

II

(Nelegislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 68/2013

(2013. gada 16. janvāris),

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 tās 26. panta 2. un 3. punktu,

tā kā:

- (1) Komisijas 2011. gada 16. jūnija Regula (ES) Nr. 575/2011, ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru ⁽²⁾ ("reģistrs"), aizstāja barības sastāvdaļu reģistra pirmo redakciju, kas ietverta Komisijas 2010. gada 19. marta Regulā (ES) Nr. 242/2010, ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru ⁽³⁾.
- (2) Eiropas barības aprites nozaru atbilstīgie pārstāvji izstrādāja Regulas (ES) Nr. 575/2011 grozījumus, konsultējoties ar pārējām ieinteresētajām personām, sadarbojoties ar kompetentajām valsts iestādēm un ņemot vērā attiecīgo pieredzi no Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes izdotiem atzinumiem un zinātnes un tehnoloģijas attīstību.
- (3) Šie grozījumi skar jaunus ierakstus par apstrādes procesiem un barības sastāvdaļām un esošo ierakstu uzlabojumus, jo īpaši attiecībā uz eļļas un tauku atvasinājumiem.
- (4) Turklāt grozījumi attiecas uz ķīmisko piemaisījumu maksimālo daudzumu, kas saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 1. punktu nosakāms šādiem piemaisījumiem, kas rodas ražošanas procesā vai no

pārstrādē izmantotajiem palīg līdzekļiem. Īpaši noteikumi būtu jāpiemēro tādiem agrākiem pārtikas produktiem, piemēram, produkcijas pārpalikumiem, produktiem ar formas bojājumiem vai pārtikai ar izbeigušos derīguma termiņu, kas ražoti saskaņā ar ES pārtikas aprites tiesību aktiem.

- (5) Regulas (EK) Nr. 767/2009 26. pantā minētie nosacījumi ir izpildīti.
- (6) Ņemot vērā ļoti lielo grozījumu skaitu, kuri jāveic Regulā (ES) Nr. 575/2011, saskaņotības, skaidrības un vienkāršošanas nolūkā minēto regulu ir lietderīgi atcelt un aizstāt.
- (7) Lai izvairītos no nevajadzīgiem komercprakses traucējumiem, ir lietderīgi samazināt uzņēmēju administratīvo slogu, nodrošinot laikposmu vienmērīgai marķējuma pārveidošanai.
- (8) 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. 575/2011 atceļ.

Atsauces uz atcelto regulu uzskata par atsaucēm uz šo regulu.

⁽¹⁾ OV L 229, 1.9.2009., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 159, 17.6.2011., 25. lpp.

⁽³⁾ OV L 77, 24.3.2010., 17. lpp.

3. pants

Barības sastāvdaļas, kas marķētas saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 575/2011 līdz 2013. gada 19. augustam, var turpināt laist tirgū un izmantot, līdz krājumi beidzas.

4. 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, 2013. gada 16. janvārī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

BARĪBAS SASTĀVDAĻU REGISTRS

A DAĻA

Vispārīgi 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. "Agrākie pārtikas produkti" ir pārtikas produkti (izņemot ēdināšanas atkritumus), kas ražoti cilvēku patēriņam, pilnībā ievērojot ES pārtikas aprites tiesību aktus, taču praktisku vai loģistisku apsvērumu dēļ vai sakarā ar ražošanas problēmām vai iesaiņojuma defektiem, vai citiem defektiem tie vairs nav paredzēti cilvēku patēriņam, bet to lietošana barībā nerada nekādu veselības apdraudējumu. Maksimālā daudzuma noteikšanu, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 1. punktā, nepiemēro agrākiem pārtikas produktiem un ēdināšanas atkritumiem. To piemēro tad, ja minētos produktus un atkritumus tālāk pārstrādā par barību.
4. Saskaņā ar labu praksi, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 183/2005 ⁽¹⁾ 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. Barības sastāvdaļās nedrīkst būt barībā aizliegtas vielas, līdz ar to šādām vielām nenosaka maksimālo daudzumu. Pārredzamības nolūkā uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas aprītē, parastu komercdarījumu ietvaros barības sastāvdaļas, kurām ir pieļaujams atlikumu daudzums, papildina ar attiecīgu informāciju.
5. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 183/2005 4. pantā minēto labo praksi, piemērojot ALARA ⁽²⁾ principu un neskarot Regulas (EK) Nr. 183/2005, Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 7. maija Direktīvas 2002/32/EK par nevēlamām vielām dzīvnieku barībā ⁽³⁾, Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 23. februāra Regulas (EK) Nr. 396/2005, ar ko paredz maksimāli pieļaujamās pesticīdu atlieku līmeņus augu un dzīvnieku izcelsmes pārtikā un barībā un ar ko groza Padomes Direktīvu 91/414/EEK ⁽⁴⁾, un Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām ⁽⁵⁾ piemērošanu, ir lietderīgi barības sastāvdaļu reģistrā precizēt tādu ķīmisko piemaisījumu maksimālos daudzumus, kas rodas ražošanas procesā vai no pārstrādē izmantotajiem palīg līdzekļiem un kuru saturs ir 0,1 % līmenī vai lielāks. Ja tas uzskatāms par atbilstīgu labai tirdzniecības praksei, reģistrā var arī noteikt tādu ķīmisko piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīg līdzekļu maksimālo daudzumu, kuru saturs ir zemāks par 0,1 %. Ja vien šīs Regulas B un C daļā nav noteikts citādi, maksimālo daudzumu izsaka kā svara procentu.
6. Ķīmisku piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīg līdzekļu konkrētu maksimālo daudzumu norāda vai nu B daļas procesa aprakstā, C daļas barības sastāvdaļu aprakstā, vai C daļas kategorijas beigās. Ja vien C daļā nav norādīts konkrēts maksimālais daudzums, jebkurš attiecīgajam procesam B daļā noteiktais maksimālais daudzums ir piemērojams jebkurai C daļā norādītajai barības sastāvdaļai, ciktāl barības sastāvdaļas apraksts atsaucas uz šo procesu un ciktāl attiecīgais process atbilst B daļā sniegtajam aprakstam.
7. 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.

⁽¹⁾ OV L 35, 8.2.2005., 1. lpp.

⁽²⁾ Zemākā saprātīgi sasniedzamā līmeņa princips.

⁽³⁾ OV L 140, 30.5.2002., 10. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 70, 16.3.2005., 1. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 268, 18.10.2003., 29. lpp.

8. Viena vai vairāku procesu parasto nosaukumu/apzīmētāju, kuri norādīti B daļas procesu glosārijā pēdējā ailē, pievieno ⁽¹⁾ barības sastāvdaļas nosaukumam, lai norādītu, ka, to izgatavojot, ir veikts(-i) norādītais(-ie) process(-i). Barības sastāvdaļu, kuras nosaukums ir C daļā norādīta nosaukuma un viena vai vairāku B daļā norādīto procesu parastā nosaukuma/apzīmētāja kombinācija, uzskata par iekļautu reģistrā, un tās marķējumā uzrāda tos obligāti norādāmos datus, kas šai barības sastāvdaļai noteikti attiecīgi B vai C daļas pēdējā slejā. Ja B daļas pēdējā slejā minēta procesā izmantotā konkrētā metode, to norāda barības sastāvdaļas nosaukumā.
9. Ja barības sastāvdaļas ražošanas process atšķiras no attiecīgā procesa apraksta, kas sniegts B daļas procesu glosārijā, ražošanas procesu izklāsta attiecīgās barības sastāvdaļas aprakstā.
10. Vairākām barības sastāvdaļām var izmantot sinonīmus. Šādus sinonīmus kvadrātiekvās liek C daļas barības sastāvdaļu saraksta attiecīgās barības sastāvdaļas ieraksta ailē ar virsrakstu "Nosaukums".
11. Lai atspoguļotu situāciju tirgū un valodu, ko pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji praksē lieto ar mērķi izcelt barības sastāvdaļu komercvērtību, C daļas barības vielu sarakstā, aprakstot barības sastāvdaļas, vārda "blakusprodukts" vietā ir lietots vārds "produkts".
12. Auga botāniskais nosaukums ir sniegts tikai C daļas barības sastāvdaļu saraksta pirmā ieraksta aprakstā par attiecīgo augu.
13. 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.
14. 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 saistībā 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 sālsskābē nešķīstošo pelnu daudzumu, ja tas ir kopumā lielāks par 2,2 %, vai attiecībā uz dažām 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 norādāmiem datiem par barības sastāvdaļu C daļas sarakstā ietvertajiem analītiskajiem komponentiem aizstāj obligāto uzskaitījumu, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgajā iedaļā;
 - b) ja slejā, kas attiecas uz obligāto norādīšanu barības sastāvdaļu C daļas sarakstā, nav ieraksta par analītiskajiem komponentiem, kas būtu jānorāda saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgo iedaļu, šie komponenti nav jāuzrāda marķējumā. Tomēr ja sālsskābē nešķīstošu pelnu daudzums barības sastāvdaļu C daļas sarakstā nav norādīts, daudzumu deklarē, ja tas ir lielāks par 2,2 %;
 - c) ja barības sastāvdaļu C daļas saraksta slejā "Obligāti jānorāda" 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 %, tas nav obligāti jānorāda. Ja minētajā slejā nav noteikts konkrēts mitruma līmenis, piemēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 6. punktu.
15. Barības aprītē iesaistītam uzņēmējam, kas apgalvo, ka barības sastāvdaļai ir vairāk īpašību, nekā norādīts C daļas barības sastāvdaļu saraksta slejā ar virsrakstu "Apraksts", vai atsaucas uz B daļā norādīto procesu, ko var pielīdzināt apgalvojumam (piemēram, pretpurekļa apstrāde), ir jāievēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 13. pants. Turklāt saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 9. un 10. pantu barības sastāvdaļas var atbilst īpašam barošanas mērķim.

⁽¹⁾ Atkāpjoties no šī pienākuma, procesam "zāvēšana" tas nav obligāti.

B DAĻA

Procesu glosārijs

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
1	Vētīšana	Daļiņu atdalīšana, izmantojot gaisa plūsmu	Vētīts
2	Aspirācija	Pārvietošanas laikā veikts process putekļu, smalku daļiņu un citu graudu suspendēto daļiņu atdalīšanai no graudu masas	Aspirēts
3	Blanšēšana	Organiskas vielas termiska apstrāde vārot vai tvaicējot, lai denaturētu dabīgos fermentus, mīkstinātu audus un neitralizētu aromātu, pēc kā seko iegremdēšana aukstā ūdenī, lai pārtrauktu vārīšanas procesu	Blanšēts
4	Balināšana	Dabīgās krāsas noņemšana	Balināts
5	Dzesēšana	Temperatūras pazemināšana zem apkārtējās vides temperatūras, bet virs sasaldēšanas temperatūras	Atdzesēts
6	Kapāšana	Daļiņu izmēra samazināšana, izmantojot vienu vai vairākus nažus	Kapāts
7	Tīrīšana	Priekšmetu (piesārņotāju, piemēram, akmeņu) un auga veģetatīvo daļu (piemēram, nepiesaistīto salmu daļiņu vai sēnalu, vai nezāļu) atdalīšana	Tīrīts/šķirots
8	Koncentrēšana ⁽¹⁾	Dažu sastāvdaļu īpatsvara palielināšana, atdalot ūdeni un/vai citas sastāvdaļas	Koncentrēts
9	Kondensēšana	Gāzveida vielas pārveidošana šķidrumā	Kondensēts
10	Vārīšana	Barības sastāvdaļu fizikālo un ķīmisko īpašību pārveidošana karstuma ietekmē	Vārīts
11	Drupināšana	Daļiņu izmēra samazināšana, izmantojot drupinātāju	Drupināts
12	Kristalizēšana	Attīrīšana, veidojot cietus kristālus no šķīduma. Šķīdumā esošie piemaisījumi parasti netiek ietverti kristālu režģa struktūrā	Kristalizēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
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 ⁽³⁾
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	Destilēts
21	Žāvēšana	Atūdeņošana 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 vai uzpūsts
25	Presēšana	Eļļas/tauku atdalīšana zem preses	Izspaidi/rauši un eļļa/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 produkts iekšējā ūdens straujas tvaicēšanas rezultātā sadalās, un tam piešķir noteiktu formu, presējot caur atveri	Ekstrudēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
28	Fermentēšana	Process, kura laikā tiek ražoti mikroorganismi (baktērijas, sēnītes vai raugi) vai kurā tie iedarbojas uz materiāliem, 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	Sausu graudu daļiņu izmēra samazināšana, lai atvieglotu sadalīšanu pa sastāvdaļām (galvenokārt miltiem, klijām un atsijām)	Milti, klijas, atsijas (⁴), dzīvnieku barība
32	Frakcionēšana	Barības sastāvdaļu fragmentu atdalīšana, sijājot un/vai apstrādājot ar gaisa plūsmu, kas aizpūš vieglās čaumalas daļas	Frakcionēts
33	Fragmentēšana	Barības sastāvdaļu sadalīšana daļiņās	Fragmentēts
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 recekļveidīgas līdz cietai un biežai	Sarecināts
36	Granulēšana	Īpašas formas un konsistences piešķiršana barības sastāvdaļām	Granulēts
37	Drupināšana/slipēšana	Cietu barības sastāvdaļu daļiņu izmēra samazināšana sausā vai mitrā procesā	Drupināts/slipēts
38	Karsēšana	Īpašos apstākļos veikta termiska apstrāde	Karsēts
39	Hidrogenēšana	Katalītisks process vai nu eļļu/tauku/taukskābju divkārsu piesātināšanai, ko veic augstā temperatūrā un zem ūdeņraža spiediena, lai iegūtu daļēji vai pilnīgi piesātinātus triglicerīdus/tauskābes, vai arī poliolu iegūšanai, reducējot ogļhidrātu karbonilgrupas uz hidroksilgrupām	Hidrogenēts, daļēji hidrogenēts
40	Hidrolīze	Molekulu izmēra samazināšana, veicot piemērotu apstrādi ar ūdeni un karstumu/spiedienu, enzīmiem vai skābi/sārmi	Hidrolizēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
41	Šķīdināšana	Cietas vielas vai gāzes pārveidošana par šķidrumu	Šķīdināts
42	Macerācija	Barības sastāvdaļu apjoma samazināšana, izmantojot mehāniskus līdzekļus, bieži izmieksējot ūdenī vai citos šķīdumos	Macerēts
43	Iesalošana	Graudu diedzēšana, lai aktivizētu dabīgos fermentus, kas var sadalīt cieti fermentējamos ogļhidrātos un olbaltumvielas – aminoskābēs un peptīdos	Iesalināts
44	Kausēšana	Cietas vielas pārveidošana par šķidrumu karstuma ietekmē	Kausēts
45	Mikronizēšana	Cietas vielas daļiņu vidējā diametra samazināšana līdz mikrometru mērogam	Mikronizēts
46	Apvārīšana	Mērcēšana ūdenī un termiska apstrāde cietes pilnīgai saželēšanai, kam seko žāvēšana	Apvārīts
47	Pasterizācija	Karsēšana noteiktu laiku līdz kritiskai temperatūrai, lai iznīcinātu kaitīgus mikroorganismus, pēc kuras seko strauja atdzesēšana	Pasterizēts
48	Mizošana	Ārējā apvalka/mizas noņemšana no augļiem un dārzeņiem	Mizots
49	Granulēšana	Īpašas formas piešķiršana, izspiežot caur plātņi	Granula, granulēts
50	Rīsu slīpēšana	Gandrīz pilnīga vai daļēja kliju un dīgļa atdalīšana no lobītiem rīsiem	Slīpēts
51	Uzbriedināšana	Cietes modificēšana, lai ievērojami uzlabotu tās uzbriedināšanas īpašības aukstā ūdenī	Uzbriedināts (°)
52	Izspiešana (°)	Tādu šķīdumu kā tauku, eļļas, ūdens vai sulas fiziska atdalīšana no cietām vielām	Izspaidi/rauksi (eļļu saturošām vielām) Mīkstums, čagas (augļiem u. c.) Atspiedas (cukurbietēm)
53	Rafinēšana	Pilnīga vai daļēja piemaisījumu vai nevēlamu sastāvdaļu atdalīšana, ķīmiski/fizikāli apstrādājot	Rafinēts, daļēji rafinēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
54	Graudzēšana	Barības sastāvdaļu sausa karsēšana, lai uzlabotu to sagremojamību un krāsu un/vai mazinātu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību	Graudzēts
55	Placināšana	Daļiņu izmēra samazināšana, izlaižot barības sastāvdaļas (piemēram, graudus) starp diviem valčiem/veltniem	Placināts
56	Pretspurekļa apstrāde	Process, kura mērķis ir pasargāt barības vielas no sadalīšanās spurekli, veicot fizikālu apstrādi ar karstumu, spiedienu, tvaiku un to kombināciju un/vai iedarbojoties, piemēram, ar aldehīdiem, lignosulfonātiem, nātrija hidroksīdu vai organiskām skābēm (piemēram, propionskābi vai mieciskābi) Barības sastāvdaļas, kurām pretspurekļa apstrāde veikta ar aldehīdiem, var saturēt līdz pat 0,12 % brīvo aldehīdu	Pretspurekļa apstrāde ar [ievietot pēc vajadzības]
57	Sijāšana	Dažāda izmēra daļiņu atdalīšana, lai izņemtu barības sastāvdaļas cauri sietiem un tās kratot vai berot	Sijāts
58	Krejošana	Šķidrums augšējā peldošā slāņa noņemšana ar mehāniskiem līdzekļiem, piemēram, 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 uzturvērtību	Mērcēti
61	Žāvēšana ar izsmidzināšanu	Mitrums samazināšana šķidrums, izsmidzinot barības sastāvdaļu smalkā strūklā vai miglas veidā, lai virsmas laukumu palielinātu attiecībā pret svaru, un pūšot tai cauri siltu gaisu	Žāvēts ar izsmidzināšanu
62	Tvaicēšana	Process, kurā sildīšanai un vārīšanai izmanto tvaika spiedienu, lai uzlabotu sagremojamību	Tvaicēts
63	Tostēšana	Sausa karsēšana, ko parasti piemēro eļļas augu sēklām, piemēram, lai mazinātu vai novērstu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību	Tostēts

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmējais
64	Ultrafiltrācija	Šķidrumu filtrēšana caur membrānu, kas caurlaiž tikai mazas molekulas	Ultrafiltrēts
65	Atdīgļošana	Pilnīga vai daļēja dīgļa atdalīšana no drupinātiem labības graudiem	Atdīgļots
66	Mikronizēšana ar infrasarkanajiem stariem	Termisks process graudu, sakņu, sēklu vai gumu, vai to blakusproduktu vārīšanai un grauzdēšanai ar infrasarkano staru radītu karstumu; tam parasti seko pārslošana	Infrasarkano staru mikronizēts
67	Eļļas/tauku un hidrogenētas eļļas/tauku sašķelšana	Ķīmisks process tauku/eļļu hidrolīzei. Kad tauki/eļļas augstā temperatūrā un zem augsta spiediena reaģē ar ūdeni, var iegūt neattīrītas taukskābes hidrofofā fāzē un neattīrītu glicerīnu hidrofilā fāzē	Šķelts

(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) Attiecībā uz rīsiem šo procesu sauc "lobīšana", un parastais apzīmējais ir "lobīts".

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

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

(6) 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 jānorāda
1.1.1.	Mieži	<i>Hordeum vulgare</i> L. graudi. Var būt pretpurekļa apstrāde	
1.1.2.	Mieži, uzpūsti	Produkts, ko iegūst no maltiem vai šķeltiem miežu graudiem, apstrādājot tos zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.1.3.	Mieži, grauzdēti	Miežu grauzdēšanas procesa produkts, kas ir daļēji grauzdēts ar necīgu krāsojumu	Ciete, ja > 10 % Kopproteīns, ja > 15 %
1.1.4.	Miežu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītus miežus. Tas var saturēt nelielu daļu miežu sēnalu. Var būt pretpurekļa apstrāde	Ciete
1.1.5.	Miežu šķiedra	Miežu cietes ražošanas produkts. Tas sastāv no endospermas daļiņām un galvenokārt no šķiedras	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %
1.1.6.	Miežu pākstis	Produkts, ko pēc miežu graudu sausās malšanas, sijāšanas un izlobīšanas iegūst no etanola, kas ražots no cietes	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.1.7.	Miežu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus miežus grūbās, mannas putraimos vai miltos. Tas sastāv galvenokārt no endospermas 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
1.1.9.	Miežu proteīnus saturoša barība	Miežu produkts, kas iegūts pēc cietes atdalīšanas. Tas sastāv galvenokārt no proteīna un endospermas daļiņām	Mitrums, 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 endospermas	Kokšķiedra
1.1.12.	Šķidrā miežu ciete	Sekundārās cietes daļa, ko iegūst, ražojot cieti no miežiem	Ja mitrums < 50 %: — Ciete
1.1.13.	Miežu iesala atsijas	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkts, kas sastāv no maza izmēra miežu kodoliem un to daļām, kas atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa	Kokšķiedra Koppelni, ja > 2,2 %
1.1.14.	Miežu iesals un iesala smalkne	Produkts, kas sastāv no miežu kodolu daļām un iesala, kas atdalīts iesala ražošanas laikā	Kokšķiedra
1.1.15.	Miežu iesala sēnalas	Miežu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnalu un smalknes daļiņām	Kokšķiedra
1.1.16.	Miežu cietie destilētāji, mitri	Produkts, ko iegūst, no miežiem ražojot metanolu. Tas sastāv no destilācijas cietajām barības daļiņām	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.1.17.	Miežu šķīstošie destilētāji, mitri	Produkts, ko iegūst, no miežiem ražojot etanolu. Tas sastāv no destilācijas šķīstošajām barības daļiņām	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
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 iesalinātiem labības graudiem. Var būt samalts	
1.2.1.	Kukurūza⁽²⁾	<i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.2.2.	Kukurūzas pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem 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. Var saturēt kukurūzas dīgļu daļas	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 endospermas 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 kodolu daļiņas, kas produkta pieņemšanas laikā atdalītas atsijāšanas procesā	
1.2.7.	Kukurūzas šķiedra	Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no šķiedras	Mitrums, ja < 50 % vai > 70 % Ja mitrums < 50 %: — Kokšķiedra
1.2.8.	Kukurūzas glutēns	Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti	Mitrums, ja < 70 % vai > 90 % Ja mitrums < 70 %: — Koppoteīns
1.2.9.	Kukurūzas glutēna barība	Produkts, kas iegūts kukurūzas cietes ražošanas procesā. Tas sastāv no klijām un kukurūzas šķīdvielām. Produktā var būt arī sasmalcināta kukurūza un kukurūzas dīgļu eļļas ekstrahēšanas pārpalikumi. Var būt pievienoti citi produkti, kas iegūti no cietes un cietes produktu rafinēšanas vai fermentēšanas	Mitrums, ja < 40 % vai > 65 % Ja mitrums < 40 %: — Koppoteīns — Kokšķiedra — Ciete
1.2.10.	Kukurūzas dīgļis	Mannas putrainu, miltu vai cietes ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no kukurūzas dīgļa, ārējo apvalku daļām un endospermas 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 var saturēt endospermas 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 dīgļiem	Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.2.14.	Kukurūza, uzpūsta	Produkts, ko iegūst no maltas vai šķeltas kukurūzas, apstrādājot to zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.2.15.	Kukurūzas mērcēšanas šķidrums	Graudu mērcēšanas procesā iegūtas koncentrētas šķidrās daļiņas	Mitrums, ja < 45 % vai > 65 % Ja mitrums < 45 %: — Koppoteīns
1.2.16.	Cukurkukurūzas skābbarība	Cukurkukurūzas pārstrādes nozares blakusprodukts, kas sastāv no centra vāļītēm, sēnalām un kodola pamata un kas ir kapāti un žāvēti vai presēti. Ražo, kapājot cukurkukurūzas vāļītes, sēnālas un lapas kopā ar cukurkukurūzas kodoliem	Kokšķiedra
1.2.17.	Drupināta, atdīgļota kukurūza	Produkts, kas iegūts, atdīgļojot drupinātu kukurūzu. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām un var saturēt kukurūzas dīgļu daļas un ārējos apvalkus	Kokšķiedra Ciete
1.3.1.	Prosa	<i>Panicum miliaceum</i> L. graudi	
1.4.1.	Auzas	<i>Avena sativa</i> L. un citu auzu šķirņu graudi	
1.4.2.	Izlobītas auzas	Izlobīti auzu graudi. Var būt apstrādāti ar tvaiku	
1.4.3.	Auzu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas auzas. Tas var saturēt nelielu daļu auzu sēnalu	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 endospermas	Kokšķiedra
1.4.6.	Auzu sēnālas	Produkts, ko iegūst, izlobot auzu graudus	Kokšķiedra
1.4.7.	Auzas, uzpūstas	Produkts, ko iegūst no maltām vai šķeltām auzām, apstrādājot tās zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.4.8.	Auzu putraimi	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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.4.11.	Auzu barība	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas un putrāmos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endospermas	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.	Šķelti rīsi	<i>Oryza Sativa</i> L. rīsu kodola daļa, kuras garums ir mazāks nekā trīs ceturtdaļas pilna kodola. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.2.	Slīpēti rīsi	Lobīti rīsi, no kuriem rīsu slīpēšanas laikā ir atdalītas gandrīz visas klijas un dīgļis. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.3.	Iepriekš saželēti rīsi	Produkts, ko iegūst no slīpētiem vai šķeltiem rīsiem, tos saželējot	Ciete
1.6.4.	Ekstrudēti rīsi	Produkts, ko iegūst, ekstrudējot rīsu miltus	Ciete
1.6.5.	Rīsu pārslas	Produkts, ko iegūst, pārslojot iepriekš saželētus rīsu kodolus vai šķeltus rīsu kodolus	Ciete
1.6.6.	Lobīti rīsi	Nelobīti (<i>Oryza Sativa</i> L.) rīsi, no kuriem ir atdalīts tikai apvalks. Var būt apvārīti. Lobīšanas un apstrādes procesa rezultātā var nedaudz samazināties kliju daudzums	Ciete Kokšķiedra
1.6.7.	Malti lopbarības rīsi	Produkts, ko iegūst, maļot lopbarības rīsus, kas sastāv vai nu no zaļiem, krītainiem 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. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.9.	Lobīto rīsu milti	Produkts, ko iegūst, maļot lobītos rīsus. Rīsi var būt apvārīti	Ciete Kokšķiedra
1.6.10.	Rīsu klijas	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no kodola ārējām kārtām (augļapvalks, sēklas apvalks, kodols, aleirons) un daļēji no dīgļa. Rīsi var būt apvārīti vai ekstrudēti	Kokšķiedra
1.6.11.	Rīsu klijas ar kalcija karbonātu	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no kodola ārējām kārtām (augļapvalks, sēklas apvalks, kodols, aleirons) un daļēji no dīgļa. Var saturēt līdz 23 % kalcija karbonāta, ko izmanto kā pārstrādes palīg līdzekli. Rīsi var būt apvārīti	Kokšķiedra Kalcija karbonāts

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.6.12.	Attaukotas rīsu klijas	Rīsu klijas, kas iegūtas no eļļas ekstrakcijas. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kokšķiedra
1.6.13.	Rīsu kliju eļļa	Eļļa, kas iegūta no stabilizētām rīsu klijām	Koptauki
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. Rīsi var būt apvārīti. Var saturēt līdz 0,25 % nātrija un līdz 0,25 % sulfāta	Ciete, ja > 20 % Kopproteīns, ja > 10 % Koptauki, ja > 5 % Kokšķiedra
1.6.15.	Rīsu atsijas ar kalcija karbonātu	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no aleirona slāņa un endospermas daļiņām. Var saturēt līdz 23 % kalcija karbonāta, ko izmanto kā pārstrādes palīg līdzekli. Rīsi var būt apvārīti	Ciete Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra Kalcija karbonāts
1.6.17.	Rīsu dīgļi	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no dīgļa	Koptauki Kopproteīns
1.6.18.	Rīsu dīgļu rauši	Produkts, kas atliek pēc tam, kad rīsu dīgļi ir sadrupināti ar mērķi iegūt eļļu	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
1.6.20.	Rīsu proteīns	Rīsu cietes ražošanas produkts, ko iegūst mitrās slīpēšanas, sijāšanas, atdalīšanas, koncentrēšanas un žāvēšanas procesā	Kopproteīns
1.6.21.	Rīsu šķidrā barība	Koncentrēts šķidrums produkts, ko iegūst rīsu mitrās slīpēšanas un sijāšanas procesā	Ciete
1.6.22.	Rīsi, uzpūsti	Produkts, ko iegūst, izplešot rīsu kodolus vai šķeltus rīsu kodolus	Ciete
1.6.23.	Rīsi, fermentēti	Produkts, ko iegūst, fermentējot rīsus	Ciete
1.6.24.	Nepareizi veidoti rīsi, slīpēti/krītaini rīsi, slīpēti	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no nepareizi veidotiem kodoliem un/vai krītainiem kodoliem, un/vai bojātiem kodoliem – veselīgiem vai šķeltiem. Var būt apvārīts	Ciete
1.6.25.	Nenobrieduši rīsi, slīpēti	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no nenobriedušiem rīsiem un/vai krītainiem kodoliem	Ciete
1.7.1.	Rudzi	<i>Secale cereale</i> L. graudi	
1.7.2.	Rudzu atsijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu	Ciete Kokšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.7.3.	Rudzu barība	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no rudzu klijām	Ciete Kokšķiedra
1.7.4.	Rudzu klijas	Miltu ražošanas produkts, 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, atdalot sorgo cieti. Tas sastāv galvenokārt no klijām un nedaudz glutēna. Produktā var arī būt sausas macerācijas ūdens atliekas un tam var būt pievienoti dīgļi	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 endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām	Kokšķiedra Ciete
1.10.1.	Tritikāle	<i>Triticum</i> × <i>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 pretpurekļa apstrāde	
1.11.2.	Kviešu dīgļi	Produkts, kas iegūts no iesala labības saasnošanas un iesala tīrīšanas un 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 zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.11.4.	Kviešu atsijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām	Kokšķiedra Ciete

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.11.5.	Kviešu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītus kviešus. Tas var saturēt nelielu daļu kviešu sēnalu. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kokšķiedra Ciete
1.11.6.	Kviešu barība	Miltu un iesala ražošanas produkts, 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 ⁽³⁾	Miltu un iesala ražošanas produkts, 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.	Fermentēta kviešu iesala daļiņas	Produkts, ko iegūst, kombinējot kviešu un kviešu kliju iesalošanu un fermentēšanu. Pēc tam produktu izžāvē un samaļ	Ciete Kokšķiedra
1.11.10.	Kviešu šķiedra	Šķiedra, ko iegūst kviešu apstrādē. Tā sastāv galvenokārt no šķiedras	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kokšķiedra
1.11.11.	Kviešu dīgļi	Miltu malšanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādi apstrādātiem 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 dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) šķirnes), pie kuriem var būt 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 produkts. Tas sastāv no klijām, kurām var būt daļēji atdalīti dīgļi. Tam var būt pievienotas šķīstošas atliekas, smalcināti kvieši un citi cietes un cietes rafinēšanas vai fermentēšanas produkti	Mitrums, 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 daudzumu sausnā	Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.11.19.	Šķidrā kviešu ciete	Produkts, ko cietes/glikozes un glutēna ražošanas procesā iegūst no kviešiem	Mitrums, ja < 65 % vai > 85 % Ja mitrums < 65 %: — Ciete
1.11.20.	Kviešu ciete ar proteīnu, daļēji atcukurota	Produkts, ko iegūst kviešu cietes ražošanas procesā un kas galvenokārt sastāv no daļēji cukurotas cietes, šķīstošiem proteīniem un citām šķīstošām endospermas daļām	Kopproteīns Ciete Saharozē izteiktis kopējais cukuru saturs
1.11.21.	Kviešu šķīdvielas	Miežu produkts, kas iegūts pēc mitrās proteīnu un cietes ekstrahēšanas. Var būt hidrolizēts	Mitrums, ja < 55 % vai > 85 % Ja mitrums < 55 %: — Kopproteīns
1.11.22.	Kviešu rauga koncentrāts	Mitrs blakusprodukts, kas rodas, fermentējot kviešu cieti alkohola ražošanai	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kopproteīns
1.11.23.	Kviešu iesala atsijas	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkts, kas sastāv no maza izmēra kviešu kodoliem un to daļām, kuras atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa	Kokšķiedra
1.11.24.	Kviešu iesals un iesala daļiņas	Produkts, kas sastāv no kviešu kodolu daļām un iesala, kurš atdalīts iesala ražošanas laikā	Kokšķiedra
1.11.25.	Kviešu iesala sēnālas	Kviešu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnālu un smalknes daļiņām	Kokšķiedra
1.12.2.	Graudu milti ⁽⁴⁾	Milti, ko iegūst, samaļot graudus	Ciete Kokšķiedra
1.12.3.	Graudu proteīna koncentrāts ⁽⁴⁾	Koncentrēts un izžāvēts produkts, kas iegūts no graudiem pēc tam, kad no tiem raudzēšanas procesā atdalīta ciete	Kopproteīns
1.12.4.	Labības graudu atsijas ⁽⁴⁾	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkti, kas sastāv no maziem graudiem un graudu kodolu daļām, kuras var būt atdīgļotas un kuras ir atdalītas pirms graudu turpmākas pārstrādes. Tie var saturēt vairāk kokšķiedras (piemēram, apvalku) nekā nefrakcionēti graudaugi	Kokšķiedra
1.12.5.	Graudu dīgli ⁽⁴⁾	Miltu malšanas un cietes ražošanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādi apstrādātiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas	Kopproteīns Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.12.6.	Atliekas no graudu destilēšanas, sīrups ⁽⁴⁾	Graudu produkts, ko iegūst, iztvaicējot graudu fermentēšanai un destilēšanai lietoto ūdeni; to izmanto graudu spirta ražošanā	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
1.12.7.	Mitri destilatoru graudi ⁽⁴⁾	Mitrs produkts, ko iegūst kā cieta masu, centrifugējot un/vai filtrējot graudu destilēšanai un fermentēšanai izmantoto ūdeni, ko izmanto graudu spirta ražošanā	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.8.	Koncentrētas destilatoru šķīstošās daļas ⁽⁴⁾	Mitrs produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, fermentējot un destilējot kviešu misu un cukura sīrupu pēc tam, kad no tā atdalītas klijas un glutēns. Var saturēt fermentācijā izmantoto mikroorganismu nedzīvas šūnas un/vai to daļas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns, ja > 10 %
1.12.9.	Destilatoru graudi un šķīstošās daļas ⁽⁴⁾	Produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, fermentējot un destilējot labības graudu misu un/vai citus cieti un cukuru saturošus produktus. Var saturēt fermentācijā izmantoto mikroorganismu nedzīvas šūnas un/vai to daļas. Var saturēt 2 % sulfāta. Var būt pretspurekļa apstrāde	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kopproteīns
1.12.10.	Destilatoru sausie graudi	Alkohola destilēšanas blakusprodukts, ko iegūst, izžāvējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
1.12.11.	Destilatoru tumšie graudi ⁽⁴⁾ [Destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas] ⁽⁴⁾	Alkohola destilēšanas produkts, ko iegūst, izkaltējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus, un kam ir pievienots šķiedeņa sīrups vai iztvaicēts skalojamais ūdens. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
1.12.12.	Drabiņas ⁽⁴⁾	Brūvēšanas produkts, ko iegūst no iesalinātās un neiesalinātās labības un citiem cieti saturošiem produktiem un kas var saturēt apiņu daļas. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī, bet tas var arī būt izžāvēts cietā formā. Var saturēt līdz 0,3 % dimetilpolisiloksāna, līdz 1,5 % enzīmu un līdz 1,8 % bentonīta	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.13.	Izspaidas ⁽⁴⁾	Ciets produkts, ko iegūst graudu viskija ražošanas procesā. Tas sastāv no atlikumiem, kas iegūti no iesalinātu graudu karsta ūdens ekstrakcijas. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī pēc ekstrakta notecināšanas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.12.14.	Mīsas filtrēšanas atliekas	Ciets produkts, ko iegūst alus, iesala ekstrakta un viskija spirta ražošanas procesā. Tas sastāv no malta iesala karsta ūdens ekstrakcijas un, iespējams, citiem ar cukuru un cieti bagātiem pielikumiem. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī pēc ekstrakta izspiešanas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.15.	Šķiedenis	Produkts, kas iesala viskija ražošanas procesā pēc pirmās destilācijas paliek pāri destilatorā	Kopproteīns, ja > 10 %
1.12.16.	Šķiedeņa sīrups	Produkts, ko iegūst iesala viskija ražošanas procesā, pēc pirmās destilācijas iztvaicējot destilatorā palikušo šķiedeni	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: Kopproteīns

(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 veikta smalkāka malšana, nosaukumam drīkst pievienot vārdu "smalkas" vai arī nosaukumu drīkst aizstāt ar atbilstošu apzīmējumu.

(⁴) Nosaukumu drīkst papildināt ar graudu sugu.

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.1.1.	Babasu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot <i>Orbignya</i> šķirnes babasu palmas riekstus	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
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 Koksšķiedra
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	Koksšķiedra
2.3.2.	Kakao pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, apstrādājot kakao pupiņas	Koksšķiedra 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 Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 Koksšķiedra
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 Koksšķiedra
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 pretspurekļa apstrāde	
2.5.2.	Daļēji attīrītu kokvilnas sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras un daļa sēnalu (Maksimālais koksšķiedras saturs sausnā – 22,5 %) Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koksšķiedra
2.5.3.	Kokvilnas sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras	Kopproteīns Koksšķiedra Koptauki
2.6.1.	Daļēji attīrītu zemesriekstu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot daļēji attīrītus <i>Arachis hypogaea</i> L. un citu <i>Arachis</i> sugu zemesriekstus (Maksimālais koksšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.6.2.	Daļēji attīrītu zemesriekstu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītu zemesriekstu raušus (Maksimālais koksšķiedras saturs sausnā – 16 %)	Kopproteīns Koksšķiedra
2.6.3.	Attīrītu zemesriekstu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot attīrītus zemesriekstus	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.6.4.	Attīrītu zemesriekstu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot attīrītu zemesriekstu raušus	Kopproteīns Koksšķiedra
2.7.1.	Kapoka rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) sēklas	Kopproteīns Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.8.1.	Linsēklas	Nesmalcinātas, placinātas vai maltas sējas linu (<i>Linum usitatissimum</i> L.) sēklas (minimālā botāniskā tīrība – 93 %). Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.8.2.	Linsēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas. (Minimālā botāniskā tīrība – 93 %)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.8.3.	Linsēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot linsēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.8.4.	Linsēklu raušu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas (minimālā botāniskā tīrība – 93 %). Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.8.5.	Linsēklu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot linsēklu raušus. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.9.1.	Sinepju klijas	Sinepju (<i>Brassica juncea</i> L.) ražošanas produkts. Tas 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	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gizotiju sēklas (sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums – 3,4 %)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.11.1.	Oļīvu mikstums	Eļļas 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 jānorāda
2.11.2.	Attaukota olīvu miltu barība	Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstumā raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīgvielas (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un kopiecītiņu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām	Kopproteīns Kokšķiedra
2.11.3.	Attaukoti olīvu milti	Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstumā raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām	Kopproteīns Kokšķiedra
2.12.1.	Palmu kodolu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot palmu (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)) kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.12.2.	Palmu kodolu milti	Elļas 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</i> ģints augu sēklas	
2.13.2.	Ķirbju sēklu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot <i>Cucurbita pepo</i> un <i>Cucurbita</i> ģints augu sēklas	Kopproteīns Koptauki
2.14.1.	Rapšu sēklas ⁽¹⁾	<i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indijas rapša <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz un rapša <i>Brassica rapa</i> spp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. sēklas. Minimālā botāniskā tīrība – 94 %. Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.14.2.	Rapšu sēklu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.14.3.	Rupja maluma rapšu milti	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.14.4.	Ekstrudētas rapšu sēklas	Produkts, ko iegūst no nesmalcinātām rapšu sēklām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā un zem spiediena palielinot cietes želatinizāciju. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.14.5.	Rapšu sēkļu proteīna koncentrāts	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot rapšu sēkļu raušu vai rapšu sēkļu proteīna frakciju	Kopproteīns
2.14.6.	Rapšu sēkļu raušu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filossilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.14.7.	Rapšu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēkļu raušus. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filossilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.15.1.	Saflora sēklas	Saflora (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) sēklas	
2.15.2.	Daļēji attīrītu saflora sēkļu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītas saflora sēklas	Kopproteīns Koksšķiedra
2.15.3.	Saflora sēkļu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot saflora sēklas	Koksšķiedra
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 Koksšķiedra
2.17.2.	Sezama sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot sezama sēklas	Koksšķiedra
2.17.3.	Sezama sēkļu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sezama sēklas (sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums – 5 %)	Kopproteīns Koksšķiedra Koptauki
2.18.1.	Graudzētas sojas pupiņas	Sojas pupiņas (<i>Glycine max.</i> L. Merr.), kas pakļautas attiecīgai termiskai apstrādei (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min.). Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.18.2.	Sojas pupiņu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sojas pupiņas	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.18.3.	Sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko no sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min). Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koksķiedra ja > 8 % sausnā
2.18.4.	Izlobītu sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko no izlobītām sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min). Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.18.5.	Sojas pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot sojas pupiņas	Koksķiedra
2.18.6.	Ekstrudētas sojas pupiņas	Produkts, ko iegūst no sojas pupiņām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā un zem spiediena palielinot cietes želatīnizāciju. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki
2.18.7.	Sojas pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko pēc fermentācijas vai otrreizējas ekstrahēšanas iegūst no lobītām sojas pupiņām, kurām ekstrahētas taukvielas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni	Kopproteīns
2.18.8.	Sojas pupiņu mīkstums [Sojas pupiņu pasta]	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot sojas pupiņas pārtikas ražošanas vajadzībām	Kopproteīns
2.18.9.	Sojas pupiņu melase	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas	Kopproteīns Koptauki
2.18.10.	Sojas pupiņu sagatavošanas blakusprodukts	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas, lai ražotu pārtikas izstrādājumus no sojas pupiņām	Kopproteīns
2.18.11.	Sojas pupiņas	Sojas (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) pupiņas	Ureāzes aktivitāte, ja > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Sojas pupiņu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas sojas pupiņas (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min)	Kopproteīns
2.18.13.	Sojas pupiņu miltu barība	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 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfī silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecitīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koksķiedra ja > 8 % sausnā

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.18.14.	Izlobītu sojas pupiņu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītām sojas pupiņām pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min). Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filossilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.19.1.	Saulespuķu sēklas	Saulespuķu <i>Helianthus annuus</i> L. sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.19.2.	Saulespuķu sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot saulespuķu sēklas	Kopproteīns Koptauki Koksšķiedra
2.19.3.	Saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.19.4.	Izlobītu saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks (Koksšķiedras maksimums sausnā – 27,5 %)	Kopproteīns Koksšķiedra
2.19.5.	Saulespuķu sēklu apvalki	Produkts, ko iegūst, izlobot saulespuķu sēklas	Koksšķiedra
2.19.6.	Saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filossilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.19.7.	Barība no izlobītu saulespuķu sēklu miltiem	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks. Var saturēt līdz 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filossilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), un koplecītīnu no integrētām smalcināšanas un rafinēšanas iekārtām (Maksimālais koksšķiedras saturs sausnā – 27,5 %)	Kopproteīns Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.20.1.	Augu eļļa un tauki ⁽²⁾	Eļļa un tauki, ko iegūst no augiem (izņemot rīcinellju no rīcinauga); tie var būt attīrīti ar hidratācijas metodi, rafinēti un/vai hidroģenēti	Mitrums, ja > 1 %
2.21.1.	Koplecitīni	Produkts, ko iegūst, ar hidratācijas metodi no eļļas augu sēklām un eļļas augu augļiem atdalot kopeļļu. Šādas kopeļļas atdalīšanas laikā var tikt pievienota citronskābe, fosforskābe vai nātrija hidroksīds	
2.22.1.	Kaņepju sēklas	Kontrolēto kaņepju sēklas (<i>Cannabis sativa</i> L.) ar maksimālo THC saturu atbilstoši 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> L. sēklas	
2.23.2.	Magoņu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot magoņu sēklu raušus	Kopproteīns

(1) Vajadzības gadījumā var iekļaut norādi "Zems glikozinolāta saturs", kā definēts Kopienas tiesību aktos. Tas attiecas uz visiem rapšu sēklu produktiem.

(2) Nosaukumu papildina ar augu sugu.

3. Pākšaugu sēklas un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.1.1.	Graudzētas pupiņas	<i>Phaseolus</i> spp. vai <i>Vigna</i> ssp. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde. Var būt pretspurekļa apstrāde	
3.1.2.	Pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā pupiņu augļu ūdens	Kopproteīns
3.2.1.	Kaltētas ceratonija	Kaltēti 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 Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
3.2.5.	Ceratonijas dīgļi	Ceratonijas koka pupu dīgļi	Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 guāras (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.) pupiņām augu līmi	Kopproteīns
3.6.2.	Guāras dīgļu milti	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot no guāras pupiņu dīgļiem augu līmi	Kopproteīns
3.7.1.	Cūku pupas	<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. un var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. sēklas	
3.7.2.	Cūku pupu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas cūku pupas	Ciete Kopproteīns
3.7.3.	Cūku pupu apvalki [Cūku pupu pākstis]	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas sastāv galvenokārt no ārējā apvalka	Kokšķiedra Kopproteīns
3.7.4.	Izlobītas cūku pupas	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas sastāv galvenokārt no cūku pupu kodoliem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.7.5.	Cūku pupu proteīns	Produkts, ko iegūst, maļot un ar gaisu frakcionējot cūku pupas	Kopproteīns
3.8.1.	Lēcas	<i>Lens culinaris</i> a.o. Medik sēklas	
3.8.2.	Lēcu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot lēcu sēklas	Kokšķiedra
3.9.1.	Saldās lupīnas	<i>Lupinus</i> ssp. 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 sastāv galvenokārt no ārējā apvalka	Kopproteīns Kokšķiedra
3.9.4.	Lupīnu mikstums	Produkts, ko iegūst pēc lupīnu sastāvdaļu ekstrahēšanas	Kokšķiedra
3.9.5.	Lupīnu atsijas	Produkts, ko iegūst lupīnu miltu ražošanas procesā. Tas sastāv galvenokārt no dīgļlapu daļiņām un mazākā apmērā no apvalkiem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.9.6.	Lupīnu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā lupīnu augļu ūdens vai pēc malšanas vai frakcionēšanas ar gaisu	Kopproteīns
3.9.7.	Lupīnu proteīna milti	Lupīnu pārstrādes produkts, lai iegūtu miltus ar augstu proteīna saturu	Kopproteīns

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.10.1.	Zeltainās pupiņas	<i>Vigna radiata</i> L. pupiņas	
3.11.1.	Zirņi	Zirņu (<i>Pisum ssp.</i>) sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	
3.11.2.	Zirņu klijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus	Kokšķiedra
3.11.3.	Zirņu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas zirņu sēklas	Ciete
3.11.4.	Zirņu milti	Zirņu malšanas produkts	Kopproteīns
3.11.5.	Zirņu apvalki	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus, un mazākā apmērā no endospermas	Kokšķiedra
3.11.6.	Izlobīti zirņi	Izlobītu zirņu sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
3.11.7.	Zirņu atsijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no dīgļlapu daļiņām un mazākā apmērā no apvalkiem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.11.8.	Zirņu atbiras	Mehāniskas sijāšanas produkts, kas sastāv no zirņu kodolu daļām, kas atdalītas pirms turpmākas pārstrādes	Kokšķiedra
3.11.9.	Zirņu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā zirņu augļu ūdens vai pēc malšanas un frakcionēšanas ar gaisu; var būt daļēji hidrolizēts	Kopproteīns
3.11.10.	Zirņu mikstums	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slapjās ekstrahēšanas. Tas sastāv galvenokārt no iekšējās šķiedras un cietes	Mitrums, ja < 70 % vai > 85 % Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
3.11.11.	Zirņu šķīdvielas	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slapjās ekstrahēšanas. Tas sastāv galvenokārt no šķīstošiem proteīniem un oligosaharīdiem	Mitrums, ja < 60 % vai > 85 % Kopā cukuri Kopproteīns
3.11.12.	Zirņu šķiedra	Ekstrahēšanas produkts, ko iegūst pēc izlobīto zirņu malšanas un sijāšanas	Kokšķiedra
3.12.1.	Viķi	Sējas viķi (<i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i>) un citu šķirņu sēklas	
3.13.1.	Turku pupas	<i>Lathyrus sativus</i> L. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde	Termiskās apstrādes metode
3.14.1.	Monanta viķi	<i>Vicia monanthos</i> Desf. sēklas	

4. Bumbuļaugi, sakņaugi un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.1.1.	Cukurbietes	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. sakne	
4.1.2.	Cukurbiešu stublāji un astes	Svaigs cukura ražošanas produkts, kas sastāv galvenokārt no tīrītu cukurbiešu gabaliem ar vai bez biešu lapu daļām	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja > 50 %
4.1.3.	(Biešu) cukurs [saharoze]	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurbietēm, izmantojot ūdeni	Saharoze
4.1.4.	(Cukur)biešu melase	Biešu cukura ražošanas vai rafinēšanas produkts, kas iegūts no sīrupa atliekām. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu. Var saturēt līdz 0,5 % pretplāvas aģentu. Var saturēt līdz 2 % sulfāta. Var saturēt līdz 0,25 % sulfīta	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.5.	(Cukur)biešu melase ar daļēji atdalītu cukuru un/vai betaīnu	Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību no cukurbiešu melases ekstrahējot saharozi un/vai betaīnu. Var saturēt līdz 2 % sulfāta. Var saturēt līdz 0,25 % sulfīta	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozes melase	Nekristalizēta frakcija, ko iegūst izomaltulozes ražošanas procesā no cukurbietēm iegūst ar saharozes enzimatisko konversiju	Mitrums, ja > 40 %
4.1.7.	Slapjais (cukur)biešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs. Minimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums ir neliels un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 82 % vai > 92 %
4.1.8.	Presētu cukurbiešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs un kuras ir mehāniski presētas. Maksimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums ir neliels, un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei. Var saturēt līdz 1 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.1.9.	Presētu (cukur)biešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs, kuras ir mehāniski presētas un kurām pievienota melase. Maksimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums samazinās (pienskābes) fermentācijas dēļ. Var saturēt līdz 1 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.1.10.	Kaltētu (cukur)biešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs un kuras ir mehāniski presētas un žāvētas. Var saturēt līdz 2 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10,5 %
4.1.11.	Kaltētu (cukur)biešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs, kuras ir mehāniski presētas un žāvētas un kurām pievienota melase. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu. Var saturēt līdz 2 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
4.1.12.	Cukura sīrups	Produkts, ko iegūst cukura un/vai melases pārstrādē. Var saturēt līdz 0,5 % sulfāta. Var saturēt līdz 0,25 % sulfīta	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 35 %
4.1.13.	Cukurbiešu gabali, vārtī	Pārtikā lietojama cukurbiešu sīrupa ražošanas produkts, kas var būt presēts vai kaltēts	Ja kaltēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Ja presēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas 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</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) un veicot turpmāku koncentrēšanu un pasterizāciju, lai saglabātu tipisko garšu un aromātu	Mitrums, ja < 50 % vai > 60 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.3.1.	Burkāni	Dzelteno un sarkano burkānu (<i>Daucus carota</i> L.) sakne	
4.3.2.	Burkānu mizas, tvaicētas	Mitrs burkānu pārstrādes produkts, kas sastāv no mizām, kuras no burkāna saknes atdalītas ar tvaiku un kam papildus var būt pievienota želatinizēta burkānu ciete. Maksimālais mitruma saturs: 97 %	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Mitrums, ja < 87 % vai > 97 %
4.3.3.	Burkānu sakasas	Mitrs produkts, ko burkānu pārstrādes procesā iegūst mehāniskas separācijas veidā un kas sastāv galvenokārt no kaltētiem burkāniem un burkānu atliekām. Produkts var būt termiski apstrādāts. Maksimālais mitruma saturs: 97 %	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas 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	Koksšķiedra
4.3.6.	Kaltētu burkānu barība	Produkts, kas sastāv no iekšējā mīkstuma un ārējām mizām, kas tiek kaltētas	Koksšķiedra
4.4.1.	Cigoriņu saknes	<i>Cichorium intybus</i> L. saknes	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.4.2.	Cigoriņu stublāji un astes	Svaigs cigoriņu pārstrādes produkts. Tas sastāv galvenokārt 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. Var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,2 % sulfīta	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitrums, ja < 65 % vai > 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. Var saturēt līdz 2 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.4.6.	Cigoriņu sakņu pulveris	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot, kaltējot un samaļot cigoriņu saknes. Var saturēt līdz 1 % pretsalīpes aģentu	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.4.7.	Cigoriņu melase	Cigoriņu pārstrādes produkts, ko iegūst inulīna un oligofruktozes ražošanas laikā. Cigoriņu melase sastāv no organiska augu materiāla un minerālvielām. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu	Kopproteīns Koppelni Mitrums, ja < 20 % vai > 30 %
4.4.8.	Cigoriņu vināze	Cigoriņu pārstrādes blakusprodukts, ko iegūst pēc inulīna un oligofruktozes atdalīšanas un jonu apmaiņas eluēšanas. Cigoriņu vināze sastāv no organiska augu materiāla un minerālvielām. Var saturēt līdz 1 % pretputošanas aģentu	Kopproteīns Koppelni Mitrums, ja < 30 % vai > 40 %
4.4.9.	Cigoriņu inulīns	Inulīns ir fruktāns, ko ekstrahē no <i>Cichorium intybus</i> L. saknēm. Neapstrādāts cigoriņu inulīns var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	
4.4.10.	Oligofruktozes sīrups	Produkts, ko iegūst inulīna daļējā hidrolīzē no <i>Cichorium intybus</i> L. Neapstrādāts oligofruktozes sīrups var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	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, samaltiņiem ķiplokiem, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1.	Manioka; [tapioka]; [kasava]	<i>Manihot esculenta</i> Cranz saknes, neatkarīgi no to pasniegšanas veida	Mitrums, ja < 60 % vai > 70 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 veselīgiem sīpoliem. Ja no sīpolu eļļas ražošanas procesa, tad tas galvenokārt sastāv no vārītām 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
4.7.3.	Sīpolu šķīdvielas	Sausais produkts, ko iegūst svaigu sīpolu pārstrādes laikā. To iegūst ekstrakcijā ar spirtu un/vai ūdeni, ūdens vai spirta frakciju atdala un žāvē izsmidzinot. Tas sastāv galvenokārt no ogļhidrātiem	Koksšķiedra
4.8.1.	Kartupeļi	<i>Solanum tuberosum</i> L. bumbuļi	Mitruma, 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	Mitruma, 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	Mitruma, 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	Mitruma, ja < 82 % vai > 93 % Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.6.	Kartupeļi, samīcīti	Blanšēts vai vārīts un tad samīcīts kartupeļu produkts	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.8.7.	Kartupeļu pārslas	Produkts, ko iegūst, centrifūgā žāvējot mazgātus, mizotus vai nemizotus tvaicētus kartupeļus	Ciete Koksšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas
4.8.8.	Kartupeļu mīkstum	Kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samalti kartupeļiem	Mitrums, ja < 77 % vai > 88 %
4.8.9.	Kartupeļu mīkstum, 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 žāvēšanā	Kopproteīns
4.8.13.	Kartupeļu proteīns, fermentēts, šķidr	Šķidr 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, pārslšanas 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 jānorāda
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 samālot	Koksšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.2.3.	Mandeļu kodolu rauši	Elļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot mandeļu kodolus	Kopproteīns Kokšķiedra
5.3.1.	Anīsa sēklas	<i>Pimpinella anisum</i> sēklas	
5.4.1.	Žāvēts ābolu mīkstums; [žāvētas ābolu čagas]	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	Kokšķiedra
5.4.2.	Ābolu mīkstums, presēts; [ābolu čagas, presētas]	Mitrs produkts, ko iegūst ābolu sulas vai sidra ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no presēta augļu mīkstuma un mizām. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra
5.4.3.	Ābolu melase	Produkts, ko iegūst pektīna ražošanā no ābolu mīkstuma. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kopproteīns Kokšķiedra Kopeļļas 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 sēnalas un klijas	Produkts, ko iegūst griķu graudu malšanas procesā	Kokšķiedra
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 % kokšķiedras	Kokšķiedra Ciete
5.7.1.	Sarkano galviņkāpostu sēklas	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> sēklas	
5.8.1.	Kanāriju spulgzāles 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</i> spp.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.13.1.	Citrusaugļu mīkstums	Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus <i>Citrus</i> (L.) spp vai citrusu sulas ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra
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	Kokšķiedra
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	Kokšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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	Kokšķiedra
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 ⁽¹⁾	Produkts, kas sastāv no riekstu vai kauleņu iekšējām ēdamajām sēklām	
5.22.2.	Augļu mīkstums ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra
5.22.3.	Augļu mīkstums, žāvēts ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra
5.23.1.	Kressalāti	<i>Lepidium sativum</i> L. sēklas	Kokšķiedra
5.24.1.	Graudzāļu sēklas	<i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> un <i>Juncaceae</i> dzimtas graudzāļu sēklas	
5.25.1.	Vīnogu sēklas	No vīnogu mīkstuma atdalītas <i>vitis</i> L. sēklas, no kurām nav atdalīta eļļa	Koptauki Kokšķiedra
5.25.2.	Ekstrahētas vīnogu sēklas	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot eļļu no vīnogu sēklām	Kokšķiedra
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	Kokšķiedra
5.25.4.	Vīnogu sēklu šķīdvielas	Produkts, ko iegūst no vīnogu sēklām pēc vīnogu sulas ražošanas. Tas satur galvenokārt ogļhidrātus. Tas var būt koncentrēts	Kokšķiedra
5.26.1.	Lazdu rieksti	Veseli vai daiviņās sadalīti <i>Corylus</i> (L.) spp. augļi ar vai bez apvalka	
5.26.2.	Lazdu riekstu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot lazdu riekstu kodolus	Kopproteīns Kokšķiedra

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.27.1.	Pektīns	Pektīnu iegūst, ekstrahējot ar ūdeni (dabīgo šķirņu) attiecīgo augu materiālu, parasti citrusaugļus vai ābolus. Izgulsnēšanai drīkst lietot tikai metanolu, etanolu un propān-2-olu. Var saturēt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola atsevišķi vai kombinācijā bezūdens vielā. Pektīns sastāv galvenokārt no daļēji metilesterificētas poligalakturonskābes un tās amonija, nātrija, kālija un kalcija sāļiem	
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	Kokšķiedra
5.36.1.	Pelašķu sēklas	<i>Achillea millefolium</i> L. sēklas	
5.37.1.	Aprikožu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot aprikožu kodolus (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Var saturēt ciānūdeņražskābi	Kopproteīns Kokšķiedra
5.38.1.	Melnā kumīna rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot melnā kumīna sēklas (<i>Bunium persicum</i> L.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.39.1.	Gurķenes sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gurķenes sēklas (<i>Borago officinalis</i> L.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.40.1.	Naktssveces rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot naktssveces sēklas (<i>Oenothera</i> L.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.41.1.	Granātābolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot granātābolu sēklas (<i>Punica granatum</i> L.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.42.1.	Valriekstu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot valriekstu kodolus (<i>Juglans regia</i> L.)	Kopproteīns Kokšķiedra

(1) Nosaukumu papildina ar augu sugu.

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
6.1.1.	Lapu bietes	<i>Beta</i> spp. lapas	
6.2.1.	Graudaugi ⁽¹⁾	Veseli graudaugi vai to daļas. Tie var būt žāvēti, svaigi vai uzglabāti silosā	
6.3.1.	Salmi ⁽¹⁾	Labības salmi	
6.3.2.	Salmi, apstrādāti ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produkts, ko iegūst, attiecīgi apstrādājot labības salmus	Nātrijs, ja apstrādē lietots NaOH
6.4.1.	Āboliņa milti	Produkts, kas iegūts, sakaltējot un maļot āboliņu <i>Trifolium</i> ssp. Tas var saturēt līdz 20 % lucernas (<i>Medicago sativa</i> L. un <i>Medicago</i> var. Martyn) vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaikus ar āboliņu	Kopproteīns Koksšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas
6.5.1.	Zāles lopbarības milti ⁽³⁾ [zāles milti] ⁽³⁾ ; [zaļie milti] ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst, sakaltējot, samaļot, un atsevišķos gadījumos – sapsesējot zāles lopbarības augus	Kopproteīns Koksšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas
6.6.1.	Uz lauka sakaltēta zāle [siens]	Jebkuras sugas zāle, kas sakaltēta uz lauka	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas
6.6.2.	Augstā temperatūrā sakaltēta zāle	Produkts, ko iegūst no zāles (visas sugas), kas ir mākslīgi sakaltēta (jebkāda veidā)	Kopproteīns Šķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas
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 % sausas
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</i> var. Martyn augi un to daļas	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas
6.10.2.	Lucerna, uz lauka sakaltēta; [sējas lucerna, uz lauka sakaltēta]	Lucerna, uz lauka žāvēta	HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausas

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
6.10.3.	Lucerna, augstā temperatūrā sakaltēta; [sējas lucerna, augstā temperatūrā sakaltēta]	Mākslīgi sakaltēta lucerna jebkurā veidā	Kopproteīns Koksšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.4.	Lucerna, ekstrudēta; [sējas lucerna, ekstrudēta]	Ekstrudētas sējas lucernas granulas	
6.10.5.	Lucernas milti ⁽¹⁾; [sējas lucernas milti] ⁽⁴⁾	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 Koksšķiedra HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 % sausnas
6.10.6.	Lucernas atspiedas; [sējas lucernas atspiedas]	Kaltēts produkts, ko iegūst, izspiežot sulu no lucernas	Kopproteīns Koksšķiedra
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 Karatīns
6.10.8.	Lucernas šķīdvielas	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</i> spp. salmi	

⁽¹⁾ Nosaukumu papildina ar augu sugu.

⁽²⁾ Nosaukums ir jāpapildina ar norādi par veiktās apstrādes īpašībām.

⁽³⁾ Nosaukumā drīkst norādīt zāles lopbarības kultūras sugu.

⁽⁴⁾ Terminu "rupjie milti" drīkst aizstāt ar terminu "granulas". Nosaukumā drīkst norādīt žāvēšanas veidu.

7. Citi augi, aļģes un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
7.1.1.	Aļģes ⁽¹⁾	Dzīvas vai pārstrādātas aļģes, tostarp svaigas, atdesētas vai saldētas aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % preputošanas aģentu	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.1.2.	Žāvētas aļģes ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst, žāvējot aļģes. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu. Var saturēt līdz 0,1 % preputošanas aģentu	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.1.3.	Aļģu milti ⁽¹⁾;	Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % preputošanas aģentu	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.1.4.	Aļģu eļļa ⁽¹⁾	Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % preputošanas aģentu	Koptauki Mitrums, ja > 1 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
7.1.5.	Aļģu ekstrakts ⁽¹⁾ ; [Aļģu pārtveices produkts] ⁽¹⁾	Ūdeni saturošs vai alkoholisks aļģu ekstrakts, kas satur galvenokārt ogļhidrātus. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu	
7.2.6.	Jūraszāļu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un sasmalcinot lielāļģes, jo īpaši brūnās jūraszāles. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu	Koppelni
7.3.1.	Mizas ⁽²⁾	Tīrītas un žāvētas koku vai krūmu mizas	Kokšķiedra
7.4.1.	Ziedi ⁽²⁾ , kaltēti	Uzturā lietojamu augu sakaltētu ziedu visas daļas un to sastāvdaļas	Kokšķiedra
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. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu. Var saturēt līdz 0,5 % pretplāvas aģentu. Var saturēt līdz 3,5 % sulfāta. Var saturēt līdz 0,25 % sulfīta	Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Mitrums, ja > 30 %
7.6.2.	(Cukur)niedres Melase, daļēji atcukurota	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	Saharozē
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 ⁽²⁾	Uzturā lietojamu augu žāvētas lapas un to daļas	Kokšķiedra
7.8.1.	Lignoceluloze ⁽²⁾	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.	Spināti, kaltēti	Produkts, ko iegūst, sakaltējot augu <i>Spinacia oleracea</i> L., neatkarīgi no tā sagatavošanas veida	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 ⁽²⁾	Ķīmiski neapstrādāta nobriedusi koksne vai koksnes šķiedras	Kokšķiedra

⁽¹⁾ Nosaukums jāpapildina attiecīgi ar sugu.

⁽²⁾ Nosaukumu papildina ar augu sugu.

8. Piena produkti un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 Mitrums, ja > 6 %
8.2.1.	Paniņas, paniņu pulveris ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst, kuļot sviestu no krējuma, vai līdzīgos procesos. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcījs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitrums, ja > 6 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.3.1.	Kazeīns	Produkts, ko iegūst, žāvējot no vājpiena vai paniņām ar skābēm vai himozīnu	Kopproteīns Mitrums, ja > 10 %
8.4.1.	Kazeināts	Produkts, ko iegūst no biezpiena vai kazeīna, izmantojot neitralizējošas vielas un žāvēšanu	Kopproteīns Mitrums, 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/jaunpiena pulveris	Zidītāju dzīvnieku piena dziedzeru sekrēts laikā līdz piecām dienām pēc atnešanās. Var veikt koncentrēšanu un/vai žāvēšanu	Kopproteīns
8.7.1.	Piena pārstrādes blakusprodukti	<p>Piena pārstrādes procesu blakusprodukti (ieskaitot, bet ne tikai: piena pārstrādes izejvielu atlikumi, centrifūgu vai separatoru nosēdumi, pienu saturoši ūdeņi, piena minerālvielas).</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora leciīna 	Mitrums Kopproteīns Koptauki Kopā cukuri
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 Mitrums, ja > 5 %
8.10.1.	Piens/piena pulveris ⁽¹⁾	Piena dziedzeru normālas darbības sekrēts no vienas vai vairākām slaukšanas reizēm. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.11.1.	Vājpiens/vājpiena pulveris ⁽¹⁾	Piens, kura tauku saturs samazināts ar separēšanu Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu	Kopproteīns Mitrums, ja > 5 %
8.12.1.	Piena tauki	Produkts, ko iegūst, krejojot pienu	Koptauki
8.13.1.	Piena olbaltumvielu pulveris	Produkts, ko iegūst, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena izdalītas olbaltumvielas	Kopproteīns Mitrums, 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 Mitrums, ja > 5 %
8.15.1.	Piena permeāts/piena permeāta pulveris ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst piena ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (kas iziet cauri membrānai) un no kura var būt daļēji izdalīta laktoze. Var izmantot apgriezto osmozi un koncentrēšanu, un/vai žāvēšanu	Koppelni Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 %
8.16.1.	Piena retentāts/piena retentāta pulveris ⁽¹⁾	Produkts, ko iegūst piena ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (ko aiztur membrāna). Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu	Kopproteīns Koppelni Laktoze Mitrums, ja > 8 %
8.17.1.	Sūkalas/sūkalu pulveris ⁽¹⁾	Siera, biezpiena vai kazeīna ražošanas vai tiem līdzīgu procesu produkts. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna	Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 % Koppelni

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.18.1.	Bezlaktozes sūkalas/bezlaktozes sūkalu pulveris ⁽¹⁾	<p>Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze.</p> <p>Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna 	<p>Kopproteīns</p> <p>Laktoze</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p> <p>Koppelni</p>
8.19.1.	Sūkalu proteīns/sūkalu proteīna pulveris ⁽¹⁾	<p>Produkts, kas iegūts, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena sūkalām izdalītas olbaltumvielas. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna 	<p>Kopproteīns</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.20.1.	Demineralizētas bezlaktozes sūkalas/demineralizētu bezlaktozes sūkalu pulveris ⁽¹⁾	<p>Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze un minerālvielas.</p> <p>Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna 	<p>Kopproteīns</p> <p>Laktoze</p> <p>Koppelni</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>
8.21.1.	Sūkalu permeāts/sūkalu permeāta pulveris ⁽¹⁾	<p>Produkts, ko iegūst piena sūkalu ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (kas iziet cauri membrānai), un no kura var būt daļēji izdalīta laktoze. Var izmantot apgriezto osmozi un koncentrēšanu, un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna 	<p>Koppelni</p> <p>Kopproteīns</p> <p>Laktoze</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.22.1.	Sūkalu retentāts/sūkalu retentāta pulveris ⁽¹⁾	<p>Produkts, ko iegūst piena sūkalu ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas procesā (ko aiztur membrāna).</p> <p>Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piemēram, polifosfātus (piemēram, nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piemēram, tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % skābju, piemēram, organiskās skābes: citronskābe, skudrskābe, propionskābe; neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, — līdz 0,4 % emulgatora lecitīna 	<p>Kopproteīns</p> <p>Koppelni</p> <p>Laktoze</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>

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

9. Sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
9.1.1.	Dzīvnieku blakusprodukti ⁽¹⁾	<p>Sauszemes siltasiņu dzīvnieki vai to daļas, svaigas saldētas, vārītas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas</p>	<p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>
9.2.1.	Dzīvnieku tauki ⁽²⁾	<p>Produkts, kas sastāv no sauszemes siltasiņu dzīvnieku taukiem.</p> <p>Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna</p>	<p>Koptauki</p> <p>Mitrums, ja > 1 %</p>
9.3.1.	Apikultūras blakusprodukti	<p>Pārstrādāts vai nepārstrādāts medus, bišu vasks, peru pieniņš, propoliss, ziedputekšņi</p>	<p>Saharozē izteikts kopējais cukuru saturs</p>
9.4.1.	Pārstrādātas dzīvnieku olbaltumvielas ⁽²⁾	<p>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.</p> <p>Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna</p>	<p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Koppelni</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p>

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
9.5.1.	Želatīna ražošanas procesa proteīni ⁽²⁾	Pārtikas kvalitātes dzīvnieku izcelsmes žāvēti proteīni no želatīna ražošanas	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.6.1.	Dzīvnieku proteīnu hidrolizāts ⁽²⁾	Dzīvnieku olbaltumvielu hidrolizāts, ko iegūst, izmantojot siltumu un/vai spiedienu, vai, dzīvnieku proteīnu noārdot ar ķīmiskām vielām, mikroorganismiem vai enzīmiem	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.7.1.	Asins milti ⁽²⁾	Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot kautu siltasiņu dzīvnieku asinis	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.8.1.	Asins produkti ⁽¹⁾	Produkts, 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 Mitrums, 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 mājāsaimniecību virtuvēs, cepšanai lietotu eļļu	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.10.1.	Kolagēns ⁽²⁾	Proteīna produkts, ko iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.11.1.	Spalvu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un termiski apstrādājot kautu dzīvnieku spalvas, tas var būt hidrolizēts	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.12.1.	Želatīns ⁽²⁾	Dabīgs šķīstošs želējošs vai neželējošs proteīns, ko iegūst no dzīvnieku kaulu, ādu un cīpslu kolagēna, ko daļēji hidrolizējot	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.13.1.	Dradži ⁽²⁾	Produkts, ko iegūst no speķa, taukaudiem, un citiem ar ekstrakciju iegūtiem vai fiziski izņemtiem dzīvnieku izcelsmes taukiem, svaigs, saldēts vai kaltēts. Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.14.1.	Dzīvnieku izcelsmes produkti ⁽¹⁾	Agrākie pārtikas produkti, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus; apstrādāti vai neapstrādāti, piemēram, svaigi, saldēti, kaltēti	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 8 %
9.15.1.	Olas	Veselas <i>Gallus gallus</i> L. olas ar čaumalu vai bez tās	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
9.15.2.	Olas baltums	Produkts, ko iegūst pēc olas čaumalas 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 čaumalas, vai kaltēta olas baltuma un kaltēta olu dzeltenuma maisījuma dažādās attiecībās	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %
9.15.4.	Cukurots olu pulveris	Kaltētas cukurotas olas vai to daļas	Kopproteīns Koptauki Mitrums, 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	Koppeļni
9.16.1.	Sauszemes bezmugurkaulnieki ⁽¹⁾	Sauszemes bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos vai to daļas, izņemot cilvēkiem un dzīvniekiem patogēnās sugas; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti	
9.17.1.	Hondroitīna sulfāts	Produkts, ko iegūst, veicot ekstrahēšanu no cīpslām, kauliem un citiem dzīvnieku audiem, kas satur skrimšļus un mīkstos saistaudus	Nātrijs

⁽¹⁾ Neskarot obligātās prasības par tirdzniecības dokumentiem un veselības sertifikātiem dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kā noteikts Komisijas Regulā (ES) Nr. 142/2011 (VIII pielikuma III nodaļa) (OV L 54, 26.2.2011., 1. lpp.), ja katalogs tiek izmantots marķēšanas nolūkā, nosaukumu pēc vajadzības aizstāj ar

- dzīvnieku sugas nosaukumu un
- dzīvnieku izcelsmes produkta daļu (piemēram, aknas, gaļa (tikai tad, ja skeleta muskulis)), un/vai
- dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros (piemēram, mājputnus nesaturošs) vai papildināts pēc vajadzības ar
- dzīvnieku sugas nosaukumu un/vai
- dzīvnieku izcelsmes produkta daļu (piemēram, aknas, gaļa (tikai tad, ja skeleta muskulis)), un/vai
- dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros.

⁽²⁾ Neskarot obligātās prasības par tirdzniecības dokumentiem un veselības sertifikātiem dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kā noteikts Regulā (ES) Nr. 142/2011 (VIII pielikuma III nodaļa), ja katalogs tiek izmantots marķēšanas nolūkā, nosaukumu pēc vajadzības papildina ar

- dzīvnieku sugu nosaukumu, ko pārstrādā, (piemēram, cūku, atgremotāju, putnu) un/vai
- pārstrādāto materiālu (piemēram, kauli) un/vai
- pārstrādāto materiālu (piemēram, attaukots, rafinēts) un/vai
- dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros (piemēram, mājputnus nesaturošs).

10. Zivis, citi ūdensdzīvnieki un no tiem iegūtie produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
10.1.1.	Ūdens bezmugurkaulnieki ⁽¹⁾	Jūras bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos vai to daļas, izņemot cilvēkiem un dzīvniekiem patogēnās sugas; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti	
10.2.1.	Ūdensdzīvnieku blakusprodukti ⁽¹⁾	Izcelsme ir iestādes vai uzņēmumi, kuros sagatavo vai ražo produktus cilvēku pārtikai; apstrādāti vai neapstrādāti, svaigi, saldēti, kaltēti	Kopproteīns Koptauki Koppeļni
10.3.1.	Vēžveidīgo milti	Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot vēžveidīgos vai to daļas, arī savvaļas un akvakultūrā audzētās garneles	Kopproteīns Koptauki Koppeļni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
10.4.1.	Zivis ⁽²⁾	Zivis vai to daļas: svaigas, saldētas, sagatavotas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
10.4.2.	Zivju milti ⁽²⁾	Produkts, kas iegūts, termiski apstrādājot, presējot un kaltējot zivis vai to daļas, un kam pirms kalšanas pievienots zivju buljons	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.4.3.	Zivju šķīstošās atliekas	Kondensēts produkts, ko iegūst, ražojot zivju miltus, un kas atdalīts un stabilizēts paskābinot vai kaltējot	Kopproteīns Koptauki Mitrums, 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 % Mitrums, 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 eļļu)	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
10.4.7.	Hidrogenēta zivju eļļa	Eļļa, ko iegūst, hidrogenējot zivju eļļu	Mitrums, ja > 1 %
10.5.1.	Krila eļļa	Eļļu iegūst no sagatavota un presēta jūras planktona krila un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu	Mitrums, 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 % Mitrums, ja > 8 %
10.6.1.	Jūras annelīda milti	Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot un kaltējot jūras annelīdu, arī <i>Nereis virens</i> .M. Sars, vai tā daļas	Tauki Pelni, ja > 20 % Mitrums, 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 % Mitrums, ja > 8 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
10.7.2.	Jūras zooplanktona eļļa	Eļļu iegūst no sagatavota un presēta jūras zooplanktona un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu	Mitrums, 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 % Mitrums, ja > 8 %
10.9.1.	Kalmāru milti	Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot un kaltējot kalmārus vai kalmāru daļas	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %

(¹) Nosaukums jāpapildina attiecīgi ar sugu.

(²) Nosaukums jāpapildina sugas nosaukumu gadījumos, kad ražo no akvakultūrā audzētām zivīm.

11. Minerālvielas un no tiem iegūti produkti

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.1.1.	Kalcija karbonāts (¹); [Kaļķakmens]	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kalcija karbonāta (CaCO ₃) iežus (piemēram, kaļķakmeni) vai izgulsnējot no skāba šķīduma Var saturēt līdz 0,25 % propilēnglikola Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.2.	Kaļķi saturošas ūdensdzīvnieku čaulas	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 karbonāta (CaCO ₃) un magnija karbonāta (MgCO ₃) dabīgs maisījums. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs, magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.4.	Kaļķainās jūras aļģes (Maerl)	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	Kalcija hlorīds (CaCl ₂). Var saturēt līdz 0,2 % bārija sulfāta	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.7.	Kalcija hidroksīds	Kalcija hidroksīds (Ca(OH) ₂). Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.8.	Bezūdens kalcija sulfāts	Kalcija sulfāts (CaSO ₄), ko iegūst, sasmalcinot bezūdens kalcija sulfātu vai dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.1.9.	Kalcija sulfāta pushidrāts	Kalcija sulfāta pushidrāts ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$), ko iegūst, daļēji dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.10.	Kalcija sulfāta dihidrāts	Kalcija sulfāts ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$), ko iegūst, drupinot kalcija sulfāta dihidrātu vai hidratējot kalcija sulfāta pushidrātu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.11.	Organisko skābju kalcija sāļi (2)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kalcija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Kalcijs, organiskā skābe
11.1.12.	Kalcija oksīds	Kalcija oksīds (CaO), ko iegūst, apdedzinot dabīgo kalķakmeni. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.13.	Kalcija glukonāts	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	Kalcija L-pidolāts ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Var saturēt līdz 1,5 % glutamīnskābes un saistītās vielas	Kalcijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 5 %
11.1.17.	Kalcija karbonāta un magnija oksīds	Produkts, ko iegūst, karsējot dabīgo kalciju un magniju, kas satur tādas vielas kā dolomīts. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs, magnijs
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	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	Magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Magnijs, sērs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 15 %
11.2.4.	Bezūdens magnija sulfāts	Bezūdens magnija sulfāts (MgSO_4)	Magnijs, sērs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.2.5.	Magnija propionāts	Magnija propionāts ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$)	Magnijs
11.2.6.	Magnija hlorīds	Magnija hlorīds (MgCl_2) vai šķīdums, ko iegūst 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 (MgCO_3)	Magnijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.3.10.	Mononātrijs fosfāts; [Nātrijs dihidrogēndiortofosfāts]	Mononātrijs 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.	Dinātrijs fosfāts; [Dinātrijs hidrogēnortofosfāts]	Dinātrijs 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.	Trinātrijs fosfāts; [Trinātrijs ortofosfāts]	Trinātrijs fosfāts (Na_3PO_4)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.13.	Nātrijs pirofosfāts; [Tetranātrijs difosfāts]	Nātrijs pirofosfāts ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.14.	Monokālijs fosfāts; [Kālijs dihidrogēndiortofosfāts]	Monokālijs 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.	Dikālijs fosfāts; [Dikālijs hidrogēnortofosfāts]	Dikālijs 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-nātrijs fosfāts	Kalcija-nātrijs fosfāts (CaNaPO_4)	Kop. fosfors, kalcijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.17.	Monoamonija fosfāts; [Amonija dihidrogēnortofosfāts]	Monoamonija fosfāts ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Kop. slāpekļis, kop. fosfors, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.18.	Diamonija fosfāts; [Diamonija hidrogēnortofosfāts]	Diamonija fosfāts ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Kop. Slāpekļis Kop. Fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.19.	Nātrijs tripolifosfāts [Pentanātrijs trifosfāts]	Nātrijs tripolifosfāts ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.20.	Nātrijs magnija fosfāts	Nātrijs magnija fosfāts (MgNaPO_4)	Kop. fosfors, magnijs, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.21.	Magnija hipofosfīts	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 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 %
11.3.24.	Kalcija polifosfāts	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju kalcija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, kur n nav mazāks par 2	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.25.	Kalcija dihidrogendifosfāts	Mono-kalcija dihidrogenpirofosfāts ($CaH_2P_2O_7$)	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.26.	Magnija skābais pirofosfāts	Magnija skābais pirofosfāts ($MgH_2P_2O_7$). Iegūts no attīrītas fosforskābes un attīrīta magnija hidroksīda vai magnija oksīda ar ūdens iztvaicēšanas palīdzību un, kondensējot ortofosfātu līdz difosfātam.	Kop. fosfors, magnijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.27.	Dinātrija dihidrogendifosfāts	Dinātrija dihidrogendifosfāts ($Na_2H_2P_2O_7$)	Kop. fosfors, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.28.	Trinātrija difosfāts	Trinātrija monoūdeņraža difosfāts (bezūdens: $Na_3HP_2O_7$; monohidratēti: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.29.	Nātrija polifosfāts; [Nātrija heksametafosfāts]	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju nātrija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, kur n nav mazāks par 2	Kop. fosfors, nātrijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.30.	Trikālija fosfāts;	Trikālija fosfāts (bezūdens: K_3PO_4 ; hidratēts: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 vai 3))	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.31.	Tetrakālija difosfāts	Tetrakālija pirofosfāts ($K_4P_2O_7$)	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.32.	Pentakālija trifosfāts	Pentakālija trifosfāts ($K_5P_3O_{10}$)	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.33.	Kālija polifosfāts	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju kālija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, kur n nav mazāks par 2	Kop. fosfors, kālijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.34.	Kalcija-nātrija polifosfāts	Kalcija-nātrija polifosfāts	Kop. fosfors, nātrijs, kalcijs, 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.4.1.	Nātrija hlorīds (1)	Nātrija hlorīds (NaCl) vai produkts, ko ar kristalizāciju ietvaicējot iegūst no sāls šķīduma (vakuuma sāls), iztvaicējot jūras ūdeni (jūras sāls), vai sadrupinot akmensāli	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.4.2.	Nātrija bikarbonāts [Nātrija hidroģēnkarbonāts]	Nātrija bikarbonāts (NaHCO_3)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.3.	Nātrija amonija (bi)karbonāts [Nātrija amonija (hidroģēn)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	Nātrija karbonāts (NaCO_3)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.5.	Nātrija seskvikarbonāts [Trinātrija hidroģēnkarbonāts]	Nātrija seskvikarbonāts ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.6.	Nātrija sulfāts	Nātrija sulfāts (Na_2SO_4) Var saturēt līdz 0,3 % metionīna	Nātrijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.4.7.	Organisko skābju nātrija sāļi (2)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju nātrija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Nātrijs, organiskā skābe
11.5.1.	Kālija hlorīds	Kālija hlorīds (KCl) vai produkts, ko iegūst, sasmalcinot dabīgas izcelsmes kālija hlorīdu	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.2.	Kālija sulfāts	Kālija sulfāts (K_2SO_4)	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.3.	Kālija karbonāts	Kālija karbonāts (K_2CO_3)	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.4.	Kālija bikarbonāts [Kālija hidroģēnkarbonāts]	Kālija bikarbonāts (KHCO_3)	Kālijs, HCl nešķīstošais atlikums, ja > 10 %
11.5.5.	Organisko skābju kālija sāļi (2)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kālija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Kālijs, organiskā skābe
11.6.1.	Sēra ziedi	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. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	
11.7.3.	Kristobalīts	Silīcija dioksīds (SiO_2), kas rodas kvarca pārkristalizācijā. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.8.1.	Amonija sulfāts	Amonija sulfāts ((NH ₄) ₂ SO 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 ⁽²⁾	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 ₃ CHOHCOONH ₄). Amonija laktāts, ko iegūst, fermentējot ar <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. vai <i>Bifidobacterium</i> spp., kas satur vismaz 44 % slāpekļa kopproteīna veidā. Var saturēt līdz 0,8 % fosfora, 0,9 % kālija, 0,7 % magnija, 0,3 % nātrija, 0,3 % sulfātu, 0,1 % hlorīdu, 5 % cukuru un 0,1 % silikona preputu līdzekļa	Slāpekļis kopproteīna veidā, koppelni
11.8.5.	Amonija acetāts	Amonija acetāta (CH ₃ COONH ₄) ūdens šķīdumi ar amonija acetāta saturu vismaz 55 %)	Slāpekļis kopproteīna veidā

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

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

(3) Nosaukumā var iekļaut norādi par ražošanas procesu.

12. Fermentācijas (blakus)produkti no mikroorganismiem

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.1.	Produkti, ko iegūst no dažos substrātos kultivētu specifisku mikroorganismu biomasas	Var saturēt līdz 0,3 % preputošanas aģentu. Var saturēt līdz 1,5 % filtrācijas/preplāvas aģentu. Var saturēt līdz 2,9 % propionskābes	Propionskābe, ja > 0,5 %
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) ⁽¹⁾ ; kopproteīna saturs vismaz 68 %, atstarošanas indekss vismaz 50	Kopproteīns Koppelni Koptauki
12.1.2.	Proteīns no <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes 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 % n-butāna), amonjaka un minerālsāļu fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (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) ⁽¹⁾ ; kopproteīna saturs vismaz 65 %	Kopproteīns Koppelni Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.1.3.	Baktēriju proteīns no <i>Escherichia coli</i>	Proteīnu saturošs produkts – blakusprodukts, ko iegūst no <i>Escherichia coli</i> K12 kultūras ⁽¹⁾ , 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> ⁽¹⁾ 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 to daļas [Alus raugs] [Rauga produkts]	Visi raugi un to daļas, kas iegūtas no <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vai <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾ ⁽²⁾ , ko iegūst, audzējot uz tādiem augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, 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 minerālšāļus	Mitrums, ja < 75 % vai > 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) ⁽¹⁾ , 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> un <i>Streptococcus lactis</i> ; slāpekļa saturs, izsakot kopproteīnā, ir vismaz 7 %	Slāpekļis kopproteīna veidā Koppelni
12.1.7.	Raugi, kas iegūti biodīzeldegvielas ražošanas procesā	Visi raugi un to daļas, kas iegūti no <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ uz augu eļļām, kā arī ar hidratācijas metodi un glicerīna frakcijām, kas veidojas biodegvielas ražošanas laikā.	Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 %: Kopproteīns
12.2.	Citi fermentācijas blakusprodukti	Var saturēt līdz 0,6 % pretputošanas aģentu. Var saturēt līdz 0,5 % pretplāvas aģentu. Var saturēt līdz 0,2 % sulfītu	
12.2.1.	Vīnāzes [kondensētas šķīstošas melases]	Nenorūgušu vīnu/alus misas rūpnieciskas pārstrādes blakusprodukti, piemēram, spirta, organisko skābju, rauga ražošanas blakusprodukti. 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 sīrups, spirts, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālšāļus	Kopproteīns Substrāts un attiecīgā ražošanas procesa norāde

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.2.2.	L-glutamīnskābes ražošanas blakusprodukti	Blakusprodukti no L-glutamīnskābes ražošanas, to iegūstot <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ 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 monohlorīda ražošanas blakusprodukti, izmantojot <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Blakusprodukti no L-lizīna monohlorīda ražošanas, to iegūstot <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ 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 blakusprodukti, izmantojot <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Šķidri blakusprodukti no aminoskābju ražošanas, tās iegūstot <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ fermentācijā uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas	Kopproteīns Koppeļni
12.2.5.	Aminoskābju ražošanas blakusprodukti, izmantojot <i>Escherichia coli</i> K12	Blakusprodukti no aminoskābju ražošanas, tās iegūstot <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ fermentācijā uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas	Kopproteīns Koppeļni
12.2.6.	Enzīma ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Aspergillus niger</i>	Enzīma ražošanas blakusprodukts no <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ fermentācijas uz kviešiem un iesala	Kopproteīns

⁽¹⁾ Mikroorganismu šūnas ir inaktivētas vai nedzīvas.

⁽²⁾ Atkarībā no zinātniskās taksonomijas raugu celmu nosaukumi var būt atšķirīgi, tāpēc var lietot arī minēto raugu nosaukumu sinonīmus.

13. Dažādi

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 % Koksšķiedra Koppeļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, ko aprēķina kā saharozi, ja > 10 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.1.4.	Saldumu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot saldumus, tostarp šokolādi. Tie var būt kaltēti	Ciete Koptauki, ja > 5 % Kopā cukuri, aprēķināti 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 ⁽¹⁾	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot svaigus augļus un dārzeņus (tostarp mīzu, 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 ⁽¹⁾	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot veselus augus vai to daļas	Koksķiedra
13.1.8.	Garšvielu un garšas piedevu pārstrādē iegūti produkti ⁽¹⁾	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot garšvielas un garšas piedevas vai to daļas	Kopproteīns, ja > 10 % Koksķiedra Kopelļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, ko aprēķina kā saharozi, ja > 10 %
13.1.9.	Garšaugu pārstrādē iegūti produkti ⁽¹⁾	Produkti, ko iegūst, sasmalcinot, samaļot, sasaldējot vai sakaltējot garšaugus vai to daļas	Koksķiedra
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 %
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. Tie var būt kaltēti	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 %

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
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 aromatizētāju izstrādē. Šie produkti ir jādestilē, lai izvadītu atlikušo alkoholu	Kopproteīns, ja > 10 % Koksķiedra 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	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
13.2.2.	Dekstroze	Dekstrozi iegūst cietes hidrolīzes procesā, un tās sastāvā ir attīrīta un kristalizēta glikoze ar vai bez kristāliskā ūdens	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
13.2.3.	Fruktoze	Fruktoze kā attīrīts kristālisks pulveris. To iegūst no glikozes sīrupā esošās glikozes, izmantojot glikozes izomerāzi un saharozes inversiju	Kopā cukuri, aprēķināti 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 posmkāju ektoskeleta hidrolīzē vai graudu, piemēram, kukurūzas vai kviešu, fermentācijā	Atkarībā no gadījuma – nātrijs vai kālijs Pēc vajadzības – “no ūdensdzīvniekiem” vai “fermentācijas procesa”
13.3.1.	Ciete ⁽²⁾	Ciete	Ciete
13.3.2.	Ciete ⁽²⁾, uzbriedināta	Produkts, kas sastāv no cietes, kura ir izpletusies termiskā apstrādē	Ciete
13.3.3.	Cietes ⁽²⁾ maisījums	Produkts, kas sastāv no dabīgas un/vai modificētas pārtikas cietes, ko iegūst no dažādiem botāniskiem avotiem	Ciete

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.3.4.	Cietes ⁽²⁾ hidrolizāti	Produkts, ko iegūst cietes hidrolīzes šķidrums filtrēšanas procesā un kas sastāv no proteīna, cietes, polisaharīdiem, taukiem, eļļas un filtrēšanas palīgvielām (piemēram, diatomīta zeme, kokšķiedra)	Mitrums, ja < 25 % vai > 45 % Ja mitrums < 25 %: — Koptauki — Koppoteīns
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.	Skābās eļļas no ķīmiskās rafinēšanas ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar sārmu palīdzību, tad skābina un atdala no ūdens fāzes, un kas satur brīvas taukskābes, eļļas vai taukus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, lecitīns un šķiedras, sastāvdaļas	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
13.6.2.	Taukskābes, kas esterificētas ar glicerolu ⁽⁴⁾	Glicerīdi, ko iegūst, ar taukskābēm esterificējot glicerīnu. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Mitrums, ja > 1 % Koptauki Niķelis ja > 20 ppm
13.6.3.	Taukskābju mono- un di- un tri-glicerīdi ⁽⁴⁾	Produkts, kas sastāv no glicerīna mono-, di- un triesteru maisījuma ar taukskābēm. Tie var saturēt nelielus daudzumus brīvu taukskābju un glicerīna. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Koptauki Niķelis ja > 20 ppm

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.6.4.	Taukskābju sāļi ⁽⁴⁾	Produkts, ko iegūst taukskābju, kurām ir vismaz četri oglekļa atomi, reakcijā ar kalcija, magnija, nātrija vai kālija hidroksīdiem, oksīdiem vai sāļiem. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Koptauki (pēc hidrolīzes) Mitrums Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības) Niķelis ja > 20 ppm
13.6.5.	Taukskābju destilāti no fizikālās rafinēšanas ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar destilēšanas palīdzību un kas satur brīvas taukskābes, eļļas vai taukus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, steroli un tokoferoli, sastāvdaļas	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
13.6.6.	Neattīrītas taukskābes no sašķelšanas ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst eļļas/tauku sašķelšanā. Parasti tas sastāv no neattīrītām taukskābēm C ₆ -C ₂₄ , alifātiskās, lineārās, monokarbonskābes, piesātinātas un nepiesātinātas. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm
13.6.7.	Attīrītas taukskābes no sašķelšanas ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst no eļļas/tauku sašķelšanas ar neattīrīto taukskābju destilēšanas palīdzību un ko, iespējams, hidrogenē. Parasti tas sastāv no attīrītām destilētām taukskābēm C ₆ -C ₂₄ , alifātiskās, lineārās, monokarbonskābes, piesātinātas un nepiesātinātas. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm
13.6.8.	Ziepju pamatvielas ⁽³⁾	Produkts, ko iegūst augu eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar kalcija-, magnija-, nātrija- vai kālija- hidroksīda šķīdumu palīdzību; tas satur taukskābju, eļļu vai tauku sāļus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, lecitīns un šķiedras, sastāvdaļas	Mitrums, ja < 40 un > 50 % Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības)
13.6.9.	Ar organiskām skābēm esterificēti taukskābju mono- un diglicerīdi ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Ar organiskām skābēm esterificēti taukskābju mono- un diglicerīdi ar vismaz četriem oglekļa atomiem	Koptauki
13.6.10.	Taukskābju saharozes esteri ⁽⁴⁾	Saharozes un taukskābju esteri	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Koptauki
13.6.11.	Taukskābju saharozes glicerīdi ⁽⁴⁾	Saharozes esteru un taukskābju mono- un diglicerīdu maisījums	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Koptauki

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.8.1.	Glicerīns, neattīrīts	<p>Blakusprodukts, kas iegūts:</p> <ul style="list-style-type: none"> — tauku pārstrādē, sašķeļot eļļas/taukus taukskābēs un saldūdenī, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, vai dabīgo eļļu/tauku pāresterificēšana (var saturēt līdz 0,5 % metanola), lai iegūtu taukskābju metilesterus un saldūdeni, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, — biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilesteri vai etilesteri), pāresterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus. Glicerīns var saturēt minerālsāļus un organiskos sāļus (līdz 7,5 %). <p>Var saturēt līdz 0,5 % metanola un līdz 4 % MONG (<i>Matter Organic Non Glycerol</i>), ietverot taukskābju metilesterus, taukskābju etilesterus, brīvas taukskābes un glicerīdus,</p> <ul style="list-style-type: none"> — augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu/tauku pārziemošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes. <p>Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas</p>	<p>Glicerīns</p> <p>Kālijs, ja > 1,5 %</p> <p>Nātrijs, ja > 1,5 %</p> <p>Niķelis ja > 20 ppm</p>
13.8.2.	Glicerīns	<p>Produkts, kas iegūts:</p> <ul style="list-style-type: none"> — tauku pārstrādē, a) sašķeļot eļļu/tauku, kam seko saldūdens koncentrēšana un rafinēšana ar destilēšanas (skatīt B daļā procesa glosārija 20. ierakstu) vai jonu apmaiņas procesa palīdzību; b) dabīgo eļļu/tauku pāresterificēšanā, lai iegūtu taukskābju metilesterus un neattīrītu saldūdeni, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, un rafinēšana ar destilēšanas vai jonu apmaiņas procesa palīdzību, — biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilesteri vai etilesteri), pāresterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus un pēc tam rafinējot glicerīnu. Minimālais glicerīna saturs: 99 % no sausas, — augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu/tauku pārziemošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes, kam seko neattīrīta glicerīna rafinēšana un destilēšana. <p>Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas</p>	<p>Glicerīns, ja < 99 % no sausas</p> <p>Nātrijs, ja > 0,1 %</p> <p>Kālijs, ja > 0,1 %</p> <p>Niķelis ja > 20 ppm</p>
13.9.1.	Metilsulfonilmetāns	<p>Organisks sēra savienojums ((CH₃)₂SO₂), ko iegūst sintētiski un kas ir identisks dabiski veidotajam savienojumam augos</p>	<p>Sērs</p>

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.10.1.	Kūdra	Produkts, kas rodas augu (galvenokārt sfagnu) dabiskās sadalīšanās procesā anaerobā un oligotrofā vidē	Kokšķiedra
13.10.2.	Leonardīts	Produkts, kas ir dabā sastopams fenola ogļūdeņražu minerālu komplekss, zināms arī kā humāts, kas rodas, organiskām vielām sadaloties miljoniem gadu laikā	Kokšķiedra
13.11.1.	Propilēnglikols [1,2-propāndiols; [propāna 1,2-diols]	Organisks savienojums (diol- vai dubult-alkohols), kā formula ir $C_3H_8O_2$. Tas ir viskozs šķidrums ar nedaudz saldu garšu, kas ir higroskopisks un viegli sajaucas ar ūdeni, acetonu un hloroformu. Var saturēt līdz 0,3 % dipropilēnglikola	Propilēnglikols
13.11.2.	Propilēnglikola monoestēri un taukskābes⁽⁴⁾	Propilēnglikola monoestēri un taukskābes, atsevišķi vai maisījumos ar diestēriem	Propilēnglikols Koptauki

⁽¹⁾ Vajadzības gadījumā nosaukumam jāpievieno informācija par augļu, dārzeņu, augu, garšvielu un garšaugu sugu.

⁽²⁾ Nosaukumu jāpapildina, norādot botānisko izcelsmi.

⁽³⁾ Nosaukumu jāpapildina, norādot augu vai dzīvnieku izcelsmi.

⁽⁴⁾ Nosaukums jāgroza vai jāpapildina, norādot izmantotās taukskābes.

⁽⁵⁾ Nosaukums jāgroza vai jāpapildina, norādot izmantotās organiskās skābes.