. Tajā ietverts barības sastāvdaļu saraksts, kas jau uzskaitītas Direktīvas 96/25/EK pielikuma B daļā un Direktīvas 82/471/EEK pielikuma 2., 3. un 4. ailē, kā arī glosārijs, kurā pārņemts Direktīvas 96/25/EK Pielikuma A daļas IV punkts.
- (2) Eiropas barības aprites nozaru atbilstīgie pārstāvji izstrādāja Regulas (ES) Nr. 242/2010 grozījumus, konsultējoties ar pārējām ieinteresētajām personām, sadarbojoties ar kompetentām valsts iestādēm un ņemot vērā attiecīgo pieredzi no Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes izdotiem atzinumiem un zinātnes un tehnoloģijas attīstību. Šie grozījumi skar jaunus ierakstus un esošo ierakstu uzlabojumus.

(3) Komisija novērtēja iesniegtos grozījumus, pārbaudīja, vai Regulas (EK) Nr. 767/2009 26. pantā paredzētā procedūra un nosacījumi ir ievēroti, un piekrīt vērtēšanas laikā izdarītajiem grozījumiem.

(4) Ņemot vērā ļoti lielo grozījumu skaitu, kuri jāveic Regulā (ES) Nr. 242/2010, saskaņotības, skaidrības un vienkāršošanas nolūkā minētā regula ir jāatceļ un jāaizstāj.

(5) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

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

2. pants

Regulu (ES) Nr. 242/2010 atceļ.

Atsauces uz atcelto regulu uzskata par atsaucēm uz šo regulu.

3. pants

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

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

Briselē, 2011. gada 16. jūnijā

*Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs*
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OV L 229, 1.9.2009., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 77, 24.3.2010., 17. lpp.

PIELIKUMS

BARĪBAS SASTĀVDAĻU REĢISTRS

A DAĻA

Vispārēji noteikumi

- (1) Uzņēmējiem, kas iesaistīti barības aprītē, šā reģistra izmantošana ir brīvprātīga. Tomēr C daļā minēto barības sastāvdaļu nosaukumu drīkst lietot tikai tādām barības sastāvdaļām, kas atbilst attiecīgā ieraksta prasībām.
- (2) Visi ieraksti C daļas barības sastāvdaļu sarakstā atbilst ierobežojumiem attiecībā uz barības sastāvdaļu lietošanu saskaņā ar attiecīgajiem Savienības tiesību aktiem. Uzņēmēji, kas iesaistīti barības aprītē un izmanto reģistrā iekļautās barības sastāvdaļas, nodrošina, ka tās atbilst Regulas (EK) Nr. 767/2009 4. panta nosacījumiem.
- (3) Saskaņā ar labu praksi, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 183/2005 4. pantā, barības sastāvdaļas ir bez ķīmiskiem piemaisījumiem, kas rodas ražošanas procesā un no pārstrādē izmantotajiem palīg līdzekļiem, ja vien reģistrā nav minēts konkrēts maksimālais daudzums.
- (4) Barības sastāvdaļu botāniskā tīrība nav mazāka par 95 %. Tomēr tādi botāniski piemaisījumi kā citu eļļas augu sēklas vai eļļas augļu atlikumi, kas iegūti iepriekšējā ražošanas procesā, nepārsniedz 0,5 % katra veida eļļas auga sēklai vai eļļas auglim. Atkāpjoties no šiem vispārējiem noteikumiem, C daļas barības sastāvdaļu sarakstā nosaka īpašu līmeni.
- (5) Viena vai vairāku procesu parasto nosaukumu/apzīmētāju, kas norādīti B daļas procesu glosārijā pēdējā ailē, var pievienot barības sastāvdaļas nosaukumam, lai norādītu, ka, to izgatavojot ir veikts(-i) norādītais (-ie) process(-i).
- (6) Ja barības sastāvdaļas ražošanas process atšķiras no attiecīgā procesa apraksta, kas sniegts B daļas procesu glosārijā, ražošanas procesu izklāsta attiecīgās barības sastāvdaļas aprakstā.
- (7) Vairākām barības sastāvdaļām var izmantot sinonīmus. Šādus sinonīmus kvadrātikavās liek C daļas barības sastāvdaļu sarakstā attiecīgās barības sastāvdaļas ierakstā ailē "Nosaukums".
- (8) C daļā barības sastāvdaļu saraksta barības sastāvdaļu aprakstā ir lietots vārds "produkts" vārda "blakusprodukts" vietā, lai atspoguļotu situāciju tirgū un valodu, ko praksē lieto uzņēmēji, kas iesaistīti barības aprītē ar nolūku izcelt barības sastāvdaļu komercvērtību.
- (9) Auga botāniskais nosaukums ir sniegts tikai C daļā barības sastāvdaļu saraksta pirmā ieraksta aprakstā par attiecīgo augu.
- (10) Reģistrā konkrētu barības sastāvdaļu analītisko komponentu obligātās marķēšanas pamatprincips ir vadīties no tā, vai konkrētais produkts īpašas sastāvdaļas satur lielā koncentrācijā, vai arī produkta ražošanas procesā ir mainījusies produkta uzturvērtība.
- (11) Regulas (EK) Nr. 767/2009 15. panta g) apakšpunktā saistībā ar minētās regulas I pielikuma 6. punktu ir noteiktas marķēšanas prasības attiecībā uz mitruma saturu. Minētās regulas 16. panta 1. punkta b) apakšpunktā saskaņā ar tās V pielikumu noteiktas marķēšanas prasības attiecībā uz citiem analītiskajiem komponentiem. Turklāt Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 5. punktā ir prasība norādīt sāļsskābē nešķīstošo pelnu saturu, ja tas ir lielāks par 2,2 % no sausnas, vai konkrētām barības sastāvdaļām, ja tas pārsniedz līmeni, kas noteikts minētās regulas V pielikuma attiecīgajā iedaļā. Tomēr daži ieraksti C daļas barības sastāvdaļu sarakstā atšķiras no šiem noteikumiem šādi:
 - a) ar obligāti deklarējamajiem datiem par barības sastāvdaļu C daļas sarakstā ietvertajiem analītiskajiem komponentiem aizstāj obligāti deklarējamos datus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgajā iedaļā.
 - b) Ja slejā, kas attiecas uz obligāto deklarēšanu barības sastāvdaļu C daļas sarakstā, nav ieraksta par analītiskajiem komponentiem, kas būtu jādeklarē saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgo iedaļu, šie komponenti nav jānorāda uz etiķetes. Tomēr ja sāļsskābē nešķīstošu pelnu saturs barības sastāvdaļu C daļas sarakstā nav norādīts, daudzumu deklarē, ja tas ir lielāks par 2,2 %.

c) Ja barības sastāvdaļu C daļas saraksta slejā "obligātā deklarēšana" ir noteikts viens vai vairāki mitruma līmeņi, tos piemēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 6. punktā noteikto līmeņu vietā. Tomēr, ja mitruma līmenis ir mazāks par 14 %, tā deklarēšana nav obligāta. Ja minētajā slejā nav norādīts konkrēts mitruma līmenis, piemēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 6. punktu.

(12) "Tehniskā kvalitāte" nozīmē, ka viela ir ražota kontrolētā ķīmiskā vai fizikālā procesā, kas atbilst attiecīgajām prasībām saskaņā ar Savienības tiesību aktiem barības jomā.

(13) Uzņēmējam, kas iesaistīts barības apritē un kas uzskata, ka barības sastāvdaļai ir vairāk īpašību, nekā norādīts barības sastāvdaļu C daļas saraksta slejā "Apraksts", ir jāievēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 13. pants. Turklāt barības sastāvdaļas var atbilst īpašām barošanas mērķim saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 9. un 10. pantu.

B DAĻA

Procesu glosārijs

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
1	Vētīšana	Daļiņu atdalīšana, izmantojot gaisa plūsmu	Vētīts
2	Aspirācija	Putekļu, mazu daļiņu un citu grauda suspendēto daļiņu izsūkšana, izmantojot gaisa plūsmu no graudu masas pārvadājot	Aspirēts
3	Blanšēšana	Organiskas vielas termiska apstrāde vārot vai tvaicējot, lai denaturētu dabīgos fermentus, mīkstinātu audus un neitralizētu smaržas, ko pārtrauc ar iegremdēšanu aukstā ūdenī	Blanšēts
4	Balināšana	Dabīgās krāsas noņemšana	Balināts
5	Dzesēšana	Temperatūras pazemināšana zem apkārtējās vides temperatūras, bet virs sasalšanas temperatūras	Atdzesēts
6	Kapāšana	Daļiņu izmēra samazināšana, izmantojot vienu vai vairākus nažus	Kapāts
7	Tīrīšana	Priekšmetu (piesārņotāju, piem, akmeņu) un auga veģetatīvo daļu (piem., nepiesaisīto salmu daļiņu vai sēnalu, vai nezāļu) atdalīšana	Tīrīts/šķīrots
8	Koncentrēšana ⁽¹⁾	Dažu sastāvdaļu īpatsvara palielināšana, atdalot ūdeni un/vai citas sastāvdaļas	Koncentrēts
9	Kondensēšana	Gāzveida vielas pārveidošana šķīdumā	Kondensēts
10	Vārīšana	Barības sastāvdaļu fizikālo un ķīmisko īpašību pārveidošana karstuma ietekmē	Vārīts
11	Drupināšana	Daļiņu mehāniska apstrāde ar drupinātāju, lai samazinātu to izmēru	Drupināts
12	Kristalizēšana	Attīrīšana, veidojot cietus kristālus no šķīduma. Šķīdumā esošie piemaisījumi parasti netiek ietverti kristālu režģa struktūrā	Kristalizēts
13	Mizošana ⁽²⁾	Pilnīga vai daļēja ārējo apvalku noņemšana no graudiem, sēklām, augļiem, riekstiem un citām sastāvdaļām	Mizots, daļēji mizots
14	Izlobīšana / nolobīšana	Pupu, graudu un sēklu ārējo apvalku noņemšana, parasti ar fizikāliem līdzekļiem	Izlobīts vai nolobīts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
15	Pektīna atdalīšana	Pektīnu atdalīšana no barības sastāvdaļām	Bez pektīna
16	Desikācija	Mākslīga žāvēšana ar desikantiem/Mākslīga mitruma izvilšana	Žāvēts ar desikantiem
17	Atgļotošana	Gļotu noņemšana no virsmas	Atgļotots
18	Cukura atdalīšana/Atcukurošana/	Pilnīga vai daļēja monosaharīdu un disaharīdu atdalīšana ar ķīmiskiem vai fizikāliem līdzekļiem no melases un citiem materiāliem, kas satur cukuru	Atcukurots, daļēji atcukurots
19	Detoksifikācija	Toksisku piesārņotāju iznīcināšana vai to koncentrācijas samazināšana produktā	Detoksificēts
20	Destilēšana	Šķidru vielu maisījuma sadalīšana, to vārot un savācot kondensētos tvaikus atsevišķā tvertnē.	Destilāts
21	Žāvēšana	Atūdepošana mākslīgā vai dabiskā procesā	Žāvēts (saulē vai mākslīgi)
22	Uzglabāšana silosā	Barības sastāvdaļu uzglabāšana silosā, iespējams pievienojot konservantus vai izmantojot anaerobus apstākļus, iespējams pievienojot skābbarības piedevas	Uzglabāts silosā
23	Ietvaicēšana	Ūdens daudzuma samazināšana	Ietvaicēts
24	Ekspandēšana	Termisks process, kura laikā produkta iekšējā ūdens strauja tvaicēšana izraisa produkta sadalīšanos	Ekspandēts
25	Presēšana	Eļļas/tauku atdalīšana zem preses	Izspaidi/rauši un eļļas / tauki
26	Ekstrahēšana	Eļļas vai tauku atdalīšana no dažām izejvielām ar organisku šķīdinātāju vai cukura un citu ūdenī šķīstošu sastāvdaļu atdalīšana ar ūdens šķīdinātāju	Ekstrahēti/izspaidas, tauki/eļļas, melases/atspiedas un cukurs vai citas ūdenī šķīstošas sastāvdaļas
27	Ekstrūzija	Termisks process, kura laikā produkta iekšējā ūdensstrauja tvaicēšana izraisa produkta sadalīšanos, un pēc tam produkts tiek presēts caur atveri zem spiediena	Ekstrudēts
28	Fermentēšana	Process, kura laikā tiek ražoti mikroorganismi (baktērijas, sēnītes vai raugi) vai kurā tie iedarbojas uz materiālu, lai veicinātu pārmaiņas to ķīmiskajā sastāvā/īpašībās	Fermentēts
29	Filtrēšana	Šķidrums attīrīšana no mehāniskiem piemaisījumiem, tam plūstot cauri porainam slānim vai membrānai	Filtrēts
30	Pārslošana	Mitra, termiski apstrādāta materiāla veltnēšana	Pārslas
31	Miltu malšana	Graudu fizikāla pārstrāde, lai samazinātu daļiņas izmēru un atvieglotu sadalīšanu daļās (galvenokārt miltos, kliņās un atsijās)	Milti, kliņas, atsijas ⁽³⁾ , dzīvnieku barība
32	Frakcionēšana	Barības sastāvdaļu fragmentu atdalīšana sijāot un/vai apstrādājot ar gaisa plūsmu, kas aizpūš vieglās čaumalas daļas	Frakcionēts
33	Fragmentēšana	Barības sastāvdaļu sadalīšana daļiņās	Fragmentēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
34	Fritēšana	Barības sastāvdaļu vārīšana eļļā vai taukos	Eļļā vārīts/Fritēts
35	Sarecināšana	Process želejas, blīvas želejveida masas veidošanai, parasti izmantojot recinātājus, ar dažāda veida konsistenci, no vieglas un receklveidīgas līdz cietai un biežai	Sarecināts
36	Granulēšana	Īpašas formas un konsistences piešķiršana barības sastāvdaļām	Granulēts
37	Drupināšana/slīpēšana	Cietu barības sastāvdaļu daļiņu izmēru samazināšana sausā vai mitrā procesā	Drupināts/slīpēts
38	Karsēšana	Īpašos apstākļos veikta termiska apstrāde	Karsēts
39	Hidrogenēšana	Eļļu un tauku nepiesātinātu glicerīdu pārveidošana piesātinātos glicerīdos vai brīvās taukskābēs vai cukuru reducēšana analogos poliols, izmantojot katalizatorus	Hidrogenēts, daļēji hidrogenēts
40	Hidrolīze	Sadalīšana vienkāršākās ķīmiskās sastāvdaļās, attiecīgi apstrādājot ar ūdeni un, iespējams, vai nu ar fermentiem, vai arī ar skābi/sārmu	Hidrolizēts
41	Šķīdriņāšana	Cietas vielas pārveidošana par šķidru	Šķīdriņāts
42	Macerācija	Barības sastāvdaļu apjoma samazināšana, izmantojot mehāniskus līdzekļus, bieži izmiekšķējot ūdenī vai citos šķīdumos	Macerēts
43	Iesalošana	Graudu diedzēšana, lai aktivizētu dabīgos fermentus, kas var sadalīt cieti fermentējamās ogļhidrātos un olbaltumvielas — aminoskābēs un peptīdos	Iesalināts
44	Kausēšana	Cietas vielas pārveidošana šķīdumā karstuma ietekmē	Kausēts
45	Mikronizēšana	Cietas vielas daļiņu vidējā diametra samazināšana līdz mikrometra skalai	Mikronizēts
46	Apvārīšana/Parboiling	Barības sastāvdaļu daļēja apvārīšana, vārot īsu laiku	Apvārīts/Parboiled
47	Pasterizācija	Karsēšana līdz kritiskai temperatūrai un izturēšana noteiktu laiku, lai iznīcinātu patogēnos mikroorganismus, ar tai sekojošu strauju atdzesēšanu	Pasterizēts
48	Mizošana	Ārējā apvalka/mizas noņemšana no augļiem un dārzeņiem	Mizots
49	Granulēšana	Īpašas formas piešķiršana, izspiežot caur plātņi	Granula, granulēts
50	Pulēšana	Izlobītu graudu pulēšana (piem., rīsu) rotējošās tvertnēs, rezultātā iegūstot graudu ar spožu, spīdīgu virsmu	Pulēts
51	Uzbriedināšana	Cietes modificēšana, lai ievērojami uzlabotu tās uzbriedināšanas īpašības aukstā ūdenī	Uzbriedināts (*), uzpūsts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
52	Izspiešana ⁽⁵⁾	Tādu šķidrumu kā tauki, eļļa, ūdens vai sulas izspiešana no cietām vielām	Izspaidi/rauši (eļļu saturošām vielām) Mikstums, čagas (augļiem u.c.), Atspiedas (cukurbietēm)
53	Rafinēšana	Pilnīga vai daļēja piemaisījumu vai nevēlamu sastāvdaļu atdalīšana, ķīmiski/fizikāli apstrādājot	Rafinēts, daļēji rafinēts
54	Graudzēšana	Barības sastāvdaļu sausa karsēšana, lai uzlabotu to sagremojamību, uzlabotu krāsu un/vai mazinātu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē barību	Graudzēts
55	Placināšana	Daļiņu izmēru samazināšana, izlaižot barības sastāvdaļas starp diviem valčiem/veltniem/	Placināts
56	Pretspurekļa apstrāde	Process, kura mērķis ir pasargāt barības vielas no sadalīšanās spurekli; tas ir fizikāla apstrāde ar karstumu, spiedienu, tvaiku un to kombināciju un/vai pārstrādē izmantotajiem palīg līdzekļiem	Pretspurekļa apstrāde
57	Sijāšana	Dažāda izmēra daļiņu atdalīšana, lai izņemtu barības sastāvdaļas cauri sietiem, tos kratot vai berot	Sijāts
58	Krejošana	Šķidruma augšējā peldošā slāņa noņemšana ar mehāniskiem līdzekļiem, piem., piena tauku atdalīšana	Krejots
59	Sagriešana šķēlēs	Barības sastāvdaļu sagriešana plakanās šķēlēs	Sagriezts šķēlēs
60	Mērcēšana	Barības sastāvdaļu, parasti sēklu, mitrināšana un mīkstināšana, lai saīsinātu vārīšanas ilgumu, atvieglotu sēklas apvalka noņemšanu un ūdens uzsūkšanos ar nolūku aktivizēt dīgšanas procesu vai samazināt tādu dabisko faktoru koncentrāciju, kas nelabvēlīgi ietekmē gremošanu	Mērcēti
61	Žāvēšana ar izsmidzināšanu	Mitruma samazināšana šķidrumā, izpūšot barības sastāvdaļu smalkā strūklā vai miglas veidā, lai svāra un laukuma attiecību palielinātu virsmas laukumu, caur kuru tiek pūsts silts gaiss	Žāvēts ar izsmidzināšanu
62	Tvaicēšana	Process, kurā izmanto tvaiku zem spiediena sildīšanai un vārīšanai, lai uzlabotu sagremojamību	Tvaicēts
63	Tostēšana	Karsēšana, izmantojot sausu karstumu, parasti to piemēro eļļas augu sēklām, piem., lai mazinātu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē barību	Tostēts
64	Ultrafiltrācija	Šķidrumu filtrēšana caur membrānu, caurlaiž tikai mazas molekulas	Ultrafiltrēts

(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) Vācu valodā drīkst lietot apzīmējumu "aufgeschlossen" un nosaukumu "Quellwasser" (attiecībā uz cieti). Dāņu valodā drīkst lietot apzīmējumu "Kvældning" un nosaukumu "Kvældet" (attiecībā uz cieti).

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

C DAĻA

Barības sastāvdaļu saraksts

1. Labības graudi un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.1.1	Mieži	<i>Hordeum vulgare</i> L. graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde.	Pretspurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.1.2	Mieži, uzpūsti	Produkts, ko iegūst no maltiem vai šķeltiem miežu graudiem, apstrādājot tos mitrumā un siltumā zem spiediena.	Ciete
1.1.3	Mieži, gauzdēti	Miežu grauzdēšanas procesa produkts, kas ir daļēji grauzdēts ar niecīgu krāsojumu.	Ciete, ja > 10 % Kopproteīns, ja > 15 %
1.1.4	Miežu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītus miežus. Tas var saturēt nelielu daļu miežu sēnalu. <i>Var būt pretspurekļa aizsardzība.</i>	Ciete Pretspurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.1.5	Miežu šķiedra	Miežu cietes ražošanas produkts. Tas sastāv no endosperma daļiņām un galvenokārt no šķiedras.	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %
1.1.6	Miežu pākstis	Etanola, ko iegūst no cietes, ražošanas produkts pēc miežu graudu sausās malšanas, sijāšanas un izlobīšanas.	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %
1.1.7	Miežu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus miežus grūbās, mannas putraimos vai miltos. Tas sastāv galvenokārt no endosperma daļiņām, līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām.	Kokšķiedra Ciete
1.1.8	Miežu proteīns	Miežu produkts, kas iegūts pēc cietes un kliju atdalīšanas. Tas sastāv galvenokārt no proteīna.	Kopproteīns Ciete
1.1.9	Miežu proteīnus saturoša barība	Miežu produkts, kas iegūts pēc cietes atdalīšanas. Tas galvenokārt sastāv no proteīna un endosperma daļiņām. Var būt žāvēts.	Mitruma, ja < 45 % vai > 60 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns — Ciete
1.1.10	Miežu šķīdvielas	Miežu produkts, kas iegūts pēc mitrās proteīnu un cietes ekstrahēšanas.	Kopproteīns
1.1.11	Miežu klijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītu miežu izsijātiem graudiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endosperma.	Kokšķiedra
1.1.12	Šķidrā miežu ciete	Cietes ieguves no miežiem otrā cietes sadalīšana daļās.	Ja mitrums < 50 %: — Ciete
1.1.13	Miežu iesala atsijas	Miežu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no nelieliem miežu iesala graudiem un miežu iesala šķeltu graudu daļiņām, kas atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa.	Kokšķiedra Koppeļni, ja > 2,2 %
1.1.14	Miežu iesals un iesala smalkne	Labības daļiņas, aspirētas no graudu pārvešanas operācijas.	Kokšķiedra
1.1.15	Miežu iesala sēnālas	Miežu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnalu un smalknes daļiņām.	Kokšķiedra
1.1.16	Miežu ciete destilētāji, mitri	Etanola ražošanas no miežiem produkts. Tas sastāv no distilācijas cietajām barības daļiņām.	Mitruma, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.1.17	Miežu šķīstošie destilētāji, mitri	Etanola ražošanas no miežiem produkts. Tas sastāv no destilācijas šķīstošajām barības daļiņām.	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Koppoteīns
1.1.18	Iesals ⁽¹⁾	Diedzētas labības produkts, žāvēts, samalts un/vai ekstrahēts.	
1.1.19	Iesala asni ⁽¹⁾	Produkts no iesala labības saasnošanas un iesala tīrīšanas, kas sastāv no asniem, labības smalknes, sēnalām un šķeltiem iesalīnātiem labības graudiem. Var būt samalts.	
1.2.1	Kukurūza ⁽²⁾	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . graudi. Var būt pretspurekļa aizsardzība.	Pretspurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.2.2	Kukurūzas pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītu kukurūzu. Tas var saturēt nelielu daļu kukurūzas sēnalu.	Ciete
1.2.3	Kukurūzas atsijas	Miltu vai mannas putrainu ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no kukurūzas klijām.	Kokšķiedra Ciete
1.2.4	Kukurūzas klijas	Miltu vai mannas putrainu ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējiem apvalkiem un kukurūzas dīgļu daļām, līdz ar endosperma daļiņām.	Kokšķiedra
1.2.5	Kukurūzas vāļītes	Kukurūzas vārpiņas centrālā serde. Tā sastāv no nenodalītas ziedkopas ass, graudiem un lapām.	Kokšķiedra Ciete
1.2.6	Kukurūzas atsijas	Kukurūzas daļiņas, kas atlikušas pēc sijāšanas.	
1.2.7	Kukurūzas šķiedra	Kaltēts kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no šķiedras.	Mitrums, ja < 50 % vai > 70 % Ja mitrums < 50 %: — Kopsķiedra
1.2.8	Kukurūzas glutēns	Kaltēts kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti.	Koppoteīns Mitrums, ja < 70 % vai > 90 %
1.2.9	Kukurūzas glutēna barība	Produkts, kas iegūts kaltēts kukurūzas cietes ražošanā. Tas sastāv no klijām un kukurūzas šķīdvielām. Produktā var būt arī sasmalcināta kukurūza un kukurūzas dīgļu eļļas ekstrahēšanas pārpalikums. Var pievienot citus produktus, kas iegūti no cietes un no cietes produktu rafinēšanas vai fermentēšanas, tie var būt žāvēti.	Mitrums, ja < 40 % vai > 65 % Ja mitrums < 40 %: — Koppoteīns — Kokšķiedra — Ciete — Koptauki
1.2.10	Kukurūzas dīglis	Mannas putrainu, miltu vai cietes ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas galvenokārt sastāv no kukurūzas dīgļa, ārējo apvalku daļām un endosperma daļām.	Mitrums, ja < 40 % vai > 60 % Ja mitrums < 40 %: — Koppoteīns — Koptauki
1.2.11	Kukurūzas dīgļu rauši	Eļļas rūpniecības produkts, ko iegūst, presējot kukurūzas pārstrādātus dīgļus, un kurš vēl var saturēt endospermu un testa daļas.	Koppoteīns Koptauki
1.2.12	Kukurūzas dīgļu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kukurūzas dīgļus.	Koppoteīns
1.2.13	Kukurūzas dīgļu jēleļļa	Produkts, kas iegūts no kukurūzas dīgliem.	Koptauki
1.2.14	Kukurūza, uzpūsta	Produkts, ko iegūst no maltas vai šķeltas kukurūzas, apstrādājot tos mitrumā un siltumā zem spiediena.	Ciete

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.2.15	Kukurūzas mērcēšanas šķidrums	Koncentrētas grauda mērcēšanas šķidrās daļiņas.	Mitrums, ja < 45 % vai > 65 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
1.2.16	Cukurkukurūzas skābbarība	Cukurkukurūzas pārstrādes nozares blakusprodukti, sastāv no centra vālitēm, sēnalām, kodola pamata, kapāti un žāvēti vai presēti. Ražo, kapājot cukurkukurūzas vālītes, sēnālas un lapas kopā ar cukurkukurūzas kodoliem.	Kokšķiedra
1.3.1	Prosa	<i>Panicum miliaceum</i> L. graudi.	
1.4.1	Auzas	<i>Avena sativa</i> L. un citu auzu šķirņu graudi.	Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama
1.4.2	Izlobītas auzas	Izlobīti auzu graudi. Var būt apstrādāti ar tvaiku.	
1.4.3	Auzu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītas auzas. Tas var saturēt nelielu daļu auzu sēnālu.	Ciete
1.4.4	Auzu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endospermas.	Kokšķiedra Ciete
1.4.5	Auzu klijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītu auzu izsijātiem graudiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endosperma.	Kokšķiedra
1.4.6	Auzu sēnālas	Produkts, ko iegūst, izlobot auzu graudus.	Kokšķiedra
1.4.7	Auzas, uzpūstas	Produkts, ko iegūst no maltam vai šķeltām auzām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā zem spiediena.	Ciete
1.4.8	Auzu putraini	Tīrītas auzas ar atdalītām sēnalām.	Kokšķiedra Ciete
1.4.9	Auzu milti	Produkts, ko iegūst, samaļot auzu graudus.	Kokšķiedra Ciete
1.4.10	Lopbarības auzu milti	Auzu produkts ar augstu cietes saturu pēc lobīšanas.	Kokšķiedra
1.4.11	Auzu barība	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endosperma.	Kokšķiedra
1.5.1	Kvinoja sēklas, ekstrahētas	Tīrītas kvinoja (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) pilnsēklas, no kurām ir atdalīti saponīni, kas atrodas sēklas ārējā kārtā	
1.6.1	Rīsi, šķelti	Rīsu (<i>Oryza sativa</i> L.) malšanas produkts, kas sastāv galvenokārt no maza izmēra un/vai šķeltiem graudiem, kas rodas malšanas procesā	Ciete
1.6.2	Rīsi, slīpēti	Lobīti rīsi, no kuriem klijas vai daļa no klijām un dīgļis ir atdalīti slīpējot.	Ciete
1.6.3	Rīsi, iepriekš saželēti	Produkts, ko iegūst no slīpētiem vai šķeltiem rīsiem, apstrādājot tos mitrā, siltā vidē un zem spiediena.	Ciete
1.6.4	Rīsi, ekstrudēti	Produkts, ko iegūst ekstrudējot rīsu miltus.	Ciete

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.6.5	Rīsu pārslas [Rīsi, iepriekš saželēti]	Produkts, ko iegūst pārslējot iepriekš saželētus rīsu graudus vai šķeltus rīsu graudus	Ciete
1.6.6	Rīsi, lobīti/brūnie	Nelobīti rīsi, no kuriem ir atdalīts tikai apvalks	Ciete Koksšķiedra
1.6.7	Malti lopbarības rīsi	Produkts, ko iegūst maļot lopbarības rīsus, kas sastāv vai nu no zaļiem, kritainiem vai negataviem graudiem, kas atsijāti nelobītu rīsu malšanas procesā, vai arī no parastiem nelobītu rīsu graudiem, kuri ir dzelteni vai plankumaini	Ciete
1.6.8	Rīsu milti	Produkts, ko iegūst, maļot slīpētus rīsus.	Ciete
1.6.9	Brūno rīsu milti	Produkts, ko iegūst, maļot brūnos rīsus.	Koksšķiedra Ciete
1.6.10	Rīsu klijas	Produkts, ko iegūst, slīpējot lobītus rīsus, un kas sastāv no kodola ārējām kārtām (augļapvalks, sēklas apvalks, kodols, aleirons) un daļēji no dīgļa	Koksšķiedra
1.6.11	Rīsu klijas ar kalcija karbonātu	Produkts, ko iegūst, pulējot lobītus rīsus, un kas sastāv galvenokārt no sudrabainajiem apvalkiem, aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām; tas satur dažādu kalcija karbonāta daudzumu, kas radies pulēšanas gaitā.	Koksšķiedra Kalcija karbonāts
1.6.12	Attaukotas rīsu klijas	Rīsu klijas, kas iegūtas no eļļas spiešanas	Koksšķiedra
1.6.13	Rīsu kliju eļļa	Eļļa, kas iegūta no stabilizētām rīsu klijām	Koksšķiedra
1.6.14	Rīsu atsijas	Produkts, ko iegūst no rīsu miltiem un cietes, sausās vai mitrās malšanas un sijāšanas procesā. Tas sastāv galvenokārt no cietes, proteīna, taukiem un šķiedrvielām.	Ciete, ja > 20 % Kopproteīns, ja > 10 % Koptauki, ja > 5 % Koksšķiedra
1.6.15	Lopbarības milti no tvaicētiem rīsiem	Produkts, ko iegūst, pulējot lobītus, tvaicētus rīsus, un kas sastāv galvenokārt no sudrabainajiem apvalkiem, aleirona slāņa, endospermas un dīgļu daļiņām; tas satur dažādu kalcija karbonāta daudzumu, kas radies pulēšanas gaitā.	Koksšķiedra Kalcija karbonāts
1.6.16	Aldaru rīsi	Smalcinātas daļiņas, ko iegūst rīsus slīpējot, parasti viena ceturtda daļa no pilna grauda.	Ciete
1.6.17	Rīsu dīgļi	Produkts, kas galvenokārt sastāv no dīgļa, kas atdalīts, rīsus slīpējot, un nošķirts no klijām.	Koptauki Kopproteīns
1.6.18	Rīsu dīgļu rauši	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, izspiežot rīsu dīgļus, pie kuriem vēl palikusšas endospermas un testas daļiņas.	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
1.6.19	Rīsu dīgļu milti	Eļļas rūpniecības blakusprodukts, ko iegūst, ekstrahējot rīsu dīgļus, pie kuriem vēl palikusšas endospermas un testas daļiņas.	Kopproteīns
1.6.20	Rīsu proteīns	Rīsu cietes ražošanas produkts, ko iegūst mitrās slīpēšanas, sijāšanas, atdalīšanas, koncentrēšanas un žāvēšanas procesā.	Kopproteīns
1.6.21	Pulēto rīsu šķidrā barība	Koncentrēts šķidrums produkts, ko iegūst rīsu mitrās slīpēšanas un sijāšanas procesā.	Ciete
1.7.1	Rudzi	<i>Secale cereale</i> L. graudi.	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.7.2	Rudzu atsijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas galvenokārt sastāv no endospermas daļiņām, līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu.	Ciete Kokšķiedra
1.7.3	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 rudzu klijās.	Ciete Kokšķiedra
1.7.4	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.	Ciete Kokšķiedra
1.8.1	Sorgo [Milo]	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench graudi/sēklas.	
1.8.2	Sorgo, baltais	Baltā sorgo graudi	
1.8.3	Sorgo lipekļa barība	Žāvēts produkts, ko iegūst sorgo cietes atdalīšanas procesā. Tas sastāv galvenokārt no klijām un neliela glutena daudzuma. Produktā var arī būt sausas macerācijas ūdens atliekas, un tam var pievienot dīgļus.	Kopproteīns
1.9.1	Plēkšņu kvieši	Plēkšņu kviešu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> , graudi.	
1.9.2	Plēkšņu kviešu klijas	Plēkšņu kviešu miltu ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku un pāris plēkšņu kviešu dīgļu daļām, un dažām endospermas daļiņām.	Kokšķiedra
1.9.3	Plēkšņu kviešu sēnālas	Produkts, ko iegūst, izlobot plēkšņu kviešu graudus.	Kokšķiedra
1.9.4	Plēkšņu kviešu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus plēkšņu kviešu graudus miltos. Tas sastāv galvenokārt no endosperma daļiņām ar sīkām ārējo apvalku daļām un nedaudz graudu atbiruma.	Kokšķiedra Ciete
1.10.1	Tritikāle	<i>Triticum X Secale cereale</i> L. Hybrid graudi	
1.11.1	Kvieši	<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. un citu kviešu šķirņu graudi. Var būt spurekļa aizsardzība.	Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.11.2	Kviešu dīgļi	Produkts, kas iegūts no iesala labības saasnošanas un iesala tīrīšanas, kas sastāv no asniem, labības smalknes, sēnalām un šķeltiem iesalinātiem kviešu graudiem.	
1.11.3	Uzbriedināti kvieši	Produkts, ko iegūst no maltiem vai šķeltiem kviešiem, apstrādājot tos mitrumā un siltumā zem spiediena.	Ciete
1.11.4	Kviešu atsijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no endosperma daļiņām, līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām.	Kokšķiedra Ciete
1.11.5	Kviešu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītus kviešus. Tas var saturēt nelielu daļu kviešu sēnalu. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kokšķiedra Ciete Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.11.6	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.	Kokšķiedra
1.11.7	Kviešu klijas (?)	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.	Kokšķiedra
1.11.8	Diedzētu kviešu fermentētas daļiņas	Produkts, ko iegūst kombinējot kviešu un kviešu kliju diedzēšanu un fermentēšanu. Pēc tam produktu izžāvē un samal.	Ciete Kokšķiedra
1.11.10	Kviešu šķiedra	Šķiedra, ko iegūst kviešu apstādē. Tas sastāv galvenokārt no šķiedras.	Mitruma, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kokšķiedra
1.11.11	Kviešu dīgļi	Miltu malšanas blakusprodukts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas.	Kopproteīns Koptauki
1.11.12	Fermentēti kviešu dīgļi	Kviešu dīgļu fermentācijas produkts ar inaktivētiem mikroorganismiem.	Kopproteīns Koptauki
1.11.13	Kviešu dīgļu rauši	Elļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, izspiežot kviešu dīgļus (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. un citas kviešu šķirnes un plēkšņu kviešu (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)šķirnes), pie kuriem varbūt vēl palikušas endospermas un testas daļiņas.	Kopproteīns
1.11.15	Kviešu proteīns	Kviešu proteīns, ko iegūst cietes vai etanola ražošanas procesā, var būt daļēji hidrolizēts.	Kopproteīns
1.11.16	Kviešu glutēna barība	Kviešu cietes un glutēna ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv no klijām, kurām varbūt ir daļēji atdalīti dīgļi. Tai var būt pievienotas šķīstošās atliekas, smalcināti kvieši un citi cietes un cietes rafinēšanas produkti.	Mitruma, ja < 45 % vai > 60 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns — Ciete
1.11.18	Elastīgais kviešu glutēns	Kviešu proteīns, kam raksturīga liela viskoelastība, hidratēts, ar minimālo 80 % proteīna (N × 6.25) saturu un maksimālo 2 % pelnu saturu sausnā.	Kopproteīns
1.11.19	Šķidrā kviešu ciete	Produkts, ko iegūst cietes/glikozes un glutēna ražošanas procesā no kviešiem	Mitruma, ja < 65 % vai > 85 % Ja mitrums < 65 %: — Ciete
1.11.20	Kviešu ciete ar proteīnu, daļēji atcukurota	Produkts, ko iegūst kviešu cietes ražošanas procesā, galvenokārt sastāv no daļēji cukurotas cietes, šķīstošiem proteīniem un citām šķīstošām endospermas daļām	Kopproteīns Ciete Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi
1.11.21	Kviešu šķīdvielas	Miežu produkts, kas iegūts pēc mitrās proteīnu un cietes ekstrakcijas. Var būt hidrolizētas.	Mitruma, ja < 55 % vai > 85 % Ja mitrums < 55 %: — Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.11.22	Kviešu rauga koncentrāts	Mitrs blakusprodukts, kas rodas, fermentējot kviešu cieti alkohola ražošanai.	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Koppoteīns
1.11.23	Kviešu iesala atsijas	Kviešu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no nelieliem kviešu iesala graudiem un kviešu iesala šķeltu graudu daļiņām, kas atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa.	Kopšķiedra
1.11.24	Kviešu iesals un iesala daļiņas	Labības daļiņas, aspirētas no graudu pārvešanas operācijas.	Kokšķiedra
1.11.25	Kviešu iesala sēnālas	Kviešu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnālu un smalknes daļiņām.	Kokšķiedra
1.12.2	Graudu milti (*)	Milti, ko iegūst, samaļot graudus.	Ciete Kokšķiedra
1.12.3	Graudu proteīna koncentrāts (*)	Koncentrēts un izžāvēts produkts, kas iegūts no graudiem pēc tam, kad no tiem raudzēšanas procesā atdalīta ciete.	Koppoteīns
1.12.4	Labības graudu atsijas (*)	Atsijas no labības graudu un iesala sijāšanas.	Kokšķiedra
1.12.5	Graudu dīgļi (*)	Miltu malšanas un cietes ražošanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas.	Koppoteīns Koptauki
1.12.6	Atliekas no graudu destilēšanas, sirups (*)	Graudu produkts, ko iegūst iztvaicējot graudu fermentēšanai un destilēšanai lietoto ūdeni; to izmanto graudu spirta ražošanā.	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Koppoteīns
1.12.7	Mitri destilatoru graudi (*)	Mitrs produkts, ko iegūst kā cieto masu centrifugējot un/vai filtrējot graudu destilēšanai un fermentēšanai izmantoto ūdeni, ko izmanto graudu spirta ražošanā.	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Koppoteīns
1.12.8	Koncentrēti destilatoru šķīstošās daļas (*)	Mitrs produkts, ko iegūst alkohola ražošanā, Destilējot kviešu misu un cukura sīrupu pēc tam, kad no tiem atdalītas klijas un glutēns.	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Koppoteīns, ja > 10 %
1.12.9	Destilatoru graudi un šķīstošās daļas (*)	Produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, destilējot labības graudu misu un/vai citus cieti un cukuru saturošus produktus. <i>Var būt spurekļa aizsardzība.</i>	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Koppoteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.12.10	Destilatoru sausie graudi (*)	Alkohola destilēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izžāvējot fermentētu graudu cietos pārpalikumos. <i>Var būt spurekļa aizsardzība.</i>	Koppoteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.12.11	Destilatoru tumšie graudi (*) Destilatorus sausie graudi un šķīstošās daļas (*)	Alkohola destilēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izžāvējot fermentētu graudu cietos pārpalikumos, kam ir pievienots drabiņu sīrups vai iztvaicēts skalojamais ūdens <i>Var būt spurekļa aizsardzība.</i>	Koppoteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja piemērojama.
1.12.12	Drabiņas	Brūvēšanas blakusprodukts, ko iegūst no iesalinātās un neiesalinātās labības un citiem cieti saturošiem produktiem, kuri var saturēt apiņu daļas. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī, bet tas var arī būt izžāvēts cietā formā.	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Koppoteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jādeklarē
1.12.13	Izspaidas	Iesala viskija ražošanas ciets produkts. Tas sastāv no iesalinātu miežu karsta ūdens ekstrakcijas. Parasti to pārdod mitru pēc ekstrakta notecināšanas.	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.14	Misas filtrēšanas atliekas	Ciets produkts, ko iegūst alus, iesala ekstrakta un viskijas spirta ražošanas procesā. Tas sastāv no malta iesala karsta ūdens ekstrakcijas un iespējams citiem ar cukuru un cieti bagātiem pielikumiem. Parasti to pārdod mitru pēc ekstrakta izspiešanas.	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.15	Šķiedenis	Produkts, kas paliek pāri cietā veidā pēc iesala viskija ražošanas pirmās destilācijas.	Kopproteīns, ja > 10 %
1.12.16	Šķiedeņa sīrups	Pārpalikums cietā veidā pēc iesala viskija ražošanas pirmās destilācijas, iztvaicējot destilētājā palikušo šķiedeni.	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: Kopproteīns

2. Eļļas augu sēklas, eļļas augi un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
2.1.1	Babasu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot <i>Orbignya</i> šķirnes babasu palmas riekstus	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.2.1	Sējas idras sēklas	<i>Camelina sativa</i> L. Crantz sēklas	
2.2.2	Sējas idra, rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sējas idras sēklas	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.2.3	Sējas idras milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot sējas idras sēklu raušus	Kopproteīns
2.3.1	Kakao sēnalas	Kaltētu un grauzdētu <i>Theobroma cacao</i> L. pupiņu apvalki	Kokšķiedra
2.3.2	Kakao pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, apstrādājot kakao pupiņas	Kokšķiedra Kopproteīns
2.3.3	Daļēji attīrītu kakao pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kaltētas un grauzdētas <i>Theobroma cacao</i> L. kakao pupiņas, no kurām ir atdalīta daļa sēnalu	Kopproteīns Kokšķiedra
2.4.1	Kopras rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot izžāvētus kokosriekstu palmas (<i>Cocos nucifera</i> L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.4.2	Kopra, hidrolizēti rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot un ar enzīmiem hidrolizējot izžāvētus kokosriekstu palmas (<i>Cocos nucifera</i> L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.4.3	Kopras milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot izžāvētus kokosriekstu palmas kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns
2.5.1	Kokvilnas sēklas	Kokvilnas (<i>Gossypium</i> spp.) sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras. Var būt spurekļa aizsardzība	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
2.5.2	Daļēji attīrītu kokvilnas sēklu milti	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras un daļa sēnalu (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 22,5 %). Var būt spurekļa aizsardzība	Kopproteīns Kokšķiedra Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.5.3	Kokvilnas sēklu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.6.1	Daļēji attīrītu zemesriekstu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot daļēji attīrītus <i>Arachis hypogaea</i> L. un citu <i>Arachis</i> sugu zemesriekstus (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.6.2	Daļēji attīrītu zemesriekstu milti	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītu zemesriekstu raušus (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Kokšķiedra
2.6.3	Attīrītu zemesriekstu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot attīrītus zemesriekstus	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.6.4	Attīrītu zemesriekstu milti	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot attīrītu zemesriekstu raušus	Kopproteīns Kokšķiedra
2.7.1	Kapoka rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
2.8.1	Linsēklas	Nesmalcinātas, placinātas vai maltas sējas linu <i>Linum usitatissimum</i> L. sēklas (minimālā botāniskā tīrība – 93 %). Var būt spurekļa aizsardzība	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.8.2	Linsēklu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas (minimālā botāniskā tīrība – 93 %)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.8.3	Linsēklu milti	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot linsēklu raušus. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mālus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.9.1	Sinepju klijas	Sinepju (<i>Brassica juncea</i> L.) ražošanas produkts. Tās sastāv no sēklu ārējiem apvalkiem un daļiņām.	Kokšķiedra
2.9.2	Sinepju sēklu milti	Produkts, ko iegūst, no sinepju sēklām ekstrahējot ēterisko sinepju eļļu	Kopproteīns
2.10.1	Gizotiju sēklas	Gizotiju (<i>Guizotia abyssinica</i>) (L.F. Cass) sēklas.	
2.10.2	Gizotiju sēklu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gizotiju (<i>Guizotia abyssinica</i>) (L.F. Cass) sēklas. Sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums 3,4 %	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.11.1	Oļīvu mīkstums	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot presētas oļīvas (<i>Olea europea</i> L.), kuras pēc iespējas atdalītas no kodoliem	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
2.12.1	Palmu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot palmu (<i>Elaeis guineensis jacq.</i> , <i>Corozo oleifra (HBK) L.H.Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i>) kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.12.2	Palmu kodolu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot palmu kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula	Kopproteīns Kokšķiedra
2.13.1	Ķirbju sēklas	<i>Cucurbita pepo</i> L. un <i>Cucurbita gints</i> augu sēklas	
2.13.2	Ķirbju sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot <i>Cucurbita pepo</i> un <i>Cucurbita gints</i> augu sēklas	Kopproteīns Koptauki
2.14.1	Rapšu sēklas ⁽⁵⁾	<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> , Indijas rapša <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca (Roxb.) O.E. Schulz</i> un <i>Brassica napasp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> sēklas (minimālā botāniskā tīrība – 94 %). Var būt spurekļa aizsardzība.	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.14.2	Rapšu sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mātus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.14.3	Rupja maluma rapšu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēklu raušus. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mātus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.14.4	Ekstrudētas rapšu sēklas	Produkts, ko iegūst no nesmalcinātām rapšu sēklām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā zem spiediena, palielinot cietes želatīnizāciju. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Koptauki Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.14.5	Rapšu sēklu proteīna koncentrāts	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot rapšu sēklu raušu vai rapšu sēklu proteīna frakciju	Kopproteīns
2.15.1	Saflora sēklas	Saflora (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) sēklas	
2.15.2	Daļēji attīrītu saflora sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītas saflora sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
2.15.3	Saflora sēklu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot saflora sēklas	Kokšķiedra
2.16.1	Sezama sēklas	<i>Sesamum indicum</i> L. sēklas	
2.17.1	Daļēji izlobītas sezama sēklas	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot daļu sēnalu	Kopproteīns Kokšķiedra
2.17.2	Sezama sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot sezama sēklas	Kokšķiedra
2.17.3	Sezama sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sezama sēklas. Sālskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums 5 %)	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.18.1	Graudzētas sojas pupiņas	Atbilstoši termiski apstrādātas sojas pupiņas (<i>Glucine max.</i> L. <i>Merr.</i>) (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min). Var būt spurekļa aizsardzība.	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
2.18.2	Sojas pupiņu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sojas pupiņas.	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.18.3	Sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst no sojas pupiņām pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes. (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min). Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mālus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Koksšķiedra ja > 8 % sausnā Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.18.4	Izlobītu sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītām sojas pupiņām pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mālus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min). Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.18.5	Sojas pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot sojas pupiņas	Koksšķiedra
2.18.6	Ekstrudētas sojas pupiņas	Produkts, ko iegūst no sojas pupiņām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā zem spiediena, palielinot cietes želatinizāciju. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Koptauki Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.18.7	Sojas pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko iegūst no lobītām sojas pupiņām, no kurām ekstrahētas taukvielas, pēc fermentācijas vai otrreizējas ekstrahēšanas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni	Kopproteīns
2.18.8	Sojas pupiņu mīksts; [Sojas pupiņu pasta]	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot sojas pupiņas pārtikas vajadzībām	Kopproteīns
2.18.9	Sojas pupiņu melase	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas	Kopproteīns Koptauki
2.18.10	Sojas pupiņu sagatavošanas blakusprodukts	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas, lai ražotu pārtikas izstrādājumus no sojas pupiņām	Kopproteīns
2.19.1	Saulgriezes sēklas	Saulgriezes <i>Hordeum vulgare</i> L. sēklas. Var būt spurekļa aizsardzība.	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.19.2	Saulgriezes sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot saulgriezes sēklas.	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.19.3	Saulgriezes sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulgriezes sēklu raušus. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mālus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm. Var būt spurekļa aizsardzība.	Kopproteīns Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
2.19.4	Izlobītu saulgriezes sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulgriezes sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks. Var saturēt līdz pat 1 % lietotus atkrāsošanas mālus no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām vai filtrēšanas palīgierīcēm (maksimālais koksšķiedras saturs sausnā – 27,5 %).	Kopproteīns Koksšķiedra
2.19.5	Saulgriezes sēklu apvalki	Produkts, ko iegūst, izlobot saulgriezes sēklas	Koksšķiedra
2.20.1	Augu eļļas un tauki (*)	Eļļa un tauki, ko iegūst no augiem (izņemot rīcinellu no rīcinauga), tie var būt attīrīti ar hidratācijas metodi, rafinēti un/vai hidrogenēti	Mitruma, ja > 1 %
2.21.1	Koplecitīni	Fosfolipīdi, kas iegūti, ar hidratācijas metodi no eļļas augu sēklām un eļļas augu augļiem atdalot eļļu	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
2.22.1	Kaņepju sēklas	Kontrolēto kaņepju sēklas (<i>Cannabis sativa</i> L.) ar maksimālo THC saturu saskaņā ar ES tiesību aktiem	
2.22.2	Kaņepju rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kaņepju sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
2.22.3	Kaņepju eļļa	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kaņepes un kaņepju sēklas	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.23.1	Magoņu sēklas	<i>Papaver somniferum</i> sēklas	
2.23.2	Magoņu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot magoņu sēklu raušus	Kopproteīns

3. Pākšaugu sēklas un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
3.1.1	Grauzdētas pupiņas	<i>Phaseolus</i> spp. vai <i>Vigna</i> spp. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde Var būt spurekļa aizsardzība.	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
3.1.2	Pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko cietes ražošanā iegūst no atdalītā pupiņu augļu ūdens	Kopproteīns
3.2.1	Kaltētas ceratonijas	Klatēti ceratonijas koka (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) augļi	Kokšķiedra
3.2.3	Kaltētas ceratonijas pākstis	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kaltētus ceratonijas augļus (pākstis), no kuriem ir atdalītas pupas	Kokšķiedra
3.2.4	Kaltētu ceratonijas pākšu milti, mikronizēti	Produkts, ko iegūst, mikronizējot kaltētus ceratonijas augļus, no kuriem ir atdalītas pupas	Kokšķiedra Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
3.2.5	Ceratonijas dīgļi	Ceratonijas koka pupu dīgļi	Kopproteīns
3.2.6	Ceratonijas dīgļu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot ceratonijas dīgļus	Kopproteīns
3.2.7	Ceratonijas pupas (sēklas)	Ceratonijas koka pupas	Kokšķiedra
3.3.1	Pundurzirņi	<i>Cicer arietinum</i> L. sēklas	
3.4.1	Vīķi	<i>Ervum ervilia</i> L. sēklas	
3.5.1	Sierāboliņa sēklas	Sierāboliņa (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) sēklas	
3.6.1	Guāras milti	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot no <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guāras pupiņām augu līmi	Kopproteīns
3.6.2	Guāras dīgļu milti	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot no <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. guāras pupiņu dīgļiem augu līmi	Kopproteīns
3.7.1	Cūku pupas	<i>Vicia faba</i> L. sp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. un var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. sēklas	
3.7.2	Cūku pupu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītas cūku pupas	Ciete Kopproteīns
3.7.3	Cūku pupu apvalki; [Cūku pupu pākstis]	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas galvenokārt sastāv no ārējā apvalka	Kokšķiedra Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
3.7.4	Izlobītas cūku pupas	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas galvenokārt sastāv no cūku pupu kodoliem	Kopproteīns Koksšķiedra
3.7.5	Cūku pupu proteīns	Produkts, ko iegūst, maļot un ar gaisu fracionējot cūku pupas	Kopproteīns
3.8.1	Lēcas	<i>Lens culinaris a.o. Medik.</i> sēklas	
3.8.2	Lēcu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot lēcu sēklas	Koksšķiedra
3.9.1	Saldās lupīnas	<i>Lupinus ssp.</i> sēklas ar nelielu rūgto sēklu piejaukumu	
3.9.2	Izlobītas saldās lupīnas	Izlobītas lupīnu sēklas	Kopproteīns
3.9.3	Lupīnu apvalki [Lupīnu pākstis]	Produkts, ko iegūst, izlobot lupīnu sēklas, kas galvenokārt sastāv no ārējā apvalka	Kopproteīns Koksšķiedra
3.9.4	Lupīnu mīkstums	Produkts, ko iegūst pēc lupīnu sastāvdaļu ekstrahēšanas	Koksšķiedra
3.9.5	Lupīnu atsijas	Produkts, ko iegūst, ražojot lupīnu miltus. Tas galvenokārt sastāv no dīgļlapu daļiņām, mazāk – no apvalkiem	Kopproteīns Koksšķiedra
3.9.6	Lupīnu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanā iegūst no atdalītā lupīnu augļu ūdens vai pēc maļšanas vai fracionēšanas ar gaisu	Kopproteīns
3.9.7	Lupīnu proteīna milti	Lupīnu pārstrādes produkts, lai iegūtu miltus ar augstu proteīna saturu	Kopproteīns
3.10.1	Mung pupiņas	<i>Vigna radiata L.</i> pupiņas	
3.11.1	Zirņi	Zirņu (<i>Pisum ssp.</i>) sēklas. Var būt spurekļa aizsardzība	Spurekļa aizsardzības metode, ja nepieciešama
3.11.2	Zirņu klijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas galvenokārt sastāv no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus	Koksšķiedra
3.11.3	Zirņu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot un placinot izlobītus zirņus	Ciete
3.11.4	Zirņu milti	Zirņu maļšanas produkts	Kopproteīns
3.11.5	Zirņu apvalki	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas galvenokārt sastāv no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus, un mazākā apmērā no endospermas	Koksšķiedra
3.11.6	Izlobīti zirņi	Izlobītas zirņu sēklas	Kopproteīns Koksšķiedra
3.11.7	Zirņu atsijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas galvenokārt sastāv no dīgļlapu daļiņām, mazāk – no apvalkiem	Kopproteīns Koksšķiedra
3.11.8	Zirņu atbiras	Zirņu daļiņas, kas atlikušas pēc sijāšanas.	Koksšķiedra
3.11.9	Zirņu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanā iegūst no atdalītā zirņu augļu ūdens vai pēc maļšanas un fracionēšanas ar gaisu	Kopproteīns
3.11.10	Zirņu mīkstums	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slapjās ekstrahēšanas. Tas galvenokārt sastāv no iekšējās šķiedras un cietes	Mitrums, ja < 70 % vai > 85 % Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
3.11.11	Zirņu šķīdvielas	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slāpās ekstrahēšanas. Tas galvenokārt sastāv no šķīstošiem proteīniem un oligosaharīdiem	Mitrums, ja < 60 % vai > 85 % Kopējais cukurs Kopproteīns
3.11.12	Zirņu šķiedra	Ekstrahēšanas produkts, ko iegūst pēc izlobīto zirņu malšanas un sijāšanas	Kokšķiedra
3.12.1	Vīķi	Sējas vīķi (<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i>) un citas varietātes sēklas	
3.13.1	Turku pupas (7)	<i>Lathyrus sativus</i> L. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde	
3.14.1	Monanta vīķi	<i>Vicia monanthos</i> Desf. sēklas	

4. Bumbuļaugi, sakņaugi un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
4.1.1	Cukurbietes	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. saknes	
4.1.2	Cukurbiešu stublāji un astes	Svaigs cukura ražošanas produkts, kas galvenokārt sastāv no tīrtu cukurbiešu gabaliem ar vai bez biešu lapu daļām	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja > 50 %
4.1.3	(Biešu) cukurs; [saharoze]	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurbietēm, izmantojot ūdeni	Saharoze
4.1.4	Cukurbiešu melase	Biešu cukura ražošanas vai rafinēšanas produkts, kas iegūts no sīrupa atliekām	Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.5	Cukurbiešu melase ar daļēji atdalītu cukuru un/vai betaīnu	Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību no cukurbiešu melases ekstrahējot saharozi un/vai betaīnu	Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.6	Izomaltulozes melase	Nekristalizēta frakcija, ko iegūst izomaltulozes ražošanā ar saharozes enzimatisko konversiju no cukurbietēm	Mitrums, ja > 40 %
4.1.7	Slapjais cukurbiešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no atūdeņotiem cukurbiešu gabaliem. Minimālais mitruma daudzums 82 %. Cukura daudzums ir neliels un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja < 82 % vai > 92 %
4.1.8	Presētu cukurbiešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no atūdeņotiem un mehāniski presētiem cukurbiešu gabaliem. Maksimālais mitruma daudzums 82 %. Cukura daudzums ir neliels un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.1.9	Presētu cukurbiešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no atūdeņotiem un mehāniski presētiem cukurbiešu gabaliem un pievienotas melases. Maksimālais mitruma daudzums 82 %. Cukura daudzums samazinās (pienskābes) fermentācijas dēļ	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.1.10	Kaltētu cukurbiešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no atūdeņotiem un kaltētiem cukurbiešu gabaliem.	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10,5 %
4.1.11	Kaltētu cukurbiešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no atūdeņotiem un kaltētiem cukurbiešu gabaliem un melases.	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
4.1.12	Cukura sīrups	Produkts, ko iegūst cukura un/vai melases pārstrādē	Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze Mitrums, ja > 35 %
4.1.13	Cukurbiešu gabali, vārīti	Pārtikā lietojama cukurbiešu sīrupa ražošanas produkts, kas var būt presēts vai kaltēts	Ja kaltēti: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Ja presēti: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja > 50 %
4.1.14	Fruktooligosaharīdi	Produkts, ko enzimatiskā procesā iegūst no cukurbiešu cukura	Mitrums, ja > 28 %
4.2.1	Biešu sula	Sula, ko iegūst, presējot sarkanās bietes (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>) ar turpmāku koncentrēšanu un pasterizāciju, lai sagalabātu tipisko garšu un aromātu	Mitrums, ja < 50 % vai > 60 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.3.1	Burkāni	Dzelteno un sarkano burkānu (<i>Daucus carota</i> L.) saknes	
4.3.2	Burkānu mizas, tvaicētas	Mitrs burkānu pārstrādes produkts, kas sastāv no mizām, kas no burkānu saknēm atdalītas ar tvaiku, kam papildus var būt pievienota želatinizēta burkānu ciete Maksimālais mitruma daudzums 97 %.	Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitrums, ja < 87 % vai > 97 %
4.3.3	Burkānu sakasas	Mitrs produkts, ko burkānu pārstrādē iegūst ar mehānisko separāciju un kas galvenokārt sastāv no kaltētiem burkāniem un burkānu atliekām. Produkts var būt termiski apstrādāts. Maksimālais mitruma daudzums 97 %.	Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitrums, ja < 87 % vai > 97 %
4.3.4	Burkānu pārslas	Produkts, ko iegūst pārslveidīgi smalcinot dzelteno un sarkano burkānu saknes, kuras pēc tam tiek kaltētas	
4.3.5	Kaltēti burkāni	Dzelteno un sarkano burkānu saknes, neatkarīgi no sagatavošanas veida, kuras pēc tam tiek kaltētas	Kokšķiedra
4.3.6	Kaltētu burkānu barība	Produkts, kas sastāv no iekšējā mīkstuma un ārējām mizām, kas tiek kaltētas	Kokšķiedra
4.4.1	Cigoriņu saknes	<i>Cichorium intybus</i> L. saknes	
4.4.2	Cigoriņu stublāji un astes	Svaigs cigoriņu pārstrādes produkts. Tas galvenokārt sastāv no tīrtiem cigoriņu gabaliem un lapu daļām	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitrums, ja > 50 %
4.4.3	Cigoriņu sēklas	<i>Cichorium intybus</i> L. sēklas	
4.4.4	Presēts cigoriņu mīkstums	Inulīna ražošanas produkts no <i>Cichorium intybus</i> L. saknēm, kurš sastāv no ekstrahētām un mehāniski izspiestām cigoriņu šķēlēm. (Šķīstošie) cigoriņu ogļhidrāti un ūdens ir daļēji atdalīti.	Crude fibre Ash insoluble in HCl, if > 3,5 % of dry matter Moisture if < 65 % or > 82 %
4.4.5	Kaltēts cigoriņu mīkstums	Produkts, ko iegūst inulīna ražošanā no <i>Cichorium intybus</i> L. saknēm, kurš sastāv no ekstrahētām un mehāniski izspiestām cigoriņu šķēlēm, un vēlākā kaltēšanā. (Šķīstošie) cigoriņu ogļhidrāti ir daļēji ekstrahēti.	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
4.4.6	Cigoriņu sakņu pulveris	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot, kaltējot un samaļot cigoriņu saknes.	Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.4.7	Cigoriņu melase	Cigoriņu pārstrādes produkts, ko iegūst inulīna un oligofruktozes ražošanas laikā.	Kopproteīns Mitrums, ja < 20 % vai > 30 %
4.4.8	Cigoriņu vināze	Cigoriņu pārstrādes produkts, ko iegūst inulīna un oligofruktozes rafinēšanas laikā.	Kopproteīns Mitrums, ja < 30 % vai > 40 %
4.4.9	Cigoriņu inulīns	Inulīns ir fruktāns, ko ekstrahē no <i>Cichorium intybus</i> L. saknēm.	
4.4.10	Oligofruktozes sīrups	Produkts, ko iegūst inulīna daļējā hidrolīzē no <i>Cichorium intybus</i> L.	Mitrums, ja < 20 % vai > 30 %
4.4.11	Oligofruktoze, kaltēta	Produkts, ko iegūst inulīna daļējā hidrolīzē no <i>Cichorium intybus</i> L. un vēlākā kaltēšanā.	
4.5.1	Ķiploki, kaltēti	Balts līdz dzeltens pulveris no tīriem, samaltiem ķiplokiem, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Manioka; [tapioka]; [kasava]	<i>Manihot esculenta</i> Cranz saknes neatkarīgi no to sagatavošanas veida.	Mitrums, ja < 60 % vai > 70 %
4.6.2	Manioka, kaltēta	Maniokas saknes neatkarīgi no to sagatavošanas veida, kuras pēc tam kaltētas.	Ciete HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.7.1	Sīpolu mīkstums	Mitrs produkts, ko iegūst sīpolu (<i>Allium</i> ģints) pārstrādes laikā un kas sastāv no mizām un veselām sīpoliem. Ja no sīpolu eļļas ražošanas procesa, tad tas galvenokārt sastāv no vāritām sīpolu atliekām.	Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.7.2	Sīpoli, cepti	Mizoti un drupināti sīpolu gabali, kas pēc tam cepti.	Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Koptauki
4.8.1	Kartupeļi	<i>Solanum tuberosum</i> L. bumbuļi.	Mitrums, ja < 72 % vai > 88 %
4.8.2	Kartupeļi, mizoti	Kartupeļi, no kuriem atdalīta miza, izmantojot apstrādi ar tvaiku.	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.3	Kartupeļu mizas, tvaicētas	Mitrs kartupeļu pārstrādes produkts, kas sastāv no mizām, kuras no kartupeļu bumbuļiem atdalītas ar tvaiku, kam papildus var būt pievienota želatinizēta kartupeļu ciete. Var būt samīcīts.	Mitrums, ja < 82 % vai > 93 % Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.4	Kartupeļu atgriezumi, neapstrādāti	Produkts, ko iegūst no kartupeļiem pārtikā lietojamu kartupeļu produktu sagatavošanas laikā, kas var būt mizoti.	Mitrums, ja < 72 % vai > 88 % Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.5	Kartupeļu sakasas	Produkts, ko kartupeļu pārstrādē iegūst ar mehānisko separāciju un kas galvenokārt sastāv no kaltētiem kartupeļiem un kartupeļu atliekām. Produkts var būt termiski apstrādāts.	Mitrums, ja < 82 % vai > 93 % Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
4.8.6	Kartupeļi, samīcīti	Blanšēts vai vārīts un tad samīcīts kartupeļu produkts.	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.7	Kartupeļu pārslas	Produkts, ko iegūst, centrifūgā zāvējot mazgātus, mizotus vai nemizotus tvaicētus kartupeļus.	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.8	Kartupeļu mīkstumam	Kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samalti kartupeļiem.	Mitrums, ja < 77 % vai > 88 %
4.8.9	Kartupeļu mīkstumam, kaltēts	Kaltēts kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samalti kartupeļiem.	
4.8.10	Kartupeļu proteīns	Cietes ražošanas produkts, kas galvenokārt sastāv no proteīna vielām, kuras iegūtas pēc cietes atdalīšanas.	Kopproteīns
4.8.11	Kartupeļu proteīns, hidrolizēts	Proteīns, ko iegūst kontrolētā kartupeļu proteīnu enzimatiskā hidrolizē.	Kopproteīns
4.8.12	Kartupeļu proteīns, fermentēts	Produkts, ko iegūst kartupeļu proteīna fermentācijā un vēlākā izsmidzināšanas zāvēšanā.	Kopproteīns
4.8.13	Kartupeļu proteīns, fermentēts, šķidrums	Šķidrums produkts, ko iegūst kartupeļu proteīna fermentācijā.	Kopproteīns
4.8.14	Kartupeļu sula, koncentrēta	Koncentrēts kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no atlikušās vielas pēc šķiedras, proteīnu un cietes daļējas atdalīšanas no vesela kartupeļu mīkstuma un ūdens daļas iztvaicēšanas.	Mitrums, ja < 50 % vai > 60 % Ja mitrums < 50 %: — Kopproteīns — Koppelni
4.8.15	Kartupeļu granulas	Kaltēti kartupeļi (kartupeļi pēc mazgāšanas, mizošanas, smalcināšanas – griešanas, pārslošanas utt.) un ūdens atdalīšanas.	
4.9.1	Saldie kartupeļi	<i>Ipomoea batatas</i> L. gumi neatkarīgi no to sagatavošanas veida.	Mitrums, ja < 57 % vai > 78 %
4.10.1	Jeruzalemes artišoks; [Topinambūrs]	<i>Helianthus tuberosus</i> L. gumi neatkarīgi no to sagatavošanas veida.	Mitrums, ja < 75 % vai > 80 %

5. Citas sēklas un augļi un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
5.1.1.	Zīles	Parastā ozola <i>Quercus robur</i> L., klinšu ozola <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., korķa ozola <i>Quercus suber</i> L. vai citu ozola sugu veseli augļi.	
5.1.2.	Izlobītas zīles	Produkts, ko iegūst, izlobot zīles.	Kopproteīns Koksšķiedra
5.2.1.	Mandeles	Veseli vai daiviņās sadalīti augļi <i>Prunus dulcis</i> ar vai bez apvalka.	
5.2.2.	Mandeļu apvalki	Mandeļu apvalki, ko iegūst no izlobītām mandeļu sēklām, tās atdalot no kodoliem un samaļot.	Koksšķiedra
5.3.1.	Anīsa sēklas	<i>Pimpinella anisum</i> sēklas.	
5.4.1.	Žāvēts ābolu mīkstumam; [žāvētas ābolu čugas]	Produkts, ko iegūst <i>Malus domestica</i> sulas vai sidra ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no žāvēta augļu mīkstuma un mizām. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
5.4.2.	Presēts ābolu mīkstums; [presētas ābolu čagas]	Mitrs produkts, ko iegūst ābolu sulas vai sidra ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no presēta augļu mīkstumā un mizām. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopšķiedra
5.4.3.	Ābolu melase	Produkts, ko iegūst pektīna ražošanā no ābolu mīkstumā. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopproteīns Kopšķiedra Kopelļas un tauki, ja > 10 %
5.5.1.	Cukurbiešu sēklas	Sēklas, ko iegūst no cukurbietēm.	
5.6.1.	Griķi	<i>Fagopyrum esculentum</i> sēklas.	
5.6.2.	Griķu sēnālas un klijas	Produkts, ko iegūst griķu graudu malšanas procesā.	Kopšķiedra
5.6.3.	Griķu atsijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem griķiem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un dažādām graudu daļām. Produkts nedrīkst saturēt vairāk nekā 10 % kopšķiedras.	Kopšķiedra Ciete
5.7.1.	Sarkano galviņkāpostu sēklas	<i>Brassica oleracea var. capitata f. Rubra</i> sēklas.	
5.8.1.	Kanāriju pulgzāles sēklas	<i>Phalaris canariensis</i> sēklas.	
5.9.1.	Ķimeņu sēklas	<i>Carum carvi</i> L. sēklas.	
5.12.1.	Smalcināti kastaņi	Produkts, ko iegūst kastaņu miltu ražošanā un kas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un dažām kastaņu atliekām (<i>Castanea spp.</i>).	Kopproteīns Kopšķiedra
5.13.1.	Citrusaugļu mīkstums	Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus <i>Citrus (L.) spp</i> vai citrusu sulas ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopšķiedra
5.13.2.	Žāvēts citrusaugļu mīkstums	Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus vai citrusu sulas ražošanas laikā, un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopšķiedra
5.14.1.	Sarkanā āboliņa sēklas	<i>Trifolium pratense</i> L. Sēklas.	
5.14.2.	Baltā āboliņa sēklas	<i>Trifolium repens</i> L. sēklas.	
5.15.1.	Kafijas pupiņu apvalki	Produkts, ko iegūst no izlobītām <i>Coffea</i> auga sēklām.	Kopšķiedra
5.16.1.	Rudzupuķu sēklas	<i>Centaurea cyanus</i> L. sēklas.	
5.17.1.	Gurķu sēklas	<i>Cucumis sativus</i> L. sēklas.	
5.18.1.	Ciprešu sēklas	<i>Cupressus</i> L. sēklas.	
5.19.1.	Dateles	<i>Phoenix dactylifera</i> L. augļi. Tie var būt žāvēti.	
5.19.2.	Dateļpalmu sēklas	Dateļpalmu veselas sēklas.	Kopšķiedra
5.20.1.	Fenheļa sēklas	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill sēklas.	
5.21.1.	Vīģes	<i>Ficus carica</i> L. augļi. Tie var būt žāvēti.	
5.22.1.	Augļu kauliņi ⁽⁸⁾	Produkts, kas sastāv no riekstu vai kauleņu iekšējām ēdamajām sēklām.	
5.22.2.	Augļu mīkstums ⁽⁸⁾	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
5.22.3.	Žāvēts augļu mīkstums (*)	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kopšķiedra
5.23.1.	Kressalāti	<i>Lepidium sativum</i> L. sēklas.	Kopšķiedra
5.24.1.	Graudzāļu sekas	<i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> un <i>Juncaceae</i> dzimtas graudzāļu sēklas.	
5.25.1.	Vīnogu sēklas	No vīnogu mīkstuma atdalītas sēklas, no kurām nav atdalīta eļļa.	Koptauki Kopšķiedra
5.25.2.	Ekstrahētas vīnogu sēklas	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot eļļu no vīnogu sēklām.	Kopšķiedra
5.25.3.	Vīnogu mīkstums [vīnogu čagas]	Vīnogu mīkstums, kas ātri izžāvēts pēc alkohola ekstrahēšanas un no kura pēc iespējas ir atdalīti kātiņi un sēklas.	Kopšķiedra
5.26.1.	Lazdu rieksti	Veseli vai daiviņās sadalīti <i>Corylus</i> (L.) spp augļi ar vai bez apvalka.	
5.27.1.	Pektīns	Pektīns, kas ekstrahēts no piemērota augu materiāla.	
5.28.1.	Perillas sēklas	<i>Perilla frutescens</i> L. sēklas un to malšanas produkti.	
5.29.1.	Pīniju rieksti	<i>Pinus</i> (L.) spp. sēklas.	
5.30.1.	Pistācijas	<i>Pistacia vera</i> L. augļi.	
5.31.1.	Ceļmallapu sēklas	<i>Plantago</i> (L.) spp. sēklas.	
5.32.1.	Redīsu sēklas	<i>Raphanus sativus</i> L. sēklas.	
5.33.1.	Spinātu sēklas	<i>Spinacia oleracea</i> L. sēklas.	
5.34.1.	Mārdadžu sēklas	<i>Carduus marianus</i> L. sēklas.	
5.35.1.	Tomātu mīkstums [tomātu čagas]	Produkts, ko iegūst, presējot tomātus <i>Solanum lycopersicum</i> L. tomātu sulas ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no tomātu mizām un sēklām.	Kopšķiedra
5.36.1.	Pelašķu sēklas	<i>Achillea millefolium</i> L. sēklas.	

6. Zāles lopbarība un rupjā lopbarība un no tās iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
6.1.1.	Lapu bietes	<i>Beta</i> spp. lapas.	
6.2.1.	Graudaugi (*)	Veseli graudaugi vai to daļas. Tie var būt žāvēti, svaigi vai uzglabāti silosā.	
6.3.1.	Salmi (*)	Labības salmi.	
6.3.2.	Apstrādāti salmi (*) ⁽¹⁰⁾	Produkts, ko iegūst, attiecīgi apstrādājot labības salmus.	Nātrijs, ja apstrādē lietots NaOH
6.4.1.	Āboliņa milti	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samalot āboliņu <i>Trifolium</i> spp. Tas var saturēt līdz 20 % lucernas (<i>Medicago sativa</i> L. un <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaikus ar āboliņu.	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
6.5.1.	Zāles lopbarības milti ⁽¹¹⁾ [zāles milti] ⁽¹¹⁾ ; [zaļie milti] ⁽¹¹⁾	Produkts, ko iegūst, sakaltējot, samaļot, un atsevišķos gadījumos – sapresējot zāles lopbarības augus.	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.6.1.	Uz lauka sakaltēta zāle [siens]	Jebkuras sugas zāle, kas sakaltēta uz lauka.	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.6.2.	Augstā temperatūrā sakaltēta zāle	Produkts, ko iegūst no zāles (visas sugas), kas ir mākslīgi sakaltēta (jebkādā veidā).	Kopproteīns Šķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.6.3.	Zāle, garšaugi, pākšaugi, [zaļbarība]	Svaigi, silosā uzglabāti vai sakaltēti laukaugi, kuru sastāvā ir zāle, pākšaugi vai garšaugi, ko parasti dēvē par skābbarību, skābsienu, sienu vai zaļbarību.	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.7.1.	Kaņepju milti	Milti, ko iegūst, maļot sakaltētas <i>Cannabis sativa</i> L. lapas.	Kopproteīns
6.7.2.	Kaņepju šķiedras	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot zaļas, žāvētas un šķiedrainas kaņepes.	
6.8.1.	Cūku pupu salmi	Salmi, ko iegūst no cūku pupām.	
6.9.1.	Eļļas linu salmi	Eļļas linu (<i>Linum usitatissimum</i> L.) salmi.	
6.10.1.	Lucerna; [sējas lucerna]	<i>Medicago sativa</i> L. un <i>Medicago var. Martyn</i> augi vai to daļas.	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.2.	Uz lauka sakaltēta lucerna; [uz lauka sakaltēta sējas lucerna]	Uz lauka žāvēta lucerna.	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.3.	Augstā temperatūrā sakaltēta lucerna; [augstā temperatūrā sakaltēta sējas lucerna]	Mākslīgi sakaltēta lucerna jebkurā veidā.	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.4.	Ekstrudēta lucerna; [ekstrudēta sējas lucerna]	Ekstrudētas sējas lucernas granulas.	
6.10.5.	Lucernas milti; [sējas lucernas milti] ⁽¹²⁾	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot lucernu. Tas var saturēt līdz 20 % āboliņa vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaicīgi ar lucernu.	Kopproteīns Kopšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.6.	Lucernas atspiedas; [sējas lucernas atspiedas]	Kaltēts produkts, ko iegūst, izspiežot sulu no lucernas.	Kopproteīns Kopšķiedra
6.10.7.	Lucernas proteīna koncentrāts; [sējas lucernas proteīna koncentrāts]	Produkts, ko iegūst, mākslīgi izžāvējot lucernas izspiestās sulas daļas, un kas ir centrifugēts un termiski apstrādāts, lai nogulsnetu proteīnus.	Kopproteīns Karotīns
6.10.8.	Lucernas nosēdumi	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot proteīnus no lucernas sulas. Tas var būt žāvēts.	Kopproteīns
6.11.1.	Kukurūzas skābbarība	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> augi vai daļas, kas uzglabātas silosā.	
6.12.1.	Zirņu salmi	<i>Pisum spp.</i> salmi.	

7. Citi augi, aļģes un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
7.1.1.	Aļģes ⁽¹³⁾	Dzīvas vai pārstrādātas aļģes neatkarīgi no to sagatavošanas veida, tostarp svaigas, atdzēsētas vai saldētas aļģes.	Koproteīns Koptauki Koppelni
7.1.2.	Žāvētas aļģes ⁽¹³⁾	Produkts, ko iegūst, žāvējot aļģes. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu.	Koproteīns Koptauki Koppelni
7.1.3.	Aļģu milti ⁽¹³⁾	Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes.	Koproteīns Koptauki Koppelni
7.1.4.	Aļģu eļļa ⁽¹³⁾	Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes.	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
7.1.5.	Aļģu ekstrakts ⁽¹³⁾ ; [aļģu pārtvaices produkts] ⁽¹³⁾	Ūdeni saturošs vai alkoholisks aļģu ekstrakts, kas satur galvenokārt ogļhidrātus.	
7.2.6.	Jūraszāļu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un sasmalcinot lielaļģes, jo īpaši brūnās jūraszāles. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu.	Koppelni
7.3.1.	Mizas ⁽⁶⁾	Tīrītas un žāvētas koku un krūmu mizas.	Kopšķiedra
7.4.1.	Kaltēti ziedi ⁽⁶⁾	Uzturā lietojamu augu sakaltētu ziedu visas daļas un to sastāvdaļas.	Kopšķiedra
7.5.1.	Kaltēti brokoļi	Produkts, ko iegūst, sakaltējot <i>Brassica oleracea</i> L. augus, kas pirms tam ir nomazgāti, sasmalcināti (griešana, pārslošana utt.) un no kuriem atdalīts ūdens.	
7.6.1.	(Cukur)niedru melase	Sīrupveida produkts, ko iegūst, ražojot vai rafinējot cukuru no <i>Saccharum</i> L.	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 30 %
7.6.2.	(Cukur)niedres Daļēji atcukurota melase	Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību ekstrahējot saharozi no cukurniedru melases.	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
7.6.3.	(Niedru)cukurs [saharozē]	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurniedrēm, izmantojot ūdeni.	Saharoze
7.6.4.	Cukurniedru rauši	Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību ekstrahējot cukuru no cukurniedrēm. Tas sastāv galvenokārt no šķiedras.	Kokšķiedra
7.7.1.	Kaltētas lapas ⁽⁶⁾	Uzturā lietojamu augu žāvētas lapas un to daļas.	Kokšķiedra
7.8.1.	Lignoceluloze ⁽⁶⁾	Produkts, ko iegūst, mehāniski pārstrādājot neapstrādātu, dabiski kaltētu koksni, un kas sastāv galvenokārt no lignocelulozes.	Kokšķiedra
7.9.1.	Lakricas saknes	<i>Glycyrrhiza</i> L. saknes.	
7.10.1.	Piparmētra	Produkts, ko iegūst, sakaltējot augus <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> vai <i>Mentha viridis</i> (L.) virszemes daļas, neatkarīgi no to sagatavošanas veida.	
7.11.1.	Kaltēti spināti	Produkts, ko iegūst, sakaltējot augu <i>Spinacia oleracea</i> L., neatkarīgi no tā sagatavošanas veida.	
7.12.1.	Mojave yucca	Pulverizēts augs <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Kokšķiedra
7.13.1.	Ogleklis; [kokogles]	Produkts, ko iegūst, karbonizējot organiskos augu materiālus.	Kokšķiedra
7.14.1.	Koksne ⁽⁶⁾	Ķīmiski neapstrādāta nobriedusi koksne vai koksnes šķiedras.	Kokšķiedra

8. Piena produkti un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
8.1.1	Sviests un sviesta produkti	Sviests un produkti, kas iegūti sviesta ražošanas vai pārstrādes procesā (piemēram, sviesta serums), ja nav minēti atsevišķi.	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitruma saturs, ja > 6 %
8.2.1	Paniņas / paniņu koncentrāts / paniņu pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, ko iegūst, kuļot sviestu no krējuma, vai līdzīgos procesos. Var izmantot koncentrēšanu vai žāvēšanu.	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitruma saturs, ja > 6 %
8.3.1	Kazeīns	Produkts, ko iegūst, žāvējot no vājpiena vai paniņām ar skābēm vai himozīnu.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 10 %
8.4.1	Kazeināts	Produkts, ko iegūst no biezpiena vai kazeīna, izmantojot neitralizējošas vielas un žāvēšanu.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 10 %
8.5.1	Siers un siera produkti	Siers un produkti, kas iegūti no siera un no produktiem uz piena bāzes.	Kopproteīns Koptauki
8.6.1	Jaunpiens	Zidītāju dzīvnieku piena dziedzeru sekrēts laikā līdz piecām dienām pēc atnešanās.	Kopproteīns
8.7.1	Piena pārstrādes blakusprodukti	Piena pārstrādes procesu blakusprodukti (ieskaitot, bet ne tikai: Piena pārstrādes izejvielu atlikumi, centrifūgu vai separatoru nosēdumi, pienu saturoši ūdeņi, piena minerālvielas).	Mitruma saturs Kopproteīns Koptauki Cukuru saturs
8.8.1	Fermentēta piena produkti	Produkti, kas iegūti piena fermentācijā (piemēram, jogurts u.c.)	Kopproteīns Koptauki
8.9.1	Laktoze	Cukurs, ko iegūst no piena vai sūkalām ar attīrīšanu un žāvēšanu.	Laktoze Mitruma saturs, ja > 5 %
8.10.1	Piens / piena koncentrāts / piena pulveris ⁽¹⁴⁾	Piena dziedzeru normālas darbības sekrēts no vienas vai vairākām slaukšanas reizēm. Var izmantot koncentrēšanu vai žāvēšanu.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 5 %
8.11.1	Vājpiens / vājpiena koncentrāts / vājpiena pulveris ⁽¹⁴⁾	Piens, kura tauku saturs samazināts ar separēšanu Var izmantot koncentrēšanu vai žāvēšanu.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 5 %
8.12.1	Piena tauki	Produkts, ko iegūst, krejojot pienu.	Koptauki
8.13.1	Piena olbaltumvielu pulveris	Produkts, kas iegūts, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena izdalītas olbaltumvielas.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
8.14.1	Kondensēts un ietvaicēts piens un to produkti	Kondensēts un ietvaicēts piens un produkti, kas rodas šo produktu ražošanas vai pārstrādes procesā.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
8.15.1	Piena permeāts / piena permeāta pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, ko iegūst piena ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (kas iziet cauri membrānai), un no kura var būt daļēji izdalīta laktoze. Var būt izmantota apgrieztā osmoze un žāvēšana.	Koppelni Koppoteīns Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 %
8.16.1	Piena retentāts / piena retentāta pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, ko iegūst piena ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (ko aiztur membrāna). Var izmantot žāvēšanu.	Koppoteīns Koppelni Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 %
8.17.1	Sūkalas / sūkalu koncentrāts / sūkalu pulveris ⁽¹⁴⁾	Siera, biezpiena vai kazeīna ražošanas vai tiem līdzīgu procesu produkts. Var izmantot koncentrēšanu vai žāvēšanu.	Koppoteīns Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 % Koppelni
8.18.1	Bezlaktozes sūkalas / bezlaktozes sūkalu pulveris ⁽¹⁴⁾	Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze. Var izmantot žāvēšanu.	Koppoteīns Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 % Koppelni
8.19.1	Sūkalu proteīns / sūkalu proteīna pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, kas iegūts, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena sūkalām izdalītas olbaltumvielas. Var izmantot žāvēšanu.	Koppoteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
8.20.1	Demineralizētas bezlaktozes sūkalas / demineralizētu bezlaktozes sūkalu pulveris ⁽¹⁴⁾	Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze un minerālvielas. Var izmantot žāvēšanu.	Koppoteīns Laktoze Koppelni Mitruma saturs, ja > 8 %
8.21.1	Sūkalu permeāts / sūkalu permeāta pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, ko iegūst piena sūkalu ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (kas iziet cauri membrānai), un no kura var būt daļēji izdalīta laktoze. Var būt izmantota apgrieztā osmoze un žāvēšana.	Koppelni Koppoteīns Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 %
8.22.1	Sūkalu retentāts / sūkalu retentāta pulveris ⁽¹⁴⁾	Produkts, ko iegūst piena sūkalu ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (ko aiztur membrāna). Var izmantot žāvēšanu.	Koppoteīns Koppelni Laktoze Mitruma saturs, ja > 8 %

9. Sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
9.1.1	Dzīvnieku blakusprodukti ⁽¹⁵⁾	Sauszemes siltasiņu dzīvnieki vai to daļas, svaigas saldētas, vārītas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas.	Koppoteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 8 %
9.2.1	Dzīvnieku tauki ⁽¹⁵⁾	Produkts, kas sastāv no sauszemes siltasiņu dzīvnieku taukiem.	Koptauki Mitruma saturs, ja > 1 %
9.3.1	Apikultūras blakusprodukti	Pārstrādāts vai nepārstrādāts medus, bišu vasks, peru pieniņš, propoliss, ziedputekšņi.	Saharozē izteikts kopējais cukuru saturs

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
9.4.1	Pārstrādātas dzīvnieku olbaltumvielas ⁽¹⁵⁾	Produkts, kas iegūts, termiski apstrādājot, kaltējot un smalcinot sauszemes siltasiņu dzīvniekus vai to daļas, kas var būt daļēji attaukotas ar ekstrakcijas paņēmieni vai taukus atdalot fiziski.	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitruma saturs, ja > 8 %
9.5.1	Želatīna ražošanas procesa proteīni ⁽¹⁵⁾	Pārtikas kvalitātes dzīvnieku izcelsmes žāvēti proteīni no želatīna ražošanas.	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitruma saturs, ja > 8 %
9.6.1	Dzīvnieku proteīnu hidrolizāts ⁽¹⁵⁾	Dzīvnieku olbaltumvielu hidrolizāts, kas iegūts, dzīvnieku proteīnu noārdot ar mikroorganismiem vai enzīmiem.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.7.1	Asins milti ⁽¹⁵⁾	Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot kautu siltasiņu dzīvnieku asinis.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.8.1	Asins produkti ⁽¹⁵⁾	Produkti, ko iegūst, termiski apstrādājot kautu siltasiņu dzīvnieku asinis vai asiņu frakcijas; tiem pieskaitāma žāvēta/saldēta/ šķidra asins plazma, žāvētas asinis, žāvēti/saldēti/ šķidri sarkanie asinsķermenīši, vai to frakcijas un maisījumi.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.9.1	Ēdināšanas atkritumi [ēdināšanai izmantojamie pārtikas atkritumi]	Visi pārtikas atkritumi, kas satur dzīvnieku izcelsmes materiālus, tostarp restorānos, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un virtuvēs, arī centrālajās virtuvēs un māsaimniecību virtuvēs, cepšanai lietotu eļļu.	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitruma saturs, ja > 8 %
9.10.1	Kolagēns ⁽¹⁵⁾	Proteīna produkts, ko iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.11.1	Spalvu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un termiski apstrādājot kautu dzīvnieku spalvas, tas var būt hidrolizēts.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.12.1	Želatīns ⁽¹⁵⁾	Dabīgs šķīstošs želejošs vai neželējošs proteīns, ko iegūst no dzīvnieku kaulu, ādu un cīpslu kolagēna, ko daļēji hidrolizējot.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
9.13.1	Dradži ⁽¹⁵⁾	Produkts, ko iegūst no speķa, taukaudiem, un citiem ar ekstrakciju iegūtiem vai fiziski izņemtiem dzīvnieku izcelsmes taukiem, svaigs, saldēts vai kaltēts.	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitruma saturs, ja > 8 %
9.14.1	Dzīvnieku izcelsmes produkti ⁽¹⁵⁾	Produkti, kas komerciālu apsvērumu, ražošanas vai iepakojšanas brāķa vai citu defektu dēļ, kas apdraud sabiedrības vai dzīvnieku veselību, vairs nav paredzēti izmantošanai pārtikai; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 8 %
9.15.1	Olas	Veselas <i>Gallus gallus</i> L. olas ar čaumalu vai bez tās.	
9.15.2	Olas baltums	Produkts, ko iegūst pēc olas čaumas un olas dzeltenuma atdalīšanas, pasterizēts vai denaturēts.	Kopproteīns Denaturizēšanas metode, ja vajadzīgs
9.15.3	Olu produkti, kaltēti	Produkti, kas sastāv no pasterizētām kaltētām olām bez čaumas, vai kaltēta olas baltuma un kaltēta olu dzeltenuma maisījuma dažādās attiecībās.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
9.15.4	Cukurots olu pulveris	Kaltētas cukurotas olas vai to daļas.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 5 %
9.15.5	Olu čaumalas, kaltētas	Produkts, ko iegūst no mājputnu olām pēc to satura (olas dzeltenuma un olas baltuma savākšanas). Čaumalas ir kaltētas.	Koppelni
9.16.1	Sauszemes bezmugurkaulnieki ⁽¹⁵⁾	Sauszemes bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos vai to daļas, izņemot cilvēkiem un dzīvniekiem patogēnās sugas; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti.	

10. Zivis, citi ūdens vides organismi un no tiem iegūtie produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
10.1.1	Ūdens vides bezmugurkaulnieki ⁽¹⁶⁾	Jūras bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos vai to daļas, izņemot cilvēkiem un dzīvniekiem patogēnās sugas; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti.	
10.2.1	Ūdens vides dzīvnieku blakusprodukti ⁽¹⁶⁾	Izcelsme ir iestādes vai uzņēmumi, kuros sagatavo vai ražo produktus cilvēku pārtikai; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti.	Kopproteīns Koptauki Koppelni
10.3.1	Vēžveidīgo milti	Produkts, ko iegūst karsējot, presējot un kaltējot vēžveidīgos vai to daļas, arī savvaļas un akvakultūrā audzētās garneles.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.4.1	Zivis ⁽¹⁷⁾	Zivis vai to daļas: svaigas, saldētas, sagatavotas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas.	Kopproteīns Mitruma saturs, ja > 8 %
10.4.2	Zivju milti ⁽¹⁷⁾	Produkts, kas iegūts, termiski apstrādājot, presējot un kaltējot zivis vai to daļas, un kam pirms kaltēšanas pievienots zivju buljons.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.4.3	Zivju buljons	Kondensēts produkts, ko iegūst, ražojot zivju miltus, un kas atdalīts un stabilizēts paskābinot vai kaltējot.	Kopproteīns Koptauki Mitruma saturs, ja > 5 %
10.4.4	Zivju proteīna hidrolizāts	Produkts, ko iegūst zivju vai to daļu hidrolizē ar skābi, parasti koncentrēts kaltējot.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.4.5	Zivju asaku milti	Produkts, ko iegūst termiski apstrādājot, presējot un kaltējot zivju daļas. Tā galvenā sastāvdaļa ir zivju asakas.	Koppelni
10.4.6	Zivju eļļa	Eļļa, ko iegūst no zivīm vai zivju daļām un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu (var norādīt ziņas par sugu, piemēram, mencu aknu eļļa).	Koptauki Mitruma saturs, ja > 1 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
10.4.7	Hidrogenēta zivju eļļa	Eļļa, ko iegūst, hidrogenējot zivju eļļu.	Mitruma saturs, ja > 1 %
10.5.1	Krila eļļa	Eļļu iegūst no sagatavota un presēta jūras planktona krila un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu.	Mitruma saturs, ja > 1 %
10.5.2	Krila proteīna koncentrāta hidrolizāts	Produkts, ko iegūst krilu vai to daļu fermentatīvā noārdīšanā, parasti koncentrēts kaltējot.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.6.1	Jūras annelīda milti	Produkts, ko iegūst termiski apstrādājot un kaltējot jūras annelīdu, arī <i>Nereis virens</i> . <i>M. Sars</i> vai tā daļas.	Tauki Pelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.7.1	Jūras zooplanktona milti	Produkts, ko iegūst termiski apstrādājot, presējot un kaltējot jūras zooplanktonu, piemēram, krilu.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.7.2	Jūras zooplanktona eļļa	Eļļu iegūst no sagatavota un presēta jūras zooplanktona un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu.	Mitruma saturs, ja > 1 %
10.8.1	Molusku milti	Produkts, ko iegūst termiski apstrādājot un kaltējot moluskus, arī kalmārus un gliemenes vai to daļas.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %
10.9.1	Kalmāru milti	Produkts, ko iegūst termiski apstrādājot un kaltējot kalmārus vai kalmāru daļas.	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitruma saturs, ja > 8 %

11. Minerālvielas un no to produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
11.1.1	Kalcija karbonāts (¹⁸) [Kaļķakmens]	Produkts, ko iegūst sasmalcinot kalcija karbonāta iežus vai izgulsn'jot no skāba šķīduma.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.2	Kaļķi saturoši jūras gliemežvāki	Dabīgas izcelsmes produkts, sasmalcināts vai granulēts, piemēram, austeru gliemežvāki vai jūras gliemežvāki.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.3	Kalcija un magnija karbonāts	Kalcija un magnija karbonāta dabīgs maisījums	Kalcijs, magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.4	Fosfātkalķakmens	Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm, sasmalcināts vai granulēts	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.5	Litotamns	Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), sasmalcināts vai granulēts	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.6	Kalcija hlorīds	Tehniskais kalcija hlorīds	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.7	Kalcija hidroksīds	Tehniskais kalcija hidroksīds	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
11.1.8	Bezūdens kalcija sulfāts	Tehniskais bezūdens kalcija sulfāts, ko iegūst, sasmalcinot bezūdens kalcija sulfātu vai dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.9	Kalcija sulfāta pushidrāts	Tehniskais kalcija sulfāta pushidrāts, ko iegūst, daļēji dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.10	Kalcija sulfāta dihidrāts	Tehniskais bezūdens kalcija sulfāts, ko iegūst, sasmalcinot bezūdens kalcija sulfātu vai hidratējot kalcija sulfāta pushidrātu.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.11	Organisko skābju kalcija sāļi ⁽¹⁹⁾	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kalcija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi.	Kalcijs, organiskā skābe
11.1.12	Kalcija oksīds	Tehniskais kalcija oksīds, ko iegūst, apdedzinot dabīgo kaļķakmeni.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.13	Kalcija glikonāts	Glikonskābes kalcija sāls $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ un tā hidrāti.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.15	Kalcija sulfāts karbonāts	Produkts, kas rodas nātrija karbonāta ražošanas procesā.	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.16	Kalcija pidolāts	Tehniskais kalcija L-pidolāts	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.2.1	Magnija oksīds	Kalcinētais magnija oksīds (MgO) ar MGO saturu ne mazāku par 70 %.	Magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 15 %
11.2.2	Magnija sulfāta heptahidrāts	Tehniskais magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnijs, sērs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 15 %
11.2.3	Magnija sulfāta monohidrāts	Tehniskais magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnijs, sērs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 15 %
11.2.4	Bezūdens magnija sulfāts	Tehniskais bezūdens magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnijs, sērs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.5	Magnija propionāts	Tehniskais magnija propionāts	Magnijs
11.2.6	Magnija hlorīds	Tehniskais magnija hlorīds, vai šķīdumā, kas rodas pēc jūras ūdens dabīgas koncentrēšanas, no kura izgulsnēts nātrija hlorīds.	Magnijs, hlors, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.7	Magnija karbonāts	Dabīgais magnija karbonāts.	Magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.8	Magnija hidroksīds	Tehniskais magnija hidroksīds.	Magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.9	Magnija kālija sulfāts	Tehniskais magnija kālija sulfāts.	Magnijs, kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.10	Organisko skābju magnija sāļi ⁽¹⁹⁾	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju magnija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi.	Magnijs, organiskā skābe
11.3.1	Dikalcijs fosfāts ⁽²⁰⁾ [Kalcija hidroģenortofosfāts]	Tehniskais kalcija monohidroģenfosfāts, ko iegūst no kauliem, vai neorganiskiem avotiem ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). Ca/P > 1,2	Kalcijs, kop. fosfors, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja 10 %, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
11.3.2	Mono-dikalcija fosfāts	Ķīmisks produkts, kas sastāv no dikalcija fosfāta un monokalcija fosfāta ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja 10 %
11.3.3	Monodikalcija fosfāts; [Kalcija tetrahidrogēndiortofosfāts]	Tehniskais kalcija bisdihidrogēnfosfāts ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} < 0,9$	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.4	Trialkcija fosfāts; [Trialkcija ortofosfāts]	Tehniskais trialkcija fosfāts, ko iegūst no kauliem, vai neorganiskiem avotiem ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalcijs, kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.5	Kalcija magnija fosfāts	Tehniskais kalcija magnija fosfāts.	Kalcijs, magnijs, kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.6	Defluorēts fosfāts	Dabīgs fosfāts, kas ir apdedzināts un pēc tam termiski apstrādāts attīrīšanai no nevajadzīgajiem piemaisījumiem.	Kop. fosfors, kalcijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja 10 %, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.3.7	Dikalcija pirofosfāts; [Dikalcija difosfāts]	Tehniskais dikalcija pirofosfāts.	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.8	Magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no vienaizvietotā un/vai divaizvietotā un/vai trisaizvietotā magnija fosfāta.	Kop. fosfors, magnijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja 10 %, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.3.9	Nātrija kalcija magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no tehniskā nātrija kalcija magnija fosfāta.	Kop. fosfors, magnijs, kalcijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.10	Mononātrija fosfāts; [Nātrija dihidrogēndiortofosfāts]	Tehniskais mononātrija fosfāts ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.11	Dinātrija fosfāts; [Dinātrija dihidrogēndiortofosfāts]	Tehniskais dinātrija fosfāts ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.12	Trinātrija fosfāts; [Trinātrija ortofosfāts]	Tehniskais trinātrija fosfāts (Na_3PO_4)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.13	Nātrija pirofosfāts; [Tetranātrija difosfāts]	Tehniskais nātrija pirofosfāts.	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.14	Monokālija fosfāts; [Kālija dihidrogēndiortofosfāts]	Tehniskais monokālija fosfāts ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.15	Dikālija fosfāts; [Dikālija dihidrogēndiortofosfāts]	Tehniskais dikālija fosfāts ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.16	Kalcija nātrija fosfāts	Tehniskais kalcija nātrija fosfāts.	Kop. fosfors, kalcijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
11.3.17	Monoamonija fosfāts; [Amonija dihidrogēnortofosfāts]	Tehniskais monoamonija fosfāts ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Kop.slāpeklis, kop. fosfors, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.18	Diamonija fosfāts; [Diamonija hidrogēnortofosfāts]	Tehniskais diamonija fosfāts ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Kop. slāpeklis Kop. fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.19	Nātrija tripolifosfāts [Pentanātrija trifosfāts]	Tehniskais nātrija tripolifosfāts.	Kop. fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.20	Nātrija magnija fosfāts	Tehniskais nātrija magnija fosfāts.	Kop. fosfors, magnijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.21	Magnija hipofosfīts	Tehniskais magnija hipofosfīts ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnijs Kop. fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P ja > 10 %
11.3.22	Atlīmēti kaulu milti	Atlīmēti, sterilizēti un malti kauli, no kuriem atdalītas taukvielas.	Kop. fosfors, kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.3.23	Kaulu pelni	Dzīvnieku blakusproduktu kremācijas, dedzināšanas vai gazifikācijas minerālais atlikums.	Kop. fosfors, kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.1	Nātrija hlorīds (¹⁸)	Tehniskais nātrija hlorīds, vai produkts, ko ar kristalizāciju ietvaicējot iegūst no sāls šķīduma (vakuuma sāls), iztvaicējot jūras ūdeni (jūras sāls), vai sasmalcinot akmeņsāli.	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.2	Nātrija bikarbonāts [Nātrija hidrogēnkarbonāts]	Tehniskais nātrija bikarbonāts (NaHCO_3)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.3	Nātrija amonija (bi)karbonāts [Nātrija amonija (hidrogēn)karbonāts]	Produkts, kas rodas nātrija karbonāta un nātrija bikarbonāta ražošanas procesā, zīmju veidā satur amonija bikarbonātu (amonija bikarbonāts maks. 5 %).	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.4	Nātrija karbonāts	Tehniskais nātrija karbonāts (Na_2CO_3)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.5	Nātrija seskvikarbonāts [Trinātrija hidrogēnkarbonāts]	Tehniskais nātrija seskvikarbonāts ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.6	Nātrija sulfāts	Tehniskais nātrija sulfāts.	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.7	Organisko skābju nātrija sāļi	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju nātrija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi.	Nātrijs, organiskā skābe
11.5.1	Kālija hlorīds	Tehniskais kālija hlorīds, vai produkts, ko iegūst, sasmalcinot dabīgas izcelsmes kālija hlorīdu.	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.2	Kālija sulfāts	Tehniskais kālija sulfāts (K_2SO_4)	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
11.5.3	Kālija karbonāts	Tehniskais kālija karbonāts (K_2CO_3).	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.4	Kālija bikarbonāts [Kālija hidrogēncarbonāts]	Tehniskais kālija bikarbonāts ($KHCO_3$).	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.5	Organisko skābju kālija sāļi (¹⁹)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kālija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi.	Kālijs, organiskā skābe
11.6.1	Sēra ziedi	Tehniskais pulverveida sērs, ko iegūst no dabīgajām minerāla iegulām. Arī produkts, kas rodas naftas pārstrādes procesos, ko izmanto sēra ražotāji.	Sērs
11.7.1	Atapulģīts	Dabīgs magnija-alumīnija-silīcija minerāls.	Magnijs
11.7.2	Kvarcs	Dabīgs minerāls, ko iegūst, sasmalcinot kvarca avotus.	
11.7.3	Kristobalīts	Silīcija dioksīds, kas rodas kvarca pārkristalizācijā.	
11.8.1	Amonija sulfāts	Tehniskais amonija sulfāts($(NH_4)_2SO_4$), ko iegūst ķīmiskajā sintēzē.	Slāpekļis kopproteīna veidā, sērs
11.8.2	Amonija sulfāta šķīdums	Amonija sulfāta ūdens šķīdumi ar amonija sulfāta saturu vismaz 35 %	Slāpekļis kopproteīna veidā
11.8.3	Organisko skābju amonija sāļi	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju amonija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi.	Slāpekļis kopproteīna veidā, organiskā skābe
11.8.4	Amonija laktāts	Amonija laktāts ($CH_3CHOHCOONH_4$). Amonija laktāts, kas rodas piena sūkalu fermentācijā ar <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , un satur vismaz 44 % slāpekļa, kas izteikts kopproteīna veidā.	Slāpekļis kopproteīna veidā, koppelni
11.8.5	Amonija acetāts	Amonija acetāta (CH_3COONH_4) ūdens šķīdumi ar amonija acetāta saturu vismaz 55 %	Slāpekļis kopproteīna veidā

12. Fermentācijas (blakus-)produkti no mikroorganismiem, kuru šūnas ir inaktivētas vai nedzīvas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
12.1	Produkti, ko iegūst no dažos substrātos kultivētu specifisku mikroorganismu biomasas		
12.1.1	Proteīns no <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proteīnu saturošs metanola fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB celms 10.515); kopproteīna saturs vismaz 68 %, atstarošanas indekss vismaz 50.	Kopproteīns Koppelni Koptauki
12.1.2	Proteīns no <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> un <i>Bacillus firmus</i>	Proteīnu saturošs dabasgāzes (apm. 91 % metāna, 5 % etāna, 2 % propāna, 0,5 % izobutāna, 0,5 % butāna), amonjaka un minerāl-sāļu fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (NCIMB celms 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB celms 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB celms 13288) un <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB celms 13280); kopproteīna saturs vismaz 65 %.	Kopproteīns Koppelni Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligātās deklarācijas
12.1.3	Baktēriju proteīns no <i>Escherichia coli</i>	Proteīnu saturošs produkts — blakusprodukts, ko iegūst no <i>Escherichia coli</i> K12 kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts.	Kopproteīns
12.1.4	Baktēriju proteīns no <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Proteīnu saturošs produkts — blakusprodukts, ko iegūst no <i>Corynebacterium glutamicum</i> kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts.	Kopproteīns
12.1.5	Raugi un līdzīgi produkti [Alus raugs] [Rauga produkts]	Visi raugi un to daļas, kas iegūtas no <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> or <i>Brettanomyces</i> ssp ⁽²¹⁾ , ko iegūst, audzējot uz tādiem augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sirups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālsāļus.	Mitrums, ja < 75 % or > 97 % Ja mitrums < 75 %: kopproteīns
12.1.6	Micēlija skābbarība no penicilīna ražošanas	Micēlijs (slāpekli saturoši savienojumi), dabīgi mitrs penicilīna ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271), ko kultivē uz dažādas izcelsmes ogļhidrātiem un to hidrolizātiem, kas termiski apstrādāts un sagatavots skābbarībai, penicilīna inaktivēšanai izmantojot <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> and <i>Streptococcus lactis</i> ; slāpekļa saturs, izsakot kopproteīnā, ir vismaz 7 %.	Slāpekļis kopproteīna veidā Koppelni
12.2	Citi fermentācijas blakusprodukti		
12.2.1	Vināzes [kondensētas šķīstošas melases]	Nenorūgušu vīnu/alus misas rūpnieciskas pārstrādes blakusprodukts, piemēram, spirta, organisko skābju, rauga ražošanas blakusprodukts. Tie sastāv no šķidrās/pastveida frakcijas, ko iegūst separējot pēc nenorūgušu vīnu/isas fermentācijas. Tajos var būt fermentācijai izmantoto mikroorganismu nedzīvas šūnas, un/vai to daļas. Substrāti parasti ir augu valsts izcelsmes, piemēram, melases, cukura sirups, spirts, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālsāļus.	Kopproteīns Substrāts un attiecīgā ražošanas procesa norāde
12.2.2	L-glutamīnskābes ražošanas blakusprodukts	Koncentrēti šķidri blakusprodukts no L-glutamīnskābes ražošanas, to iegūstot <i>Corynebacterium melassecola</i> fermentācijā uz substrāta, kas satur saharozi, melases, cietes produktus un to hidrolizātus, amonija sāļus u.c. slāpekli saturošus savienojumus.	Kopproteīns
12.2.3	L-lizīna monohidrohlorīda ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Koncentrēti šķidri blakusprodukts no L-lizīna ražošanas, to iegūstot <i>Brevibacterium lactofermentum</i> fermentācijā uz substrāta, kas satur saharozi, melases, cietes produktus un to hidrolizātus, amonija sāļus u.c. slāpekli saturošus savienojumus.	Kopproteīns
12.2.4	Aminoskābju ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Šķidri blakusprodukts no aminoskābju ražošanas, tās iegūstot <i>Corynebacterium glutamicum</i> fermentācijā uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas.	Kopproteīns Koppelni
12.2.5	Aminoskābju ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Escherichia coli</i> K12	Šķidri blakusprodukts no aminoskābju ražošanas, tās iegūstot <i>Escherichia coli</i> K12 fermentācijā uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas.	Kopproteīns Koppelni
12.2.6	Enzīma ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Aspergillus niger</i>	Enzīma ražošanas blakusprodukts no <i>Aspergillus niger</i> fermentācijas uz kviešim un iesala.	Kopproteīns

13. Dažādi

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
13.1.1.	Maizes un makaronu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot maizi, cepumus, vafeles vai makaronus. Tie var būt kaltēti.	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki, ja > 5 %
13.1.2.	Konditorejas izstrādājumu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot konditorejas izstrādājumus un kūkas. Tie var būt kaltēti.	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki, ja > 5 %
13.1.3.	Brokastu pārslu ražošanā iegūti produkti	Vielas vai produkti, kas paredzēti izmantošanai cilvēku uzturā (vai ir pamats uzskatīt, ka tos var izmantot cilvēku uzturā) pārstrādātā, daļēji pārstrādātā vai nepārstrādātā veidā. Tie var būt kaltēti.	Kopproteīns, ja > 10 % Koksķiedra Kopēļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējie cukuri, ko aprēķina kā saharozi, ja > 10 %
13.1.4.	Saldumu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot saldumus, tostarp šokolādi. Tie var būt kaltēti.	Ciete Koptauki, ja > 5 % Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
13.1.5.	Saldējuma ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot saldējumu. Tie var būt kaltēti.	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki
13.1.6.	Svaigu augļu un dārzeņu pārstrādē iegūti produkti un blakusprodukti ⁽²²⁾	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot svaigus augļus un dārzeņus (tostarp mizu, veselus augļus/dārzeņu gabalus un to maisījumus). Tie var būt kaltēti vai sasaldēti.	Ciete Koksķiedra Koptauki, ja > 5 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 %
13.1.7.	Augu pārstrādē iegūti produkti ⁽²²⁾	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot veselus augus vai to daļas.	Kopsķiedra
13.1.8.	Garšvielu un garšas piedevu pārstrādē iegūti produkti ⁽²²⁾	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot garšvielas un garšas piedevas vai to daļas.	Kopproteīns, ja > 10 % Koksķiedra Kopēļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, ko aprēķina kā saharozi, ja > 10 %
13.1.9.	Garšaugu pārstrādē iegūti produkti ⁽²²⁾	Produkti, ko iegūst, sasmalcinot, samaļot, sasaldējot vai sakaltējot garšaugus vai to daļas.	Kopsķiedra
13.1.10.	Kartupeļu pārstrādē iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot kartupeļus. Tie var būt kaltēti vai sasaldēti.	Ciete Koksķiedra Koptauki, ja > 5 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
13.1.11.	Mērču ražošanā iegūti produkti un blakusprodukti	Vielas, ko iegūst mērču ražošanā, kas paredzētas izmantošanai cilvēku uzturā (vai ir pamats uzskatīt, ka tās var izmantot cilvēku uzturā) pārstrādātā, daļēji pārstrādātā vai nepārstrādātā veidā. Tās var būt kaltētas.	Koptauki
13.1.12.	Uzkodu ražošanā iegūti produkti un blakusprodukti	Produkti un blakusprodukti, ko iegūst, ražojot uzkodas – kartupeļu čipsus, kartupeļu un/vai graudaugu uzkodas (tieši ekstrudētas uzkodas, kuru pamatā ir mīkla un kas ir granulētas) un riekstus.	Koptauki
13.1.13.	Ēšanai gatavas pārtikas ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot ēšanai gatavu pārtiku. Tie var būt kaltēti.	Koptauki, ja > 5 %
13.1.14.	Alkoholisko dzērienu ražošanā iegūti augu blakusprodukti	Cieti augu produkti (tostarp ogas un sēklas, piemēram, anīsa sēklas), ko iegūst pēc šo augu macerācijas spirta šķīdumā vai pēc alkohola evaporācijas/destilēšanas vai pēc abiem šiem procesiem, ko veic alkoholisko dzērienu ražošanai paredzētu aromātizētāju izstrādē. Šie produkti ir jādēstī, lai izvairītu atlikušo alkoholu.	Kopproteīns, ja > 10 % Koksšķiedra Kopelļas/tauki, ja > 10 %
13.1.15.	Alus	Produkts, ko iegūst alus brūvēšanas procesā un ko nedrīkst pārdot kā cilvēku uzturā lietojamu dzērienu.	Alkohola saturs
13.2.1.	Karamelizēts cukurs	Produkts, ko iegūst, kontrolēti karsējot jebkura veida cukuru.	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
13.2.2.	Dekstroze	Dekstrozi iegūst cietes hidrolīzes procesā un tās sastāvā ir attīrīta un kristalizēta glikoze ar vai bez kristāliskā ūdens.	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
13.2.3.	Fruktoze	Fruktoze kā attīrīts kristālisks pulveris. To iegūst no glikozes sīrupā esošās glikozes, izmantojot glikozes izomerāzi un saharozes inversiju.	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
13.2.4.	Glikozes sīrups	Glikozes sīrups ir attīrīts un koncentrēts barojošu saharīdu šķīdums ūdenī, ko iegūst cietes hidrolīzes procesā.	Kopā cukuri Mitrums, ja > 30 %
13.2.5.	Glikozes melase	Produkts, ko iegūst glikozes sīrupu rafinēšanas procesā.	Kopā cukuri
13.2.6.	Ksiloze	No koksnes iegūts cukurs.	
13.2.7.	Laktuloze	Pussintētisks disaharīds (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoze), ko iegūst no laktozes, izomerizējot glikozi par fruktozi. Sastopams termiski apstrādātā pienā un piena produktos.	Laktuloze
13.2.8.	Glikozamīns (hitozamīns)	Aminocukurs (monosaharīds), kas ir polisaharīdu hitozāna un hitīna struktūras sastāvdaļa. To iegūst vēžveidīgo vai citu posnkāju ekto skeleta hidrolīzē vai graudu, piemēram, kukurūzas vai kviešu, fermentācijā.	Atkarībā no gadījuma – nātrijs vai kālijs
13.3.1.	Ciete ⁽²³⁾	Tehniskās kvalitātes ciete.	Ciete
13.3.2.	Uzbriedināta ciete ⁽²³⁾	Produkts, kas sastāv no cietes, kura ir izpletusies termiskā apstrādē.	Ciete
13.3.3.	Cietes ⁽²³⁾ maisījums	Produkts, kas sastāv no dabīgas un/vai modificētas pārtikas cietes, ko iegūst no dažādiem botāniskiem avotiem.	Ciete
13.3.4.	Cietes ⁽²³⁾ hidrolizāti	Produkts, ko iegūst cietes hidrolīzes procesā. Tas sastāv no proteīna, taukiem un filtrēšanas palīgierīcēm (piemēram, diatomīta zeme, koksšķiedra).	Mitrums, ja < 25 % vai > 45 % Ja mitrums < 25 %: — Koptauki — Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
13.3.5.	Dekstrīns	Dekstrīns ir ar skābi daļēji hidrolizēta ciete.	
13.3.6.	Maltodekstrīns	Maltodekstrīns ir daļēji hidrolizēta ciete.	
13.4.1.	Polidekstroze	Neregulāri savienoti glikozes polimēri, ko iegūst, termāli polimerizējot D-glikozi.	
13.5.1.	Polioli	Produkts, ko iegūst hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā. Tā sastāvā ir monosaharīdi, disaharīdi, oligosaharīdi vai polisaharīdi.	
13.5.2.	Izomalts	Cukura alkohols, ko iegūst saharozes enzimatiskās konversijas un hidrogenēšanas procesā.	
13.5.3.	Mannīts	Produkts, ko iegūst hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā. Tā sastāvā ir reducēta glikoze un/vai fruktoze.	
13.5.4.	Ksilīts	Produkts, ko iegūst ksilozes hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā.	
13.5.5.	Sorbīts	Produkts, ko iegūst glikozes hidrogenēšanas procesā.	
13.6.1.	Taukskābes ⁽²⁴⁾	Produkts, ko iegūst atskābjošanas laikā, ar sārma palīdzību, vai destilējot nenoteiktas augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļas vai taukus; arī produkts, ko iegūst, dažādos veidos pārstrādājot eļļas un taukus, kā to dara taukskābju ražotāji.	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
13.6.2.	Taukskābes, kas esterificētas ar glicerolu ⁽²⁴⁾	Glicerīdi, ko iegūst, ar taukskābēm esterificējot augu izcelsmes glicerīnu.	Mitrums, ja > 1 % Koptauki
13.6.3.	Taukskābju mono- un diglicerīdi ⁽²⁴⁾	Taukskābju mono- un diglicerīdi sastāv no pārtikas eļļas un taukos esošo taukskābju glicerīna mono-, di- un triesteru maisījuma. Tie var saturēt nelielus daudzumus brīvu taukskābju un glicerīna.	Koptauki
13.6.4.	Taukskābju sāļi ⁽²⁴⁾	Produkts, ko iegūst taukskābju, kurām ir vismaz četri oglekļa atomi, reakcijā ar kalcija, magnija, nātrija vai kālija savienojumiem.	Koptauki (pēc hidrolīzes) Mitrums Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības)
13.7.1.	Hondroitīna sulfāts	Produkts, ko iegūst, veicot ekstrahēšanu no cīpslām, kauliem un citiem dzīvnieku audiem, kas satur skrimšļus un mikstos saistaudus.	Nātrijs
13.8.1.	Neattīrīts glicerīns	Produkts, ko iegūst biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilēsteri vai etilēsteri), transesterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus. Glicerīns var saturēt minerālsāļus vai organiskos sāļus. (Maksimālais metanola saturs 0,2 %); arī produkts, ko iegūst, pārstrādājot minerālu taukus un eļļas, tostarp, veicot transesterifikāciju, hidrolīzi vai pārziepošanu.	Glicerols Kālijs Nātrijs
13.8.2.	Glicerīns	Produkts, ko iegūst biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilēsteri vai etilēsteri), transesterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus un pēc tam rafinējot glicerīnu. (Minimālais glicerola saturs: 99 % no sausas); arī produkts, ko iegūst, pārstrādājot minerālu taukus un eļļas, tostarp, veicot transesterifikāciju, hidrolīzi vai pārziepošanu.	Glicerols Kālijs Nātrijs

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti norādāmās vielas
13.9.1.	Metilsulfonilmetāns	Organisks sēra savienojums ((CH ₃) ₂ SO ₂), ko iegūst sintētiski un kas ir identisks dabiski veidotajam savienojumam augos.	Sērs
13.10.1.	Kūdra	Produkts, kas rodas augu (galvenokārt sfagnu) dabiskās sadalīšanās procesā anaerobā un oligotrofā vidē.	Kopšķiedra
13.11.1.	Propilēnglikols	Organisks savienojums (diol- vai dubult-alkohols), dēvēts arī par 1,2-propāndiolu vai propāna 1,2-diolu, kura formula ir C ₃ H ₈ O ₂ . Tas ir viskozs šķidrums ar neredzamu garšu, kas ir higroskopisks un viegli sajaucas ar ūdeni, acetonu un hloroformu.	Propilēnglikols

⁽¹⁾ Nosaukumu drīkst papildināt ar labības sugu.

⁽²⁾ Jāatzīmē, ka "kukurūza" var attiekties uz kukurūzu kā tādu, gan uz "graudiem" Tas attiecas uz visiem kukurūzas produktiem.

⁽³⁾ Ja šai sastāvdaļai veicta smalkāka malšana, nosaukumam drīkst pievienot vārdu "smalkas", vai arī nosaukumu drīkst aizstāt ar atbilstošu apzīmējumu.

⁽⁴⁾ Nosaukumu drīkst papildināt ar graudu sugu.

⁽⁵⁾ Vajadzības gadījumā var iekļaut norādi "Zems glikozinolāta daudzums", kā definēts Kopienas tiesību aktos. Tas attiecas uz visiem rapšu sēkļu produktiem.

⁽⁶⁾ Nosaukumu jāpapildina ar augu sugu.

⁽⁷⁾ Šo nosaukumu papildina ar norādi par termiskās apstrādes veidu.

⁽⁸⁾ Šim nosaukumam jāpievieno precīzāks augļa apraksts.

⁽⁹⁾ Augu suga jānorāda ailē "nosaukums".

⁽¹⁰⁾ Nosaukums ir jāpapildina ar norādi par veiktās apstrādes īpašībām.

⁽¹¹⁾ Nosaukumā drīkst norādīt zāles lopbarības kultūras sugu.

⁽¹²⁾ Terminu "rupjie milti" drīkst aizstāt ar terminu "granulas". Nosaukumā drīkst norādīt žāvēšanas veidu.

⁽¹³⁾ Nosaukumu jāpapildina ar labības sugu.

⁽¹⁴⁾ Nosaukumi nav sinonīmi, un tie galvenokārt atšķiras pēc mitruma satura; jālieto tam atbilstošais nosaukums.

⁽¹⁵⁾ Nosaukums jāpapildina attiecīgi ar

— dzīvnieka sugu un/vai

— dzīvnieka produkta daļu un/vai

— dzīvnieku kārtu (piemēram, cūku, atgremotāju, putnu), un/vai

— dzīvnieku sugu nosaukumu, ko nepārstrādā, ievērojot aizliegumu par izmantošanu tās pašas sugas dzīvniekiem (piemēram, mājputnus nesaturošs) un/vai

— pārstrādātais materiāls (piemēram, kauli, ar augstu vai zemu pelnu saturu), un/vai izmantotais process (piemēram, attaukots, attīrīts).

⁽¹⁶⁾ Nosaukums jāpapildina attiecīgi ar sugu.

⁽¹⁷⁾ Nosaukums jāpapildina sugas nosaukumu gadījumos, kad ražo no akvakultūrā audzētām zivīm.

⁽¹⁸⁾ Nosaukumam papildus vai tā vietā var norādīt avota raksturu.

⁽¹⁹⁾ Nosaukums jāgroza vai jāpapildina, norādot attiecīgi organisko skābi.

⁽²⁰⁾ Nosaukumā var iekļaut norādi par ražošanas procesu.

⁽²¹⁾ Atkarībā no zinātniskās taksonomijas raugu celmu nosaukumi var būt atšķirīgi, tāpēc var lietot arī minēto raugu nosaukumu sinonīmus.

⁽²²⁾ Vajadzības gadījumā nosaukumam jāpievieno informācija par augļu, dārzena, augu, garšvielu un garšaugu sugu.

⁽²³⁾ Nosaukumu jāpapildina, norādot botānisko izcelsmi.

⁽²⁴⁾ Nosaukums jāgroza vai jāpapildina, norādot izmantotās taukskābes.