

Šis dokuments ir tikai informatīvs, un tam nav juridiska spēka. Eiropas Savienības iestādes neatbild par tā saturu. Attiecīgo tiesību aktu un to preambulu autentiskās versijas ir publicētas Eiropas Savienības “Oficiālajā Vēstnesī” un ir pieejamas datubāzē “Eur-Lex”. Šie oficiāli spēkā esošie dokumenti ir tieši pieejami, noklikšķinot uz šajā dokumentā iegultajām saitēm

► **B**

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 68/2013

(2013. gada 16. janvāris),

ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(OV L 29, 30.1.2013., 1. lpp.)

Grozīta ar:

Oficiālais Vēstnesis

| | Nr. | Lappuse | Datums |
|---|-------|---------|------------|
| ► M1 Komisijas Regula (ES) 2017/1017 (2017. gada 15. jūnijs) | L 159 | 48 | 21.6.2017. |



KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 68/2013

(2013. gada 16. janvāris),

ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

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.

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.



PIELIKUMS

BARĪBAS SASTĀVDAĻU REĢISTRS

A DAĻA

Vispārīgi noteikumi

- 1) Barības aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem šā reģistra izmantošana ir brīvprātīga. Tomēr C daļā norādīto barības sastāvdaļu nosaukumu drīkst lietot tikai tādām barības sastāvdaļām, kuras atbilst attiecīgā ieraksta prasībām.

- 2) Visi C daļas barības sastāvdaļu sarakstā iekļautie ieraksti atbilst ierobežojumiem, kas piemērojami barības sastāvdaļu lietošanai, saskaņā ar attiecīgajiem Savienības tiesību aktiem. Īpaša uzmanība jāpievērš tam, vai barības sastāvdaļas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem vai ir iegūtas fermentācijas procesā, kurā izmantoti ģenētiski modificēti mikroorganismi, atbilst Eiropa Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1829/2003 ⁽¹⁾ prasībām. Barības sastāvdaļas, kas sastāv vai satur dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus, atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1069/2009 ⁽²⁾ un Komisijas Regulas (ES) Nr. 142/2011 ⁽³⁾ prasībām, un to izmantošanai var piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 999/2001 ⁽⁴⁾ paredzētos ierobežojumus. Barības aprītē iesaistītie uzņēmēji, kuri izmanto reģistrā iekļautās barības sastāvdaļas, nodrošina, ka tās atbilst Regulas (EK) Nr. 767/2009 4. panta prasībām.

- 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, kā minēts 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 ⁽⁵⁾ 4. pantā, barības sastāvdaļas ir bez ķīmiskiem piemaisījumiem, kas rodas to 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.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regula (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību (OV L 268, 18.10.2003., 1. lpp.).

⁽²⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 21. oktobra Regula (EK) Nr. 1069/2009, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 1774/2002 (OV L 300, 14.11.2009., 1. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas 2011. gada 25. februāra Regula (ES) Nr. 142/2011, ar kuru īsteno Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1069/2009, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un īsteno Padomes Direktīvu 97/78/EK attiecībā uz dažiem paraugiem un precēm, kam uz robežas neveic veterinārās pārbaudes atbilstīgi minētajai direktīvai (OV L 54, 26.2.2011., 1. lpp.).

⁽⁴⁾ OV L 147, 31.5.2001., 1. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 35, 8.2.2005., 1. lpp.

▼ M1

- 5) Saskaņā ar labo praksi, kā minēts Regulas (EK) Nr. 183/2005 4. pantā, piemērojot *ALARA* ⁽¹⁾ principu un neskarot Regulas (EK) Nr. 183/2005, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2002/32/EK ⁽²⁾, Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 396/2005 ⁽³⁾ un Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1831/2003 ⁽⁴⁾ piemērošanu, ir lietderīgi barības sastāvdaļu reģistrā precizēt tādu ķīmisko piemaisījumu maksimālos daudzumus, kuri 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 noteikt arī tādu ķīmisko piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīg līdzekļu maksimālo daudzumu, kuru saturs ir zemāks par 0,1 %. Ja vien šā pielikuma B vai C daļā nav noteikts citādi, maksimālo daudzumu izsaka kā svara procentu ⁽⁵⁾.

Ķīmisku piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīg līdzekļu konkrētu maksimālo daudzumu norāda vai nu B daļā ietvertu procesu 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.

- 6) Barības sastāvdaļas, kuras nav norādītas C daļas 12. nodaļā, bet kuras izgatavotas fermentēšanas rezultātā un/vai kurās ir dabiska mikroorganismu klātbūtne, var laist tirgū ar dzīvjiem mikroorganismiem, ciktāl šādu barības sastāvdaļu un tās saturošo barības maisījumu plānotā izmantošana

a) nepavairo mikroorganismu skaitu un

b) nav saistīta ar funkciju, ko mikroorganisms(-i) pilda saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1831/2003 I pielikumu.

Netiek pieprasīts, lai barības sastāvdaļās un šādas sastāvdaļas saturošos barības maisījumos būtu mikroorganismi vai kāda to rezultātā radusies funkcija.

- 7) Barības sastāvdaļu botāniskā tīrība nav mazāka par 95 %. Tomēr tādi botāniskie 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.
- 8) Viena vai vairāku procesu parasto nosaukumu/apzīmētāju, kā norādīts B daļā iekļautā procesu glosārija pēdējā slejā, pievieno ⁽⁶⁾ barības sastāvdaļas nosaukumam, lai norādītu, ka, to izgatavojot, ir veikts(-i) attiecīgais (-ie) process(-i). Barības sastāvdaļu, kuras nosaukums ir C daļā norādītā nosaukuma un viena vai vairāku B daļā norādīto procesu parastā nosaukuma/apzīmētāja kombinācija, uzskata par iekļautu reģistrā, un tās marķējumā

⁽¹⁾ Zemākā saprātīgi sasniedzamā līmeņa princips.

⁽²⁾ OV L 140, 30.5.2002., 10. lpp.

⁽³⁾ OV L 70, 16.3.2005., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 268, 18.10.2003., 29. lpp.

⁽⁵⁾ Noteikumus attiecībā uz šajā punktā paredzētajiem ķīmiskajiem piemaisījumiem un pārstrādē izmantotajiem palīg līdzekļiem nepiemēro Barības sastāvdaļu reģistrā norādītajām barības sastāvdaļām, kā minēts Regulas (EK) Nr. 767/2009 24. panta 6. punktā.

⁽⁶⁾ Atkāpjoties no šī pienākuma, procesam “žāvēšana” var pievienot parasto nosaukumu/apzīmētāju.

▼ M1

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 apritē 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 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 mainījies 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.

▼ **M1**

- 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 norādītu procesu, ko var pielīdzināt apgalvojumam (piemēram, pretspurekļa 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.

B DAĻA

Procesu glosārijs

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Frakcionēšana ar gaisa plūsmu | Daļiņu atdalīšana, izmantojot gaisa plūsmu | Frakcionēts ar gaisa plūsmu |
| 2 | Aspirācija | Pārvietošanas laikā veikts process putekļu, smalku daļiņu un citu graudu suspendēto daļiņu atdalīšanai no graudu masas, izmantojot gaisa plūsmu | Aspirēts |
| 3 | Blanšēšana | Organiskas vielas termiska apstrāde vārot vai tvaicējot, lai denaturētu dabīgos fermentus, mīkstinātu audus un neitralizētu aromātu, kam seko iegremdēšana aukstā ūdenī, lai pārtrauktu vārīšanas procesu | Blanšēts |
| 4 | Balināšana | Dabīgās krāsas noņemšana, izmantojot ķīmiskus vai fizikālus procesus vai atkrāsošanas mālus | Balināts |
| 5 | Dzesēšana | Temperatūras pazemināšana zem apkārtējās vides temperatūras, bet virs sasaldēšanas temperatūras | Dzesināts |
| 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, sēnalu vai nezāļu) atdalīšana | Tīrīts/šķirots |
| 8 | Koncentrēšana ⁽¹⁾ | Ūdens un/vai citu sastāvdaļu aizvadīšana | Koncentrēts |
| 9 | Kondensēšana | Gāzveida vielas pārveidošana šķidrumā | Kondensēts |
| 10 | Vārīšana | Barības sastāvdaļu fizikālo un ķīmisko īpašību pārveidošana karstuma ietekmē | Termiski apstrādāts |

▼ M1

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|------------------------------------|---|--|
| 11 | Saspiedums | Daļiņu izmēra samazināšana, izmantojot drupinātāju | Saspiests |
| 12 | Kristalizēšana | Attīrīšana, no šķīduma veidojot cietus kristālus. Šķīdumā esošie piemaisījumi parasti netiek ietverti kristālu režģa struktūrā | Kristalizēts |
| 13 | Lobīšana ⁽²⁾ | Pilnīga vai daļēja ārējo apvalku noņemšana no graudiem, sēklām, augļiem, riekstiem un citām sastāvdaļām | Lobīts (attīrīts), daļēji lobīts (daļēji attīrīts) |
| 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 | Atgļotšana | 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 | Šķīdru vielu maisījuma sadalīšana, to vārot un savācot kondensētos tvaikus atsevišķā tvertnē | Destilēts |
| 21 | Žāvēšana | Atūdeņošana mākslīgā vai dabiskā procesā | Attiecīgi dabiski vai mākslīgi žāvēts |
| 22 | Uzglabāšana silosā | Barības sastāvdaļu uzglabāšana silosā, pievienojot vai nepievienojot konservantus vai izmantojot anaerobus apstākļus, ar skābbarības piedevām vai bez tām | Uzglabāts silosā |
| 23 | Ietvaicēšana | Ūdens satura samazināšana | Ietvaicēts |
| 24 | Pagarināšana | Termisks process, kura laikā produkta iekšējā ūdens strauja tvaicēšana izraisa produkta sadalīšanos | Ekspandēts vai uzpūsts |
| 25 | Presēšana | Eļļas/tauku atdalīšana zem preses | Izspaidas/rauksi un eļļa/tauki |

▼ M1

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|--------------------------------|--|--|
| 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 ietvaicēšanas rezultātā sadalās, un tam, presējot caur noteiktu atveri, tiek piešķirta konkrēta forma | Ekstrudēts |
| 28 | Fermentēšana | Process, kura laikā mikroorganismi (baktērijas, sēnītes vai raugi) tiek ražoti vai iedarbojas uz materiāliem, lai izmainītu to ķīmisko sastāvu/īpašības | Fermentēts |
| 29 | Filtrēšana | Process, kura laikā šķidrums izsūcas caur porainu vidi vai membrānas filtru, lai atdalītu cietās daļiņas | Filtrēts |
| 30 | Pārslošana | Mitra, termiski apstrādāta materiāla veltnēšana, lai iegūtu plānas materiāla daļiņas | Pārslas |
| 31 | Miltu malšana | Sausu graudu daļiņu izmēra samazināšana, lai atvieglotu sadalīšanu pa sastāvdaļām (galvenokārt miltiem, klijām un atsijām) | Milti, klijas, atsijas ⁽⁴⁾ vai attiecīgi dzīvnieku barība |
| 32 | Sagatavošana ziemas apstākļiem | Eļļu atdzesēšana, kuras rezultātā piesātinātākās daļas tiek atdalītas no nepiesātinātākajām eļļas daļām. Piesātinātākās eļļas daļas atdzesējot sacietē, savukārt nepiesātinātākās eļļas daļas ir šķidrā veidā un var veidot nosēdumus. Ziemas apstākļiem sagatavotais produkts ir sacietējusi eļļa | Sagatavots ziemas apstākļiem |
| 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 |

▼ M1

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|---------------------------|--|------------------------------------|
| 37 | Drupināšana/ slīpēšana | Cietu barības sastāvdaļu daļiņu izmēra samazināšana sausā vai mitrā procesā | Drupināts/slīpēts |
| 38 | Sildīšana | Termiska apstrāde, kas veikta īpašos apstākļos, piemēram, zem spiediena vai ar mitrumu | Sildīts/termiski apstrādāts |
| 39 | Hidrogenēšana | Katalītisks process vai nu eļļu/tauku/taukskābju divkāršo saišu piesātināšanai, ko veic augstā temperatūrā un zem ūdenraža spiediena, lai iegūtu daļēji vai pilnīgi piesātinātus triglicerīdus/taukskābes, 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 |
| 41 | Šķīdināšana | Cietas vielas vai gāzes pārveidošana šķīdumā | Sašķīdināts |
| 42 | Macerācija | Barības sastāvdaļu apjoma samazināšana, izmantojot mehāniskus līdzekļus, bieži izmiekšķējot ūdenī vai citos šķīdumos | Macerēts |
| 43 | Iesalošana | Graudu diedzēšana, lai aktivizētu dabīgos fermentus, kas var sadalīt cieti fermentējamās ogļhidrātos un olbaltumvielas – aminoskābēs un peptīdos | Iesalināts |
| 44 | Kausēšana | Cietas vielas pārveidošana par šķīdumu karstuma ietekmē | Kausēts |
| 45 | Mikronizēšana | Cietas vielas daļiņu vidējā diametra samazināšana līdz mikrometru mērogam | Mikronizēts |
| 46 | Apvārīšana | Mērcēšana ūdenī un termiska apstrāde cietes pilnīgai uzbriedināšanai, kam seko žāvēšana | Apvārīts |
| 47 | Pasterizēšana | Karsēšana noteiktu laiku līdz kritiskai temperatūrai, lai iznīcinātu kaitīgus mikroorganismus, kam seko strauja atdzesēšana | Pasterizēts |
| 48 | Mizošana | Ārējā apvalka/mizas noņemšana no augļiem un dārzeņiem | Mizots |
| 49 | Granulēšana | Īpašas formas piešķiršana, presējot caur plātni | Granula, granulēts |
| 50 | Rīsu slīpēšana | Gandrīz pilnīga vai daļēja kliju un dīgļa atdalīšana no lobītiem rīsiem | Slīpēts |

▼ M1

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|---------------------------|--|---|
| 51 | Uzbriedināšana | Cietes modificēšana, lai ievērojami uzlabotu tās uzbriešanas īpašības aukstā ūdenī | Uzbriedināts ⁽⁵⁾ |
| 52 | Izspiešana ⁽⁶⁾ | Tādu šķidrumu kā tauku, eļļas, ūdens vai sulas fiziska atdalīšana no cietām vielām | Izspaidas/rauši (eļļu saturošām vielām) Mīkstums, čagas (augļiem u. c.) Atspiedas (cukurbietēm) |
| 53 | Smalcināšana | Pilnīga vai daļēja piemaisījumu vai nevēlamu sastāvdaļu atdalīšana, ķīmiski/fizikāli apstrādājot | Rafinēts, daļēji rafinēts |
| 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/veltņiem | Placināts |
| 56 | Pretspurekļa apstrāde | Process, kura mērķis ir pasargāt barības vielas no sadalīšanās spureklī, 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 0,12 % brīvo aldehīdu | Pretspurekļa apstrāde ar [ievietot pēc vajadzības] |
| 57 | Sijāšana | Dažāda izmēra daļiņu atdalīšana, laižot 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 |

▼ M1

| | Process | Definīcija | Parastais nosaukums/ apzīmējais |
|----|--|--|---|
| 60 | Mērcēšana | Barības sastāvdaļu, parasti sēklu, mitrināšana un mīkstināšana, lai saīsinātu vārīšanas ilgumu, atvieglotu sēklapvalka noņemšanu un ūdens uzsūkšanos nolūkā aktivizēt dīgšanu vai samazināt tādu dabisko faktoru koncentrāciju, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību | Mērcēts |
| 61 | Žāvēšana izsmidzinot | Mitruma samazināšana šķidrumā, 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 |
| 64 | Ultrafiltrācija | Šķidrumu filtrēšana caur smalku 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 infrasarkanā staru radītu karstumu; tam parasti seko pārslošana | Mikronizēts ar infrasarkanajiem stariem |
| 67 | Eļļas/tauku un hidroģenētas eļļas/tauku sašķelšana | Ķīmisks process tauku/eļļu hidrolīzei. Kad tauki/eļļas augstā temperatūrā un zem augsta spiediena reaģē ar ūdeni, hidrofobā fāzē var iegūt neattīrītas taukskābes, bet hidrofilā fāzē – neattīrītu glicerīnu | Šķelts |
| 68 | Sonificēšana ar ultraskaņu | Šķīstošu savienojumu atdalīšana, izmantojot mehānisku procesu ar jaudīgu ultraskaņu un karstumu ūdenī | Sonificēts ar ultraskaņu |
| 69 | Dzīvnieku barības iepakojuma mehāniska noņemšana | Dzīvnieku barības iepakojuma mehāniska noņemšana | Mehāniski izpakots |

(1) Vācu valodā “Konzentrieren” vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar “Eindicken”, un tādā gadījumā parastajam apzīmētajam vajadzētu būt “eingedickt”.

(2) Vajadzības gadījumā vārdu “lobīšana” 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 apzīmējumu “aufgeschlossen” un nosaukumu “Quellwasser” (attiecībā uz cieti). Dāņu valodā drīkst lietot apzīmējumu “Kvældning” un nosaukumu “Kvældet” (attiecībā uz cieti).

(6) Franču valodā vārdu “Pressage” vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar “Extraction mécanique”.

▼ M1

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 pretspurekļa 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 arniecīgu 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 pretspurekļa 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 sēnalas | Produkts, ko pēc miežu graudu sausās malšanas, sijāšanas un izlobīšanas iegūst no etanola, kas ražots no cietes | Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 % |
| 1.1.7. | Miežu atsijas | Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus miežus grūbās, mannas putraimos vai miltos. Tas sastāv galvenokārt no 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|------------------------------------|---|--|
| 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 etanolu. Tas sastāv no destilācijas cietajām barības daļiņām | Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Koproteīns |
| 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 %: — Koproteīns |
| 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. <i>spp. mays</i> graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde | |
| 1.2.2. | Kukurūzas pārslas ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītu kukurūzu. Tas var saturēt nelielu daļu kukurūzas sēnalu | Ciete |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|--|
| 1.2.3. | Kukurūzas atsijas ⁽²⁾ | Miltu vai mannas putraimu 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 dīglu daļas | Kokšķiedra Ciete Koptauki, ja > 5 % |
| 1.2.4. | Kukurūzas klijas ⁽²⁾ | Miltu vai mannas putraimu ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējiem apvalkiem un kukurūzas dīglu daļām, līdz ar endospermas daļiņām | Kokšķiedra |
| 1.2.5. | Kukurūzas vāļītes ⁽²⁾ | Kukurūzas vārpiņas centrālā serde. Tajā var būt nelieli kukurūzas un tās lapu daļiņu daudzumi, ko mehāniskā ražas novākšanā nav bijis iespējams noņemt | Kokšķiedra Ciete |
| 1.2.6. | Kukurūzas atsijas ⁽²⁾ | Kukurūzas kodolu daļiņas, kas produkta pieņemšanas laikā atdalītas atsijāšanas procesā | |
| 1.2.7. | Kukurūzas šķiedra ⁽²⁾ | Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tā sastāv galvenokārt no šķiedras | Mitrums, ja < 50 % vai > 70 % Ja mitrums < 50 %: — Kokšķiedra |
| 1.2.8. | Kukurūzas glutēns ⁽²⁾ | Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti | Mitrums, ja < 70 % vai > 90 % Ja mitrums < 70 %: — Kopproteīns |
| 1.2.9. | Kukurūzas glutēna barība ⁽²⁾ | Produkts, kas iegūts kukurūzas cietes ražošanas procesā. Tas sastāv no klijām un kukurūzas šķīdvielām. Produktā var būt arī sasmalcināta kukurūza un kukurūzas dīglu 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 %: — Kopproteīns — Kokšķiedra — Ciete |
| 1.2.10. | Kukurūzas dīglis ⁽²⁾ | Mannas putraimu, 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 %: — Kopproteīns — Koptauki |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 1.2.11. | Kukurūzas dīglu rauši ⁽²⁾ | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot pārstrādātus kukurūzas dīgļus, un kurš var saturēt endospermas un testa daļas | Kopproteīns Koptauki |
| 1.2.12. | Kukurūzas milti ⁽²⁾ | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kukurūzas dīgļus. | Kopproteīns |
| 1.2.13. | Kukurūzas jēleļļa ⁽²⁾ | Eļļa, kas iegūta no kukurūzas dīgļiem | Mitrums, ja > 1 % |
| 1.2.14. | Kukurūza, uzpūsta ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst no maltas vai šķeltas kukurūzas, apstrādājot to zem spiediena mitrumā un siltumā | Ciete |
| 1.2.15. | Kukurūzas mērcēšanas šķidrums ⁽²⁾ | Graudu mērcēšanas procesā iegūtas koncentrētas šķidrās daļiņas | Mitrums, ja < 45 % vai > 65 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns |
| 1.2.16. | Cukurkukurūzas skābbarība ⁽²⁾ | 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, atdīglota kukurūza ⁽²⁾ | Produkts, kas iegūts, atdīgļojot drupinātu kukurūzu. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām un var saturēt kukurūzas dīglu daļas un ārējos apvalkus | Kokšķiedra Ciete |
| 1.2.18. | Kukurūzas atsijas ⁽²⁾ | Cietas samaltas kukurūzas daļas, kas nesatur klijas vai dīgļus vai satur ļoti nelielu to daudzumu | 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 |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|-----------------------------|--|---------------------|
| 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 sēnalas | 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 |
| 1.4.11. | Auzu barība | Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet 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 apvārti | Ciete |
| 1.6.2. | Slīpēti rīsi | Lobīti rīsi, no kuriem rīsu slīpēšanas laikā ir atdalītas gandrīz visas klijas un dīglis. Rīsi var būt apvārti | Ciete |
| 1.6.3. | Iepriekš uzbriedināti rīsi | Produkts, ko iegūst no slīpētiem vai šķeltiem rīsiem, tos uzbriedinot | Ciete |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|----------------------------------|--|---------------------------------|
| 1.6.4. | Ekstrudēti rīsi | Produkts, ko iegūst, ekstrudējot rīsu miltus | Ciete |
| 1.6.5. | Rīsu pārslas | Produkts, ko iegūst, pārslojot iepriekš uzbriedinātus 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 apvārīts 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 |
| 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 | |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|--|
| 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 apvārti 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 apvārti | Ciete Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra Kalcija karbonāts |
| 1.6.16. | Rīsi | <i>Oryza sativa</i> L. graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde | |
| 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 rodas 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, rīsus fermentējot | Ciete |
| 1.6.24. | Nepareizi veidoti rīsi, slīpēti/krītaini rīsi, slīpēti | Produkts, ko iegūst, rīsus slīpējot, un kas galvenokārt sastāv no veselīem vai šķeltiem nepareizi veidotiem kodoliem un/vai krītainiem kodoliem, un/vai bojātiem kodoliem, un/vai dabiski iekrāsotiem (zaļiem, sarkaniem, dzelteniem) kodoliem, un/vai parastiem lobītiem rīsu graudiem. Var būt apvārtis | Ciete |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|----------------------------|---|---------------------|
| 1.6.25. | Nenobrieduši rīsi, slīpēti | Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no nenobriedušiem rīsiem un/vai kritainiem kodoliem | Ciete |
| 1.7.1. | Rudzi | <i>Secale cereale</i> L. graudi | |
| 1.7.2. | Rudzu atsijas | Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu | Ciete Kokšķiedra |
| 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 | Īpašu <i>Sorgho</i> šķirņu graudi ar baltu sēklapvalku | |
| 1.8.3. | Sorgo barība | Žāvēts produkts, ko iegūst, atdalot sorgo cieti. Tas sastāv galvenokārt no klijām. 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 līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām | Kokšķiedra Ciete |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|----------------------------------|--|---------------------|
| 1.10.1. | Tritikāle | <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid graudi | |
| 1.11.1. | Kvieši | Grains of <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. un citu kviešu šķirņu graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde | |
| 1.11.2. | Kviešu dīgli | Produkts, kas iegūts no iesala labības saasnošanas un iesala fīrīšanas 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 |
| 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 klījām | Kokšķiedra |
| 1.11.7. | Kviešu klījas ⁽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 klīju iesalošanu un fermentēšanu. Pēc tam produktu izžāvē un samaļ | Ciete Kokšķiedra |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---------------------------|---|--|
| 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 dīgli | Miltu malšanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādi apstrādātiem kviešu dīgliem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas | Kopproteīns Koptauki |
| 1.11.12. | Fermentēti kviešu dīgli | Kviešu dīgļu fermentācijas produkts | Kopproteīns Koptauki |
| 1.11.13. | Kviešu dīgļu rauši | Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot 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 dīgli. 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 |
| 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|--|---|
| 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 Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze |
| 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 sēnalas | Kviešu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnalu un smalknes daļiņām | Kokšķiedra |
| 1.12.2. | Graudu milti ⁽¹⁾ | Milti, ko iegūst, samaļot graudus | Ciete Kokšķiedra |
| 1.12.3. | Graudu proteīna koncentrāts ⁽¹⁾ | Koncentrēts un izžāvēts produkts, kas iegūts no graudiem pēc tam, kad no tiem raudzēšanas procesā atdalīta ciete | Kopproteīns |
| 1.12.4. | Labības graudu atsijas ⁽¹⁾ | 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|---|--|
| 1.12.5. | Graudu dīgļi ⁽¹⁾ | 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 |
| 1.12.6. | Atliekas no graudu destilēšanas, sīrups ⁽¹⁾ | 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 ⁽¹⁾ | Mitrs produkts, kas sastāv no cietās masas, 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 ⁽¹⁾ | Mitrs produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, fermentējot un destilējot kviešu misu un cukura sīrupu pēc tam, kad no tā atdalītas klījas un glutēns. Var saturēt nedzīvas fermentācijā izmantoto mikroorganismu šūnas un/vai to daļas | Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns, ja > 10 % |
| 1.12.9. | Destilatoru graudi un šķīstošās daļas ⁽¹⁾ | 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 pretpurekļa apstrāde | Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kopproteīns |
| 1.12.10. | Destilatoru sausie graudi | Alkohola destilēšanas produkts, ko iegūst, izžāvējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus. Var būt pretpurekļa apstrāde | Kopproteīns |
| 1.12.11. | Destilatoru tumšie graudi ⁽¹⁾ [destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas] ⁽¹⁾ | Alkohola destilēšanas produkts, ko iegūst, izkaltējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus, un kam ir pievienots šķiedeņa sīrups vai iztvaicēts skalojamais ūdens. Var būt pretpurekļa apstrāde | Kopproteīns |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|----------------------------|---|---|
| 1.12.12. | Drabiņas ⁽¹⁾ | Brūvēšanas produkts, ko iegūst no iesalinātās un neiesalinātās labības atlikumiem un citiem cieti saturošiem produktiem, 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 ⁽¹⁾ | 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 |
| 1.12.14. | Misas 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 gan uz kukurūzu kā tādu, gan uz "graudiem".

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

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 Kokšķiedra |
| 2.2.1. | Sējas idras sēklas | <i>Camelina sativa</i> L. Crantz sēklas | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 2.2.2. | Sējas idra, rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sējas idras sēklas | Koproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.2.3. | Sējas idras milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot sējas idras sēklu raušus | Koproteīns |
| 2.3.1. | Kakao sēnalas | Kaltētu un grauzdētu <i>Theobroma cacao</i> L. pupiņu apvalki | Kokšķiedra |
| 2.3.2. | Kakao pupiņu pākstis | Produkts, ko iegūst, pārstrādājot pupiņas <i>Theobroma cacao</i> L. | Kokšķiedra Koproteīns |
| 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 | Koproteīns Kokšķiedra |
| 2.4.1. | Kopras rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot izzāvētus kokosriekstu palmas (<i>Cocos nucifera</i> L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu) | Koproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.4.2. | Kopra, hidrolizēti rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot un ar enzīmiem hidrolizējot izzāvētus kokosriekstu palmas (<i>Cocos nucifera</i> L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu) | Koproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.4.3. | Kopras milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot izzāvētus kokosriekstu palmas (<i>Cocos nucifera</i> L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu) | Koproteīns |
| 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 kokšķiedras saturs sausnā – 22,5 %). Var būt pretspurekļa apstrāde | Koproteīns Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|------------------------------------|---|---------------------------------------|
| 2.5.3. | Kokvilnas sēklu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kokvilnas sēklas, no kurām atdalītas šķiedras | Kopproteīns Kokšķiedra 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 kokšķiedras saturs sausnā 16 %) | Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.6.2. | Daļēji attīrītu zemesriekstu milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītu zemesriekstu raušus (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 16 %) | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.6.3. | Attīrītu zemesriekstu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot attīrītus zemesriekstus | Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.6.4. | Attīrītu zemesriekstu milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot attīrītu zemesriekstu raušus | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.7.1. | Kapoka rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.) sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.8.1. | Linsēklas | Nesmalcinātas, placinātas vai maltas sējas linu (<i>Linum usitatissimum</i> L.) sēklas (minimālā botāniskā tīrība – 93 %). Var būt pretspurekļa apstrāde | |
| 2.8.2. | Linsēklu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas | 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|-----------------------|---|--|
| 2.8.4. | Linsēklu raušu barība | <p>Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas Tikai tad, ja produkts ražots integrētā smalcināšanas un rafinēšanas fabrikā, tajā var būt līdz:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfī silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes | <p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Kokšķiedra</p> |
| 2.8.5. | Linsēklu miltu barība | <p>Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot linsēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfī silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. <p>Var būt pretpurekļa apstrāde</p> | <p>Kopproteīns</p> |
| 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 %) | <p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Kokšķiedra</p> |
| 2.11.1. | Olīvu mīkstums | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot presētas olīvas (<i>Olea europea</i> L.), kuras pēc iespējas atdalītas no kodoliem | <p>Kopproteīns</p> <p>Kokšķiedra</p> <p>Koptauki</p> |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| 2.11.2. | Attaukota olīvu miltu barība | Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstuma raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfī silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.11.3. | Attaukoti olīvu milti | Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstuma raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām. | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.12.1. | Palmu kodolu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot palmu (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>)) kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula | Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki |
| 2.12.2. | Palmu kodolu milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot palmu kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.13.1. | Ķirbis un ķirbja sēklas | <i>Cucurbita pepo</i> L. un <i>Cucurbita</i> ģints augu sēklas | |
| 2.13.2. | Ķirbja un ķirbja sēklu rauši | Eļļas 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 pretpurekļa apstrāde | |
| 2.14.2. | Rapšu sēklu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Var būt pretpurekļa apstrāde | Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|----------------------------------|---|---------------------------------------|
| 2.14.3. | Rupja maluma rapšu milti | Eļļas 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 |
| 2.14.5. | Rapšu sēklu proteīna koncentrāts | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot rapšu sēklu raušu vai rapšu sēklu proteīna frakciju | Kopproteīns |
| 2.14.6. | Rapšu sēklu raušu barība | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde | Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra |
| 2.14.7. | Rapšu miltu barība | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde | Kopproteīns |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--------------------------------------|---|--|
| 2.15.1. | Safloras sēklas | Safloras (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) sēklas | |
| 2.15.2. | Daļēji attīrītu safloras sēklu milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītas safloras sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.15.3. | Safloras sēnalas | Produkts, ko iegūst, izlobot safloras sēklas | Kokšķiedra |
| 2.16.1. | Sezama sēklas | <i>Sesamum indicum</i> L. sēklas | |
| 2.17.1. | Daļēji izlobītas sezama sēklas | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot daļu sēnalu | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.17.2. | Sezama sēnalas | Produkts, ko iegūst, izlobot sezama sēklas | Kokšķiedra |
| 2.17.3. | Sezama sēklu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sezama sēklas (sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums 5 %) | Kopproteīns Kokšķiedra 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 Kokšķiedra |
| 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 Kokšķiedra 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 | Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|--|--|
| 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 pretpurekļa apstrāde | Kopproteīns Koptauki |
| 2.18.7. | Sojas pupiņu proteīna koncentrāts | Produkts, ko pēc otrreizējas ekstrahēšanas vai fermentatīvās apstrādes iegūst no izlobītām sojas pupiņām, kurām ekstrahētas taukvielas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni. Var saturēt inaktivētus fermentus. | 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 no sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min.) Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 1,5 % ziepju bāzes. Var būt pretpurekļa apstrāde | Kopproteīns Kokšķiedra ja > 8 % sausnā |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|---|---------------------------------------|
| 2.18.14. | Izlobītu sojas pupiņu miltu barība | <p>Eļļas ražošanas produkts, ko no izlobītām sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min.) Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 1,5 % ziepju bāzes. <p>Var būt pretspurekļa apstrāde</p> | Kopproteīns |
| 2.18.15. | Fermentētu sojas pupiņu proteīna koncentrāts | Produkts, ko mikrobioloģiskās fermentēšanas rezultātā iegūst no izlobītām sojas pupiņām, kurām ekstrahētas taukvielas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni. Tajā var būt nedzīvas fermentācijā izmantoto mikroorganismu šūnas un/vai to daļas | 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 Kokšķiedra |
| 2.19.3. | Saulespuķu sēklu milti | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 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. (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 27,5 %) | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.19.5. | Saulespuķu sēklu apvalki | Produkts, ko iegūst, izlobot saulespuķu sēklas | Kokšķiedra |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|---------------------------|
| 2.19.6. | Saulespuķu sēklu milti | <p>Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. <p>Var būt pretspurekļa apstrāde</p> | Kopproteīns |
| 2.19.7. | Barība no izlobītu saulespuķu sēklu miltiem | <p>Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīg līdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. <p>(maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 27,5 %).</p> <p>Var būt pretspurekļa apstrāde</p> | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.19.8. | Augsta proteīnu satura un zema celulozes satura saulespuķu miltu frakcija | <p>Saulespuķu miltu pārstrādes produkts, ko iegūst, samaļot un frakcionējot (sijājot un frakcionējot ar gaisa plūsmu) izlobītu saulespuķu sēklu miltus.</p> <p>Minimālais kopproteīna saturs – 45 %, ja mitruma saturs ir 8 %.</p> <p>Maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 8 %, ja mitruma saturs ir 8 %.</p> <p>Var būt pretspurekļa apstrāde</p> | Kopproteīns Kokšķiedra |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|-------------------------------|
| 2.19.9. | Augsta celulozes satura saulespuķu miltu frakcija | Saulespuķu miltu pārstrādes produkts, ko iegūst, samaļot un frakcinējot (sijājot un frakcionējot ar gaisa plūsmu) izlobītu saulespuķu sēklu miltus. Minimālais kokšķiedras saturs – 38 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Minimālais kopproteīna saturs – 17 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Var būt pretspurekļa apstrāde | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.20.1. | Augu eļļa un tauki (2) | Eļļa un tauki, ko iegūst no eļļas augu sēklām vai augiem (izņemot rīcineļļu no rīcinauga); tie var būt attīrīti ar hidratācijas metodi, rafinēti un/vai hidrogenēti | Mitrums, ja > 1 % |
| 2.20.2. | Pārtikas pārstrādē izmantotas augu eļļas | Augu eļļas, ko pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ir izmantojuši vārīšanai saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 un kuras nav bijušas saskarē ar gaļu, dzīvnieku taukiem, zivīm vai ūdensdzīvniekiem | 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 vai fermenti | |
| 2.22.1. | Kaņepju sēklas | Kontrolētas <i>Cannabis sativa</i> L. šķirņu sēklas, kuru tetrahidrokanabiola saturs nepārsniedz Regulā (EK) Nr. 1782/2003 noteikto | |
| 2.22.2. | Kaņepju rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kaņepju sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 2.22.3. | Kaņepju eļļa | Eļļa, ko iegūst, presējot kaņepes un kaņepju sēklas | Mitrums, ja > 1 % |
| 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 Savienības tiesību aktos. Tas attiecas uz visiem rapšu sēklu produktiem.

(2) Nosaukumu “augu eļļa un tauki” pēc vajadzības var aizstāt ar terminu “augu eļļa” vai “augu tauki”. To papildina ar augu sugu un attiecīgi auga daļu. Jānorāda, vai eļļa(-s) un/vai tauki (-i) ir nerafinēta(-s) vai rafinēta(-s).

▼ **M1**

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. | Ceratonijas pākstis | Kaltēti ceratonijas koka (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) augļi ar sēklām | Kokšķiedra |
| 3.2.3. | Drupināti ceratonijas augļi | Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kaltētus ceratonijas koka augļus (pākstis), no kuriem ir atdalītas sēklas | Kokšķiedra |
| 3.2.4. | Ceratonijas pulveris [ceratonijas milti] | Produkts, ko iegūst, mikronizējot kaltētus ceratonijas koka augļus (pākstis), no kuriem ir atdalītas sēklas | Kokšķiedra Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze |
| 3.2.5. | Ceratonijas dīgļi | Ceratonijas koka sēklu dīgļi | Kopproteīns |
| 3.2.6. | Ceratonijas dīgļu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot ceratonijas dīgļus | Kopproteīns |
| 3.2.7. | Ceratonijas sēklas | Sēklas (kodoli), ko iegūst no ceratoniju pākstīm un kas sastāv no endospermas, miziņas un dīgļiem | Kokšķiedra |
| 3.2.8. | Ceratoniju sēklu miziņas | Ceratonijas sēklu miziņas, ko iegūst, izlobot ceratonijas koka sēklas | 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 | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|--|---------------------------|
| 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 fracionējot 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 mīkstums | 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 fracionēšanas ar gaisu | Kopproteīns |
| 3.9.7. | Lupīnu proteīna milti | Lupīnu pārstrādes produkts, lai iegūtu miltus ar augstu proteīna saturu | Kopproteīns |
| 3.10.1. | Zeltainās pupiņas | <i>Vigna radiata</i> L. pupiņas | |
| 3.11.1. | Zirņi | <i>Pisum</i> spp. sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|------------------|--|---|
| 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 mīkstums | 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, aprēķināti kā saharoze Kopproteīns |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---------------|--|----------------------------|
| 3.11.12. | Zirņu šķiedra | Ekstrahēšanas produkts, ko iegūst pēc izlobīto zirņu malšanas un sijāšanas | Kokšķiedra |
| 3.12.1. | Vasaras vīķi | <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 vīķi | <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 % sausas Mitrums, ja < 50 % |
| 4.1.3. | (Biešu) cukurs [saharoze] | Cukurs, kas ekstrahēts no cukurbietēm, izmantojot ūdeni | |
| 4.1.4. | (Cukur)biešu melase | Biešu cukura ražošanas vai rafinēšanas produkts, kas iegūts no sīrupa atliekām. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu, 0,5 % pretplāvas aģentu, 2 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta | Kopā cukuri, aprēķināti 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 % nātrija un līdz 0,25 % sulfāta | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 28 % |
| 4.1.6. | Izomaltulozes melase | Nekristalizēta frakcija, ko iegūst izomaltulozes ražošanas procesā no cukurbietēm iegūst ar saharozes enzīmatisko konversiju | Mitrums, ja > 40 % |
| 4.1.7. | Slapjais (cukur)biešu mīksts | Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no cukurbiešu šķēlēm, 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 % sausas Mitrums, ja < 82 % vai > 92 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|--|
| 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 % sausas 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 % sausas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 % |
| 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 % sausas 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 un līdz 2 % sulfāta | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze |
| 4.1.12. | Cukura sīrups | Produkts, ko iegūst cukura un/vai melases pārstrādē. Var saturēt līdz 0,5 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 35 % |
| 4.1.13. | Cukurbiešu gabali, vārti | Pārtikā lietojama cukurbiešu sīrupa ražošanas produkts, kas var būt presēts vai kaltēts | Ja kaltēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Ja presēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausas Mitrums, ja > 50 % |
| 4.1.14. | Fruktooligosaharīdi | Produkts, ko enzimatiskā procesā iegūst no cukurbiešu cukura | Mitrums, ja > 28 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|---|
| 4.1.15. | (Cukur)biešu melase, bagātināta ar betaīnu, šķidra/žāvēta (1) | Produkts, ko iegūst, ekstrahējot cukuru, izmantojot ūdeni un turpinot filtrēt cukurbiešu melasi. Iegūtais produkts satur melases sastāvdaļas un lielāku daudzumu dabiskas izcelsmes betaīna, nekā to iespējams iegūt no standarta melases. Var būt žāvēts. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu, 0,5 % pretplāvas aģentu, 2 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta | Betaīna saturs Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitruma, ja > 14 % |
| 4.1.16. | Izomaltuloze | Izomaltuloze kā kristāliskā monohidrāta viela. To iegūst, ko no cukurbietēm iegūst ar saharozes enzimatisko konversiju | |
| 4.2.1. | Biešu sula | Sula, ko iegūst, presējot sarkanās bietes (<i>Beta vulgaris convar. crassa</i> var. <i>conditiva</i>) un veicot turpmāku koncentrēšanu un pasterizāciju, lai saglabātu tipisko garšu un aromātu | Mitruma, ja < 50 % vai > 60 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.3.1. | Burkāni | Dzelteno un sarkano burkānu (<i>Daucus carota</i> L.) 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 %. | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitruma, ja > 97 % |
| 4.3.3. | Burkānu sakasas | Mitrs produkts, ko burkānu un to atlieku pārstrādes procesā iegūst mehāniskas separācijas veidā. Produkts var būt termiski apstrādāts Maksimālais mitruma saturs: 97 % | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Mitruma, ja > 97 % |
| 4.3.4. | Burkānu pārslas | Produkts, ko iegūst pārslveidīgi smalcinot dzelteno un sarkano burkānu saknes, kuras pēc tam tiek kaltētas | |
| 4.3.5. | Kaltēti burkāni | Dzelteno un sarkano burkānu saknes, neatkarīgi no sagatavošanas veida, kuras pēc tam tiek kaltētas | Kokšķiedra |
| 4.3.6. | Kaltētu burkānu barība | Produkts, kas sastāv no iekšējā mīkstuma un ārējām mizām, kas tiek kaltētas | Kokšķiedra |
| 4.4.1. | Cigoriņu saknes | <i>Cichorium intybus</i> L. saknes | |

▼ M1

| 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. | Inulīns ⁽²⁾ | Inulīns ir fruktāns, ko ekstrahē no <i>Cichorium intybus</i> L. saknēm, piemēram, <i>Inula helenium</i> vai <i>Helianthus tuberosus</i> ; nepastrādāts 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.; nepastrādāts oligofruktozes sīrups var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta | Mitrums, ja < 20 % vai > 30 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|-------------------------------------|---|--|
| 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 vai dzeltens pulveris no tīriem, samaltiemi ķiplokiem, (<i>Allium sativum</i> L.) | |
| 4.6.1. | Manioka [tapioka] [kasava] | <i>Manihot esculenta</i> Cranz saknes, neatkarīgi no to sagatavošanas veida | Mitrumš, ja < 60 % vai > 70 % |
| 4.6.2. | Manioka, kaltēta [tapioka, kaltēta] | Maniokas saknes neatkarīgi no to sagatavošanas veida, kuras pēc tam ir kaltētas | Ciete HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.7.1. | Sīpolu mīkstums | Mitrs produkts, ko iegūst sīpolu (<i>Allium ģints</i>) pārstrādes laikā un kas sastāv no mizām un veselīem sīpoliem. Ja no sīpolu eļļas ražošanas procesa, tad tas galvenokārt sastāv no vārtītām sīpolu atliekām | Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.7.2. | Sīpoli, cepti | Mizoti un drupināti sīpolu gabali, kas pēc tam ir cepti | Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas Koptauki |
| 4.7.3. | Sīpolu šķīdvielas, kaltētas | Sausais produkts, ko iegūst, pārstrādājot svaigus sīpolus. To iegūst ekstrakcijā ar spirtu un/vai ūdeni, ūdens vai spirta frakciju atdala un žāvē izmīdzinot. Tas sastāv galvenokārt no ogļhidrātiem | Kokšķiedra |
| 4.8.1. | Kartupeļi | <i>Solanum tuberosum</i> L. bumbuļi | Mitrumš, ja < 72 % vai > 88 % |
| 4.8.2. | Kartupeļi, mizoti | Kartupeļi, no kuriem, izmantojot apstrādi ar tvaiku, ir atdalīta miza | Ciete Kokšķiedra 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 | Mitrumš, ja > 93 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---------------------------------------|--|---|
| 4.8.4. | Kartupeļu atgriezumi, neapstrādāti | Produkts, ko iegūst no kartupeļiem pārtikā lietojamu kartupeļu produktu sagatavošanas laikā, kas var būt mizoti | Mitrums, ja > 88 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.8.5. | Kartupeļu sakasas | Produkts, ko kartupeļu un kartupeļu atlieku pārstrādē iegūst ar mehānisko separāciju. Produkts var būt termiski apstrādāts | Mitrums, ja > 93 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.8.6. | Kartupeļi, samīcīti | Blanšēts vai vārīts un pēc tam samīcīts kartupeļu produkts | Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.8.7. | Kartupeļu pārslas | Produkts, ko iegūst, centrifūgā žāvējot mazgātus, mizotus vai nemizotus tvai-cētus kartupeļus | Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 4.8.8. | Kartupeļu mīkstums | Kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samalti kartupeļiem | Mitrums, ja < 77 % vai > 88 % |
| 4.8.9. | Kartupeļu mīkstums, 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 hidrolīzē | Kopproteīns |
| 4.8.12. | Kartupeļu proteīns, fermentēts | Produkts, ko iegūst, fermentējot kartupeļu proteīnu un pēc tam žāvējot ar izsmidzināšanu | 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|------------------------------------|---|----------------------------------|
| 4.8.15. | Kartupeļu granulas | Kartupeļi pēc mazgāšanas, mizošanas, smalcināšanas (griešanas, pārslošanas utt.) un žāvēšanas | |
| 4.9.1. | Saldie kartupeļi | <i>Ipomoea batatas</i> L. gumi neatkarīgi no to sagatavošanas veida | Mitruma, ja < 57 % vai > 78 % |
| 4.10.1. | Jeruzalemes artišoks [topinambūrs] | <i>Helianthus tuberosus</i> L. gumi neatkarīgi no to sagatavošanas veida | Mitruma, ja < 75 % vai > 80 % |

(¹) Nosaukumi galvenokārt atšķiras pēc mitruma satura un jālieto tam atbilstošais nosaukums.

(²) Nosaukumu papildina ar auga sugu.

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 | |
| 5.2.1. | Izlobītas zīles | Produkts, ko iegūst pēc zīļu izlobīšanas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 5.2.1. | Mandeles | Veseli vai daiviņās sadalīti <i>Prunus dulcis</i> augļi ar vai bez apvalka | |
| 5.2.2. | Mandeļu apvalki | Mandeļu apvalki, ko iegūst no izlobītām mandeļu sēklām, tās atdalot no kodoliem un samaļot | Kokšķiedra |
| 5.2.3. | Mandeļu kodolu rauši | Eļļas 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 5.4.3. | Ābolu melase | Produkts, ko iegūst pektīna ražošanā no ābolu mīkstuma. No produkta var būt atdalīts pektīns | Kopproteīns Kokšķiedra Kopelļas un tauki, ja > 10 % |
| 5.5.1. | Cukurbiešu sēklas | Sēklas, ko iegūst no cukurbietēm | |
| 5.6.1. | Griķi | <i>Fagopyrum esculentum</i> . sēklas | |
| 5.6.2. | Griķu sēnālas un klijas | Produkts, ko iegūst griķu graudu malšanas procesā | 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 ⁽¹⁾ | Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus <i>Citrus</i> (L.) spp vai citrusaugļu sulas ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola bezūdens vielā | Kokšķiedra |
| 5.13.2. | Žāvēts citrusaugļu mīkstums ⁽¹⁾ | Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus vai citrusaugļu sulas ražošanas laikā, un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola bezūdens vielā | 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 | |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---------------------------------------|--|------------------------|
| 5.15.1. | Kafijas pupiņu apvalki | Produkts, ko iegūst no nolobītām <i>Coffea</i> auga sēklām | Kokšķiedra |
| 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. | Cīprešu 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 | Veselas <i>Phoenix dactylifera</i> L. 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 ⁽²⁾ | Produkts, kas sastāv no riekstu vai kauliņu iekšējām ēdamajām sēklām | |
| 5.22.2. | Augļu mīkstums ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns. | Kokšķiedra |
| 5.22.3. | Augļu mīkstums, žāvēts ⁽²⁾ | 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 šķīdvielas sēklu | Produkts, ko iegūst no vīnogu sēklām pēc vīnogu sulas ražošanas. Tas satur galvenokārt ogļhidrātus. Tas var būt koncentrēts | Kokšķiedra |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--------------------------------|--|---------------------------|
| 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 |
| 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. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola 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. | Priežu sēklas | <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 (<i>Prunus armeniaca</i> L.) kodolus. Tas var saturēt ciānūdeņražskābi | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 5.38.1. | Melnā kumīna rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot melnā kumīna (<i>Bunium persicum</i> L.) sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 5.39.1. | Gurķenes sēklu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gurķenes (<i>Borago officinalis</i> L.) sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|-------------------------|--|---------------------------|
| 5.40.1. | Naktssveces rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot naktssveces (<i>Oenothera L.</i>) sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 5.41.1. | Granātābolu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot granātābolu (<i>Punica granatum L.</i>) sēklas | Kopproteīns Kokšķiedra |
| 5.42.1. | Valriekstu kodolu rauši | Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot valriekstu (<i>Juglans regia L.</i>) kodolus | Kopproteīns Kokšķiedra |

(¹) Nosaukumu papildina, attiecīgā gadījumā pievienojot norādi “bez pektīna”.

(²) Nosaukumu papildina ar auga sugu.

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

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|---|---|--|
| 6.1.1. | Biešu lapas | <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> spp. Tas var saturēt līdz 20 % lucernas (<i>Medicago sativa L.</i> un <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaikus ar āboliņu | Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas |
| 6.5.1. | Zāles lopbarības milti (³) [zāles milti] (³) [zaļie milti] (³) | Produkts, ko iegūst, sakaltējot, samaļot, un atsevišķos gadījumos – sapresējot zāles lopbarības augus | Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas |
| 6.6.1. | Uz lauka sakaltēta zāle [siens] | Jebkuras sugas zāle, kas sakaltēta uz lauka | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|--|
| 6.6.2. | Augstā temperatūrā sakaltēta zāle | Produkts, ko iegūst no zāles (visas sugas), kas (jebkādā veidā) ir mākslīgi sakaltēta | Koproteīns Šķiedras HCl nešķīstošo pelnu daudzums, 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 nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 6.7.1. | Kaņepju milti | Milti, ko iegūst, maļot sakaltētas <i>Cannabis sativa</i> L. lapas | Koproteīns |
| 6.7.2. | Kaņepju šķiedras | Produkts, ko iegūst, pārstrādājot zaļas, žāvētas un šķiedrainas kaņepes | |
| 6.8.1. | Cūku pupu salmi | Salmi, ko iegūst no <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>Equina</i> Pers. un var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. 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. <i>Martyn</i> augi un to daļas | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 6.10.2. | Uz lauka sakaltēta lucerna [uz lauka sakaltēta sējas lucerna] | Lucerna, sakaltēta uz lauka | HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 6.10.3. | Augstā temperatūrā sakaltēta lucerna [augstā temperatūrā sakaltēta sējas lucerna] | Mākslīgi sakaltēta lucerna jebkurā veidā | Koproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 6.10.4. | Lucerna, ekstrudēta [sējas lucerna, ekstrudēta] | Ekstrudētas sējas lucernas granulas | |
| 6.10.5. | Lucernas milti (*) [sējas lucernas milti] (*) | 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 | Koproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausas |
| 6.10.6. | Lucernas atspiedas [sējas lucernas atspiedas] | Kaltēts produkts, ko iegūst, no lucernas izspiežot sulu | Koproteīns Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|-------------------------|
| 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 proteīnu | Kopproteīns Karotīns |
| 6.10.8. | Lucernas šķīdvielas | Produkts, ko iegūst, no lucernas sulas ekstrahējot proteīnus. 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 | |
| 6.13.1. | Rapšu salmi | <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.) salmi | |

(¹) Nosaukumu papildina ar auga 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, atdzēsētas vai saldētas aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu. | Kopproteīns Koptauki Koppelni |
| 7.2.1. | Žāvētas aļģes (¹) | Produkts, ko iegūst, žāvējot aļģes. Lai samazinātu joda saturu un aļģu dezaktivēšanu, šis produkts var būt mazgāts. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu. | Kopproteīns Koptauki Koppelni |
| 7.3.1. | Aļģu milti (¹) | Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Aļģes ir dezaktivētas. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu | Kopproteīns Koptauki Koppelni |
| 7.4.1. | Aļģu eļļa (¹) | Eļļa, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu | Mitruma, ja > 1 % |
| 7.5.1. | Aļģu ekstrakts (¹) [aļģu pārtvaices produkts] (¹) | Ūdeni saturošs vai alkoholisks aļģu ekstrakts, kas satur galvenokārt ogļhidrātus. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|---|---|---|
| 7.6.1. | Jūraszāļu milti | Produkts, ko iegūst, žāvējot un sasmalcinot lielaļģes, jo īpaši brūnās aļģes. Šis produkts var būt mazgāts, lai samazinātu joda saturu. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu | Koppelni |
| 7.3.1. | Mizas ⁽¹⁾ | Tīrītas un žāvētas koku vai krūmu mizas | Kokšķiedra |
| 7.4.1. | Ziedi ⁽¹⁾ , 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, 0,5 % pretplāvas aģentu, 3,5 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 30 % |
| 7.6.2. | (Cukur)niedru melase, daļēji atcukurota | Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību no cukurniedru melases ekstrahējot saharozi | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 28 % |
| 7.6.3. | (Niedru)cukurs [saharozē] | Cukurs, kas ekstrahēts no cukurniedrēm, izmantojot ūdeni | |
| 7.6.4. | Cukurniedru rauši | Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību no cukurniedrēm ekstrahējot cukuru. Tas sastāv galvenokārt no šķiedras | Kokšķiedra |
| 7.7.1. | Kaltētas lapas ⁽¹⁾ | Uzturā lietojamu augu žāvētas lapas un to daļas | Kokšķiedra |
| 7.8.1. | Lignoceluloze | Produkts, ko iegūst, mehāniski pārstrādājot neapstrādātu, dabiski kaltētu koksni, un kas sastāv galvenokārt no lignocelulozes. Ņem vērā mikroelementu dabisko saturu | Kokšķiedra |
| 7.8.2. | Pulverveida celuloze | Produkts, ko iegūst, lignīnu sadalot, atdalot un turpmāk attīrot kā celulozi no neapstrādātas koksnes augu šķiedras, un ko modificē, izmantojot tikai mehānisko pārstrādi Neitrāla mazgāšanas līdzekļa šķiedras (NDF) vismaz 87 % | Kokšķiedra |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 7.9.1. | Lakricas saknes | <i>Glycyrrhiza</i> L. sakne | |
| 7.10.1. | Piparmētra | Produkts, ko iegūst, sakaltējot augu <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 | |
| 7.12.1. | Majove juka | <i>Yucca schidigera</i> Roetzl. pulveris | Kokšķiedra |
| 7.12.2. | <i>Yucca schidigera</i> sula | Produkts, ko iegūst, sagriežot un presējot <i>Yucca Schidigera</i> kātus, kas sastāv galvenokārt no ogļhidrātiem | |
| 7.13.1. | Augu izcelsmes ogleklis [kokogles] | Produkts, ko iegūst, karbonizējot organiskos augu materiālus | Kokšķiedra |
| 7.14.1. | Koksne ⁽¹⁾ | Ķīmiski neapstrādāta koksne vai tās šķiedras | Kokšķiedra |
| 7.15.1. | Vasklapainās naktene milti | Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot <i>Solanum glaucophyllum</i> lapas | Kokšķiedra Vitamīns D ₃ |

⁽¹⁾ Nosaukumu papildina ar auga vai aļģu sugu.

8. Piena produkti un no tiem iegūti produkti

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas atbilst Regulas (EK) Nr. 1069/2009 un Regulas (ES) Nr. 142/2011 prasībām, un tām var būt piemērojami Regulā (EK) Nr. 999/2001 paredzētie lietošanas ierobežojumi.

| 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: | Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitrums, ja > 6 % |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|---|--|--|
| | | <p>— līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā,</p> <p>— līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesu posmos izmanto pH regulācijai;</p> <p>— līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesu posmos izmanto pH regulācijai,</p> <p>— līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,</p> | |
| 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 biežpiena 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. | Pirmpiens/pirmpiena pulveris ⁽¹⁾ | Zīdītāju dzīvnieku piena dziedzeru sekrēts laikā līdz piecām dienām pēc atnešanās. Var izmantot 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> | <p>Mitrums</p> <p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze</p> |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | |
| 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 | Mitrums, ja > 5 % |
| 8.10.1. | Piens/piena pulveris (1) | Piena dziedzeru normālas darbības sekrēts no vienas vai vairākām slaušanas reizēm. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. | Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 % |
| 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 % |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 8.15.1. | Piena permeāts/piena permeāta pulveris ⁽¹⁾ | Produkts, ko iegūst no piena filtrācijas (ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas) šķidrās fāzes 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, kas pienu filtrēšanas (ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas) rezultātā rodas uz membrānas. 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, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcījs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 % Koppelni |
| 8.18.1. | Bezlaktozes sūkalas/bezlaktozes sūkalu pulveris ⁽¹⁾ | Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: | Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 % Koppelni |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> — līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | |
| 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, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | <p>Kopproteīns</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p> |

▼ M1

| 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, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcij, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | <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 no sūkalu filtrācijas (ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas) šķidrās fāzes 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, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcij, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, | <p>Koppelni</p> <p>Kopproteīns</p> <p>Laktoze</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p> |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| | | — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai, | |
| 8.22.1. | Sūkalu retentāts/ sūkalu retentāta pulveris ⁽¹⁾ | <p>Produkts, kas sūkalu filtrācijas (ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas) rezultātā saglabājas uz membrānas.</p> <p>Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.</p> <p>Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:</p> <p>— līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā,</p> <p>— līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sāļsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai;</p> <p>— līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalciji, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai,</p> <p>— līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,</p> | <p>Kopproteīns</p> <p>Koppelni</p> <p>Laktoze</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p> |

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

9. Sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas atbilst Regulas (EK) Nr. 1069/2009 un Regulas (ES) Nr. 142/2011 prasībām, un tām var būt piemērojami Regulā (EK) Nr. 999/2001 paredzētie lietošanas ierobežojumi.

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|--|--|--|
| 9.1.1. | Dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti ⁽¹⁾ | Sauszemes siltasiņu dzīvnieki vai to daļas, svaigas saldētas, vārītas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas | <p>Kopproteīns</p> <p>Koptauki</p> <p>Mitrums, ja > 8 %</p> |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|--------|--|---|---|
| 9.2.1. | Dzīvnieku tauki ⁽²⁾ | Produkts, kas sastāv no sauszemes dzīvnieku, tostarp bezmugurkaulnieku, taukiem, izņemot tādas sugas, kas ir patogēnas cilvēkiem un dzīvniekiem visos to dzīves posmos. Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna | Koptauki Mitrums, ja > 1 % |
| 9.3.1. | Apikultūras blakusprodukti | Pārstrādāts vai nepārstrādāts medus, bišu vasks, peru pieniņš, propoliss, ziedputekšņi | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze |
| 9.4.1. | Pārstrādātas dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst, karsējot, kaltējot un smalcinot visu sauszemes dzīvnieku, tostarp bezmugurkaulnieku, vai tā daļas, izņemot sugas, kas ir patogēnas cilvēkiem un dzīvniekiem visos to dzīves posmos, un no kura var būt daļēji ekstrahēti vai fizikāli atdalīti tauki. Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna | Koproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 % |
| 9.5.1. | Želatīna ražošanas procesa proteīni ⁽²⁾ | Kaltētas dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas, kas iegūtas želatīna ražošanas procesā, ja tas iegūts no Regulā (EK) Nr. 853/2004 minētajām izejvielām | Koproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 % |
| 9.6.1. | Dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielu hidrolizāts ⁽²⁾ | Polipeptīdi, peptīdi un aminoskābes un to maisījumi, ko iegūst dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu hidrolīzē un ko var koncentrēt ar žāvēšanu | Koproteīns Mitrums, ja > 8 % |
| 9.7.1. | Asins milti ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot kautu siltasiņu dzīvnieku asinis | Koproteīns Mitrums, ja > 8 % |
| 9.8.1. | Asins produkti ⁽¹⁾ | Produkti, ko iegūst, termiski apstrādājot kautu siltasiņu dzīvnieku asinis vai asiņu frakcijas; tiem pieskaitāma žāvēta/saldēta/šķīdra asins plazma, žāvētas asinis, žāvēti/saldēti/šķīdri sarkanie asinsķermenīši, vai to frakcijas un maisījumi | Koproteīns Mitrums, ja > 8 % |
| 9.9.1. | Ēdināšanas atkritumi [ēdināšanai izmantotajiem 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 | Koproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|---|
| 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⁾ | Agrārie 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 | |
| 9.15.2. | Olas baltums | Produkts, ko iegūst pēc olas čaumas un olas dzeltenuma atdalīšanas, pastērīzēts vai denaturēts | Kopproteīns Denaturizēšanas metode, ja vajadzīgs |
| 9.15.3. | Olu produkti, kaltēti | Produkti, kas sastāv no pastērīzētām kaltētām olām bez čaumas, vai kaltēta olas baltuma un kaltēta olu dzeltenuma maisījuma dažādās attiecībās | Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 % |
| 9.15.4. | Cukurots pulveris | olu Kaltētas veselas olas vai to daļas | Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 % Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|-------------------------------------|
| 9.15.5. | Olu čaumalas, kaltētas | Produkts, ko iegūst no mājputnu olām pēc to satura (olas dzeltenuma un baltuma) savākšanas. Čaumalas ir kaltētas | Koppelni |
| 9.16.1. | Dzīvi sauszemes bezmugurkaulnieki ⁽¹⁾ | Dzīvi sauszemes bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos, izņemot sugas, kuras negatīvi ietekmē augu, dzīvnieku un cilvēku veselību | |
| 9.16.2. | Nedzīvi sauszemes bezmugurkaulnieki ⁽¹⁾ | Nedzīvi sauszemes bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos, izņemot sugas, kuras negatīvi ietekmē augu, dzīvnieku un cilvēku veselību, ar vai bez apstrādes, bet kuri nav pārstrādāti, kā minēts Regulā (EK) Nr. 1069/2009 | Kopproteīns Koptauki Koppelni |

⁽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), ja reģistrs tiek izmantots marķēšanai, nosaukumu

pēc vajadzības aizstāj ar

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

- pārstrādāto dzīvnieku sugu (piemēram, cūku, atgremotāju, putnu, kukaiņu) nosaukumu un/vai
- dzīves posmu (piem., kūniņas) 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

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas atbilst Regulas (EK) Nr. 1069/2009 un Regulas (ES) Nr. 142/2011 prasībām, un tām var būt piemērojami Regulā (EK) Nr. 999/2001 paredzētie lietošanas ierobežojumi.

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|-------------------------------------|
| 10.1.1. | Ūdens bezmugurkaulnieki ⁽¹⁾ | Jūras vai saldūdens bezmugurkaulnieki visos dzīves posmos vai to daļas, izņemot cilvēkiem un dzīvniekiem patogēnās sugas; apstrādāti vai neapstrādāti, piemēram, svaigi, saldēti, kaltēti | Kopproteīns Koptauki Koppelni |
| 10.2.1. | Ūdensdzīvnieku blakusprodukti ⁽¹⁾ | Kuru izcelsme ir iestādēs vai uzņēmumos, kuros sagatavo vai ražo produktus cilvēku pārtikai; apstrādāti vai neapstrādāti, piemēram, svaigi, saldēti, kaltēti | Kopproteīns Koptauki Koppelni |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|--|
| 10.3.1. | Vēžveidīgo milti ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot vēžveidīgos vai to daļas, arī savvaļas un akvakultūrā audzētās garneles | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 10.4.1. | Zivis ⁽²⁾ | Zivis vai to daļas: svaigas, saldētas, sagatavotas, apstrādātas ar skābi vai kaltētas | Koproteīns Mitrums, ja > 8 % |
| 10.4.2. | Zivju milti ⁽²⁾ | Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot, presējot un kaltējot zivis vai to daļas, un kam pirms kaltēšanas pievienotas zivju šķīstošās atliekas | Koproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |
| 10.4.3. | Zivju šķīstošās atliekas | Kondensēts produkts, ko iegūst, ražojot zivju miltus, un kas ir atdalīts un stabilizēts paskābinot vai kaltējot | Koproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 % |
| 10.4.4. | Hidrolizēts zivju proteīns | Produkts, ko iegūst zivju vai to daļu hidrolizē ar skābi, var būt koncentrēts kaltējot | Koproteīns 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 asaka | Koppelni |
| 10.4.6. | Zivju eļļa | Eļļa, ko iegūst no zivīm vai zivju daļām un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu (var norādīt ziņas par sugu, piemēram, mencu aknu eļļa) | Koptauki Mitrums, ja > 1 % |
| 10.4.7. | Hidrogenēta zivju eļļa | Eļļa, ko iegūst, hidrogenējot zivju eļļu | Mitrums, ja > 1 % |
| 10.4.8. | Zivju eļļas stearīns [ziemas apstākļiem piemērota zivju eļļa] | Zivju eļļas frakcija ar augstu piesātināto taukvielu saturu, ko iegūst, rafinējot neapstrādātu zivju eļļu rafinētā zivju eļļā, izmantojot iezīmošanas procesu, kurā piesātinātie tauki sacietē un pēc tam tiek savākti | Koptauki Mitrums, ja > 1 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 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 tās daļas | Koptauki Pelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |
| 10.7.1. | Jūras zooplanktona milti | Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot jūras zooplanktonu, piemēram, krilu | Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |
| 10.7.2. | Jūras zooplanktona eļļa | Eļļa, ko 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, karsējot un kaltējot veselus moluskus, arī kalmārus un gliemenes, vai to daļas | Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |
| 10.9.1. | Kalmāru milti | Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot veselus kalmārus vai to daļas | Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---------------------|--|---|
| 10.10.1. | Jūraszvaigžņu milti | Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot veselus <i>Asteroidea</i> vai to daļas | Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 % |

(¹) Nosaukums jāpapildina ar sugu.

(²) Nosaukums jāpapildina ar sugu, ja produkts attiecīgi ražots no zivaudzētavā audzētām zivīm/vēžveidīgajiem.

11. Minerālvielas un no tām iegūti produkti

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus, atbilst Regulas (EK) Nr. 1069/2009 un Regulas (ES) Nr. 142/2011 prasībām, un tām var būt piemērojami Regulā (EK) Nr. 999/2001 paredzētie lietošanas ierobežojumi.

| 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 nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.2. | Kaļķi saturošas ūdensdzīvnieku čaulas | Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no ūdensdzīvnieku čaulām, sasmalcināts vai granulēts, piemēram, austeru gliemežvāki vai jūras gliemežvāki | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.3. | Kalcija un magnija karbonāts | Dabīgs kalcija karbonāta (CaCO_3) un magnija karbonāta (MgCO_3) maisījums. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu | Kalcijs Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.4. | Kaļķainās jūras aļģes (<i>Maerl</i>) | Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm, sasmalcināts vai granulēts | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.5. | Litotamns | Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm (<i>Phymathothon calcareum</i> (Pall.)), sasmalcināts vai granulēts | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.6. | Kalcija hlorīds | Kalcija hlorīds (CaCl_2). Var saturēt līdz 0,2 % bārija sulfāta | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.7. | Kalcija hidroksīds | Kalcija hidroksīds (Ca(OH)_2). Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|-------------------------------------|---|--|
| 11.1.8. | Bezūdens kalcija sulfāts | Bezūdens kalcija sulfāts (CaSO_4), ko iegūst, sasmalcinot bezūdens kalcija sulfātu vai dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 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 nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.10. | Kalcija sulfāta dihidrāts | Kalcija sulfāts dihidrāts ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$), ko iegūst, drupinot kalcija sulfāta dihidrātu vai hidratējot kalcija sulfāta pushidrātu | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.11. | Organisko skābju kalcija sāļi (*) | 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 kaļķakmeni. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.13. | Kalcija glikonāts | Glikonskābes kalcija sāls, ko parasti izsaka kā $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, un tā hidrāti | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.15. | Kalcija sulfāts/karbonāts | Produkts, kas rodas nātrija karbonāta ražošanas procesā | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.1.16. | Kalcija pidolāts | Kalcija <i>L</i> -pidolāts ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes | Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, 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 nešķīstoši pelni, ja > 15 % Dzelzs saturs kā Fe_2O_3 , ja > 5 %. |
| 11.2.2. | Magnija sulfāta heptahidrāts | Magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$) | Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 15 % |
| 11.2.3. | Magnija sulfāta monohidrāts | Magnija sulfāts ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) | Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 15 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|--|---|
| 11.2.4. | Bezūdens magnija sulfāts | Bezūdens magnija sulfāts (MgSO ₄) | Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.2.5. | Magnija propionāts | Magnija propionāts (C ₆ H ₁₀ 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 nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.2.7. | Magnija karbonāts | Dabīgais magnija karbonāts (MgCO ₃) | Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.2.8. | Magnija hidroksīds | Magnija hidroksīds (Mg(OH) ₂) | Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.2.9. | Magnija un kālija sulfāts | Magnija un kālija sulfāts (K ₂ Mg(SO ₄) ₂ × nH ₂ O, n = 4,6) | Magnijs Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.2.10. | Organisko skābju magnija sāļi (2) | Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju magnija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi | Magnijs Organiskā skābe |
| 11.2.11. | Magnija glikonāts | Glikonskābes magnija sāls, ko parasti izsaka kā Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , un tā hidratī | Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.2.13. | Magnija pidolāts | Magnija L-pidolāts (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes | Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.3.1. | Dikalcija fosfāts (3) (4) [kalcija hidroģenortofosfāts] | Kalcija monohidroģenfosfāts, ko iegūst no kauliem vai neorganiskiem avotiem (CaHPO ₄ × nH ₂ O, n = 0 vai 2) Ca/P > 1,2 Var saturēt līdz 3 % hlorīda NaCl | Kalcijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.3.2. | Mono-dikalcija fosfāts | Produkts, kas sastāv no dikalcija fosfāta un monokalcij fosfāta (CaHPO ₄ × Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × nH ₂ O, n = 0 vai 1) 0,8 < Ca/P < 1,3 | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|---|--|
| 11.3.3. | Monokalcija fosfāts [kalcija tetrahidrogēndiortofosfāts] | Kalcija <i>bisdihidrogēn</i> fosfāts ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ vai 1) $\text{Ca}/\text{P} > 0,9$ | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.4. | Trikalcija fosfāts (⁴) [trikalcija ortofosfāts] | Trikalcija fosfāts no kauliem vai neorganiskiem avotiem ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) vai hidroksilapatīts ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$) $\text{Ca}/\text{P} > 1,3$ | Kalcijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.3.5. | Kalcija magnija fosfāts | Kalcija magnija fosfāts ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$) | Kalcijs Magnijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.6. | Defluorēts fosfāts | Produkts, ko iegūst no neorganiskiem avotiem, kas ir apdedzināts un pēc tam termiski apstrādāts | Kopējais fosfors Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 11.3.7. | Dikalcija pirofosfāts [dikalcija difosfāts] | Dikalcija pirofosfāts ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.8. | Magnija fosfāts | Produkts, kas sastāv no vienaizvietotā un/vai divaizvietotā un/vai trīsaizvietotā magnija fosfāta | Kopējais fosfors Magnijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.3.9. | Nātrija kalcija magnija fosfāts | Produkts, kas sastāv no nātrija-kalcija-magnija fosfāta | Kopējais fosfors Magnijs Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.10. | Mononātrija fosfāts [nātrija dihidrogēnortofosfāts] | Mononātrija fosfāts ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ vai 2) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|---|--|
| 11.3.11. | Dinātrijs fosfāts [dinātrijs hidro- gēnortofosfāts] | Dinātrijs fosfāts ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ vai 12) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.12. | Trinātrijs fosfāts [trinātrijs ortofosfāts] | Trinātrijs fosfāts ($\text{Na}_3\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ vai 12) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.13. | Nātrijs pirofosfāts [tetranātrijs difosfāts] | Nātrijs pirofosfāts ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ vai 10) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.14. | Monokālijs fosfāts [kālijs dihidro- gēnortofosfāts] | Monokālijs fosfāts (KH_2PO_4) | Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.15. | Dikālijs fosfāts [dikālijs hidro- gēnortofosfāts] | Dikālijs fosfāts ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n =$ $0, 3$ vai 6) | Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.16. | Kalcija-nātrijs fosfāts | Kalcija-nātrijs fosfāts (CaNaPO_4) | Kopējais fosfors Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.17. | Monoamonija fosfāts [Aonija dihidro- gēnortofosfāts] | Monoamonija fosfāts ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) | Kopējais slāpeklis Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.18. | Diamonija fosfāts [diamonija hidro- gēnortofosfāts] | Diamonija fosfāts ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$) | Kopējais slāpeklis Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.19. | Nātrijs tripolifosfāts [pentanātrijs trifosfāts] | Nātrijs tripolifosfāts ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times$ $n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ vai 6) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|-------------------------------|---|--|
| 11.3.20. | Nātrija magnija fosfāts | Nātrija magnija fosfāts (MgNaPO_4) | Kopējais 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 Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.22. | Atlīmēti kaulu milti | Atlīmēti, sterilizēti un malti kauli, no kuriem atdalītas taukvielas | Kopējais fosfors Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.3.23. | Kaulu pelni | Dzīvnieku blakusproduktu kremācijas, dedzināšanas vai gazifikācijas minerālais atlikums | Kopējais fosfors Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.3.24. | Kalcija polifosfāts | Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju kalcija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, kur n nav mazāks par 2. | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.25. | Kalcija dihidrogēndifosfāts | Monokalcija dihidrogēnpirofosfāts ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.26. | Magnija skābais pirofosfāts | Magnija skābais pirofosfāts ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) Iegūts no attīrītas fosforskābes un attīrīta magnija hidroksīda vai magnija oksīda ar ūdens iztvaicēšanas palīdzību un, kondensējot ortofosfātu līdz difosfātam. | Kopējais fosfors Magnijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.27. | Dinātrija dihidrogēndifosfāts | Dinātrija dihidrogēndifosfāts ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$) | Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.28. | Trinātrija difosfāts | Trinātrija monoūdeņraža difosfāts (bezūdens: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monohidrāts: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1 vai 9) | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|---|---|
| 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. | Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.30. | Trikālija fosfāts; | Trikālija monofosfāts ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 vai 9) | Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.31. | Tetrakālija difosfāts | Dikalcijs pirofosfāts ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vai 3) | Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.32. | Pentakālija trifosfāts | Pentakālija tripolifosfāts ($K_5P_3O_{10}$) | Kopējais 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 | Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % |
| 11.3.34. | Kalcija-nātrija polifosfāts | Kalcija-nātrija polifosfāts | Kopējais fosfors Nātrijs Kālijs 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 (piesātinot vai izsmelot kādā citā procesā) (vakuuma sāls), iztvaicējot jūras ūdeni (jūras sāls un solārais sāls) vai sadrupinot akmeņsāli | Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.4.2. | Nātrija bikarbonāts [nātrija hidroģēnkarbonāts] | Nātrija bikarbonāts ($NaHCO_3$) | Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, 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 nešķīstoši pelni, ja > 10 % |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 11.4.4. | Nātrija karbonāts | Nātrija karbonāts (Na_2CO_3) | Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.4.5. | Nātrija seskvikarbonāts [trinātrija hidroģēnkarbonāts] | Nātrija seskvikarbonāts ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$) | Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.4.6. | Nātrija sulfāts | Nātrija karbonāts (Na_2SO_4). Var saturēt līdz 0,3 % metionīna | Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.4.7. | Organisko skābju nātrija sāļi (?) | Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju nātrija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi | Nātrijs Organiskā skābe |
| 11.5.1. | Kālija hlorīds | Kālija hlorīds (KCl) vai produkts, ko iegūst, sasmalcinot dabīgas izcelsmes kālija hlorīdu | Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.5.2. | Kālija sulfāts | Kālija sulfāts (K_2SO_4) | Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.5.3. | Kālija karbonāts | Kālija karbonāts (K_2CO_3) | Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.5.4. | Kālija bikarbonāts [kālija hidrogēnkarbonāts] | Kālija bikarbonāts (KHCO_3) | Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 % |
| 11.5.5. | Organisko skābju kālija sāļi (?) | Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kālija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi | Kālijs Organiskā skābe |
| 11.5.6. | Kālija pidolāts | Magnija <i>L</i> -pidolāts ($\text{C}_5\text{H}_6\text{KNO}_3$). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes | Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 % |
| 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 | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|---|
| 11.8.1. | Amonija sulfāts | Amonija sulfāts ((NH ₄) ₂ SO ₄), ko iegūst ķīmiskajā sintēzē. Var uzrādīt ūdens šķīdumā. | Slāpekļis kopproteīna veidā Sērs |
| 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>Bulgarius</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 % slāpekli kopproteīna veidā. Var saturēt līdz 2 % fosfora, 2 % kālija, 0,7 % magnija, 2 % nātrija, 2 % sulfātu, 0,5 % hlorīdu, 5 % cukuru un 0,1 % silikona preputu līdzekļa | Slāpekļis kopproteīna veidā Koppelni Kālijs, ja > 1,5 % Magnijs, ja > 1,5 % Nātrijs, ja > 1,5 % |
| 11.8.5. | Amonija acetāts | Amonija acetāts (CH ₃ COONH ₄) ūdens šķīdumā ar amonija acetāta saturu vismaz 55 %) | Slāpekļis kopproteīna veidā |
| 11.9.1. | Krama grants | Produkts, ko iegūst, sasmalcinot grants veidā esošu dabīgas izcelsmes minerālu | Daļiņu izmērs |
| 11.9.2. | Māls | Produkts, ko iegūst, sasmalcinot un samaļot māla sadedzināšanas rezultātā iegūtos produktus | Daļiņu izmērs Mitrums, ja > 2 % |

⁽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.

⁽⁴⁾ Nosaukumu papildina, attiecīgā gadījumā pievienojot norādi "bez kauliem".

12. Produkti un blakusprodukti, ko iegūst fermentācijas procesā izmantojot inaktivētus mikroorganismus, kā rezultātā tajos nav dzīvu mikroorganismu

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem vai ir iegūtas fermentācijas procesā, kurā izmantoti ģenētiski modificēti mikroorganismi, atbilst Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību prasībām.

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|---|
| 12.1.1. | Produkts no <i>ethylophilus methylotrophus</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Metanola fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB celms 10.515), kopproteīna saturs vismaz 68 %, bet atstarošanas indekss – vismaz 50 | Kopproteīns Koppelni Koptauki Propionskābe, ja > 0,5 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|--|---|
| 12.1.2. | Produkts no <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> un <i>Bacillus firmus</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | 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 13287), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB celms 13288) un <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB celms 13289) kultūras; kopproteīna saturs vismaz 65 % | Kopproteīns Koppelni Koptauki Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.3. | Produkts no <i>Escherichia coli</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas blakusprodukts, ko iegūst no <i>Escherichia coli</i> K12 kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku vai minerālsāļus, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts | Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.4. | Produkts no <i>Corynebacterium glutamicum</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas blakusprodukts, ko iegūst no <i>Corynebacterium glutamicum</i> kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts | Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.5. | Raugi [alus raugs] ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Visi raugi, kas iegūti no ⁽⁴⁾ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vai <i>Brettanomyces</i> ssp., 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 vai minerālsāļus. | Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 % Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.6. | Micēlija skābbarība, kas iegūta penicilīna ražošanas procesā ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Micēlijs (slāpekli saturoši savienojumi), dabīgi mitrs penicilīna ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271), ko kultivē uz dažādas izcelsmes ogļhidrātiem un to hidrolizātiem, kas termiski apstrādāts un sagatavots skābbarībai, penicilīna inaktivēšanai izmantojot <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> un <i>Streptococcus lactis</i> ; slāpekļa saturs, izsakot kopproteīnā, ir vismaz 7 % | Slāpekļlis kopproteīna veidā Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.7. | Raugi, kas iegūti biodīzeļdegvielas ražošanas procesā ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Visi raugi un to daļas ⁽⁶⁾ , kas iegūti no ⁽⁴⁾ <i>Yarrowia lipolytica</i> , ko audzē 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 Propionskābe, ja > 0,5 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|---|--|
| 12.1.8. | Produkts, kas iegūts no <i>Lactobacillus</i> sugas, bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Lactobacillus</i> kultūras, ko audzē uz tādiem lielākoties 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 minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts. | Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.9. | Produkts, kas iegūts no <i>Trichoderma viride</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Trichoderma viride</i> kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties 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 vai minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts. | Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.10. | Produkts, kas iegūts no <i>Bacillus subtilis</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Bacillus subtilis</i> kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties 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 minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts. | Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.11. | Produkts no <i>Aspergillus oryzae</i> , bagātināts ar olbaltumvielām ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Fermentācijas produkts, kas iegūts no <i>Aspergillus oryzae</i> kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties 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 minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts. | Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 % |
| 12.1.12. | Rauga produkti ⁽¹⁾ ⁽²⁾ | Visi raugi un to daļas ⁽⁶⁾ , kas iegūti no ⁽⁴⁾ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁾ , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> vai <i>Brettanomyces</i> ssp., ko iegūst, audzējot lielākoties 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 vai minerālsāļus | Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 % Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 % |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|---|--|
| 12.2.1. | Vināzes [kondensētas šķīstošas melases] ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Mikrobioloģiskās fermentēšanas procesos, piemēram, spirta, organisko skābju vai rauga ražošanā, iegūtu nenorūgušu vīnu/alus misas rūpnieciskas pārstrādes blakusprodukti. Tie sastāv no šķidrās/pastveida frakcijas, ko iegūst separējot pēc nenorūgušu vīnu/isas fermentācijas. Tajos var būt nedzīvas fermentēšanā izmantoto mikroorganismu šūnas un/vai to daļas ⁽⁶⁾ . 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 minerālsāļus | Kopproteīns Substrāts un attiecīgā ražošanas procesa norāde |
| 12.2.2. | L-glutamīnskābes ražošanas blakusprodukti ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Blakusprodukti no L-glutamīnskābes ražošanas, to iegūstot <i>Corynebacterium melassecola</i> fermentācijā uz substrāta, kas satur saharozi, melases, cietes produktus un to hidrolizātus, amonija sāļus un citus slāpekli saturošus savienojumus | Kopproteīns |
| 12.2.3. | L-lizīna monohlorīda ražošanas blakusprodukti, izmantojot <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Blakusprodukti no L-lizīna monohlorīda ražošanas, to iegūstot <i>Brevibacterium lactofermentum</i> fermentācijā uz substrāta, kas satur saharozi, melases, cietes produktus un to hidrolizātus, amonija sāļus un citus slāpekli saturošus savienojumus | Kopproteīns |
| 12.2.4. | Aminoskābju ražošanas blakusprodukti, izmantojot <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Blakusprodukti no aminoskābju ražošanas, tās iegūstot <i>Corynebacterium glutamicum</i> fermentācijā uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku vai minerālsāļus | Kopproteīns Koppelni |
| 12.2.5. | Aminoskābju ražošanas blakusprodukti, izmantojot <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Blakusprodukti, ko iegūst no <i>Escherichia coli</i> K12 kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku vai minerālsāļus, producē aminoskābes | Kopproteīns Koppelni |
| 12.2.6. | Enzīmu ražošanas blakusprodukts, izmantojot <i>Aspergillus niger</i> ⁽²⁾ ⁽⁵⁾ | Enzīmu ražošanas blakusprodukts no <i>Aspergillus niger</i> fermentācijas uz kviešiem un iesala | Kopproteīns |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|--|--|-------------------|
| 12.2.7. | Polihidroksibutirāts, kas iegūts fermentācijā ar <i>Ralstonia eutropha</i> (2) | Produkts, kas satur 3-hidroksibutirātu un 3-hidroksivalerātu un ko iegūst, fermentējot <i>Ralstonia eutropha</i> , un dzīvotnespējīgo baktēriju proteīnu miltus, kas paliek pāri pēc baktēriju un fermentācijas šķidrums ražošanas | |

(1) Produkti, ko iegūst no dažos substrātos kultivētu specifisku mikroorganismu biomasas. Var saturēt līdz 0,3 % preputošanas aģentu, 1,5 % filtrācijas/preplāvas aģentu un 2,9 % propionskābes.

(2) Fermentācijā izmantotie mikroorganismi ir inaktivēti, tādējādi neviens no tiem nav dzīvotnespējīgs barības sastāvdaļās.

(3) Ir aizliegts kultivēt uz n-alkāniem (Regula (ES) Nr. 568/2010).

(4) Izmantotie rauga celmu nosaukumi var atšķirties no zinātniskās taksonomijas, tāpēc var lietot arī norādīto rauga celmu sinonīmus.

(5) Citi fermentācijas blakusprodukti. Var saturēt līdz 0,6 % preputošanas aģentu, 0,5 % preplāvas aģentu un līdz 0,2 % sulfītu.

(6) Daļas ir jebkura šķīstoša un nešķīstoša rauga frakcija, tostarp tāda, kas radusies no membrānas vai iekšējām šūnas daļām.

13. Dažādi

Šajā nodaļā uzskaitītās barības sastāvdaļas, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus, atbilst Regulas (EK) Nr. 1069/2009 un Regulas (ES) Nr. 142/2011 prasībām, un tām var būt piemērojami Regulā (EK) Nr. 999/2001 paredzētie lietošanas ierobežojumi.

| 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 % Kokšķiedra Kopēļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10 % |

▼ M1

| 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 mizu, veselus augļus/dārzeņu gabalus un to maisījumus). Tie var būt kaltēti vai sasaldēti | Ciete Kokšķiedra 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 | Kokšķiedra |
| 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 % Kokšķiedra Kopelļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10 % |
| 13.1.9. | Garšaugu pārstrādē iegūti produkti ⁽¹⁾ | Produkti, ko iegūst, sasmalcinot, samaļot, sasaldējot vai sakaltējot garšaugus vai to daļas | Kokšķiedra |
| 13.1.10. | Kartupeļu pārstrādē iegūti produkti | Produkti, ko iegūst, pārstrādājot kartupeļus. Tie var būt kaltēti vai sasaldēti | Ciete Kokšķiedra 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|--|--|--|
| 13.1.12. | Uzkodu ražošanā iegūti produkti un blakusprodukti | Produkti un blakusprodukti, ko iegūst, ražojot uzkodas – kartupeļu čipsus, kartupeļu un/vai graudaugu uzkodas (tieši ekstrudētas uzkodas, kuru pamatā ir mīkla un kas ir granulētas) un riekstus | Koptauki |
| 13.1.13. | Ēšanai gatavas pārtikas ražošanā iegūti produkti | Produkti, ko iegūst, ražojot ēšanai gatavu pārtiku. Tie var būt kaltēti | Koptauki, ja > 5 % |
| 13.1.14. | Alkoholisko dzērienu ražošanā iegūti augu blakusprodukti | Cieti augu produkti (tostarp ogas un sēklas, piemēram, anīsa sēklas), ko iegūst pēc šo augu macerācijas spirta šķīdumā vai pēc alkohola evaporācijas/destilēšanas vai pēc abiem šiem procesiem, ko veic alkoholisko dzērienu ražošanai paredzētu aromatizētāju izstrādē. Šie produkti ir jādestilē, lai izvadītu atlikušo alkoholu | Kopproteīns, ja > 10 % Koksšķiedra Kopeļļas/tauki, ja > 10 % |
| 13.1.15. | Alus | Produkts, ko iegūst alus brūvēšanas procesā un ko nedrīkst pārdot kā cilvēku uzturā lietojamu dzērienu | Alkohola saturs Mitrums, ja > 75 % |
| 13.1.16. | Saldi aromatizēti dzērieni | Bezalkoholisko dzērienu ražošanas produkti, ko iegūst no saldiem aromatizētiem bezalkoholiskajiem dzērieniem vai neiekotiem netirgojamiem saldiem aromatizētiem bezalkoholiskajiem dzērieniem. Tie var būt koncentrēti vai kaltēti | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 30 % |
| 13.1.17. | Augļu sīrups | Augļu sīrupa ražošanas produkti, ko iegūst no lietošanai pārtikā paredzēta augļu sīrupa | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 30 % |
| 13.1.18. | Salds aromatizēts sīrups | Salda aromatizēta sīrupa ražošanas produkti, ko iegūst no sīrupa vai neiekota netirgojama sīrupa. Tie var būt koncentrēti vai kaltēti | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 30 % |
| 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 kuras sastāvā ir attīrīta un kristalizēta glikoze ar kristālisko ūdeni vai bez tā | |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|---|---|
| 13.2.3. | Fruktoze | Fruktoze kā attīrīts kristālisks pulveris. To iegūst no glikozes sīrupā esošās glikozes, izmantojot glikozes izomerāzi un saharozes inversiju | |
| 13.2.4. | Glikozes sīrups | Glikozes sīrups ir attīrīts un koncentrēts barojošu saharīdu šķīdums ūdenī, ko iegūst cietes hidrolīzes procesā. Var būt kaltēts | Mitrums, ja > 30 % |
| 13.2.5. | Glikozes melase | Produkts, ko iegūst glikozes sīrupu rafinēšanas procesā | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze |
| 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 | |
| 13.2.8. | Glikozamīns (hitozamīns) ⁽⁶⁾ | 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 |
| 13.2.9. | Ksilooligosaharīds | Tādu ksilozes molekulu ķēdes, kuras saistītas ar β1–4 saitēm ar polimerizācijas pakāpi no 2 līdz 10 un tiek ražotas dažādu ar hemicelulozi bagātu izejvielu enzimatiskā hidrolīzē | Mitrums, ja > 5 % |
| 13.2.10. | Gliko-oligosaharīds | Produkts, ko iegūst glikozes polimēru, glikozes, saharozes un maltozes fermentācijā vai hidrolīzē un/vai fizikāli termiskā apstrādē | Mitrums, ja > 28 % |
| 13.3.1. | Ciete ⁽²⁾ | Ciete | Ciete |
| 13.3.2. | Ciete ⁽²⁾ , uzbriedināta | Produkts, kas sastāv no cietes, kura termiskās apstrādes ietekmē uzbriest | Ciete |
| 13.3.3. | Cietes ⁽²⁾ maisījums | Produkts, kas sastāv no dabīgas un/vai modificētas pārtikas cietes, ko iegūst no dažādiem botāniskiem avotiem | Ciete |
| 13.3.4. | Cietes ⁽²⁾ hidrolizātu rauši | Produkts, ko iegūst cietes hidrolīzes šķīduma 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 — Kopproteīns |

▼ M1

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|---------|---|---|--|
| 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, lecīfīns un šķiedras, sastāvdaļas | Koptauki Mitrums, ja > 1 % |
| 13.6.2. | Taukskābes, esterificētas glicerīnu ⁽⁴⁾ | kas ar Glicerīdi, ko iegūst, no taukskābēm esterificējot glicerīnu. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa | 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 hidrogenēšanā iegūta niķeļa | Koptauki Niķelis ja > 20 ppm |

▼ M1

| 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 hidrogenēšanā iegūta niķeļa | Koptauki (pēc hidrolīzes) Mitrums Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības) Niķelis ja > 20 ppm |
| 13.6.5. | Taukskābju distilāti 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 hidrogenēšanā iegūta niķeļa | 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 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 bāze ⁽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, lecītiņus 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 |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|---|---|
| 13.6.11. | Taukskābju saharozes glicerīdi (*) | Saharozes esteru un taukskābju mono- un diglicerīdu maisījums | Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Koptauki |
| 13.6.12. | Palmitoilglikozamīns | Organisks lipīdu savienojums, kas atrodas daudzu augu un jo īpaši pākšaugu saknēs. To ražo, D-glikozamīnu acilējot ar palmitīnskābi. Var saturēt līdz 0,5 % acetona | Mitrums, ja > 2 %, koptauki |
| 13.6.13. | Taukskābju laktilātu sāļi | Taukskābju esteris no taukiem, kas nepieder glicerīdiem. Produkts var būt ar pienskābi esterificētu taukskābju kalcija, magnija, nātrija vai kālija sāļi. Tas var saturēt brīvo taukskābju un pienskābes sāļus | Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības) |
| 13.8.1. | Glicerīns, neattīrīts [neattīrīts glicerīns] | Blakusprodukts, kas iegūts: — 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 %). Var saturēt līdz 0,5 % metanola un līdz 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol), ietverot taukskābju metilesterus, taukskābju etilesterus, brīvas taukskābes un glicerīdus, — augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu/tauku pārziemošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa | Glicerīns Kālijs, ja > 1,5 % Nātrijs, ja > 1,5 % Niķelis ja > 20 ppm |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---|--|---|
| 13.8.2. | Glicerīns [glicerols] | <p>Produkts, kas iegūts:</p> <ul style="list-style-type: none"> — tauku pārstrādē, a) sašķeļot eļļu/tauķu, kam seko saldūdens koncentrēšana un rafinēšana ar destilēšanas (skatīt B daļā procesu glosārija 20. ierakstu) vai jonu apmaiņas procesa palīdzību; dabīgo eļļu/tauķu 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/tauķu pārziemošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes, kam seko neattīrīta glicerīna rafinēšana un destilēšana. <p>Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa</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 | Organisks sēra savienojums ((CH ₃) ₂ SO ₂), ko iegūst sintētiski un kas ir identisks dabiski veidotajam savienojumam augos | Sērs |
| 13.10.1. | Kūdra | Produkts, kas rodas augu (galvenokārt sfagnu) dabiskās sadalīšanās procesā anaerobā un oligotrofā vidē | 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] [propān-1,2-diols] | Organisks savienojums (diol- vai dubult-alkohols), kura formula ir C ₃ H ₈ O 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 | |
| 13.11.2. | Propilēnglikola un taukskābju monoesteri (*) | Propilēnglikola un taukskābju monoesteri, atsevišķi vai maisījumos ar diesteriem | Propilēnglikols Koptauki |

▼ **M1**

| Numurs | Nosaukums | Apraksts | Obligāti jānorāda |
|----------|---------------------|---|---|
| 13.12.1. | Hialuronskābe | Glikozamīnglikāns (polisaharīds) ar atkārtotām grupām, kas sastāv no aminocukura (N-acetil-D-glikozamīna) un D-glikuronskābes, kura ir ādā, sinoviālajā šķidrumā un nabas saitē, ko iegūst, piemēram, no dzīvnieku audiem vai bakteriālā fermentācijā | Attiecīgā gadījumā – nātrijs vai kālijs |
| 13.12.2. | Hondroitīna sulfāts | Produkts, ko iegūst, veicot ekstrahēšanu no cīpslām, kauliem un citiem dzīvnieku audiem, kas satur skrimšļus un mīkstos saistaudus | Nātrijs |
| 13.12.3. | Glikonskābe | Glikonskābei (C ₆ H ₁₂ O ₇), ūdenī šķīstošai organiskajai skābei ar pKa 3.7, ir skaidri pamanāma brūna nokrāsa. Tās šķidrā formā ir vismaz 50 % glikonskābes. To iegūst, mikrobioloģiski fermentējot glikozes sīrupu vai kā pārtikas klases glikonskābes delta-laktona ražošanas blakusproduktu | Glikonskābe |

- (1) Attiecīgā gadījumā nosaukumam pievieno informāciju par augļu, dārzeņu, augu, garšvielu un garšaugu sugu.
(2) Nosaukumu papildina, norādot botānisko izcelsmi.
(3) Nosaukumu papildina, norādot augu vai dzīvnieku izcelsmi.
(4) Nosaukums groza vai papildina, norādot izmantotās taukskābes.
(5) Nosaukumu groza vai papildina, norādot organisko skābi.
(6) Nosaukumu attiecīgi papildina ar vārdiem “no dzīvnieku audiem” vai “fermentācijas procesā”