

## II

(Icke-lagstiftningsakter)

## FÖRORDNINGAR

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 68/2013

av den 16 januari 2013

om en förteckning över foderråvaror

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA  
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-  
sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning  
(EG) nr 767/2009 av den 13 juli 2009 om utsläppande på  
marknaden och användning av foder, om ändring av Europa-  
parlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 och om  
upphävande av rådets direktiv 79/373/EEG, kommissionens di-  
rektiv 80/511/EEG, rådets direktiv 82/471/EEG, 83/228/EEG,  
93/74/EEG, 93/113/EG och 96/25/EG samt kommissionens be-  
slut 2004/217/EG <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 26.2 och 26.3, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionens förordning (EU) nr 575/2011 av den  
16 juni 2011 om en förteckning över foderråvaror <sup>(2)</sup>  
(nedan kallad *förteckningen*) ersatte den första versionen  
av förteckningen över foderråvaror i kommissionens för-  
ordning (EU) nr 242/2010 av den 19 mars 2010 om  
upprättande av en gemenskapsförteckning över foderrå-  
varor <sup>(3)</sup>.
- (2) Företrädare för de europeiska foderbranscherna har i  
samråd med andra berörda parter, i samarbete med de  
behöriga nationella myndigheterna och med beaktande  
av såväl relevanta erfarenheter från yttranden avgivna  
av Europeiska livsmedelsmyndigheten som den veten-  
skapliga och tekniska utvecklingen utarbetat ändringar  
av förordning (EU) nr 575/2011.
- (3) Dessa ändringar rör nya poster för behandlingsprocesser  
och foderråvaror samt förbättringar av befintliga poster,  
särskilt olja och fettderivat.
- (4) Ändringarna rör även högsta tillåtna halt av kemiska  
orenheter som härrör från framställningsprocessen eller

från processhjälpmedel som ska fastställas i enlighet med  
punkt 1 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009.  
Särskilda regler ska gälla för före detta livsmedel ex-  
empelvis produktionsöverskott, deformerade produkter  
eller foder med passerat utgångsdatum som har fram-  
ställts i överensstämmelse med EU:s livsmedelslagstift-  
ning.

- (5) Villkoren i artikel 26 i förordning (EG) nr 767/2009 är  
uppfyllda.
- (6) Mot bakgrund av det mycket stora antalet ändringar av  
förordning (EU) nr 575/2011 bör den förordningen upp-  
hävas och ersättas, så att förteckningen blir enhetlig och  
tydlig och enklare att använda.
- (7) Foderföretagarnas administrativa börda bör minskas ge-  
nom att de får tid att ändra märkningen så att onödiga  
avbrott i verksamheten undviks.
- (8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är för-  
enliga med yttrandet från ständiga kommittén för livs-  
medelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Den förteckning över foderråvaror som avses i artikel 24 i för-  
ordning (EG) nr 767/2009 upprättas härmed i enlighet med  
bilagan till den här förordningen.

#### Artikel 2

Förordning (EU) nr 575/2011 ska upphöra att gälla.

<sup>(1)</sup> EUT L 229, 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 159, 17.6.2011, s. 25.

<sup>(3)</sup> EUT L 77, 24.3.2010, s. 17.

Hänvisningar till den upphävda förordningen ska anses som  
hänvisningar till den här förordningen.

*Artikel 3*

Foderråvaror som har märkts i enlighet med förordning (EU) nr 575/2011 före den 19 augusti 2013 kan även fortsättningsvis sättas ut på marknaden och användas tills lagren är tömda.

*Artikel 4*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 januari 2013.

*På kommissionens vägnar*  
José Manuel BARROSO  
*Ordförande*

---

## BILAGA

## FÖRTECKNING ÖVER FODERRÅVAROR

## DEL A

## Allmänna bestämmelser

1. Det är frivilligt för foderföretagare att använda denna förteckning. En benämning på en foderråvara som är uppförd i del C får dock endast användas om foderråvaran i fråga uppfyller kraven i den berörda posten.
2. Alla poster i förteckningen över foderråvaror i del C ska följa restriktionerna rörande användning av foderråvaror i den relevanta unionslagstiftningen. Foderföretagare som använder en foderråvara som är uppförd i förteckningen ska se till att den uppfyller kraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 767/2009.
3. *Före detta livsmedel* innebär livsmedel, annat än återanvänt köks- och matavfall, som tillverkats för att användas som livsmedel i full överensstämmelse med EU:s livsmedelslagstiftning men som inte längre är avsedda att användas som livsmedel av praktiska eller logistiska skäl, eller på grund av problem i form av tillverknings- eller förpackningsdefekter eller andra defekter och som inte utgör någon hälsorisk när de används som foder. Fastställandet av högsta tillåtna halt som avses i punkt 1 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 ska inte vara tillämpligt på före detta livsmedel och återanvänt köks- och matavfall. Det ska gälla vid ytterligare bearbetning som foder.
4. Enligt den goda praxis som avses i artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 <sup>(1)</sup> ska foderråvaror vara fria från kemiska orenheter som härrör från framställningsprocessen och från processhjälpmedel, såvida inte en högsta tillåtna halt fastställs i förteckningen. Ämnen som är förbjudna att användas i foder ska inte ingå och för dessa ämnen fastställs därför ingen högsta tillåtna halt. Av öppenhetsskäl kompletteras foderråvaror med tolererade rester med relevant information från foderföretagare i samband med gängse affärstransaktioner.
- (5) Enligt den goda praxis som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 183/2005, tillämpningen av ALARA <sup>(2)</sup>-principen och utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 183/2005, Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/32/EG av den 7 maj 2002 om främmande ämnen och produkter i djurfoder <sup>(3)</sup>, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 av den 23 februari 2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG <sup>(4)</sup> och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 av den 22 september 2003 om fodertillsatser <sup>(5)</sup>, bör det i förteckningen över foderråvaror anges högsta tillåtna halt av kemiska orenheter från tillverkningsprocessen eller från processhjälpmedel som uppgår till 0,1 % eller mer. Högsta tillåtna halt kan även fastställas i förteckningen för kemiska orenheter och processhjälpmedel när de understiger 0,1 % om det bedöms lämpligt för goda handelsmetoder. Om inget annat anges i del B eller C i denna bilaga uttrycks högsta tillåtna halt i viktprocent.
- (6) Högsta tillåtna halt för kemiska orenheter och processhjälpmedel fastställs antingen i beskrivningen av processen i del B, i beskrivningen av foderråvaran i del C eller i slutet av en kategori i del C. Om ingen högsta tillåtna halt fastställs i del C är en högsta tillåtna halt som fastställs i del B för en viss process tillämplig på alla foderråvaror som tas upp i del C, i den mån beskrivningen av foderråvaran hänvisar till denna process och i den mån den aktuella processen motsvarar beskrivningen i del B.
- (7) En foderråvaras botaniska renhet får inte vara lägre än 95 %. Halten av botaniska orenheter såsom rester av andra oljehaltiga frön eller frukter från tidigare framställningsprocesser får dock inte överstiga 0,5 % för varje typ av oljehaltiga frön eller frukter. Om dessa allmänna regler frångås ska det fastställas en specifik halt i förteckningen över foderråvaror i del C.

<sup>(1)</sup> EUT L 35, 8.2.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> *As Low As Reasonable Achievable* (Så lågt som rimligt möjligt).

<sup>(3)</sup> EUT L 140, 30.5.2002, s. 10.

<sup>(4)</sup> EUT L 70, 16.3.2005, s. 1.

<sup>(5)</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 29.

- (8) Den allmänna benämningen eller tilläggbeskrivningen på en eller flera av de bearbetningsmetoder som är uppförda i den sista kolumnen i ordlistan över bearbetningsmetoder i del B ska <sup>(1)</sup> fogas till foderråvarans benämning för att visa att den har gått igenom den eller de berörda processerna. En foderråvara vars namn är en kombination av ett namn som tas upp i del C med den allmänna benämningen eller tilläggbeskrivningen för en eller flera av de bearbetningsprocesser som tas upp i del B anses ingå i förteckningen och ska innehålla de obligatoriska märkningsuppgifter som är tillämpliga för denna foderråvara enligt vad som anges i de sista kolumnerna i del B och C, där så är tillämpligt. Närhelst den specifika metod som använts för bearbetningen anges i den sista kolumnen i del B ska den specificeras i foderråvarans namn.
- (9) Om framställningsprocessen för en foderråvara skiljer sig från beskrivningen av den berörda bearbetningsmetoden i ordlistan över bearbetningsmetoder i del B, ska framställningsprocessen framgå av beskrivningen av den berörda foderråvaran.
- (10) För ett antal foderråvaror får synonymer användas. Dessa synonymer anges inom hakparentes i kolumnen "Benämning" för den post som gäller den berörda foderråvaran i förteckningen över foderråvaror i del C.
- (11) I beskrivningen av foderråvaror i förteckningen över foderråvaror i del C används ordet "produkt" i stället för "biprodukt", för att avspegla marknadssituationen och språkbruket hos foderföretagarna och framhäva foderråvarornas kommersiella värde.
- (12) Det botaniska namnet på en viss växt har endast tagits med i beskrivningen i den första posten rörande den växten i förteckningen över foderråvaror i del C.
- (13) Den obligatoriska märkningen av de analytiska beståndsdelarna i en viss foderråvara i förteckningen grundar sig på om en viss produkt innehåller höga halter av en viss beståndsdel eller om framställningsprocessen har ändrat produktens näringsmässiga egenskaper.
- (14) I artikel 15 g i förordning (EG) nr 767/2009 jämförd med punkt 6 i bilaga I till samma förordning fastställs märkningskrav i fråga om vattenhalt. I artikel 16.1 b i den förordningen jämförd med dess bilaga V fastställs märkningskrav för andra analytiska beståndsdelar. Enligt punkt 5 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 ska dessutom mängden aska som inte kan lösas i saltsyra anges om den överstiger 2,2 % i allmänhet eller, för vissa foderråvaror, om den överstiger den gräns som fastställs i det berörda avsnittet i bilaga V till den förordningen. Några av posterna i förteckningen över foderråvaror i del C avviker emellertid från dessa regler enligt följande:
- a) De obligatoriska märkningsuppgifterna rörande de analytiska beståndsdelarna i förteckningen över foderråvaror i del C ska ersätta de obligatoriska märkningsuppgifterna i det berörda avsnittet i bilaga V till förordning (EG) nr 767/2009.
- b) Om kolumnen för obligatoriska märkningsuppgifter i förteckningen över foderråvaror i del C har lämnats tom för de analytiska beståndsdelar som enligt det berörda avsnittet i bilaga V till förordning (EG) nr 767/2009 skulle behöva anges, behöver ingen av dessa beståndsdelar märkas. Om det för aska som inte kan lösas i saltsyra inte har fastställts någon mängd i del C i förteckningen över foderråvaror, ska mängden anges om den överstiger 2,2 %.
- c) Om ett eller flera specifika värden har fastställts för vattenhalt i kolumnen "Obligatoriska märkningsuppgifter" i förteckningen över foderråvaror i del C, gäller dessa värden i stället för värdena i punkt 6 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009. Om vattenhalten emellertid understiger 14 % behöver det inte anges. Om ingen specifik vattenhalt har fastställts i den kolumnen ska punkt 6 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 tillämpas.
- (15) En foderföretagare som hävdar att en foderråvara har fler egenskaper än de som anges i kolumnen "Beskrivning" i förteckningen över foderråvaror i del C, eller hänvisar till en process som anges i del B som kan jämföras med ett krav (exempelvis skydd mot nedbrytning i våmnen), ska uppfylla kraven i artikel 13 i förordning (EG) nr 767/2009. Foderråvaror kan dessutom uppfylla särskilda näringsbehov enligt artiklarna 9 och 10 i förordning (EG) nr 767/2009.

(<sup>1</sup>) Genom undantag från denna skyldighet, får den läggas till för processen "torkning".

## DEL B

## Ordlista för bearbetningsmetoder

	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
1	<b>Luftfraktionering</b>	Avskiljning av partiklar med hjälp av en luftström.	Luftfraktionerad
2	<b>Aspiration</b>	Bearbetningsmetod för att avlägsna stoft, fina partiklar och spannmålsdamm under förflyttning av spannmål med hjälp av en luftström.	Aspirerad
3	<b>Blanchering</b>	Bearbetningsmetod bestående av värmebehandling av ett organiskt ämne genom kokning eller ångkokning för att denaturera naturliga enzymer, mjuka upp vävnad och avlägsna råa smakämnen, följd av nedsänkning i kallt vatten för att kokningen ska avstanna.	Blancherad
4	<b>Blekning</b>	Avlägsnande av naturligt förekommande färg.	Blekt
5	<b>Nedkylning</b>	Sänkning av temperaturen under omgivande temperatur men över fryspunkten för att främja hållbarheten.	Kylad
6	<b>Hackning</b>	Reduktion av partikelstorleken med hjälp av en eller flera knivar.	Hackad
7	<b>Rensning</b>	Avlägsnande av föremål (föroreningar, t.ex. stenar) eller växtdelar, t.ex. lösa stråpartiklar, fröskal eller ogräs.	Rensad/Sorterad
8	<b>Koncentration</b> <sup>(1)</sup>	Ökning av halten av vissa ämnen genom avlägsnande av vatten och/eller andra beståndsdelar.	Koncentrat
9	<b>Kondensering</b>	Ett ämnes övergång från gasformigt till flytande.	Kondenserad
10	<b>Kokning</b>	Tillförsel av värme för att förändra de fysiska och kemiska egenskaperna hos foderråvaror.	Kokt
11	<b>Krossning</b>	Mekanisk reduktion av partikelstorleken via en kross.	Krossad
12	<b>Kristallisering</b>	Rening genom bildande av fasta kristaller från en vätskelösning. Orenheter i vätskan binds vanligen inte i kristallens gitterstruktur.	Kristalliserad

	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
13	<b>Skalning</b> <sup>(2)</sup>	Fullständigt eller partiellt borttagande av de yttersta skikten på sädeskorn och frön, frukter, nötter etc.	Skalad, delvis skalad
14	<b>Borttagning av hinna/Spritning</b>	Avlägsnande av de yttre skalerna på bönor, sädeskorn och frön, vanligen på mekanisk väg.	Borttagen hinna eller spritad <sup>(3)</sup>
15	<b>Depektinisering</b>	Extraktion av pektiner från en foderråvara.	Depektiniserad
16	<b>Uttorkning</b>	Bearbetningsmetod där fukt extraheras.	Torkad
17	<b>Avslemning</b>	Bearbetningsmetod för att avlägsna slemlagret på ytan.	Avslemmad
18	<b>Avsockring</b>	Fullständigt eller partiellt avlägsnande på kemisk eller mekanisk väg av mono- eller disackarider från melass och andra ämnen som innehåller socker.	Avsockrad, delvis avsockrad
19	<b>Avgiftning</b>	Bearbetningsmetod för att förstöra giftiga föroreningar eller reducera deras koncentration.	Avgiftad
20	<b>Destillering</b>	Fraktionering av vätskor genom kokning och insamling av den kondenserade ångan i en separat behållare.	Destillerad
21	<b>Torkning</b>	Dehydrering på naturlig eller artificiell väg.	Torkad (i solen eller artificiellt)
22	<b>Ensilering</b>	Lagring av foderråvaror i en silo, eventuellt med tillsättning av konserveringsmedel eller med hjälp av anaeroba förhållanden, eventuellt med ensilerings tillsatser.	Ensilerad
23	<b>Avdunstning</b>	Reducering av vatteninnehållet.	Avdunstad
24	<b>Expanderings</b>	Termisk process där kraftig förångning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten öppnas upp.	Expanderad eller svälld
25	<b>Oljeutvinning genom pressning</b>	Avlägsnande av olja/fett genom pressning.	Expeller/presskaka och olja/fett
26	<b>Extraktion</b>	Avlägsnande av fett/olja med hjälp av antingen ett organiskt lösningsmedel eller en vattenlösning med socker eller andra vattenlösliga beståndsdelar.	Extraherat mjöl och fett/olja, melass/pressmassa och socker eller andra vattenlösliga beståndsdelar
27	<b>Extrudering</b>	Termisk process där kraftig förångning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten slits upp, samtidigt som produkten formas genom att den passerar genom en öppning.	Extruderad

	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
28	<b>Fermentering</b>	Bearbetningsmetod där mikroorganismer såsom bakterier, svamp eller jästsvampar framställs eller används för att förändra materialets kemiska sammansättning/egenskaper.	Fermenterad
29	<b>Filtrering</b>	Avskiljning av en blandning av flytande och fasta material genom att vätskan passerar genom ett poröst medium eller ett membran.	Filtrerad
30	<b>Omvandling till flingor</b>	Valsning av en fuktig råvara som värmebehandlats.	Flingor
31	<b>Mjölframställning</b>	Reducering av partikelstorleken hos torra korn och underlättande av fraktionering (främst mjöl, kli och fodermjöl).	Mjöl/gröpe, kli, fodermjöl (*), skalmjöl
32	<b>Fraktionering</b>	Avskiljning av fragment av foderråvaror genom siktning och/eller med hjälp av en luftström som avlägsnar de lättare skaldelarna.	Fraktionerad
33	<b>Fragmentering</b>	Krossning av foderråvaror till fragment.	Fragmenterad
34	<b>Stekning</b>	Beredning av foderråvaror i olja eller fett.	Stekt
35	<b>Gelning/Gelatinerig</b>	Bearbetningsmetod för att bilda en gel, ett fast geléartat material med egenskaper som varierar från mjukt och svagt till hårt och segt, vanligtvis med hjälp av geleringsmedel.	Gelatinerad
36	<b>Granulering</b>	Behandling av foderråvaror för att erhålla en särskild partikelstorlek och konsistens.	Granulerad
37	<b>Malning</b>	Reduktion av fasta foderråvarors partikelstorlek genom en torr eller våt bearbetning.	Mald
38	<b>Uppvärmning</b>	Värmebehandlingar som utförs under särskilda förhållanden.	Värmebehandlad
39	<b>Hydrogenering</b>	Katalytisk metod för att mätta dubbelbindningar av oljor/fetter/fettsyror och som utförs vid hög temperatur under vägstryck, för att åstadkomma helt eller delvis mättade triglycerider/fettsyror, eller för att åstadkomma polyol genom att reducera karbonylgrupper av kolhydrater till hydroxylgrupper.	Hydrogenerad, delvis hydrogenerad
40	<b>Hydrolys</b>	Reduktion av molekylstorlek genom lämplig behandling med vatten och antingen värme/tryck, enzymer eller syra/alkalier.	Hydrolyserad

	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
41	<b>Förvätskning</b>	Övergång från en fast eller gasformig fas till en vätska.	Förtätade till vätska
42	<b>Urlakning</b>	Reduktion av foderråvarors storlek på mekanisk väg, ofta med tillsats av vatten eller andra vätskor.	Macererad
43	<b>Mältning</b>	Få spannmål att börja gro för att aktivera naturligt förekommande enzymer som kan bryta ner stärkelse till jäsbara kolhydrater och proteiner till aminosyror och peptider.	Mältad
44	<b>Smältning</b>	Övergång från en fast till en flytande fas genom tillförsel av värme.	Smält
45	<b>Mikronisering</b>	Minskning av den genomsnittliga partikeldiametern hos ett fast material till mikrometerskalan.	Mikroniserad
46	<b>Förkokning</b>	Blötläggning i vatten och värmebehandling så att stärkelsen gelatineras fullständigt, och därefter torkning.	Förkokt
47	<b>Pastörisering</b>	Upphettning till en viss temperatur under en fastställd tidsrymd för att eliminera skadliga mikroorganismer, följt av snabb nedkylning.	Pastöriserad
48	<b>Skalning</b>	Avlägsnande av skalet från frukter och grönsaker.	Skalad
49	<b>Pelletering</b>	Sammanpressning genom ett munstycke.	Pellets, pelleterad
50	<b>Slipning av ris</b>	Avlägsnande av i stort sett allt eller delar av kli och embryo från skalat ris.	Helt slipat ris Slipat ris
51	<b>Förklistring</b>	Förändring av stärkelsen för att väsentligt öka dess förmåga att svälla i kallt vatten.	Förklistrad <sup>(5)</sup>
52	<b>Pressning <sup>(6)</sup></b>	Fysiskt avlägsnande av vätskor såsom fett, olja, vatten eller saft från fasta material.	Expeller/presskaka (oljehaltiga material) Pressmassa, pressrester (frukter osv.) Pressad betmassa (sockerbeta)
53	<b>Raffinering</b>	Fullständigt eller partiellt avlägsnande av orenheter eller oönskade beståndsdelar på kemisk eller fysisk väg.	Raffinerad, delvis raffinerad



	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
54	<b>Rostning</b>	Upphettningsmetod av foderråvaror i torrt tillstånd för att förbättra dess smältbarhet, öka färgen och/eller reducera naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad
55	<b>Valsning</b>	Reduktion av partikelstorleken genom att foderråvarorna, t.ex. spannmål, passerar mellan valspar.	Valsad
56	<b>Skydd mot nedbrytning i våmmen</b>	Bearbetningsmetod som genom antingen en fysisk behandling med hjälp av värme, tryck, ånga och kombinationer av sådana behandlingar och/eller genom aldehyder, lignosulfonater, natriumhydroxid eller organiska syror (exempelvis propionsyra eller garvsyra) syftar till att skydda näringsämnena mot nedbrytning i våmmen.  Foderråvaror i våmmen som skyddas av aldehyder kan innehålla upp till 0,12 % fria aldehyder	Våmmen skyddad tack vare [fyll i där så är tillämpligt]
57	<b>Siktning/Sållning</b>	Avskiljning av partiklar av olika storlek genom att låta foderråvarorna passera genom ett eller flera såll samtidigt som det skakas eller hålls över sållets yta.	Siktad, sållad
58	<b>Skumning</b>	Separering av det flytande översta lagret av en vätska på mekanisk väg, t.ex. mjölkfett.	Skummad
59	<b>Skivning</b>	Foderråvarorna skärs i platta bitar.	Skivad
60	<b>Blötläggning/Stöpning</b>	Fuktning och uppmjukning av foderråvaror, vanligtvis frön, för att minska beredningstiden, underlätta avlägsnandet av fröskal, främja vattenupptaget för att aktivera groningsprocessen eller reducera koncentrationen av naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Blötlagd/Stöpt
61	<b>Spraytorkning</b>	Minskning av vattenhalten i en vätska genom att finfördela foderråvaran till en aerosol för att öka dess yta i förhållande till vikten och därefter utsätta den för en varmluftström.	Spraytorkad
62	<b>Ångkokning</b>	Användning av ånga under tryck för uppvärmning och beredning för att förbättra foderråvarans smältbarhet.	Ångkokt
63	<b>Rostning</b>	Upphettningsmetod med hjälp av torr värme, vanligtvis tillämpad på oljefrön, t.ex. för att minska eller avlägsna naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad

	Förfarande	Definition	Benämning/Tilläggsbeskrivning
64	<b>Ultrafiltrering</b>	Filtrering av vätskor genom ett membran som är genomsläppligt endast för små molekyler.	Ultrafiltrerad
65	<b>Groddborttagning</b>	Fullständigt eller delvis avlägsnande av grodden i krossade spannmål.	Utan grodd
66	<b>Infraröd mikronisering</b>	Termisk process där infraröd uppvärmning används för att bereda och rosta spannmål, rötter, frön eller rotknölar, eller deras "samprodukter", och sedan vanligtvis omvandlas till flingor.	Infraröd mikronisering
67	<b>Olja/fetter och hydrogenerade oljor/fetter spaltning</b>	Kemisk process med hydrolys av fetter/oljor. Fetters/oljors reaktion med vatten vid hög temperatur och under tryck resulterar i obearbetade fettsyror i den vattenavvisande fasen och sötvatten (rå glycerol) i den hydrofila fasen.	Spaltad

(1) På tyska får "Konzentrieren" när så är lämpligt ersättas med "Eindicken". I sådana fall bör tilläggsbeskrivningen "eingedickt" användas.  
 (2) "Skalning" får när så är lämpligt ersättas med "borttagning av hinna" eller "spritning". I sådant fall bör tilläggsbeskrivningen "borttagen hinna" eller "spritad" användas.

(3) När det gäller ris kallas processen "skalning" och tilläggsbeskrivningen "skalad".

(4) På franska får benämningen "issues" användas.

(5) På tyska får tilläggsbeskrivningen "aufgeschlossen" och benämningen "Quellwasser" (beträffande stärkelse) användas. På danska får tilläggsbeskrivningen "Kvældning" och benämningen "Kvældet" (beträffande stärkelse) användas.

(6) På franska får "Pressage" när så är lämpligt ersättas med "Extraction mécanique".

#### DEL C

#### Förteckning över foderråvaror

##### 1. Spannmål och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.1.1	<b>Korn</b>	Kärnor av <i>Hordeum vulgare</i> L. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
1.1.2	<b>Svällt korn</b>	Produkt som framställs av malet korn eller kornkross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.1.3	<b>Rostat korn</b>	Produkt av kornrostningsprocess, delvis rostad och med svag färg.	Stärkelse, om > 10 % Råprotein, om > 15 %
1.1.4	<b>Kornflingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat korn. Den kan innehålla en liten mängd skaldelar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Stärkelse
1.1.5	<b>Kornfiber</b>	Produkt som härrör från framställningen av kornstärkelse. Den består av frövitpartiklar och huvudsakligen av fiber.	Växtråd Råprotein, om > 10 %
1.1.6	<b>Kornskal</b>	Produkt som härrör från framställningen av etanolstärkelse efter tormalning, sällning och skalning av kornkärnorna.	Växtråd Råprotein, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.1.7	<b>Kornklmjöl</b>	Produkt som erhålls vid bearbetningen av sållat, skalat korn till pärlgryn, semolina eller mjöl. Den består huvudsakligen av frövitpartiklar tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse
1.1.8	<b>Kornprotein</b>	Produkt av korn som erhålls sedan stärkelse och kli separerats från varandra. Den består huvudsakligen av protein.	Råprotein
1.1.9	<b>Kornproteinfoder</b>	Produkt av korn som erhålls efter stärkelseseparationen. Den består huvudsakligen av protein och frövita.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 60 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein — Stärkelse
1.1.10	<b>Vattenlösliga restprodukter av korn</b>	Produkt av korn som erhålls efter våt stärkelse- och proteinextraktion.	Råprotein
1.1.11	<b>Kornkli</b>	Produkt av mjölnframställning, framställd av sållade kärnor av skalat korn. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitan avlägsnats.	Växttråd
1.1.12	<b>Flytande kornstärkelse</b>	Sekundär stärkelsefraktion som erhålls vid utvinning av stärkelse från korn.	Om vattenhalt < 50 %: — Stärkelse
1.1.13	<b>Sållrester av mälat korn</b>	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små kornkärnor och fraktioner av kornkärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växttråd Råaska, om > 2,2 %
1.1.14	<b>Mälat korn och maltamm</b>	Produkt bestående av fraktioner av kornkärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växttråd
1.1.15	<b>Skal från mälat korn</b>	Produkt som härrör från putsning av mälat korn, bestående av skalfraktioner och damm.	Växttråd
1.1.16	<b>Våta fasta partiklar av korn från destillering</b>	Produkt som härrör från etanolframställning på bas av korn. Den innehåller fasta foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.1.17	<b>Våta vattenlösliga restprodukter av korn från destillering</b>	Produkt som härrör från etanolframställning på bas av korn. Den innehåller vattenlösliga foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein
1.1.18	<b>Malt</b> <sup>(1)</sup>	Produkt från groddad spannmål som torkats, malts och/eller extraherats.	
1.1.19	<b>Maltrottrådar</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som härrör från groddad mälat spannmål och maltputsning bestående av rottrådar, spannmålsdamm, skal och små krossade kärnor av mälat spannmål. Den kan vara mald.	
1.2.1	<b>Majs</b> <sup>(2)</sup>	Kärnor av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.2.2	<b>Majsflingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalad majs. Den kan innehålla en liten mängd skaldelar.	Stärkelse
1.2.3	<b>Majsklimjöl</b>	Produkt som härrör från framställningen av mjöl eller semolina av majs. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka mindre av frövitans tagits bort än i majskli. Den kan innehålla fragment av majsgröddar.	Växttråd Stärkelse
1.2.4	<b>Majskli</b>	Produkt som härrör från framställningen av mjöl eller semolina av majs. Den består huvudsakligen av yttre skal och en del fragment av majsgröddar med en viss mängd frövita.	Växttråd
1.2.5	<b>Majskolvar</b>	Den innersta delen av majskolven. Även sammanhängande stam, majs-korn och täckblad ingår.	Växttråd Stärkelse
1.2.6	<b>Sällrester av majs</b>	Fraktioner av majs-kärnor som separerats genom sällningsprocessen vid inmatning.	
1.2.7	<b>Majsfiber</b>	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 70 % Om vattenhalt < 50 %: — Växttråd
1.2.8	<b>Majsgluten</b>	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av gluten som erhålls vid stärkelse-separationen.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 90 % Om vattenhalt < 70 %: — Råprotein
1.2.9	<b>Majsglutenfoder</b>	Produkt som erhålls vid framställningen av majsstärkelse. Den består av kli och vattenlösliga restprodukter av majs. I produkten kan även ingå majs-kross och rester från oljeutvinningen ur majsgröddar. Andra produkter som härrör från stärkelse och från raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter kan tillsättas.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 65 % Om vattenhalt < 40 %: — Råprotein — Växttråd — Stärkelse
1.2.10	<b>Majsgröddar</b>	Produkt som härrör från framställningen av semolina, mjöl eller stärkelse av majs. Den består huvudsakligen av majsgröddar, yttre skal och delar av frövitans.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 60 % Om vattenhalt < 40 %: — Råprotein — Råfett
1.2.11	<b>Majsgröddsexpeller</b>	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom pressning av bearbetade majsgröddar på vilka delar av frövita och fröskal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.2.12	<b>Majsgröddsmjöl</b>	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom extraktion av bearbetade majsgröddar.	Råprotein
1.2.13	<b>Majsgröddsolja</b>	Produkt som erhålls från majsgröddar.	Råfett

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.2.14	<b>Svälld majs</b>	Produkt som erhålls från mald majs eller majs-kross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.2.15	<b>Blötläggingsvätska för majs</b>	Koncentrerad flytande fraktion som härrör från blötläggning av majs.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 65 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein
1.2.16	<b>Sockermajsensilage</b>	Biprodukt från sockermajsförädlingsindustrin som består av majs-kolvens innersta del, skalet och kärnornas fäste. Produkten är hackad och avrunnen eller pressad. Framställd genom hackning av sockermajskolvorna, skalerna och täckbladen; även sockermajskärnor ingår.	Växttråd
1.2.17	<b>Krossad majs utan grodd</b>	Produkt som erhålls genom borttagning av grodden i krossad majs. Den består huvudsakligen av yttre skal och en del fragment av majs-groddar med en viss mängd frö-vita.	Växttråd Stärkelse
1.3.1	<b>Hirs</b>	Kärnor av <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Havre</b>	Kärnor av <i>Avena sativa</i> L. och andra odlade arter av havre.	
1.4.2	<b>Skalad havre</b>	Skalade havre-kärnor. Produkten kan vara ångbehandlad.	
1.4.3	<b>Havregryn</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat havre. Den kan innehålla en liten mängd skaldelar.	Stärkelse
1.4.4	<b>Havreklifoder</b>	Produkt som erhålls vid bearbetning av sållad, skalad havre för att framställa havregryn och mjöl. Den består huvudsakligen av havrekli och en del frö-vita.	Växttråd Stärkelse
1.4.5	<b>Havrekli</b>	Produkt som härrör från mjö-lframställning, framställd av sållade, skalade kärnor. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frö-vitan avlägsnats.	Växttråd
1.4.6	<b>Havreskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av havre-kärnor.	Växttråd
1.4.7	<b>Svälld havre</b>	Produkt som framställs av mald havre eller havre-kross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.4.8	<b>Rensad havre</b>	Rensad havre från vilken skalet avlägsnats.	Växttråd Stärkelse
1.4.9	<b>Havremjöl</b>	Produkt som erhålls genom malning av havre-korn.	Växttråd Stärkelse
1.4.10	<b>Foderhavremjöl</b>	Havre-produkt med högt stärkelse-innehåll, efter skalning.	Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.4.11	<b>Foderhavre</b>	Produkt som erhålls vid bearbetning av sållad, skalad havre för att framställa havregryn och mjöl. Den består huvudsakligen av havrekli och en del frövita.	Växttråd
1.5.1	<b>Extraherat quinoافرö</b>	Rensade hela frön av quinoaplantan ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) från vilka saponiner i frönas yttre lager har avlägsnats.	
1.6.1	<b>Brutet ris</b>	Del av riskärnan från <i>Oryza Sativa</i> L. som är kortare än tre fjärdedelar av en hel kärna. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.2	<b>Malet ris</b>	Råris från vilket det mesta av kli och embryo har avlägsnats under malningen. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.3	<b>Förklistrat ris</b>	Produkt som erhålls från malet eller brutet ris genom förklistring.	Stärkelse
1.6.4	<b>Extruderat ris</b>	Produkt som erhålls genom extrudering av rismjöl.	Stärkelse
1.6.5	<b>Risflingor</b>	Produkt som erhålls genom att förklistrade riskärnor eller krossade kärnor omvandlas till flingor.	Stärkelse
1.6.6	<b>Råris</b>	Paddyris ( <i>Oryza Sativa</i> L.) från vilket endast ytterskalet har avlägsnats. Det kan vara förkokt. Processen med skalning och hantering kan resultera i viss förlust av kli.	Stärkelse Växttråd
1.6.7	<b>Malet foderris</b>	Produkt som erhålls genom malning av foderris, bestående antingen av gröna, kritaktiga eller omogna risgryn som avskilts genom siktning vid slipningen av skalat ris eller av normala, skalade risgryn som är gula eller fläckiga.	Stärkelse
1.6.8	<b>Rismjöl</b>	Produkt som erhålls genom malning av slipat ris. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.9	<b>Rårismjöl</b>	Produkt som erhålls genom malning av råris. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse Växttråd
1.6.10	<b>Riskli</b>	Produkt som härrör från malning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Riset kan vara förkokt eller extruderat.	Växttråd
1.6.11	<b>Riskli innehållande kalciumkarbonat</b>	Produkt som härrör från malning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Kan innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset kan vara förkokt.	Växttråd Kalciumkarbonat

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.6.12	<b>Avfettat riskli</b>	Riskli som härrör från oljeutvinning. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	Växtråd
1.6.13	<b>Riskliolja</b>	Olja extraherad från stabiliserat riskli.	Råfett
1.6.14	<b>Risklimjöl</b>	Produkt som härrör från rismjöls- och ristärkelseframställning, erhållen genom torr- eller våtmalning och siktning. Den består huvudsakligen av stärkelse, protein, fett och fiber. Riset kan vara förkokt. Kan innehålla upp till 0,25 % natrium och upp till 0,25 % sulfat.	Stärkelse, om > 20 % Råprotein, om > 10 % Råfett, om > 5 % Växtråd
1.6.15	<b>Risklimjöl innehållande kalciumkarbonat</b>	Produkt som härrör från rismalning, huvudsakligen bestående av partiklar av aleuronskiktet och frövitamin. Kan innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse Råprotein Råfett Växtråd Kalciumkarbonat
1.6.17	<b>Risgroddar</b>	Produkt som härrör från rismalning, huvudsakligen bestående av embryot.	Råfett Råprotein
1.6.18	<b>Risgroddsexpeller</b>	Produkt som återstår efter att risgrodden krossats för att extrahera oljan.	Råprotein Råfett Växtråd
1.6.20	<b>Risprotein</b>	Produkt som härrör från ristärkelseframställning, erhållen genom våtmalning, siktning, separation, koncentration och torkning.	Råprotein
1.6.21	<b>Flytande polerat ris</b>	Koncentrerad flytande produkt som härrör från våtmalning och siktning av ris.	Stärkelse
1.6.22	<b>Svällt ris</b>	Produkt som erhålls genom att riskärnor eller krossade kärnor sväller.	Stärkelse
1.6.23	<b>Fermenterat ris</b>	Produkt som erhålls genom fermentering av ris.	Stärkelse
1.6.24	<b>Deformerat malt ris/malet ris innehållande kalk</b>	Produkt som erhålls under malning av ris, huvudsakligen bestående av deformerade kärnor och/eller kritaktiga kärnor och/eller skadade kärnor, hela eller krossade. Produkten kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.25	<b>Omoget malet ris</b>	Produkt som erhålls under malning av ris och huvudsakligen består av omogna och/eller kritaktiga kärnor.	Stärkelse
1.7.1	<b>Råg</b>	Kärnor av <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	<b>Rågklifoder</b>	Produkt som härrör från mjölnframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av frövitapartiklar med fina fragment av det yttre skalet och en del diverse kärnrester.	Stärkelse Växtråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.7.3	<b>Foderråg</b>	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka mindre av frövitans tagits bort än i rågkli.	Stärkelse Växttråd
1.7.4	<b>Rågkli</b>	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka större delen av frövitans avlägsnats.	Stärkelse Växttråd
1.8.1	<b>Sorghum [Milo]</b>	Kärnor/frön av <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	<b>Vit sorghum</b>	Kärnor av vit sorghum.	
1.8.3	<b>Sorghumglutenfoder</b>	Torkad produkt som erhålls under separering av sorghumstärkelse. Den består huvudsakligen av kli och en liten mängd gluten. I produkten kan även ingå torkade rester av urlakningsvatten och groddar kan tillsättas.	Råprotein
1.9.1	<b>Speltvete</b>	Kärnor av speltvete, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	<b>Speltvetekli</b>	Produkt som härrör från framställningen av speltmjöl. Den består huvudsakligen av yttre skaldelar och en del speltgroddsfragment samt en viss mängd frövita.	Växttråd
1.9.3	<b>Speltveteskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av speltkärnor.	Växttråd
1.9.4	<b>Speltveteklimjöl</b>	Produkt som erhålls vid bearbetningen av sållad, skalad spelt till speltmjöl. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse
1.10.1	<b>Triticale [Rågvete]</b>	Kärnor av hybriden <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	<b>Vete</b>	Kärnor av <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. och andra odlade arter av vete. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
1.11.2	<b>Veterottrådar</b>	Produkt från groddat mältat vete och maltputsning bestående av rottrådar, spannmålsdamm, skal och små krossade kärnor av mältat vete.	
1.11.3	<b>Förklistrat vete</b>	Produkt som framställs av malet vete eller vetekross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.11.4	<b>Veteklifoder</b>	Produkt som erhålls vid mjölframställning, erhållen från sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.11.5	<b>Veteflingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat vete. Den kan innehålla en liten mängd veteskaldelar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Växtråd Stärkelse
1.11.6	<b>Fodervete</b>	Produkt som erhålls vid framställning av mjöl eller malt av sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka mindre av frövitans tagits bort än i vetekli.	Växtråd
1.11.7	<b>Vetekli</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls vid framställning av mjöl eller malt av sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitans avlägsnats.	Växtråd
1.11.8	<b>Mältade fermenterade vetepartiklar</b>	Produkt som erhålls genom en bearbetningsmetod som kombinerar mältning och fermentering av vete och vetekli. Efter mältning och fermentering torkas produkten och mals.	Stärkelse Växtråd
1.11.10	<b>Vetefiber</b>	Fiberprodukt som extraheras vid bearbetning av vete. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Växtråd
1.11.11	<b>Vetegroddar</b>	Produkt som härrör från mjölframställning, huvudsakligen bestående av vetegroddar, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövitans och ytterskal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.11.12	<b>Fermenterade vetegroddar</b>	Produkt som härrör från fermentering av vetegroddar, med inaktiverade mikroorganismer.	Råprotein Råfett
1.11.13	<b>Vetegroddsexpeller</b>	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom pressning av vetegroddar ( <i>Triticum aestivum</i> L. och <i>Triticum durum</i> Desf. samt andra odlade arter av vete och skalad spelt ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank och <i>Triticum monococcum</i> L.), på vilka delar av frövitans och fröskal kan sitta kvar.	Råprotein
1.11.15	<b>Veteprotein</b>	Veteprotein extraherat vid stärkelse- eller etanolframställning; produkten kan delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
1.11.16	<b>Veteglutenfoder</b>	Produkt som härrör från framställningen av vetestärkelse och vetegluten. Den består av kli från vilket grodden delvis kan ha avlägsnats. Vattenlösliga restprodukter av vete, vetekross samt andra produkter som är härledda ur stärkelse och ur raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter kan tillsättas.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 60 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein — Stärkelse
1.11.18	<b>Veteglutenmjöl</b>	Veteprotein som utmärks av en hög viskoelasticitet i hydratiserad form, med minst 80 % protein (N × 6,25) och högst 2 % aska i torrsubstansen.	Råprotein

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.11.19	<b>Flytande vetestärkelse</b>	Produkt som erhålls vid framställningen av stärkelse/glukos och gluten från vete.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 85 % Om vattenhalt < 65 %: — Stärkelse
1.11.20	<b>Delvis avsockrad vetestärkelse innehållande protein</b>	Produkt som erhålls vid framställningen av vetestärkelse, huvudsakligen innehållande delvis söttad stärkelse, de lösliga proteinerna och andra lösliga delar av frövitån.	Råprotein Stärkelse Total sockerhalt uttryckt som sackaros
1.11.21	<b>Vattenlösliga restprodukter av vete</b>	Produkt av vete som erhålls efter våt protein- och stärkelseextraktion. Produkten kan vara hydrolyserad.	Vattenhalt, om < 55 % eller > 85 % Om vattenhalt < 55 %: — Råprotein
1.11.22	<b>Vetejästkonzentrat</b>	Blöt biprodukt som frigörs efter fermenteringen av vetestärkelse för alkoholframställning.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Råprotein
1.11.23	<b>Sällrester av mältat vete</b>	Produkt från mekanisk sällning (storleksfraktionering) bestående av små vetekärnor och fraktioner av vetekärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växttråd
1.11.24	<b>Mältat vete och maldamm</b>	Produkt bestående av fraktioner av vetekärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växttråd
1.11.25	<b>Skal av mältat vete</b>	Produkt av putsning av mältat vete, bestående av skalfraktioner och damm.	Växttråd
1.12.2	<b>Spannmålsmjöl<sup>(4)</sup></b>	Mjöl av spannmål.	Stärkelse Växttråd
1.12.3	<b>Proteinkonzentrat från spannmål<sup>(4)</sup></b>	Koncentrerad och torkad produkt som framställs av spannmål efter stärkelseseparation genom jästfermentering.	Råprotein
1.12.4	<b>Sällrester av spannmål<sup>(4)</sup></b>	Produkt från mekanisk sällning (storleksfraktionering) bestående av små korn och fraktioner av kornkärnor, som kan vara groddade, och som separerats före ytterligare bearbetning av kornet. Produkten innehåller mer växttråd (t.ex. skal) än ofraktionerat spannmål.	Växttråd
1.12.5	<b>Groddad spannmål<sup>(4)</sup></b>	Produkt som härrör från framställning av mjöl och stärkelse, huvudsakligen bestående av groddad spannmål, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövitån och yttre skal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.12.6	<b>Sirap av blötläggingsvätska från spannmål</b> <sup>(4)</sup>	Produkt av spannmål som erhålls genom avdunstning av koncentratet av blötläggingsvätskan från fermenteringen och destilleringen av spannmål som använts i framställningen av sädessprit.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein
1.12.7	<b>Blöt drank</b> <sup>(4)</sup>	Blöt produkt bearbetad till en fast fraktion genom centrifugering och/eller filtrering av blötläggingsvätskan från fermenterad och destillerad spannmål som använts i framställningen av sädessprit.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.12.8	<b>Koncentrerade vattenlösliga restprodukter från destillering</b> <sup>(4)</sup>	Blöt produkt som härrör från framställningen av alkohol genom fermentering och destillering av en mäsik av vete och sockersirap sedan kli och gluten först separerats. De kan innehålla döda celler och/eller delar från mikroorganismerna som används vid fermenteringen.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein, om > 10 %
1.12.9	<b>Drank och vattenlösliga restprodukter från destillering</b> <sup>(4)</sup>	Produkt som erhålls vid produktionen av alkohol genom fermentering och destillering av mäsik av spannmål och/eller andra stärkelserika och sockerhaltiga produkter. De kan innehålla döda celler och/eller delar från mikroorganismerna som används vid fermenteringen. Kan innehålla 2 % sulfat. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Råprotein
1.12.10	<b>Torkad drank</b>	Produkt från alkoholdestillering, erhållen genom torkning av fasta rester av jäst spannmål. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
1.12.11	<b>Torkad drank med tillsats av mäsik</b> <sup>(4)</sup> ; [drank och vattenlösliga rester från destillerier] <sup>(4)</sup>	Produkt från alkoholdestillering, erhållen genom torkning av fasta rester av fermenterad spannmål med tillsats av restprodukten pot ale-sirap eller av den indunstade blötläggingsvätskan. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
1.12.12	<b>Drav</b> <sup>(4)</sup>	Produkt av bryggning bestående av rester av mältad och omältad spannmål och andra stärkelserika produkter, som kan innehålla humlematerial. Brukar saluföras i blött tillstånd men kan även saluföras i torkad form. Kan innehålla upp till 0,3 % dimetylpolysiloxan, upp till 1,5 % enzymer och upp till 1,8 % bentonit.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.12.13	<b>Whiskydrank</b> <sup>(4)</sup>	Fast produkt som härrör från spannmålswhiskyframställning. Den består av resterna från varmvattenextraktion av mältad spannmål. Brukar saluföras i blött tillstånd sedan extraktet har avlägsnats genom gravitation.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
1.12.14	<b>Filtrerade mäskeprodukter</b>	Fast produkt som erhålls vid framställningen av öl, maltextrakt och whisky. Den består av resterna av hetvattenextraktion av malen malt och eventuellt andra socker- eller stärkelserika tillsatser. Brukar saluföras i blött tillstånd sedan extraktet har avlägsnats genom pressning.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.12.15	<b>Pot ale</b>	Den restprodukt som återstår i destilleringspannan efter den första destilleringen i ett maltdestilleri.	Råprotein, om > 10 %
1.12.16	<b>Pot ale-sirap</b>	Produkt som härrör från den första destilleringen i ett maltdestilleri, framställd genom avdunstning av den pot ale som återstår i destilleringspannan.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 %: Råprotein

(<sup>1</sup>) Benämningen får kompletteras med sädeslagets artnamn.

(<sup>2</sup>) Märk: "majs" kan antingen benämnas "maize" eller "corn" på engelska. Detta gäller för alla majsprodukter.

(<sup>3</sup>) Om denna produkt har malts finare får adjektivet "fin" läggas till benämningen eller också får benämningen ersättas med en motsvarande benämning.

(<sup>4</sup>) Benämningen får kompletteras med sädeslagets artnamn.

## 2. Oljehaltiga frön eller frukter samt produkter och biprodukter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.1.1	<b>Babassuexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av Babassupalmnötter, <i>Orbignya</i> -sorter.	Råprotein Råfett Växttråd
2.2.1	<b>Cirkamelinafrö</b>	Frön av <i>Cirkamelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	<b>Cirkamelinaexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av Cirkamelinafrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.2.3	<b>Cirkamelinamjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av Cirkamelinafröexpeller.	Råprotein
2.3.1	<b>Kakaobönskal</b>	Skal av torkade och rostade kakaobönskor, <i>Theobroma cacao</i> L.	Växttråd
2.3.2	<b>Kakaoskal</b>	Produkt som erhålls genom bearbetning av kakaobönskor.	Växttråd Råprotein
2.3.3	<b>Mjöl av delvis skalade kakaobönskor</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av torkade och rostade kakaobönskor av <i>Theobroma cacao</i> L. från vilka delar av skalarna har avlägsnats.	Råprotein Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.4.1	<b>Kokos-/Kopraexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från kokospalmens frön <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Växtråd
2.4.2	<b>Kokos/Kopra, hydrolyserad expeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning och enzymhydrolys av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från frön av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Växtråd
2.4.3	<b>Kokos-/Kopramjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från kokospalmens frön.	Råprotein
2.5.1	<b>Bomullsfrön</b>	Bomullsfrön av <i>Gossypium</i> spp. från vilka fibrer har avlägsnats. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	
2.5.2	<b>Mjöl av delvis skalat bomullsfrö</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av bomullsfrön från vilka fibrerna och delar av fröskalet har avlägsnats.(Växtråd: högst 22,5 % av torrsubstansen.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	Råprotein Växtråd
2.5.3	<b>Bomullsfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av bomullsfrön från vilka fibrerna avlägsnats.	Råprotein Växtråd Råfett
2.6.1	<b>Expeller av delvis skalade jordnötter</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av delvis skalade jordnötter av <i>Arachis hypogaea</i> L. och andra arter av <i>Arachis</i> . (Växtråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Råfett Växtråd
2.6.2	<b>Mjöl av delvis skalade jordnötter</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av delvis skalade jordnötter.(Växtråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Växtråd
2.6.3	<b>Expeller av skalade jordnötter</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av skalade jordnötter.	Råprotein Råfett Växtråd
2.6.4	<b>Mjöl av skalade jordnötter</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av expeller av skalade jordnötter.	Råprotein Växtråd
2.7.1	<b>Kapockexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av kapock ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Råprotein Växtråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.8.1	<b>Linfrö</b>	Linfrön av <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanisk renhet: minst 93 %) i form av hela, tillplattade eller malda linfrön. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.8.2	<b>Linfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av linfrön. (Botanisk renhet minst 93 %).	Råprotein Råfett Växttråd
2.8.3	<b>Linfrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av linfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.8.4	<b>Foder av linfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av linfrön. (Botanisk renhet minst 93 %). Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar.	Råprotein Råfett Växttråd
2.8.5	<b>Foder av linfrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av linfröexpeller. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.9.1	<b>Senapskli</b>	Produkt som härrör från framställningen av senap ( <i>Brassica juncea</i> L.). Den består av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar.	Växttråd
2.9.2	<b>Senapsfrömjöl</b>	Produkt som erhålls genom extraktion av flyktig senapsolja från senapsfrön.	Råprotein
2.10.1	<b>Nigerfrö</b>	Frön av nigerplantan, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cirkass.	
2.10.2	<b>Nigerfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning som erhålls genom pressning av frön från nigerplantan. (Aska olöslig i HCl: högst 3,4 %).	Råprotein Råfett Växttråd
2.11.1	<b>Olivpressmassa</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av pressade oliver av <i>Olea europaea</i> L., från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt avskiljts.	Råprotein Växttråd Råfett

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.11.2	<b>Foder av avfettat oljemjöl</b>	Produkt av olivoljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskilts. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filteringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringsanläggningar.	Råprotein Växttråd
2.11.3	<b>Avfettat olivmjöl</b>	Produkt av olivoljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskilts.	Råprotein Växttråd
2.12.1	<b>Palmkärnexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av palmkärnor av <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K) L.H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> ), från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd Råfett
2.12.2	<b>Palmkärnmjöl</b>	Produkt av oljeutvinning genom extraktion av palmkärnor, från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.13.1	<b>Pumpa- och squashfrön</b>	Frön av <i>Cucurbita pepo</i> L. och plantor av släktet <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	<b>Pumpa- och squashfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av <i>Cucurbita pepo</i> och plantor av släktet <i>Cucurbita</i> .	Råprotein Råfett
2.14.1	<b>Rapsfrön<sup>(1)</sup></b>	Frön av raps av <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., av indisk raps <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz och rybs <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanisk renhet: minst 94 %. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.14.2	<b>Rapsfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av rapsfrön. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett Växttråd
2.14.3	<b>Mjöl av rapsfrön eller rybsfrön</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.14.4	<b>Extruderade rapsfrön</b>	Produkt som framställs av hel raps genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.14.5	<b>Proteinkoncentrat av rapsfrö</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom separation av proteinfraktion av rapsfröexpeller eller rapsfrön.	Råprotein
2.14.6	<b>Foder av rapsfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av rapsfrön. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	Råprotein Råfett Växttråd
2.14.7	<b>Foder av rapsfrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	Råprotein
2.15.1	<b>Safflorfrö</b>	Frön av safflor <i>Cirrharia tinctoria</i> L.	
2.15.2	<b>Mjöl av delvis skalade safflorfrön</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av delvis skalade frön av safflor.	Råprotein Växttråd
2.15.3	<b>Safflorskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av safflorfrön.	Växttråd
2.16.1	<b>Sesamfrön</b>	Frön av <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Delvis skalade sesamfrön</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom att delar av skalen avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.17.2	<b>Sesamfröskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av sesamfrön.	Växttråd
2.17.3	<b>Sesamfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön från sesamplantan (aska olöslig i HCl: högst 5 %).	Råprotein Växttråd Råfett
2.18.1	<b>Rostad(e) soja(böner)</b>	Sojaböner ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) som undergått lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	
2.18.2	<b>Soja(böns)expeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av sojafrön.	Råprotein Råfett Växttråd



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.18.3	<b>Soja(böns)mjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen från sojaböner efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrsubstans
2.18.4	<b>Mjöl av skalad(e) soja(böner)</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen från skalade sojaböner efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.18.5	<b>Soja(böns)skal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av sojaböner.	Växttråd
2.18.6	<b>Extruderade sojaböner</b>	Produkt som framställs av sojaböner genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett
2.18.7	<b>Proteinkoncentrat av soja(böna)</b>	Produkt erhållen från skalade sojaböner som genomgått fettextraktion, efter fermentering eller en andra extraktion för att minska halten av kvävefritt extrakt.	Råprotein
2.18.8	<b>Sojabönspressmassa; [Sojaböns pasta]</b>	Produkt som erhålls vid extraktion av sojaböner för livsmedelsberedning.	Råprotein
2.18.9	<b>Sojaböns melass</b>	Produkt som erhålls vid bearbetning av sojaböner.	Råprotein Råfett
2.18.10	<b>Biprodukt från sojabönsberedning</b>	Produkter som erhålls vid bearbetning av sojaböner för framställning av livsmedelsberedningar av sojaböna.	Råprotein
2.18.11	<b>Soja(böner)</b>	Sojaböner ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Ureasaktivitet om > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	<b>Sojaböner, flingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalad soja. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	Råprotein
2.18.13	<b>Foder av soja(böns)mjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen från sojaböner efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.). Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filteringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosa fiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringssanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrsubstans

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.18.14	<b>Fodermjöl av skalad(e) soja(bönor)</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen från skalade sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.). Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.19.1	<b>Solrosfrön</b>	Frön från solros av <i>Helianthus annuus</i> L. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.19.2	<b>Solrosfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av solrosfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.19.3	<b>Solrosfrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.19.4	<b>Mjöl av skalade solrosfrön</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av expeller av solrosfrön som helt eller delvis befriats från sina skal. Växttråd: högst 27,5 % av torrsubstansen.	Råprotein Växttråd
2.19.5	<b>Solrosfröskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av solrosfrön.	Växttråd
2.19.6	<b>Foder av solrosfrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.19.7	<b>Fodermjöl av skalade solrosfrön</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av expeller av solrosfrön som helt eller delvis befriats från sina skal. Kan innehålla upp till 1 % använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber) och rålecitiner från integrerade krossnings- och raffineringanläggningar. Växttråd: högst 27,5 % av torrsubstansen.	Råprotein Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
2.20.1	<b>Vegetabilisk olja och fett</b> <sup>(2)</sup>	Oljor och fetter som erhålls från växter (exklusive ricinolja från ricinplanta); de kan vara avslemmade, raffinerade och/eller hydrogenerade.	Vattenhalt, om > 1 %
2.21.1	<b>Rålecitiner</b>	Produkt som erhålls vid avslemming av råolja från oljefrön och oljefrukt med vatten. Citronsyra, fosforsyra eller natriumhydroxid kan tillsättas under avslemmingen av råolja.	
2.22.1	<b>Hampafrö</b>	Kontrollerat hampafrö av <i>Circaea sativa</i> L. med ett högsta THC-innehåll i enlighet med EU-lagstiftningen.	
2.22.2	<b>Hampaexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av hampafrön.	Råprotein Växttråd
2.22.3	<b>Hampaolja</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av hampaplanta och hampafrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.23.1	<b>Vallmofrön</b>	Frön av <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Vallmofrömjöl</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av vallmofröexpeller.	Råprotein

(<sup>1</sup>) När så är lämpligt får angivelsen "lågt glukosinaltinnnehåll" enligt definitionen i unionslagstiftningen läggas till. Detta gäller för alla rapsfröprodukter.

(<sup>2</sup>) Benämningen ska kompletteras med växtens artnamn.

### 3. Frön från baljväxter och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
3.1.1	<b>Bönor, rostade</b>	Frön av <i>Phaseolus</i> spp. eller <i>Vigna</i> spp. vilka genomgått lämplig värmebehandling. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vämmen.	
3.1.2	<b>Proteinkoncentrat av bönor</b>	Produkt som framställs ur det separerade bönfruktvattnet vid stärkelseframställning.	Råprotein
3.2.1	<b>Torkad johannesbrödsfrukt</b>	Torkade frukter från johannesbrödsträdet, <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Växttråd
3.2.3	<b>Torkade johannesbrödsbaljor</b>	Produkt som erhålls genom krossning av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödsträdet, från vilka fröna avlägsnats.	Växttråd
3.2.4	<b>Mikroniserat mjöl av torkad johannesbrödsfrukt</b>	Produkt som erhålls genom mikronisering av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödsträdet, från vilka fröna avlägsnats.	Växttråd Total sockerhalt uttryckt som sackaros
3.2.5	<b>Johannesbrödsgroddar</b>	Groddar av fröna från johannesbrödsträdet.	Råprotein

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
3.2.6	<b>Johannesbrödroddex-peller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av johannesbrödsgrödd.	Råprotein
3.2.7	<b>Johannesbrödsfrö</b>	Frön från johannesbrödstrådet.	Växttråd
3.3.1	<b>Kikärter</b>	Frön av <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Ervum ervilia</b>	Frön av <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Frö av bockhornsklöver</b>	Frön av bockhornsklöver ( <i>Trigonella foenumgraecum</i> ).	
3.6.1	<b>Guarmjöl</b>	Produkt som erhålls efter extraktion av växtslemmet ur frön från guarböna, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Råprotein
3.6.2	<b>Guargroddsmjöl</b>	Produkt som erhålls genom extraktion av växtslemmet ur grodden av guarbönsfrön.	Råprotein
3.7.1	<b>Åkerbönor</b>	Frön av <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. och var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	<b>Åkerbönsflingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalade bondbönor.	Stärkelse Råprotein
3.7.3	<b>Åkerbönesskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Växttråd Råprotein
3.7.4	<b>Skalade åkerbönor</b>	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av bönkärnor från bondbönor.	Råprotein Växttråd
3.7.5	<b>Åkerbönsprotein</b>	Produkt som erhålls genom malning och luftfraktionering av bondbönor.	Råprotein
3.8.1	<b>Linser</b>	Frön av <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Linsskal</b>	Produkt som erhålls vid skalning av linsfrön.	Växttråd
3.9.1	<b>Sötlupiner</b>	Frön av <i>Lupinus</i> spp. med låg andel bittra frön.	
3.9.2	<b>Skalade sötlupiner</b>	Skalade lupinfrön.	Råprotein
3.9.3	<b>Filmlupiner; [Lupinskal]</b>	Produkt som erhålls vid skalning av lupinfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Råprotein Växttråd
3.9.4	<b>Lupinpressmassa</b>	Produkt som erhålls efter extraktion av beståndsdelar av lupin.	Växttråd
3.9.5	<b>Lupinfodermjöl</b>	Produkt som erhålls vid framställningen av lupinmjöl från lupin. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växttråd
3.9.6	<b>Lupinprotein</b>	Produkt som framställs ur det separerade lupinfruktvattnet vid stärkelseframställning eller erhålls efter malning och luftfraktionering.	Råprotein
3.9.7	<b>Lupinproteinmjöl</b>	Produkt som härrör från bearbetning av lupin för att erhålla ett högproteinmjöl.	Råprotein

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
3.10.1	<b>Mungbönor</b>	Bönor av <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Ärter</b>	Frön av <i>Pisum</i> ssp. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
3.11.2	<b>Ärtkli</b>	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av skal som avlägsnats vid skalning och rensning av ärter.	Växttråd
3.11.3	<b>Ärtflingor</b>	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalade ärtfrön.	Stärkelse
3.11.4	<b>Ärtmjöl</b>	Produkt som erhålls genom malning av ärter.	Råprotein
3.11.5	<b>Ärtskal</b>	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl från ärter. Den består huvudsakligen av skal som avlägsnats vid skalning och rensning av ärter samt en mindre mängd frövita.	Växttråd
3.11.6	<b>Skalade ärter</b>	Skalade ärtfrön.	Råprotein Växttråd
3.11.7	<b>Ärtfodermjöl</b>	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växttråd
3.11.8	<b>Sällrester av ärta</b>	Produkt som erhålls vid mekanisk sällning och består av fraktioner av ärtkärnor som separerats före ytterligare bearbetning.	Växttråd
3.11.9	<b>Ärtprotein</b>	Produkt som erhålls från det separerade ärtfruktvattnet vid stärkelseframställning eller efter malning och luftfraktionering; kan delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
3.11.10	<b>Ärtpressmassa</b>	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av inre fibrer och stärkelse.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 85 % Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
3.11.11	<b>Vattenlösliga restprodukter av ärta</b>	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av vattenlösliga proteiner och oligosackarider.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 85 % Sockerarter totalt Råprotein
3.11.12	<b>Ärtfiber</b>	Produkt som erhålls genom extraktion efter malning och siktning av de skalade ärtorna.	Växttråd
3.12.1	<b>Vicker</b>	Frön av <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> och andra sorter.	
3.13.1	<b>Plattvial</b>	Frön av <i>Lathyrus sativus</i> L. vilka genomgått lämplig värmebehandling.	Metod för värmebehandling
3.14.1	<b>Monanthavicker</b>	Frön av <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

## 4. Rotknölar, rötter och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
4.1.1	<b>Sockerbetor</b>	Rot av <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	<b>Sockerbetstoppar och rötter</b>	Färs produkt som härrör från framställningen av socker, huvudsakligen bestående av rensade bitar av sockerbeta, med eller utan delar av betblad.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.1.3	<b>(Bet)socker; [sackaros]</b>	Socker som extraherats från sockerbetor med hjälp av vatten.	Sackaros
4.1.4	<b>Betmelass (av sockerbeta)</b>	Sirapsaktig produkt som erhålls vid framställning eller raffinering av socker från sockerbetor. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel. Kan innehålla upp till 0,5 % pannstensförhindrande medel. Kan innehålla upp till 2 % sulfat. Kan innehålla upp till 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 28 %
4.1.5	<b>Betmelass (av sockerbeta), delvis avsockrad och/eller avbetainiserad</b>	Produkt som erhålls efter ytterligare extraktion av sackaros och/eller betain från sockerbetsmelass med hjälp av vatten. Kan innehålla upp till 2 % sulfat. Kan innehålla upp till 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 28 %
4.1.6	<b>Isomaltulosmelass</b>	Icke-kristalliserad fraktion från framställningen av isomaltulos genom enzymatisk omvandling av sackaros från sockerbetor.	Vattenhalt, om > 40 %
4.1.7	<b>Våt betmassa (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta. Lägsta vattenhalt: 82 %. Sockerinnehållet är lågt och sjunker ner mot noll på grund av (mjölksyre)fermentering.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 82 % eller > 92 %
4.1.8	<b>Pressad betmassa (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som har pressats mekaniskt. Högsta vattenhalt: 82 %. Sockerinnehållet är lågt och sjunker ner mot noll på grund av (mjölksyre)fermentering. Kan innehålla upp till 1 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.1.9	<b>Melasserad pressad betmassa (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som har pressats mekaniskt och med tillsats av melass. Högsta vattenhalt: 82 %. Sockerinnehållet sjunker på grund av (mjölksyre)fermentering. Kan innehålla upp till 1 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
4.1.10	<b>Torkad betmassa (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som pressats mekaniskt och torkats. Kan innehålla upp till 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt uttryckt som sackaros, om > 10,5 %
4.1.11	<b>Melasserad torkad betmassa (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som pressats mekaniskt och torkats och med tillsats av melass. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel. Kan innehålla upp till 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt uttryckt som sackaros
4.1.12	<b>Sockersirap</b>	Produkt som erhålls genom bearbetning av socker och/eller melass. Kan innehålla upp till 0,5 % sulfat. Kan innehålla upp till 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 35 %
4.1.13	<b>Kokta betbitar (av sockerbeta)</b>	Produkt som härrör från framställningen av ätlig sirap från sockerbeta. Produkten kan vara pressad eller torkad.	Om torkad: Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Om pressad: Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.1.14	<b>Fruktooligosackarider</b>	Produkt som erhålls från socker av sockerbeta genom en enzymatisk process.	Vattenhalt, om > 28 %
4.2.1	<b>Rödbetssaft</b>	Saft från pressning av rödbeta ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i> ) med påföljande koncentration och pastörisering, vilket bevarar den typiska grönsaksliknande smaken och aromen.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 60 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.3.1	<b>Morötter</b>	Rot av gul eller röd morot, <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	<b>Ångkokta morotsskal</b>	Blöt produkt från morotsförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från morotsroten genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad morotsstärkelse kan tillsättas. Högsta vattenhalt: 97 %.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 87 % eller > 97 %
4.3.3	<b>Morotsavskrap</b>	Blöt produkt som frigörs via mekanisk separation vid bearbetningen av morötterna och som främst består av torkade morötter och morotsrester. Produkten kan ha värmebehandlats. Högsta vattenhalt: 97 %.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 87 % eller > 97 %
4.3.4	<b>Morotsflingor</b>	Produkt som erhålls genom att rötter av gul eller röd morot omvandlas till flingor som därefter torkas.	
4.3.5	<b>Torkad morot</b>	Rot av gul eller röd morot, oberoende av form, som torkas.	Växttråd
4.3.6	<b>Torkat morotsfoder</b>	Produkt bestående av pressmassa av morotens innanmäte och yttre skal som torkas.	Växttråd
4.4.1	<b>Cikoriarot</b>	Rötter av <i>Cichorium intybus</i> L.	

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
4.4.2	<b>Cikoriatoppar och cikoriablast</b>	Färsk produkt som härrör från bearbetning av cikoria. Den består huvudsakligen av rensade bitar av cikoria och delar av bladen.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.4.3	<b>Cikoriafrö</b>	Frön av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Cikoriapressmassa</b>	Produkt som härrör från framställningen av inulin från rötter av <i>Cichorium intybus</i> L., bestående av skivor av cikoria som extraheras och pressas mekaniskt. De (vattenlösliga) cikoriakolhydraterna och vattnet har delvis avlägsnats. Kan innehålla upp till 1 % sulfat och upp till 0,2 % sulfit.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.4.5	<b>Torkad cikoriapressmassa</b>	Produkt som härrör från framställningen av inulin från rötter av <i>Cichorium intybus</i> L., bestående av skivor av cikoria som extraheras och pressas mekaniskt och därefter torkas. De (vattenlösliga) cikoriakolhydraterna har delvis extraherats. Kan innehålla upp till 2 % sulfat och upp till 0,5 % sulfit.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.4.6	<b>Cikoriarotpulver</b>	Produkt som erhålls genom hackning, torkning och malning av cikoriarötter. Kan innehålla upp till 1 % klumpförebyggande medel.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.4.7	<b>Cikoriamelass</b>	Produkt som härrör från bearbetning av cikoria, erhållen vid framställningen av inulin och oligofruktos. Cikoriamelass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %
4.4.8	<b>Cikoriavinass</b>	Biprodukt från bearbetning av cikoria som erhålls efter separation av inulin och oligofruktos och jonbytareluering. Cikoriavinass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Kan innehålla upp till 1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 30 % eller > 40 %
4.4.9	<b>Cikoriainulin</b>	Inulin är en fruktan som extraherats från rötter av <i>Cichorium intybus</i> L. Rå cikoriainulin kan innehålla upp till 1 % sulfat och upp till 0,5 % sulfit.	
4.4.10	<b>Oligofruktossirap</b>	Produkt som erhålls genom partiell hydrolys av inulin från <i>Cichorium intybus</i> L. Rå oligofruktossirap kan innehålla upp till 1 % sulfat och upp till 0,5 % sulfit.	Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %
4.4.11	<b>Torkad oligofruktos</b>	Produkt som erhålls genom att inulin från <i>Cichorium intybus</i> L. delvis hydrolyseras och därefter torkas.	
4.5.1	<b>Torkad vitlök</b>	Vitt till gult pulver av ren, mald vitlök, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	<b>Maniok; [tapioka]; [kassava]</b>	Rötter av <i>Manihot esculenta</i> Crantz, oberoende av form.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 70 %



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
4.6.2	<b>Torkad maniok</b>	Rötter av maniok, oberoende av form, som torkas.	Stärkelse Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.7.1	<b>Lökpressmassa</b>	Blöt produkt som frigörs under bearbetning av lök (släktet <i>Allium</i> ) och består av både skal och hela lökar. Om produkten härrör från framställningen av lökolja består den främst av beredda lökrester.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.7.2	<b>Stekt lök</b>	Skalade och smulade lökbitar som steks.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Råfett
4.7.3	<b>Vattenlösliga restprodukter av lök</b>	Torr produkt som frigörs under bearbetning av färsk lök. Den erhålls genom extraktion med alkohol och/eller vatten och vatten- eller alkoholfractionen separeras och spraytorkas. Den består huvudsakligen av kolhydrater.	Växttråd
4.8.1	<b>Potatis</b>	Knölar av <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vattenhalt, om < 72 % eller > 88 %
4.8.2	<b>Skalad potatis</b>	Potatis från vilken skalet avlägsnats genom ångbehandling.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.3	<b>Ångkokta potatisskal</b>	Blöt produkt från potatisförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från potatisknölen genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad potatisstärkelse kan tillsättas. Produkten kan vara mosad.	Vattenhalt, om < 82 % eller > 93 % Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.4	<b>Råa potatisbitar</b>	Produkt som frigörs från potatis under beredningen av potatisprodukter avsedda som livsmedel. Potatisen kan vara skalad.	Vattenhalt, om < 72 % eller > 88 % Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.5	<b>Potatisavskrap</b>	Produkt som frigörs via mekanisk separation under bearbetningen av potatis och som främst består av torkad potatis och torkade potatisrester. Produkten kan ha värmebehandlats.	Vattenhalt, om < 82 % eller > 93 % Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.6	<b>Mosad potatis</b>	Blancherad eller kokt och därefter mosad potatisprodukt.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
4.8.7	<b>Potatisflingor</b>	Produkt som erhålls genom valstorkning av tvättad och ångkokt potatis, med eller utan skal.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.8	<b>Potatispressmassa</b>	Produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	Vattenhalt, om < 77 % eller > 88 %
4.8.9	<b>Torkad potatispressmassa</b>	Torkad produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	
4.8.10	<b>Potatisprotein</b>	Produkt som härrör från stärkelseframställning, huvudsakligen bestående av proteinämnen som erhålls efter stärkelseseparationen.	Råprotein
4.8.11	<b>Hydrolyserat potatisprotein</b>	Protein som erhålls genom en kontrollerad enzymhydrolys av potatisproteiner.	Råprotein
4.8.12	<b>Fermenterat potatisprotein</b>	Produkt som erhålls genom att potatisprotein fermenteras och därefter spraytorkas.	Råprotein
4.8.13	<b>Flytande fermenterat potatisprotein</b>	Flytande produkt som erhålls genom fermentering av potatisprotein.	Råprotein
4.8.14	<b>Koncentrerad potatissaft</b>	Koncentrerad produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av återstoderna av potatispressmassan sedan fiber, proteiner och stärkelse delvis avlägsnats och delar av vattnet avdunstat.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 60 % Om vattenhalt < 50 %: — Råprotein — Råaska
4.8.15	<b>Potatisgranulat</b>	Torkad potatis (potatis som tvättats, skalats och reducerats i storlek genom att skäras i bitar, omvandlats till flingor osv., varefter vatteninnehållet avlägsnats).	
4.9.1	<b>Sötpotatis</b>	Rotknölar av <i>Ipomoea batatas</i> L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 57 % eller > 78 %
4.10.1	<b>Jordärtskocka</b>	Rotknölar av <i>Helianthus tuberosus</i> L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 80 %

##### 5. Andra frön och frukter samt produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
5.1.1	<b>Ekollon</b>	Hela frukter av ek, <i>Quercus robur</i> L., bergesk, <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., korkek av <i>Quercus suber</i> L. eller andra ekarter.	
5.1.2	<b>Skalade ekollon</b>	Produkt som erhålls genom skalning av ekollon.	Råprotein Växttråd
5.2.1	<b>Mandel</b>	Hel eller krossad frukt av <i>Prunus dulcis</i> , med eller utan skal.	
5.2.2	<b>Mandelskal</b>	Produkt som erhålls genom att mandelfrön skalas, varefter skalen fysiskt avskiljs från kärnorna och mals.	Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
5.2.3	<b>Mandelkärnor, expeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av mandelkärnor.	Råprotein Växttråd
5.3.1	<b>Anisfrö</b>	Frön av <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	<b>Torkad äppelpressmassa; [Torkade äppelpressrester]</b>	Produkt som erhålls vid framställningen av juice av <i>Malus domestica</i> eller vid ciderframställning. Den består huvudsakligen av pressmassa av äpplets innanmäte och yttre skal som torkas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.4.2	<b>Pressad äppelpressmassa; [Pressade äppelpressrester]</b>	Blöt produkt som erhålls vid framställningen av äppeljuice eller vid ciderframställning. Den består huvudsakligen av pressmassa av äpplets innanmäte och yttre skal som pressas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.4.3	<b>Äppelmelass</b>	Produkt som erhålls efter utvinning av pektin från äppelpressmassa. Den kan ha avpektiniserats.	Råprotein Växttråd Råolja och råfett, om > 10 %
5.5.1	<b>Sockerbetsfrön</b>	Frön av sockerbeta.	
5.6.1	<b>Bovete</b>	Frön av <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	<b>Boveteskal och bovetekli</b>	Produkt som erhålls vid malning av bovetekärnor.	Växttråd
5.6.3	<b>Bovetefodermjöl</b>	Produkt som härrör från mjölnframställning, erhållen från sållat bovete. Den består huvudsakligen av frövita med fina fragment av det yttre skalet och en del kärnrester av diverse slag. Den får innehålla högst 10 % växttråd.	Växttråd Stärkelse
5.7.1	<b>Rödkålsfrö</b>	Frön av <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	<b>Kanariegräsfrö</b>	Frön av <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	<b>Kumminfrö</b>	Frön av <i>Cirrarum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Krossrester av kastanj</b>	Produkt som härrör från framställningen av kastanjemjöl, huvudsakligen bestående av frövita, med fina fragment av höljena och några få rester av kastanj ( <i>Castanea</i> spp.).	Råprotein Växttråd
5.13.1	<b>Citruspressmassa</b>	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter, <i>Citrus</i> (L.) spp., eller vid framställningen av citrusjuice. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.13.2	<b>Torkad citronpressmassa</b>	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter eller vid framställning av citrusjuice och som därefter torkas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.14.1	<b>Rödklöverfrö</b>	Frön av <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Vitklöverfrö</b>	Frön av <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Kaffebönskal</b>	Produkt som erhålls från skalade frön av kaffeplantan.	Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
5.16.1	<b>Blåklintsfrö</b>	Frön av <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Gurkfrö</b>	Frön av <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Cypressfrö</b>	Frön av <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	<b>Dadelfrukt</b>	Frukt av <i>Phoenix dactylifera</i> L. De kan vara torkade.	
5.19.2	<b>Dadelfrö</b>	Hela frön av dadelplantan.	Växttråd
5.20.1	<b>Fänkålsfrö</b>	Frön av <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Fikonfrukt</b>	Frukt av <i>Ficus carica</i> L. De kan vara torkade.	
5.22.1	<b>Fruktkärnor</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som består av de inre, ätliga fröna av en nöt eller stenfruktskärna.	
5.22.2	<b>Fruktpressmassa</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.22.3	<b>Torkad fruktpressmassa</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré och därefter torkas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.23.1	<b>Kryddkrasse</b>	Frön av <i>Lepidium sativum</i> L.	Växttråd
5.24.1	<b>Gräsför</b>	Frön från växtfamiljerna gräs ( <i>Poaceae</i> ), halvgräs ( <i>Cyperaceae</i> ) och tågväxter ( <i>Juncaceae</i> ).	
5.25.1	<b>Druvkärnor</b>	Kärnor från <i>vitis</i> L. som separerats från druvpressmassa och som inte genomgått oljeutvinning.	Råfett Växttråd
5.25.2	<b>Druvkärnmjöl</b>	Produkt som erhålls vid utvinningen av olja ur druvkärnor.	Växttråd
5.25.3	<b>Druvpressmassa</b>	Druvpressrester som snabbt torkats efter alkoholutvinning och i möjligaste mån befriats från druvstjälkar och kärnor.	Växttråd
5.25.4	<b>Vattenlösliga restprodukter av druvkärnor</b>	Produkt som erhålls från druvkärnor efter framställning av druvjuice. Innehåller huvudsakligen kolhydrater. Produkten kan vara koncentrerad.	Växttråd
5.26.1	<b>Hasselnöt</b>	Hel eller krossad frukt av <i>Corylus</i> (L.) spp., med eller utan skal.	
5.26.2	<b>Hasselnötsexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av hasselnötskärnor.	Råprotein Växttråd

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
5.27.1	<b>Pektiner</b>	Pektin erhålls genom extraktion i vattenlösning (av naturliga arter) från lämpligt växtmaterial, vanligen citrusfrukter och äpplen. Inga organiska utfällningsmedel får användas utom metanol, etanol och isopropanol. Kan innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol ensamt eller i kombination, på vattenfri basis. Pektin består främst av de ofullständiga metylestrarna av polyuronsyra och deras ammonium-, natrium-, kalium- och kalciumsalter.	
5.28.1	<b>Perillafrö</b>	Frön av <i>Perilla frutescens</i> L. och malda produkter därav.	
5.29.1	<b>Pinjenöt</b>	Frön av <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	<b>Pistaschmandel</b>	Frukt av <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Plantagofrö</b>	Frön av <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	<b>Rädisfrö</b>	Frön av <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Spenatfrö</b>	Frön av <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Tistelfrö</b>	Frön av <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Tomatpressmassa [tomatpressrester]</b>	Produkt som erhålls genom pressning av tomaten <i>Solanum lycopersicum</i> L. vid framställning av tomatjuice. Den består huvudsakligen av tomatskal och frön.	Växttråd
5.36.1	<b>Röllikafrö</b>	Frön av <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Aprikoskärnor, expeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av aprikoskärnor ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Den kan innehålla vätecyanid	Råprotein Växttråd
5.38.1	<b>Svart spiskumminexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av svart spiskummin ( <i>Bunium persicum</i> L.)	Råprotein Växttråd
5.39.1	<b>Gurkörtfröexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av gurkört ( <i>Borago officinalis</i> L.)	Råprotein Växttråd
5.40.1	<b>Nattljusexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av nattljus ( <i>Oenothera</i> L.)	Råprotein Växttråd
5.41.1	<b>Granatäpplexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av nattljus ( <i>Oenothera</i> L.)	Råprotein Växttråd
5.42.1	<b>Valnötskärnexpeller</b>	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av valnötskärnor ( <i>Juglans regia</i> L.).	Råprotein Växttråd

(<sup>1</sup>) Benämningen får kompletteras med foderväxtens artnamn.

## 6. Vallfoder, inbegripet grovfoder, och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
6.1.1	<b>Betblad</b>	Blad av <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Spannmålsväxter</b> <sup>(1)</sup>	Hela plantor av spannmålsarter eller delar därav. De kan vara torkade, färska eller ensilerade.	
6.3.1	<b>Spannmålshalm</b> <sup>(1)</sup>	Halm av spannmål.	
6.3.2	<b>Behandlad spannmålshalm</b> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Produkt som erhålls genom lämplig behandling av halm från spannmål.	Natrium, om behandlad med NaOH
6.4.1	<b>Klövermjöl</b>	Produkt som erhålls genom torkning och malning av klöver, <i>Trifolium</i> spp. Produkten kan innehålla upp till 20 % lusern ( <i>Medicago sativa</i> L. och <i>Medicago</i> var. Martyn) eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som klöver.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.5.1	<b>Vallfodermjöl</b> <sup>(3)</sup> ; [Gräsmjöl] <sup>(3)</sup> ; [Grönmjöl] <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls genom torkning och malning samt i vissa fall komprimering av foderväxter.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.6.1	<b>Fälttorkat gräs, [hö]</b>	Alla sorters gräsarter, fälttorkade.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.6.2	<b>Hetluftstorkat gräs</b>	Produkt som erhålls från alla sorters gräs som har dehydrerats på artificiell väg (oberoende av form).	Råprotein Fiber Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.6.3	<b>Gräs, örter, baljväxter, [grönt vallfoder]</b>	Färska, ensilerade eller torkade jordbruksgrödor bestående av gräs, baljväxter eller örter, vanligen beskrivna som ensilage, höensilage, hö eller grönt vallfoder.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.7.1	<b>Hampamjöl</b>	Mjöl från torkade blad av <i>Cannabis sativa</i> L.	Råprotein
6.7.2	<b>Hampafiber</b>	Produkt som erhålls vid bearbetning av hampa, grönfärgad, torkad, fiberhaltig.	
6.8.1	<b>Åkerbönshalm</b>	Halm av bondeböna.	
6.9.1	<b>Linhalm</b>	Halm av lin ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	<b>Lusern; [Alfalfa]</b>	Plantor av <i>Medicago sativa</i> L. och <i>Medicago</i> var. Martyn eller delar därav.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.2	<b>Fälttorkad lusern; [Fälttorkad alfalfa]</b>	Lusern, fälttorkad.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
6.10.3	<b>Hetluftstorkad lusern;</b> <b>[Hetluftstorkad alfalfa]</b>	Lusern som dehydrerats på artificiell väg, oberoende av form.	Råprotein Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.4	<b>Extruderad lusern;</b> <b>[Extruderad alfalfa]</b>	Alfalfapellets som har extruderats.	
6.10.5	<b>Lusernmjöl</b> <sup>(1)</sup> ; <b>[Alfalfamjöl]</b> <sup>(2)</sup>	Produkt som erhålls genom torkning och malning av lusern. Produkten kan innehålla upp till 20 % klöver eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som lusernen.	Råprotein Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.6	<b>Lusernpressrester;</b> <b>[Alfalfapressrester]</b>	Torkad produkt som erhålls genom pressning av växtsaften från lusern.	Råprotein Växtråd
6.10.7	<b>Lusernproteinkoncentrat;</b> <b>[Alfalfaproteinkoncentrat]</b>	Produkt som erhålls genom artificiell torkning av fraktioner av den växtsaft som pressats ur lusern, vilka centrifugeras och värmebehandlas för att fälla ut proteiner.	Råprotein Karoten
6.10.8	<b>Vattenlösliga restprodukter av lusern</b>	Produkt som erhålls efter extraktion av proteiner från växtsaft av lusern; den kan vara torkad.	Råprotein
6.11.1	<b>Majsensilage</b>	Ensilerade plantor eller växtdelar av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1	<b>Ärthalm</b>	Halm av <i>Pisum</i> spp.	

<sup>(1)</sup> Benämningen får kompletteras med foderväxtens artnamn.

<sup>(2)</sup> Benämningen ska kompletteras med en uppgift om vilken behandling som utförts.

<sup>(3)</sup> Benämningen får kompletteras med foderväxtens artnamn.

<sup>(4)</sup> 4 Termen "mjöl" får ersättas med "pellets". Uppgift om torkningsmetod får ingå i benämningen.

## 7. Andra växter, alger och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
7.1.1	<b>Alger</b> <sup>(1)</sup>	Alger, levande eller bearbetade, inklusive färska, kylda eller frysta alger. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.2	<b>Torkade alger</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som erhålls genom torkning av alger. Produkten kan ha tvättats för att minska jodhalten. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.3	<b>Algmjöl</b> <sup>(1)</sup>	Produkt av algoljeutvinning, erhållen genom extraktion av alger. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.4	<b>Algolja</b> <sup>(1)</sup>	Produkt av algoljeutvinning, erhållen genom extraktion av alger. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
7.1.5	<b>Algextrakt</b> <sup>(1)</sup> ; <b>[Algfraktion]</b> <sup>(1)</sup>	Vatten- eller alkoholextrakt av alger, huvudsakligen innehållande kolhydrater. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	
7.2.6	<b>Tångmjöl</b>	Produkt som erhålls genom torkning och krossning av större algarter, särskilt brunalger. Produkten kan ha tvättats för att minska jodhalten. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råaska
7.3.1	<b>Bark</b> <sup>(2)</sup>	Rensad och torkad bark av trä eller buskar.	Växttråd
7.4.1	<b>Torkade blommor</b> <sup>(2)</sup>	Alla delar av torkade blommor av ätbara växter och fraktioner därav.	Växttråd
7.5.1	<b>Torkad broccoli</b>	Produkt som erhålls genom torkning av växten <i>Brassica oleracea</i> L. efter tvättning, minskning av storleken (hackning, omvandling till flingor etc.) och avlägsnande av vatteninnehåll.	
7.6.1	<b>Sockerrörsmelass</b>	Sirapsaktig produkt som erhålls vid framställning eller raffinering av socker från <i>Saccharum</i> L. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel. Kan innehålla upp till 0,5 % pannstensförhindrande medel. Kan innehålla upp till 3,5 % sulfat. Kan innehålla upp till 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
7.6.2	<b>Delvis avsockrad sockerrörsmelass</b>	Produkt som erhålls efter ytterligare extraktion av sackaros från sockerrörsmelass med hjälp av vatten.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 28 %
7.6.3	<b>(Rör)socker [sackaros]</b>	Socker som extraherats från sockerrör med hjälp av vatten.	Sackaros
7.6.4	<b>Sockerrörblast</b>	Produkt som erhålls vid extraktion med hjälp av sockervatten från sockerrör. Den består huvudsakligen av fiber.	Växttråd
7.7.1	<b>Torkade blad</b> <sup>(2)</sup>	Torkade blad av ätbara växter och fraktioner därav.	Växttråd
7.8.1	<b>Lignocellulosa</b> <sup>(2)</sup>	Produkt som erhålls genom mekanisk bearbetning av rått naturligt torkat trä, huvudsakligen bestående av lignocellulosa.	Växttråd
7.9.1	<b>Lakritsrot</b>	Rot av <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Mynta</b>	Produkt som framställs genom torkning av ovanjordiska delar av växterna <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> eller <i>Mentha viridis</i> (L.), oberoende av form.	
7.11.1	<b>Spenat, torkad</b>	Produkt som framställs genom torkning av växten <i>Spinacia oleracea</i> L., oberoende av form.	



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
7.12.1	<b>Yucca schidigera</b>	Pulvriserad <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Växttråd
7.13.1	<b>Vegetabiliskt kol; [träkol]</b>	Produkt som erhålls genom förkolning av vegetabiliskt material.	Växttråd
7.14.1	<b>Trä</b> <sup>(2)</sup>	Kemiskt obehandlat moget trä eller träfibrer därav.	Växttråd

<sup>(1)</sup> Benämningen ska kompletteras med artnamnet.

<sup>(2)</sup> Benämningen får kompletteras med foderväxtens artnamn.

## 8. Mjolkprodukter och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.1.1	<b>Smör och smörprodukter</b>	Smör och produkter som erhållits genom framställning eller bearbetning av smör (t.ex. smörserum), om de inte anges separat.	Råprotein Råfett Laktos Vattenhalt, om > 6 %
8.2.1	<b>Kärnmjök/Kärnmjölkspulver</b> <sup>(1)</sup>	<p>Produkt som erhålls genom kärning av smör från grädde eller genom liknande bearbetningar.</p> <p>Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lätrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikaliumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	Råprotein Råfett Laktos Vattenhalt, om > 6 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.3.1	<b>Kasein</b>	Produkt som erhålls genom torkning av kaseinet som fällt ut ur skummjolk eller kärnmjolk med hjälp av syror eller löpe.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.4.1	<b>Kaseinat</b>	Produkt extraherad från ostmassa eller kasein genom användning av neutraliserande ämnen och torkning.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.5.1	<b>Ost och ostprodukter</b>	Ost och produkter framställda av ost samt av mjölkbaserade produkter.	Råprotein Råfett
8.6.1	<b>Råmjolk/Råmjölkspulver</b>	Den vätska som utsöndras av bröstkörtlarna hos mjölkproducerande djur upp till fem dagar efter nedkomst. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein
8.7.1	<b>Mejeriprodukter</b>	<p>Produkter som erhålls vid produktionen av mejeriprodukter (inklusive men inte begränsat till: före detta mejeriprodukter, slam från centrifugering eller separering, gränsmjolk, mjölkmineraler).</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lättrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	Vattenhalt Råprotein Råfett Sockerarter totalt
8.8.1	<b>Fermenterade mjölkprodukter</b>	Produkter som framställs genom fermentering av mjölk (t.ex. yoghurt).	Råprotein Råfett
8.9.1	<b>Laktos</b>	Det socker som separeras från mjölken eller vasslen genom rening och torkning.	Laktos Vattenhalt, om > 5 %
8.10.1	<b>Mjolk/Mjölkpulver<sup>(1)</sup></b>	Normalt juversekret som erhålls vid en eller flera mjölkningar. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.11.1	<b>Skummjök/Skummjökspulver</b> <sup>(1)</sup>	Mjök vars fetthinnehåll har minskats genom separering. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Vattenhalt, om > 5 %
8.12.1	<b>Mjökfett</b>	Produkt som erhålls genom skumning av mjök.	Råfett
8.13.1	<b>Mjökproteinpulver</b>	Produkt som erhålls genom torkning av de proteinkomponenter som extraherats ur mjöken genom kemisk eller mekanisk behandling.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
8.14.1	<b>Kondenserad och avdunstad mjök samt produkter därav</b>	Kondenserad och avdunstad mjök samt produkter som erhållits genom framställning eller bearbetning av dessa produkter.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
8.15.1	<b>Mjökpermeat/Mjökpermeatpulver</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som erhålls genom filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av mjök (som tränger igenom membranet) och från vilken laktos delvis kan ha avlägsnats. Omvänd osmos och koncentration och/eller torkning kan tillämpas.	Råaska Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.16.1	<b>Mjökretentat/Mjökretentatpulver</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som erhålls genom filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av mjök (som stoppas av membranet). Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Råaska Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.17.1	<b>Vassle/Vasslepulver</b> <sup>(1)</sup>	Produkt som härrör från ost-, kvarg- eller kaseinframställning eller liknande bearbetning. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lätrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikaliumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper, — upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.	Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 % Råaska

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.18.1	<b>Laktosreducerad vassle/ Laktosreducerat vasslepulver<sup>(1)</sup></b>	<p>Vassle från vilken laktosen delvis har avlägsnats. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lättrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	<p>Råprotein</p> <p>Laktos</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p> <p>Råaska</p>
8.19.1	<b>Vassleprotein/Vassleproteinpulver<sup>(1)</sup></b>	<p>Produkt som erhålls genom torkning av de vassleprotein-komponenter som extraherats ur vasslen genom kemisk eller mekanisk behandling. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lättrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	<p>Råprotein</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.20.1	<b>Demineraliserad, laktosreducerad vassle/De-mineraliserad, laktosreducerat vasslepulver</b> <sup>(1)</sup>	<p>Vassle från vilken laktosen och mineralerna delvis har avlägsnats.</p> <p>Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lättrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	<p>Råprotein</p> <p>Laktos</p> <p>Råaska</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>
8.21.1	<b>Vasslepermeat/Vasslepermeatpulver</b> <sup>(1)</sup>	<p>Produkt som erhålls genom filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av vassle (som tränger igenom membranet) och från vilken laktos delvis kan ha avlägsnats. Omvänd osmos och koncentration och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen,</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lättrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	<p>Råaska</p> <p>Råprotein</p> <p>Laktos</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
8.22.1	<b>Vassleretentat/Vasslere- tentatpulver</b> <sup>(1)</sup>	<p>Produkt som erhålls genom filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av vassle (som stoppas av membranet).</p> <p>Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— upp till 0,5 % fosfater t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametrafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen;</li> <li>— upp till 0,3 % syror, t.ex. organiska syror: citronsyra, myrsyra, propionsyra, oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 0,5 % alkalier t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,</li> <li>— upp till 2 % lätttrinnande medel t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper,</li> <li>— upp till 0,4 % emulgeringsmedel lecitin.</li> </ul>	<p>Råprotein</p> <p>Råaska</p> <p>Laktos</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>

<sup>(1)</sup> Uttrycken är inte synonymer och skiljer sig huvudsakligen åt i fråga om vattenhalt. Respektive uttryck används enligt vad som är lämpligt.

## 9. Produkter av landdjur och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
9.1.1	<b>Animaliska biprodukter</b> <sup>(1)</sup>	Hela eller delar av varmblodiga landdjur, färska, frysta, beredda, syrabehandlade eller torkade.	<p>Råprotein</p> <p>Råfett</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>
9.2.1	<b>Djurfett</b> <sup>(2)</sup>	<p>Produkt bestående av fett från varmblodiga landdjur.</p> <p>Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.</p>	<p>Råfett</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 1 %</p>
9.3.1	<b>Biprodukter från biodling</b>	Honung, bivax, bidrottninggelé, propolis, pollen, bearbetad eller obearbetad.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros
9.4.1	<b>Bearbetat animaliskt protein</b> <sup>(2)</sup>	<p>Produkt som erhålls genom uppvärmning, torkning och malning av hela eller delar av varmblodiga landdjur, från vilka fett delvis kan ha avlägsnats genom extraktion eller mekanisk separation.</p> <p>Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.</p>	<p>Råprotein</p> <p>Råfett</p> <p>Råaska</p> <p>Vattenhalt, om &gt; 8 %</p>

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
9.5.1	<b>Proteiner från gelatinframställning</b> <sup>(2)</sup>	Torkade animaliska proteiner av livsmedelskvalitet, som härrör från gelatinframställning.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.6.1	<b>Hydrolyserade animaliska proteiner</b> <sup>(2)</sup>	Hydrolyserade proteiner som erhålls genom uppvärmning och/eller pressning, kemisk eller mikrobiologisk hydrolys eller enzymhydrolys av animaliskt protein.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.7.1	<b>Blodmjöl</b> <sup>(2)</sup>	Produkt som härrör från värmebehandling av blod från slaktade varmblodiga djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.8.1	<b>Blodprodukter</b> <sup>(1)</sup>	Produkter som härrör från blod eller blodfraktioner av slaktade varmblodiga djur; produkterna omfattar torkad/djupfrost/flytande plasma, torkat helblod, torkade/djupfrysta/flytande röda blodkroppar eller fraktioner därav samt blandningar.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.9.1	<b>Återanvänt köks- och matavfall [återvunnet köks- och matavfall]</b>	Allt matavfall innehållande material av animaliskt ursprung, inklusive använd matolja, från restauranger, cateringverksamhet och cateringkök, inbegripet centralkök och hushållskök.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.10.1	<b>Kollagen</b> <sup>(2)</sup>	Proteinbaserad produkt som härrör från djurben, hudar, skinn och senor.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.11.1	<b>Fjädermjöl</b>	Produkt som erhålls genom torkning och malning av fjädrar av slaktade djur; den kan vara hydrolyserad.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.12.1	<b>Gelatin</b> <sup>(2)</sup>	Naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhålls genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.13.1	<b>Fettgrevar</b> <sup>(2)</sup>	Produkt som erhålls vid framställning av talg, ister och andra fetter av animaliskt ursprung som har avskilts genom extraktion eller mekanisk separation. Produkten kan vara färsk, fryst eller torkad.  Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.14.1	<b>Produkter av animaliskt ursprung</b> <sup>(1)</sup>	Före detta livsmedel som innehåller djurprodukter; med eller utan bearbetning såsom färsk, frusen, torkad.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 8 %
9.15.1	<b>Ägg</b>	Hela ägg av <i>Gallus gallus</i> L. med eller utan skal.	

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
9.15.2	<b>Äggvita</b>	Produkt som framställs ur ägg efter att skal och gula skilts åt, pastöriserad och eventuellt denaturerad.	Råprotein Metod för denaturering där så är tillämpligt
9.15.3	<b>Torkade äggprodukter</b>	Produkter bestående av pastöriserade torkade ägg, utan skal, eller en blandning av olika proportioner av torkad äggvita och torkad ägggula.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
9.15.4	<b>Sockrat äggpulver</b>	Torkade hela eller delar av sockrade ägg.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
9.15.5	<b>Torkat äggskal</b>	Produkt som framställs ur fjäderfäegg efter att innehållet (gula och vita) har avlägsnats. Skalen är torkade.	Råaska
9.16.1	<b>Ryggradslösa landdjur<sup>(1)</sup></b>	Hela eller delar av ryggradslösa landdjur, i alla olika livsstadier, andra än sådana arter som är patogena för människor och djur; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta, eller torkade produkter.	
9.17.1	<b>Kondroitinsulfat</b>	Produkt som erhålls genom extraktion från senor, ben och andra animaliska vävnader innehållande brosk och mjuk bindväv.	Natrium

<sup>(1)</sup> Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i kommissionens förordning (EG) nr 142/2011 (Bilaga VIII, kapitel III) (EUT L 54, 26.2.2011, s. 1), om förteckningen används i märknings syfte ska namnet ersättas i förekommande fall av

- djurartens namn och
- den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött [endast vid skelettmuskel]), och/eller
- namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten (t.ex. fjäderfä) eller ersättas i förekommande fall av
- djurartens namn och/eller
- den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött [endast vid skelettmuskel]), och/eller
- namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten.

<sup>(2)</sup> Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i förordning (EG) nr 142/2011 (Bilaga VIII, kapitel III), om förteckningen används i märknings syfte ska namnet ersättas när så är lämpligt av

- den bearbetade djurarten (t.ex. svin, idisslare, fjäderfä) och/eller
- det bearbetade materialet (t.ex. ben) och/eller
- den använda bearbetningsprocessen (t.ex. avfettad, raffinerad) och/eller
- namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten (t.ex. fjäderfä).

## 10. Fisk, andra vattenlevande djur och produkter framställda därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
10.1.1	<b>Vattenlevande ryggradslösa djur<sup>(1)</sup></b>	Hela eller delar av havs- eller sötvattenlevande ryggradslösa djur, i alla olika livsstadier, andra arter än sådana som är patogena för människor och djur; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta, eller torkade produkter.	
10.2.1	<b>Biprodukter från vattenlevande djur<sup>(1)</sup></b>	Som härrör från anläggningar som bereder eller framställer produkter avsedda att användas som livsmedel; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta eller torkade produkter.	Råprotein Råfett Råaska
10.3.1	<b>Skaldjursmjöl</b>	Produkt som framställs genom upphettning, pressning och torkning av hela eller delar av skaldjur, inklusive vilda och odlade räkor.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
10.4.1	<b>Fisk</b> <sup>(2)</sup>	Hel eller delar av fisk: färsk, fryst, beredd, syrabehandlad eller torkad.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
10.4.2	<b>Fiskmjöl</b> <sup>(2)</sup>	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av hel eller delar av fisk och till vilken vattenlösliga restprodukter av fisk kan ha återtillsatts före torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.3	<b>Vattenlösliga restprodukter av fisk</b>	Kondenserad produkt som erhålls vid framställning av fiskmjöl, som har separerats och stabiliserats genom syring eller torkning.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
10.4.4	<b>Hydrolysat av fiskprotein</b>	Produkt som erhålls genom syrahydrolys av hel eller delar av fisk, ofta koncentrerad genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.5	<b>Fiskbensmjöl</b>	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av delar av fisk. Den består huvudsakligen av fiskben.	Råaska
10.4.6	<b>Fiskolja</b>	Olja som framställs ur fisk eller delar av fisk, följd av centrifugering för att avlägsna vatten (artspecifika uppgifter kan ingå, t.ex. torskleverolja).	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
10.4.7	<b>Hydrogenerad fiskolja</b>	Olja som framställs genom hydrogenering av fiskolja.	Vattenhalt, om > 1 %
10.5.1	<b>Krillolja</b>	Olja som framställs ur havsplankton (krill) och som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %
10.5.2	<b>Hydrolysat av krillproteinkoncentrat</b>	Produkt som erhålls genom enzymhydrolys av hel eller delar av krill, ofta koncentrerad genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.6.1	<b>Mjöl av marin ringmask</b>	Produkt som framställs genom upphettning och torkning av hel eller delar av marin ringmask, inklusive Nereis virens M. Sars.	Fett Aska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.7.1	<b>Mjöl av marina zooplankton</b>	Produkt som framställs genom upphettning, pressning och torkning av marina zooplankton, t.ex. krill.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
10.7.2	<b>Olja av marina zooplankton</b>	Olja som framställs ur marina zooplankton som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %
10.8.1	<b>Blötdjursmjöl</b>	Produkt som framställs genom upphettning och torkning av hela eller delar av blötdjur, inklusive bläckfisk och musslor.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.9.1	<b>Bläckfiskmjöl</b>	Produkt som framställs genom upphettning, pressning och torkning av hel eller delar av bläckfisk.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %

(<sup>1</sup>) Benämningen ska kompletteras med artnamnet.

(<sup>2</sup>) Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken organisk syra som används.

#### 11. Mineraler och produkter därav

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.1.1	<b>Kalciumkarbonat</b> ( <sup>1</sup> ); <b>[Kalksten]</b>	Produkt som erhålls genom malning av produkter som innehåller kalciumkarbonat (CaCO <sub>3</sub> ), t.ex. kalksten, eller genom fällning i sur lösning. Kan innehålla upp till 0,25 % propylenglykol. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.2	<b>Kalkhaltiga marina skal</b>	Naturligt förekommande produkt som framställs ur marina snäckor, malda eller granulerade, såsom ostronskal eller snäckskal.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.3	<b>Kalcium- och magnesiumkarbonat</b>	Naturlig blandning av kalciumkarbonat (CaCO <sub>3</sub> ) och magnesiumkarbonat (MgCO <sub>3</sub> ). Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium, Magnesium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.4	<b>Maerl</b>	Naturligt förekommande produkt som erhålls från kalkhaltiga havsalger, malda eller granulerade.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.5	<b>Lithothamnium</b>	Naturligt förekommande produkt som erhålls från kalkhaltiga havsalger, ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), malda eller granulerade.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.6	<b>Kalciumklorid</b>	Kalciumklorid (CaCl <sub>2</sub> ). Kan innehålla upp till 0,2 % bariumsulfat.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.7	<b>Kalciumhydroxid</b>	Kalciumhydroxid (Ca(OH) <sub>2</sub> ). Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.8	<b>Vattenfritt kalciumsulfat</b>	Vattenfritt kalciumsulfat (CaSO <sub>4</sub> ) erhållet genom malning av vattenfritt kalciumsulfat eller dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.1.9	<b>Kalciumsulfathemihydrat</b>	Kalciumsulfathemihydrat ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ) som erhålls genom delvis dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.10	<b>Kalciumsulfatdihydrat</b>	Vattenfritt kalciumsulfat ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ) erhållet genom malning av kalciumsulfatdihydrat eller hydrering av kalciumsulfathemihydrat.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.11	<b>Kalciumsalter av organiska syror</b> <sup>(2)</sup>	Kalciumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kalcium, organisk syra
11.1.12	<b>Kalciumoxid</b>	Kalciumoxid (CaO) som framställs vid bränning av naturligt förekommande kalksten. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.13	<b>Kalciumglukonat</b>	Kalciumsalt av glukonsyra allmänt uttryckt som $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ och dess hydrerade former.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.15	<b>Kalciumsulfat/Kalciumkarbonat</b>	Produkt som erhålls vid framställning av natriumkarbonat.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.16	<b>Kalciumpidolat</b>	L-kalciumpidolat ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$ ). Kan innehålla upp till 1,5 % glutaminsyra och liknande substanser.	Kalcium, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.17	<b>Kalciumkarbonat-magnesiumoxid</b>	Produkt som erhålls genom upphettning av naturligt kalcium och magnesium som innehåller substanser som dolomit. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium, magnesium
11.2.1	<b>Magnesiumoxid</b>	Bränd magnesiumoxid (MgO), minst 70 % MgO.	Magnesium, aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.2	<b>Magnesiumsulfatheptahydrat</b>	Magnesiumsulfat ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesium, svavel, aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.3	<b>Magnesiumsulfatmonohydrat</b>	Magnesiumsulfat ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesium, svavel, aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.4	<b>Vattenfritt magnesiumsulfat</b>	Vattenfritt magnesiumsulfat ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnesium, svavel, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.5	<b>Magnesiumpropionat</b>	Magnesiumpropionat ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ ).	Magnesium
11.2.6	<b>Magnesiumklorid</b>	Magnesiumklorid ( $\text{MgCl}_2$ ) eller lösning erhållen genom naturlig koncentration av havsvatten efter utfällning av natriumklorid.	Magnesium, klor, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.7	<b>Magnesiumkarbonat</b>	Naturligt magnesiumkarbonat ( $\text{MgCO}_3$ ).	Magnesium, aska olöslig i HCl, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.2.8	<b>Magnesiumhydroxid</b>	Magnesiumhydroxid ( $Mg(OH)_2$ ).	Magnesium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.9	<b>Kaliummagnesiumsulfat</b>	Kaliummagnesiumsulfat.	Magnesium, kalium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.10	<b>Magnesiumsalter av organiska syror <sup>(2)</sup></b>	Magnesiumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Magnesium, organisk syra
11.3.1	<b>Dikalciumfosfat <sup>(3)</sup>; [Kalciumväteortofosfat]</b>	Kalciummonovätefosfat som framställs ur ben eller oorganiska källor ( $CaHPO_4 \times H_2O$ ). Ca/P > 1,2 Kan innehålla upp till 3 % klorid uttryckt som NaCl	Kalcium, totalfosfor, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %, Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.2	<b>Monodikalciumfosfat</b>	Produkt som framställs på kemisk väg och som består av dikalciumfosfat och monokalciumfosfat ( $CaHPO_4$ ). $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ $0,8 < Ca/P < 1,3$	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.3	<b>Monokalciumfosfat [Kalciumtetravätediortofosfat]</b>	Kalciumdivätefosfat ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ ). Ca/P < 0,9	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.4	<b>Trikalciumfosfat; [Trikalciumortofosfat]</b>	Trikalciumfosfat från ben eller oorganiska källor ( $Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$ ). Ca/P > 1,3	Kalcium, totalfosfor, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.5	<b>Kaliummagnesiumfosfat</b>	Kaliummagnesiumfosfat.	Kalcium, magnesium, totalfosfor, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.6	<b>Avfluorerat fosfat</b>	Naturligt fosfat, bränt och mer värmebehandlat än vad som krävs för att avlägsna föroreningar.	Totalfosfor, kalcium, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %, aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.7	<b>Dikalciumpyrofosfat; [Dikalciumdifosfat]</b>	Dikalciumpyrofosfat.	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.8	<b>Magnesiumfosfat</b>	Produkt bestående av monobasiskt och/eller dibasiskt och/eller tribasiskt magnesiumfosfat.	Totalfosfor, magnesium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.9	<b>Natriumkalciummagnesiumfosfat</b>	Produkt bestående av natriumkalciummagnesiumfosfat.	Totalfosfor, magnesium, kalcium, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.3.10	<b>Mononatriumfosfat;</b> [Natriumdiväteortofosfat]	Mononatriumfosfat ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.11	<b>Dinatriumfosfat;</b> [Dinatriumväteortofosfat]	Dinatriumfosfat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.12	<b>Trinatriumfosfat;</b> [Trinatriumortofosfat]	Trinatriumfosfat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.13	<b>Natriumpyrofosfat;</b> [Tetranatriumdifosfat]	Natriumpyrofosfat ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.14	<b>Monokaliumfosfat;</b> [Kaliumdiväteortofosfat]	Monokaliumfosfat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.15	<b>Dikaliumfosfat;</b> [Dikaliumväteortofosfat]	Dikaliumfosfat ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.16	<b>Kalciumnatriumfosfat</b>	Kalciumnatriumfosfat ( $\text{CaNaPO}_4$ ).	Totalfosfor, kalcium, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.17	<b>Monoammoniumfosfat;</b> [Ammoniumdiväteortofosfat]	Monoammoniumfosfat ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Totalkväve, totalfosfor, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.18	<b>Diammoniumfosfat;</b> [Diammoniumväteortofosfat]	Diammoniumfosfat ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).	Totalkväve, totalfosfor, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.19	<b>Natriumtripolyfosfat;</b> [Pentanatriumtrifosfat]	Natriumtripolyfosfat ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$ ).	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.20	<b>Natriummagnesiumfosfat</b>	Natriummagnesiumfosfat ( $\text{MgNaPO}_4$ ).	Totalfosfor, magnesium, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.21	<b>Magnesiumhypofosfit</b>	Magnesiumhypofosfit ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.3.22	<b>Benmjöl, fritt från limämne</b>	Steriliserade och malda ben, fria från limämne och fett.	Totalfosfor, kalcium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.23	<b>Benaska</b>	Mineralrester från bränning, förbränning eller förgasning av animaliska biprodukter.	Totalfosfor, kalcium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.24	<b>Kalciumpolyfosfat</b>	Heterogena blandningar av kalciumsalter av kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ där n är minst 2	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.25	<b>Kalciumdivätedifosfat</b>	Monokalciumdivätepyrofosfat ( $CaH_2P_2O_7$ ).	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.26	<b>Magnesiumdivätepyrofosfat</b>	Magnesiumdivätepyrofosfat ( $MgH_2P_2O_7$ ). Tillverkas av renad fosforsyra och renad magnesiumhydroxid eller magnesiumoxid genom avdunstning av vatten och kondensering av ortofosfat till difosfat.	Totalfosfor, magnesium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.27	<b>Dinatriumdivätedifosfat</b>	Dinatriumdivätedifosfat ( $Na_2H_2P_7O_7$ ).	Totalfosfor, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.28	<b>Trinatriumdifosfat</b>	Trinatriummonovätedifosfat (vattenfritt: $Na_3HP_2O_7$ ; monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ )	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.29	<b>Natriumpolyfosfat; [Natriumhexametafosfat]</b>	Heterogena blandningar av natriumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ där n är minst 2	Totalfosfor, natrium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.30	<b>Trikaliumfosfat</b>	Trikaliummonofosfat (vattenfri: $K_3PO_4$ ; hydratiserad: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 eller 3)).	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.31	<b>Tetrakaliumdifosfat</b>	Tetrakaliumpyrofosfat ( $K_4P_2O_7$ )	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.32	<b>Pentakaliumtrifosfat</b>	Pentakaliumtripolyfosfat ( $K_5P_3O_{10}$ )	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.33	<b>Kaliumpolyfosfat</b>	Heterogena blandningar av kaliumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ där n är minst 2	Totalfosfor, kalium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.34	<b>Kalciumnatriumpolyfosfat</b>	Kalciumnatriumpolyfosfat	Totalfosfor, kalcium, natrium, kalcium, P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.4.1	<b>Natriumklorid</b> <sup>(1)</sup>	Natriumklorid (NaCl) eller produkt som erhålls genom avdunstning och kristallisering av saltlake (vakuumsalt) eller avdunstning av havsvatten (havssalt) eller malning av bergssalt.	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.4.2	<b>Natriumbikarbonat</b> [Natriumvätekarbonat]	Natriumbikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ )	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.3	<b>Natrium/ammonium(bi)karbonat</b> [Natrium/ammonium(väte)karbonat]	Produkt som erhålls vid framställningen av natriumkarbonat och natriumbikarbonat, med spår av ammoniumbikarbonat (ammoniumbikarbonat högst 5 %).	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.4	<b>Natriumkarbonat</b>	Natriumkarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ )	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.5	<b>Natriumseskvikarbonat</b> [Trinatriumvätedikarbonat]	Natriumseskvikarbonat ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.6	<b>Natriumsulfat</b>	Natriumsulfat ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ). Kan innehålla upp till 0,3 % metionin.	Natrium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.7	<b>Natriumsalter av organiska syror.</b> (?)	Natriumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Natrium, organisk syra
11.5.1	<b>Kaliumklorid</b>	Kaliumklorid (KCl) eller produkt som erhålls genom malning av naturliga kaliumkloridkällor.	Kalium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.2	<b>Kaliumsulfat</b>	Kaliumsulfat ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	Kalium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.3	<b>Kaliumkarbonat</b>	Kaliumkarbonat ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).	Kalium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.4	<b>Kaliumbikarbonat</b> [Kaliumvätekarbonat]	Kaliumbikarbonat ( $\text{KHCO}_3$ ).	Kalium, aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.5	<b>Kaliumsalter av organiska syror.</b> (?)	Kaliumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kalium, organisk syra
11.6.1	<b>Svavelblomma</b>	Pulver som framställs ur naturliga avlagringar av mineralen. Även en produkt som erhålls från oljeraffineringsproduktion såsom den utförs av svaveltillverkare.	Svavel
11.7.1	<b>Attapulgit</b>	Naturligt magnesiumaluminiumsilikonmineral.	Magnesium
11.7.2	<b>Kvarts</b>	Naturligt förekommande mineral erhållet genom malning av kvartskällor. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	
11.7.3	<b>Kristobalit</b>	Silikondioxid ( $\text{SiO}_2$ ) som framställs vid återkristallisering av kvarts. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
11.8.1	<b>Ammoniumsulfat</b>	Ammoniumsulfat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) som erhålls genom kemisk syntes.	Kväve uttryckt som råprotein, svavel
11.8.2	<b>Ammoniumsulfatlösning</b>	Ammoniumsulfat i vattenlösning, innehållande minst 35 % ammoniumsulfat.	Kväve uttryckt som råprotein
11.8.3	<b>Ammoniumsalter av organiska syror. <sup>(2)</sup></b>	Ammoniumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kväve uttryckt som råprotein, organisk syra
11.8.4	<b>Ammoniumlaktat</b>	Ammoniumlaktat (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Inkluderar det ammoniumlaktat som framställs genom fermentering med <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp., eller <i>Bifidobacterium</i> spp., innehållande minst 44 % kväve uttryckt som råprotein.  Kan innehålla upp till 0,8 % fosfor, 0,9 % kalium, 0,7 % magnesium, 0,3 % natrium, 0,3 % sulfat, 0,1 % klorid, 5 % socker och 0,1 % skumdämpande silikon.	Kväve uttryckt som råprotein, råaska
11.8.5	<b>Ammoniumacetat</b>	Ammoniumacetat (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) i vattenlösning, innehållande minst 55 % ammoniumacetat.	Kväve uttryckt som råprotein

<sup>(1)</sup> Uppgift om produktens ursprung får ersätta eller komplettera benämningen.

<sup>(2)</sup> Användningsnamnet för jäststammar kan skilja sig från namnet i den vetenskapliga taxonomin, varför synonymer för de förtecknade jäststammarna också kan användas.

<sup>(3)</sup> Framställningsprocessen får inkluderas i benämningen.

## 12. Fermenteringsbiprodukter från mikroorganismer

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
12.1	<b>Produkter som framställs av biomassa av specifika mikroorganismer som odlats på vissa substrat</b>	Kan innehålla upp till 0,3 % skumdämpande medel. Kan innehålla upp till 1,5 % filterings/klarningsmedel. Kan innehålla upp till 2,9 % propionsyra.	Propionsyra om > 0,5 %
12.1.1	<b>Protein från <i>Methylophilus methylotrophus</i></b>	Proteinprodukt som härrör från fermentering, erhållen genom odling av <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB stam 10.515) <sup>(1)</sup> på metanol. Råproteinet utgör minst 68 % och reflexionsfaktorn är minst 50.	Råprotein Råaska Råfett
12.1.2	<b>Protein från <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> och <i>Bacillus firmus</i></b>	Proteinprodukt av fermentering med <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB stam 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB stam 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB stam 13288) och <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB stam 13280) <sup>(1)</sup> på naturgas (ca 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), ammoniak och mineralsalter. Råproteinet utgör minst 65 %.	Råprotein Råaska Råfett



Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
12.1.3	<b>Bakterieprotein från <i>Escherichia coli</i></b>	Proteinprodukt i form av biprodukt från framställningen av aminosyror genom odling av <i>Escherichia coli</i> K12 (1) på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter; produkten kan vara hydrolyserad.	Råprotein
12.1.4	<b>Bakterieprotein från <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Proteinprodukt i form av biprodukt från framställningen av aminosyror genom odling av <i>Corynebacterium glutamicum</i> (1) på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter, produkten kan vara hydrolyserad.	Råprotein
12.1.5	<b>Jäst och delar därav [Bryggerijäst] [Jästprodukt]</b>	Alla jästsorter och delar därav som framställs av <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> eller <i>Brettanomyces</i> ssp. (1) (2) på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen som härrör från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 %: Råprotein
12.1.6	<b>Myceliumsilage från framställning av penicillin</b>	Mycelium (kvävehaltiga föreningar), våt biprodukt som härrör från framställning av penicillin genom <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) (1) på olika kolhydratkällor och hydrolysat därav, värmebehandlad och ensilerad med hjälp av <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> och <i>Streptococcus lactis</i> för att inaktivera penicillinet. Kväve uttryckt som råprotein utgör minst 7 %.	Kväve uttryckt som råprotein Råaska
12.1.7	<b>Jäst från biodieselframställning</b>	All jäst och delar därav som erhålls från <i>Yarrowia lipolytica</i> som odlats (1) (2) på vegetabiliska oljor och avslämning och glycerolfractioner som bildats under biobränsleframställningen	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 %: Råprotein
12.2	<b>Andra fermenteringsbiprodukter</b>	Kan innehålla upp till 0,6 % skumdämpande medel. Kan innehålla upp till 0,5 % pannstemsförhindrande medel. Kan innehålla upp till 0,2 % sulfid.	
12.2.1	<b>Vinass [kondenserad vattenlöslig restprodukt av melass]</b>	Biprodukter som härrör från den industriella bearbetningen av mörk/vörter från fermenteringsprocesser såsom alkohol, organiska syror och jästframställning. De består av den vätske- eller pastafraktion som erhålls efter separeringen av fermenteringsmusterna eller fermenteringsvörterna. Kan även innehålla döda celler och/eller delar därav från de mikroorganismerna som används vid fermenteringen. Substraten är mestadels av vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer och näringsämnen från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter.	Råprotein Substrat och i tillämpliga fall angivande av produktionsprocess

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
12.2.2	<b>Biprodukter från framställningen av L-glutaminsyra</b>	Biprodukter från framställningen av L-glutaminsyra genom fermentering med <i>Corynebacterium melassecola</i> <sup>(1)</sup> på substrat bestående av sackaros, melass, stärkelseprodukter och hydrolysat därav, ammoniumsalter och andra kvävehaltiga föreningar.	Råprotein
12.2.3	<b>Biprodukter från framställningen av L-lysinmonohydroklorid med <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b>	Biprodukter som härrör från framställningen av L-Lysin monohydroklorid genom fermentering av <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(1)</sup> på substrat bestående av sackaros, melass, stärkelseprodukter och hydrolysat därav, ammoniumsalter samt andra kvävehaltiga föreningar.	Råprotein
12.2.4	<b>Biprodukter från framställningen av aminosyror med <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Biprodukter som härrör från framställningen av aminosyror genom fermentering av <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter	Råprotein Råaska
12.2.5	<b>Biprodukter från framställningen av aminosyror med <i>Escherichia coli</i> K12</b>	Biprodukter som härrör från framställningen av aminosyror genom fermentering med <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter	Råprotein Råaska
12.2.6	<b>Biprodukt av enzymframställning med <i>Aspergillus niger</i></b>	Biprodukt som härrör från fermentering av <i>Aspergillus niger</i> <sup>(1)</sup> på vete och malt för enzymframställning	Råprotein

<sup>(1)</sup> Mikroorganismernas celler har inaktiverats eller avdödat.

<sup>(2)</sup> Användningsnamnet för jäststammar kan skilja sig från namnet i den vetenskapliga taxonomin, varför synonymer för de förtecknade jäststammarna också kan användas.

### 13. Övrigt

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.1.1	<b>Produkter från bageri- och pastaindustrin</b>	Produkter som erhålls vid och från framställningen av bröd, småkakor, kex eller pasta. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Total sockerhalt uttryckt som sackaros Råfett, om > 5 %
13.1.2	<b>Produkter från konditoriaruindustrin</b>	Produkter som erhålls under och från framställningen av konditorivaror och kakor. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Total sockerhalt uttryckt som sackaros Råfett, om > 5 %
13.1.3	<b>Produkter från framställning av frukostflingor</b>	Substanser eller produkter som är avsedda för att användas som livsmedel eller där det är rimligt att förvänta sig att de kan användas som livsmedel i bearbetad, delvis bearbetad eller obearbetad form. De kan vara torkade.	Råprotein, om > 10 % Växtråd Råolja och råfett, om > 10 % Stärkelse, om > 30 % Total sockerhalt uttryckt som sackaros, om > 10 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.1.4	<b>Produkter från konfektyrindustrin</b>	Produkter som erhålls vid och från framställningen av sötsaker, inklusive choklad. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Råfett, om > 5 % Total sockerhalt uttryckt som sackaros
13.1.5	<b>Produkter från glassindustrin</b>	Produkter som härrör från produktionen av glass. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Total sockerhalt uttryckt som sackaros Råfett
13.1.6	<b>Produkter och biprodukter från bearbetning av färska frukter och grönsaker <sup>(1)</sup></b>	Produkter som erhålls vid bearbetning av färska frukter och grönsaker (inklusive skal, hela bitar av frukt/grönsaker och blandningar därav). De kan vara torkade eller frysta.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %
13.1.7	<b>Produkter från bearbetning av örter <sup>(1)</sup></b>	Produkter som erhålls vid djupfrysning eller torkning av hela växter eller delar därav.	Växttråd
13.1.8	<b>Produkter från bearbetning av kryddor och smaksättningsämnen <sup>(1)</sup></b>	Produkter som erhålls vid djupfrysning eller torkning av kryddor och smaksättningsämnen eller delar därav.	Råprotein, om > 10 % Växttråd Råolja och råfett, om > 10 % Stärkelse, om > 30 % Total sockerhalt uttryckt som sackaros, om > 10 %
13.1.9	<b>Produkter från bearbetning av örter <sup>(1)</sup></b>	Produkter som erhålls vid krossning, grovmalning, djupfrysning eller torkning av örter eller delar därav.	Växttråd
13.1.10	<b>Produkter från potatisförädlingsindustrin</b>	Produkter som erhålls vid förädling av potatis. Produkterna kan ha torkats eller frysts.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %
13.1.11	<b>Produkter och biprodukter av såsframställning</b>	Ämnen som härrör från såsframställning och som är avsedda att användas som livsmedel eller där det är rimligt att förvänta sig att de kan användas som livsmedel i bearbetad, delvis bearbetad eller obearbetad form. Produkterna kan vara torkade.	Råfett
13.1.12	<b>Produkter och biprodukter från industrin för smaksatta snacks</b>	Produkter och biprodukter från industrin för smaksatta snacks, erhållna vid och från framställningen av smaksatta snacks – potatischips, potatis- och/eller spannmålsbaserade snacks (direkt extruderade, degbaserade och pelleterade snacks) samt nötter.	Råfett
13.1.13	<b>Produkter från färdigmatsindustrin</b>	Produkter som erhålls vid framställningen av färdigmat. Produkterna kan vara torkade.	Råfett, om > 5 %

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.1.14	<b>Växtbiprodukter från spritframställning</b>	Fasta produkter som härrör från växter (inklusive bär och frön, t.ex. anis) som erhålls efter urlakning av dessa växter i en alkohollösning eller efter alkoholavdunstning/destillering eller båda, vid utvecklingen av smakämnen för spritframställningen. Dessa produkter måste destilleras för att resterna av alkohol ska elimineras.	Råprotein, om > 10 % Växttråd Råolja och råfett, om > 10 %
13.1.15	<b>Foderöl</b>	Produkt från brygningsprocessen, omöjlig att sälja som dryck för människor.	Alkoholinnehåll
13.2.1	<b>Karamelliserat socker</b>	Produkt som erhålls genom kontrollerad upphettning av socker av något slag.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros
13.2.2	<b>Dextros</b>	Dextros erhålls efter hydrolys av stärkelse och består av renad, kristalliserad glukos, med eller utan kristallvatten.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros
13.2.3	<b>Fruktos</b>	Fruktos som renat kristalliniskt pulver. Det erhålls från glukos i glukossirap genom användning av glukosisomeras och från sackarosinversion.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros
13.2.4	<b>Glukossirap</b>	Glukossirap är en renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter som erhålls genom hydrolys av stärkelse.	Socketarter totalt Vattenhalt, om > 30 %
13.2.5	<b>Glukosmelass</b>	Produkt som erhålls vid raffineringprocessen för glukossirap.	Socketarter totalt
13.2.6	<b>Xylos</b>	Socket extraherat från trä.	
13.2.7	<b>Laktulos</b>	Halvsyntetisk disackarid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktos) som framställs ur laktos genom isomerisering av glukos till fruktos. Förekommer i värmebehandlad mjölk och värmebehandlade mjölkprodukter.	Laktulos
13.2.8	<b>Glukosamin (Kitosamin)</b>	Aminosocker (monosackarid) som är en del av strukturen hos polysackariderna kitosan och kitin. Framställd genom hydrolys av skaldjurs och andra leddjurs exoskelett eller genom fermentering av spannmål, exempelvis majs eller vete.	Natrium eller kalium, där så är tillämpligt "från vattenlevande djur" eller "genom fermentering"
13.3.1	<b>Stärkelse</b> <sup>(2)</sup>	Stärkelse.	Stärkelse
13.3.2	<b>Förklistrad stärkelse</b> <sup>(2)</sup>	Produkt bestående av stärkelse som uppsvälld genom värmebehandling.	Stärkelse
13.3.3	<b>Stärkelseblandning</b> <sup>(2)</sup>	Produkt bestående av naturlig och/eller modifierad livsmedelsstärkelse som erhålls från olika botaniska källor.	Stärkelse

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.3.4	<b>Stärkelsehydrolysatka</b> <sup>(2)</sup>	Produkt från filtrering av stärkelsehydrolysvätska som består av: protein, stärkelse, polysackarider, fett, olja och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, träfiber).	Vattenhalt, om < 25 % eller > 45 % Om vattenhalt < 25 %: — Råfett — Råprotein
13.3.5	<b>Dextrin</b>	Dextrin är delvis sur hydrolyserad stärkelse.	
13.3.6	<b>Maltodextrin</b>	Maltodextrin är delvis hydrolyserad stärkelse.	
13.4.1	<b>Polydextros</b>	Slumpmässigt sammanbunden bulkpolymer av glukos framställd genom termisk polymerisering av D-glukos.	
13.5.1	<b>Polyoler</b>	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerade mono, di- eller oligosackarider eller polysackarider.	
13.5.2	<b>Isomalt</b>	Sockerkalkohol som erhålls från sackaros efter enzymatisk omvandling och hydrogenering.	
13.5.3	<b>Mannitol</b>	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerad glukos och/eller fruktos.	
13.5.4	<b>Xylitol</b>	Produkt som erhålls genom hydrogenering och fermentering av xylos.	
13.5.5	<b>Sorbitol</b>	Produkt som erhålls genom hydrogenering av glukos.	
13.6.1	<b>Sur olja från kemisk raffinering</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls under neutralisering av oljor och fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung med hjälp av alkali, följt av syrabehandling och därefter separering av vattenfasen, och som innehåller fria fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, lecitin och fibrer.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
13.6.2	<b>Fettsyror förestrade med glycerol</b> <sup>(4)</sup>	Glycerider erhållna genom förestring av glycerol med fettsyror. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering	Vattenhalt, om > 1 % Råfett Nickel om > 20 ppm
13.6.3	<b>Mono-, di- och triglycerider av fettsyror</b> <sup>(4)</sup>	Produkt bestående av blandningar av mono-, di- och triestrar av glycerol med fettsyror. Får innehålla små mängder fria fettsyror och glycerol. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett Nickel om > 20 ppm

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.6.4	<b>Salter av fettsyror</b> <sup>(4)</sup>	Produkt som erhålls genom reaktion av fettsyror med minst fyra kolatomer med kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxid eller salter. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering	Råfett (efter hydrolysis) Vattenhalt Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt Nickel om > 20 ppm
13.6.5	<b>Fettsyredestillat från fysisk raffinering</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls under neutralisering av oljor och fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung genom destillering och som innehåller fria fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, steroler och tokoferoler.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
13.6.6	<b>Obearbetade fettsyror från spaltning</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls genom spaltning av olja/fett. Per definition består den av obearbetade fettsyror C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatiska, raka, enbasiska, mättade och omättade. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel om > 20 ppm
13.6.7	<b>Rena destillerade fettsyror från spaltning</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls genom destillering av obearbetade fettsyror från spaltning av olja/fett eventuellt plus hydrogenering. Per definition består den av rena fettsyror C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatiska, raka, enbasiska, mättade och omättade. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel om > 20 ppm
13.6.8	<b>Soap stocks</b> <sup>(3)</sup>	Produkt som erhålls under neutralisering av vegetabiliska oljor och fetter med hjälp av vattenlöslig kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxidlösning som salter från fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, lecitin och fibrer.	Vattenhalt om < 40 och > 50 % Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt
13.6.9	<b>Mono- och diglycerider av fettsyror förestrade med organiska syror</b> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup>	Mono- och diglycerider av fettsyror med minst fyra kolatomer som förestrats med organiska syror.	Råfett
13.6.10	<b>Sackarosestrar av fettsyror</b> <sup>(4)</sup>	Estrar av sackaros och fettsyror.	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Råfett
13.6.11	<b>Sackaroglycerider av fettsyror</b> <sup>(4)</sup>	Blandning av estrar av sackaros och mono- och diglycerider av fettsyror	Total sockerhalt uttryckt som sackaros Råfett

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.8.1	<b>Rå glycerin</b>	<p>Biprodukt som erhålls från:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— oleokemisk bearbetning av spaltning av olja/fett för att åstadkomma fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att åstadkomma rå glycerol eller genom transesterifiering (kan innehålla upp till 0,5 % metanol) av naturliga oljor/fetter för att åstadkomma metylestrar av fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att åstadkomma (rå glycerol).</li> <li>— Framställning av biodiesel (metyl- eller etylestrar av fettsyror), erhållen genom transesterifiering av oljor och fetter av ospecificerat vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Mineralsalter och organiska salter kan finnas kvar i glycerinet (upp till 7,5 %).</li> </ul> <p>Kan innehålla upp till 0,5 % metanol och upp till 4 % organiskt material som ej är glycerin (MONG) som omfattar metylestrar av fettsyror, etylestrar av fettsyror, fria fettsyror och glycerider.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att åstadkomma tvål.</li> </ul> <p>Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering</p>	<p>Glycerol</p> <p>Kalium om &gt; 1,5 %</p> <p>Natrium om &gt; 1,5 %</p> <p>Nickel om &gt; 20 ppm</p>
13.8.2	<b>Glycerin</b>	<p>Produkt som erhålls vid:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— den oleokemiska processen med a) spaltning av olja/fett följt av koncentration av sötvatten och raffinering genom destillering (se del B, ordlista över bearbetningsmetoder, post 20) eller jonbytarprocess, b) transesterifiering av naturliga oljor/fetter för att åstadkomma metylestrar av fettsyror och obearbetat sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att åstadkomma rå glycerol och raffinering genom destillering eller jonbyte,</li> <li>— biodieselframställningen (metyl- eller etylestrar av fettsyror), erhållen genom transesterifiering av oljor och fetter av ospecificerat vegetabiliskt och animaliskt ursprung med påföljande raffinering av glycerinet. Lägsta glycerolhalt: 99 % av torrsubstansen.</li> <li>— Förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att åstadkomma tvål, följt av rå glycerol och destillering.</li> </ul> <p>Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering</p>	<p>Glycerol om &lt; 99 % på torrsubstansbasis</p> <p>Natrium om &gt; 0,1 %</p> <p>Kalium om &gt; 0,1 %</p> <p>Nickel om &gt; 20 ppm</p>
13.9.1	<b>Metylsulfonylmetan</b>	<p>Organisk svavelförening ((CH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>2</sub>) erhållen på syntetisk väg och identisk med den naturligt förekommande källan i växter.</p>	<p>Svavel</p>

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatorisk märkningsuppgift
13.10.1	<b>Torv</b>	Produkt från den naturliga nedbrytningen av växter (främst vitmossor) i en anaerobisk och oligotrof miljö.	Växttråd
13.10.2	<b>Leonardit</b>	Produkt som är ett naturligt förekommande mineralkomplex av fenolkolväten, även kallat humat, som härrör från nedbrytningen av organiska ämnen under miljontals år	Växttråd
13.11.1	<b>Propylenglykol; [1,2-propandiol; propan-1,2-diol]</b> [pro-	Organisk förening (en diol eller dubbel alkohol) med formeln $C_3H_8O_2$ . Det är en viskös vätska med en svagt söttaktig smak. Produkten är hygroskopisk samt löslig i vatten, aceton och kloroform. Kan innehålla upp till 0,3 % dipropylenglykol.	Propylenglykol
13.11.2	<b>Monostrar av propylenglykol och fettsyror</b> <sup>(4)</sup>	Monostrar av propylenglykol och fettsyror, enbart eller i blandningar med distrar.	Propylenglykol Råfett

<sup>(1)</sup> Detta namn ska kompletteras med en uppgift om frukt-, grönsaks-, växt-, krydd- eller örtart, enligt vad som är tillämpligt.

<sup>(2)</sup> Benämningen ska kompletteras med en angivelse om det botaniska ursprunget.

<sup>(3)</sup> Benämningen ska kompletteras med en angivelse om det botaniska eller animaliska ursprunget.

<sup>(4)</sup> Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken fettsyra som används.

<sup>(5)</sup> Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken organisk syra som används.