

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2022/1104
av den 1 juli 2022
om ändring av förordning (EU) nr 68/2013 om en förteckning över foderråvaror

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

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 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 och om upphävande av rådets direktiv 79/373/EEG, kommissionens direktiv 80/511/EEG, rådets direktiv 82/471/EEG, 83/228/EEG, 93/74/EEG, 93/113/EG och 96/25/EG samt kommissionens beslut 2004/217/EG ⁽¹⁾, särskilt artikel 26.3, och

av följande skäl:

- (1) Sedan den senaste översynen av förteckningen över foderråvaror enligt kommissionens förordning (EU) nr 68/2013 ⁽²⁾ offentliggjordes 2017, har företrädare för de europeiska foderbranscherna 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 myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) som den vetenskapliga och tekniska utvecklingen utarbetat ändringar av förteckningen över foderråvaror.
- (2) Ändringarna rör förtydliganden av de allmänna bestämmelserna, nya poster för behandlingsprocesser och foderråvaror samt anpassningar av befintliga poster. I synnerhet bör det för vissa nya foderråvaror fastställas särskilda bestämmelser om beskrivning, högsta tillåtna halt av kemiska orenheter och uppgifter om de obligatoriska märkningsuppgifter som avses i artikel 16.1 b i förordning (EG) nr 767/2009, i syfte att tillhandahålla mera detaljerade uppgifter om respektive produkts egenskaper. För att främja tillvaratagandet av vissa foderråvaror från bioekonomi-, livsmedels- eller biobränslesektorn bör sådana foderråvaror snarare benämnas "samprodukter" än "biprodukter", eftersom det senare har en nedsättande karaktär. Denna omformulering bör dock inte gälla animaliska biprodukter som omfattas av förordning (EG) nr 1069/2009 ⁽³⁾. Dessutom bör de bestämmelser i bilagan till förordning (EU) nr 68/2013 som rör produkter och samprodukter som erhålls genom fermentering ändras för att bättre återspegla de olika typerna av fermenteringsprodukter.
- (3) Ändringarna av förteckningen över foderråvaror bör ta hänsyn till bestämmelserna i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/758 ⁽⁴⁾ när det gäller vissa produkters status, inbegripet de övergångsbestämmelser som anges där. Framför allt föreskrivs i genomförandeförordning (EU) 2021/758 att produkterna natriumcitrat, kaliumcitrat, sorbitol, mannitol och kalciumhydroxid är fodertillsatser som ska dras tillbaka från marknaden enligt artikel 10.5 i förordning (EG) nr 1831/2003 ⁽⁵⁾, samtidigt som de också finns upptagna i förteckningen över foderråvaror. För att ta hänsyn till den rättsliga osäkerheten kring klassificeringen av dessa tillsatser föreskrivs i genomförandeförordning (EU) 2021/758 en övergångsperiod till och med den 30 maj 2028 för tillbakadragande från marknaden och användning. Detta bör göra det möjligt för berörda parter att lämna in nya ansökningar om godkännande av dessa fodertillsatser i enlighet med förordning (EG) nr 1831/2003. Det faktum att dessa produkter följaktligen tas bort från förteckningen över foderråvaror bör därför åtföljas av en liknande övergångsperiod när det gäller utsläppande på marknaden och användning som foderråvaror.

⁽¹⁾ EUT L 229, 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 68/2013 av den 16 januari 2013 om en förteckning över foderråvaror (EUT L 29, 30.1.2013, s. 1).

⁽³⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (EUT L 300, 14.11.2009, s. 1).

⁽⁴⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/758 av den 7 maj 2021 om vissa produkters status som fodertillsatser enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 och om tillbakadragande från marknaden av vissa fodertillsatser (EUT L 162, 10.5.2021, s. 5).

⁽⁵⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 av den 22 september 2003 om fodertillsatser (EUT L 268, 18.10.2003, s. 29).

- (4) I genomförandeförordning (EU) 2021/758 föreskrivs dessutom att produkterna xylitol, ammoniumlaktat och ammoniumacetat, som finns upptagna i förteckningen över foderråvaror, är fodertillsatser enligt förordning (EG) nr 1831/2003. Till följd av klassificeringen av dessa produkter som fodertillsatser i enlighet med genomförandeförordning (EU) 2021/758 är det lämpligt att föreskriva en övergångsperiod motsvarande den som fastställs i den genomförandeförordningen, så att berörda parter kan anpassa sig till dessa produkters nya status och lämna in en ny ansökan om godkännande av dessa fodertillsatser enligt förfarandena i förordning (EG) nr 1831/2003.
- (5) De villkor som anges i artikel 26.4 i förordning (EG) nr 767/2009 är uppfyllda.
- (6) Mot bakgrund av det mycket stora antalet ändringar som ska göras av förordning (EU) nr 68/2013 är det, för enhetlighetens, tydlighetens och enkelhetens skull, lämpligt att ersätta bilagan till den förordningen.
- (7) För att minska aktörernas administrativa börda bör en tillräcklig tidsfrist fastställas för att möjliggöra en smidig övergång avseende märkningen så att onödiga avbrott i affärsverksamheten undviks.
- (8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

Artikel 1

Bilagan till förordning (EU) nr 68/2013 ska ersättas med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Foderråvaror som har märkts före den 24 juli 2023 i enlighet med förordning (EU) nr 68/2013 i dess lydelse före ändringarna enligt denna förordning får även fortsättningsvis släppas ut på marknaden och användas tills lagren är tömda.

Artikel 3

Fodertillsatserna natriumcitrat, kaliumcitrat, sorbitol, mannitol, kalciumhydroxid, xylitol, ammoniumlaktat och ammoniumacetat får även fortsättningsvis släppas ut på marknaden och användas som foderråvaror till och med den 30 maj 2028 som senast.

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 1 juli 2022.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

FÖRTECKNING ÖVER FODERRÅVAROR

DEL A

Allmänna bestämmelser

1. Användningen av denna förteckning av foderföretagare ska vara frivillig. 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. Särskild hänsyn bör ägnas åt överensstämmelse med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 ⁽¹⁾ om foderråvaror som utgör eller framställs av genetiskt modifierade organismer eller som är resultatet av en fermenteringsprocess som inbegriper genetiskt modifierade mikroorganismer. Foderråvaror som består av eller innehåller animaliska biprodukter ska uppfylla kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 ⁽²⁾ och kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 ⁽³⁾ och deras användning kan omfattas av restriktioner i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 ⁽⁴⁾. 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 unionens 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 ⁽⁵⁾ 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 får 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.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder (EUT L 268, 18.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (EUT L 300, 14.11.2009, s. 1).

⁽³⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 av den 25 februari 2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen (EUT L 54, 26.2.2011, s. 1).

⁽⁴⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 av den 22 maj 2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (EGT L 147, 31.5.2001, s. 1).

⁽⁵⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 av den 12 januari 2005 om fastställande av krav för foderhygien (EUT L 35, 8.2.2005, s. 1).

5. Enligt den goda praxis som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 183/2005, tillämpningen av ALARA-principen ⁽⁶⁾ och utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 183/2005, Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/32/EG ⁽⁷⁾, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 ⁽⁸⁾ och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 ⁽⁹⁾, bör det i förteckningen över foderråvaror anges högsta tillåtna halt av kemiska orenheter som härrör från framställningsprocessen eller från processhjälpmedel som uppgår till 0,1 % eller mer. Högsta tillåtna halter av kemiska orenheter och processhjälpmedel som förekommer i nivåer som understiger 0,1 % får också fastställas i förteckningen om det bedöms lämpligt för god handelssed. Om inget annat anges i del B eller C i denna bilaga uttrycks högsta tillåtna halt i viktprocent ⁽¹⁰⁾.

Specifika högsta tillåtna halter för kemiska orenheter och processhjälpmedel fastställs antingen i beskrivningen av bearbetningsmetoden i del B, i beskrivningen av foderråvaran i del C eller i slutet av en kategori i del C. Om ingen specifik högsta tillåtna halt fastställs i del C är en högsta tillåtna halt som fastställs i del B för en viss bearbetningsmetod tillämplig på alla foderråvaror som tas upp i del C, i den mån beskrivningen av foderråvaran hänvisar till denna bearbetningsmetod och i den mån den berörda bearbetningsmetoden motsvarar beskrivningen i del B.

6. Foderråvaror som inte förtecknas i kapitel 12 i del C och som har framställts genom fermentering och/eller som förekommer naturligt i mikroorganismer får släppas ut på marknaden med levande mikroorganismer så länge som den avsedda användningen av foderråvaror och foderblandningar som innehåller sådana

(a) inte syftar till att mångdubbla mikroorganismerna och

(b) inte har koppling till mikroorganismens/mikroorganismernas funktion i enlighet med bilaga I till förordning (EG) nr 1831/2003.

Förekomsten av mikroorganismer, samt alla funktioner till följd av dessa, får inte åberopas för foderråvaror och foderblandningar som innehåller sådana.

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.

8. Den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen på en eller flera av de bearbetningsmetoder som är uppförda i den sista kolumnen i ordlistan över bearbetningsmetoder i del B ska ⁽¹¹⁾ i tillämpliga fall ingå i foderråvarans benämning enligt del C för att visa att den har gått igenom den eller de berörda bearbetningsmetoderna, om inte bearbetningsmetoden föreskrivs i beskrivningen av respektive foderråvara i del C. En foderråvara vars namn är en kombination av ett namn som tas upp i del C med den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen 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 anges i foderråvarans benämning. Om det i del C finns en kombination av foderråvarans benämning och tilläggsbeskrivningen för bearbetningsmetoden gäller endast de uppgifter som anges i de sista kolumnerna i del C. Det namn på foderråvaran som avses i artikel 24.1a i förordning (EG) nr 767/2009 ska vara den benämning som anges i del C tillsammans med den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen på en eller flera av de bearbetningsmetoder som förtecknas i del B, beroende på vad som är tillämpligt.

⁽⁶⁾ As Low As Reasonably Achievable (ung. så lågt som rimligt möjligt).

⁽⁷⁾ Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/32/EG av den 7 maj 2002 om främmande ämnen och produkter i djurfoder (EGT L 140, 30.5.2002, s. 10).

⁽⁸⁾ 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 (EUT L 70, 16.3.2005, s. 1).

⁽⁹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 av den 22 september 2003 om fodertillsatser (EUT L 268, 18.10.2003, s. 29).

⁽¹⁰⁾ Bestämmelserna om kemiska orenheter och processhjälpmedel i denna punkt ska inte tillämpas för sådana foderråvaror som anges i det register över foderråvaror som avses i artikel 24.6 i förordning (EG) nr 767/2009.

⁽¹¹⁾ Genom undantag från denna skyldighet, får den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen läggas till för bearbetningsmetoden "torkning".

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 förteckningen över foderråvaror i del C används, förutom för animala biprodukter, ordet "produkt" eller "samprodukt" 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 i allmänhet överstiger 2,2 % eller om den, för vissa foderråvaror, 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 anges. Om det däremot 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 "Obligatorisk märkningsuppgift" 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 den 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 bearbetningsmetod som anges i del B som kan jämföras med ett krav (exempelvis skydd mot nedbrytning i våmmen), ska uppfylla kraven i artikel 13 i förordning (EG) nr 767/2009. Foderråvaror får dessutom uppfylla särskilda näringsbehov enligt artiklarna 9 och 10 i förordning (EG) nr 767/2009.

16. Om en foderråvara som förtecknas i del C, för vilken det i en fotnot krävs att benämningen ska kompletteras med arten, består av flera arter, kan den endast betraktas som en foderråvara om egenskaperna hos och ursprunget för de växter eller djur som används för foderråvarorna, eller delar därav, är desamma.

DEL B

Ordlista för bearbetningsmetoder

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
1	Luftfraktionering	Avskiljning av partiklar med hjälp av en luftström.	Luftfraktionerad
2	Aspiration	Bearbetningsmetod för att avlägsna stoft, fina partiklar och spannmålsdamm under förflyttning av spannmål med hjälp av en luftström.	Aspirerad
3	Blanchering	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	Blekning	Avlägsnande av naturligt förekommande färg genom kemiska eller fysiska processer eller genom användning av blekjord.	Blekt
5	Nedkylning	Sänkning av temperaturen under omgivande temperatur men över fryspunkten för att främja hållbarheten.	Kyld
6	Hackning	Reduktion av partikelstorleken med hjälp av en eller flera knivar.	Hackad
7	Rensning	Avlägsnande av föremål (föroreningar, t.ex. stenar) eller växtdelar, t.ex. lösa stråpartiklar, fröskal eller ogräs.	Rensad/sorterad
8	Koncentration ⁽¹⁾	Avlägsnande av vatten och/eller andra beståndsdelar. ⁽²⁾	Koncentrat
9	Kondensering	Ett ämnes övergång från gasformigt till flytande.	Kondenserad
10	Beredning	Tillförsel av värme för att förändra de fysiska och kemiska egenskaperna hos foderråvaror.	Beredd
11	Krossning	Mekanisk reduktion av partikelstorleken via en kross.	Krossad
12	Kristallisering	Rening genom bildande av fasta kristaller från en vätskelösning. Orenheter i vätskan binds vanligen inte i kristallens gitterstruktur.	Kristalliserad
13	Skalning ⁽³⁾ (decortication)	Fullständigt eller partiellt borttagande av de yttersta skikten på sädeskorn, frön, frukter, nötter etc.	Skalad, delvis skalad
14	Skalning (dehulling/ dehusking)	Avlägsnande av de yttre skaln på bönor, sädeskorn och frön, vanligen på mekanisk väg.	Skalad eller borttagen hinna eller spritad ⁽⁴⁾

15	Depektinisering	Extraktion av pektiner från en foderråvara.	Depektiniserad
16	Dehydrering	Bearbetningsmetod där fukt extraheras.	Dehydrerad
17	Avslemning	Bearbetningsmetod för att avlägsna slemlagret på ytan.	Avslemmad
18	Avsockring	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	Avgiftning	Bearbetningsmetod för att förstöra giftiga föroreningar eller reducera deras koncentration.	Avgiftad
20	Destillering	Fraktionering av vätskor genom kokning och insamling av den kondenserade ångan i en separat behållare.	Destillerad
21	Torkning	Torkning på naturlig eller artificiell väg.	Torkad på naturlig eller artificiell väg, beroende på vad som är tillämpligt
22	Ensilering	Bearbetningsmetod genom vilken naturlig försämring av foderråvaror kontrolleras genom syring under anaeroba förhållanden till följd av naturlig fermentering och/eller tillsats av ensileringstillsatser.	Ensilerad
23	Avdunstning	Reducering av vatteninnehållet.	Avdunstad
24	Expander	Termisk process där kraftig förångning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten öppnas upp.	Expanderad eller svälld
25	Oljeutvinning genom pressning	Avlägsnande av olja/fett genom pressning.	Expeller/presskaka och olja/fett
26	Extraktion	Avlägsnande genom partiell eller fullständig separering av lösliga beståndsdelar från en råvara med vatten eller annat lösningsmedel till flytande och fasta faser, varvid de resulterande materialen är ett extrakt ⁽⁵⁾ och en eller flera samprodukter från extraktion ⁽⁶⁾ .	Extrakt/olja/socker eller samprodukt från extraktion/mjöl/melass/pressmassa, beroende på vad som är tillämpligt
27	Extrudering	Termisk process där snabb avdunstning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten bryts ned, samtidigt som produkten formas genom att den passerar genom en viss öppning.	Extruderad
28	Fermentering	Bearbetningsmetod där mikroorganismer såsom bakterier, svamp eller jästsvampar antingen framställs eller används för att förändra materialets kemiska sammansättning/egenskaper.	Fermenterad
29	Filtrering	Bearbetningsmetod att låta vätska passerar genom ett poröst medie- eller membranfilter i syfte att avlägsna fasta partiklar, som resulterar i en filtrerad foderråvara och filterresten ² .	Filtrerad
30	Omvandling till flingor	Valsning av en fuktig råvara som värmebehandlats för att framställa fint material.	Flingor

31	Mjölframställning	Reducering av partikelstorleken hos torra korn och underlättande av fraktionering (främst mjöl, kli och klimjöl).	Mjöl, kli, klimjöl (?) eller foder, beroende på vad som är tillämpligt
32	Kylseparering	Nedkylning av oljor för att separera de mer mättade från de mer omättade beståndsdelarna i oljan. Mer mättade beståndsdelar i oljan stelnar vid nedkylning, medan de mer omättade är flytande och får exempelvis dekanteras. Den kylseparerade produkten är den stelnade oljan.	Kylseparerad
33	Fragmentering	En process där foderråvaror krossas till fragment.	Fragmenterad
34	Stekning	Beredning av foderråvaror i olja eller fett.	Stekt
35	Gelning/gelatinering	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	Granulering	Behandling av foderråvaror för att erhålla en särskild partikelstorlek och konsistens.	Granulerad
37	Malning	Reduktion av fasta foderråvarors partikelstorlek genom en torr eller våt bearbetning.	Mald
38	Uppvärmning	Värmebehandlingsmetoder som utförs under särskilda förhållanden som tryck och fukt.	Uppvärmad/ värmebehandlad
39	Hydrogenering	Katalytisk metod för att mätta dubbelbindningar av oljor/fetter/fettsyror och som utförs vid hög temperatur under vägstryck, för att erhålla helt eller delvis mättade triglycerider/fettsyror, eller polyoler genom att reducera karbonylgrupper av kolhydrater till hydroxylgrupper.	Hydrogenerad, delvis hydrogenerad
40	Hydrolys	Reduktion av molekylstorlek genom lämplig behandling med vatten och antingen värme/tryck, enzymer eller syra/alkalier. För hydrolyserade foderråvaror som omfattas av förordning (EG) nr 1069/2009 gäller den definition som fastställs i den förordningen.	Hydrolyserad
41	Förvätskning	Övergång från en fast eller gasformig fas till en vätska.	Förvätskad
42	Urlakning	Bearbetningsmetod där antingen en råvara som föreslås ingå i en foderråvara eller en foderråvara i sig placeras i en vätska för att lösa upp dess föreningar med mekaniska metoder. Detta leder till en reduktion av foderråvarans storlek. ²	Macererad
43	Mältning	Få spannmål att börja gro för att aktivera naturligt förekommande enzymer som kan bryta ner stärkelse till fermenteringsbara kolhydrater och proteiner till aminosyror och peptider.	Mältad
44	Smältning	Övergång från en fast till en flytande fas genom tillförsel av värme.	Smält

45	Mikronisering	En process där den genomsnittliga partikeldiametern hos ett fast material minskas till mikrometerskalan.	Mikroniserad
46	Förkokning	En process med blötläggning i vatten och värmebehandling så att stärkelsen gelatineras fullständigt, och därefter torkning.	Förkokt
47	Pastörisering	Uppvärmning till en viss temperatur under en fastställd tid för att eliminera skadliga mikroorganismer, följt av snabb nedkylning.	Pastöriserad
48	Skalning (peeling)	Avlägsnande av skalet från frukter och grönsaker.	Skalad
49	Pelletering	Sammanpressning genom ett munstycke.	Pellets, pelleterad
50	Slipning av ris	Avlägsnande av i stort sett allt eller delar av kli och embryo från skalat ris.	Helt slipat ris/slipat ris
51	Förklistring	Förändring av stärkelsen för att väsentligt öka dess förmåga att svälla i kallt vatten.	Förklistrad (*)
52	Pressning (*)	Partiell eller fullständig separering av flytande och fasta faser genom mekaniska krafter	Pressad
53	Raffinering	Fullständigt eller partiellt avlägsnande av orenheter eller oönskade beståndsdelar på kemisk eller fysisk väg.	Raffinerad, delvis raffinerad
54	Rostning	Uppvärmning av foderråvaror till torrt tillstånd för att förbättra dess smältbarhet, öka färgen och/eller reducera naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad
55	Valsning	Reduktion av partikelstorleken genom att materialet, t. ex. spannmål, passerar mellan valspar.	Valsad
56	Skydd mot nedbrytning i våmmen	Bearbetningsmetod som genom antingen en fysisk behandling med hjälp av värme, tryck, ånga och kombinationer av sådana behandlingar och/eller genom t.ex. lignosulfonater, natriumhydroxid eller organiska syror (exempelvis propionsyra eller garvsyra) syftar till att skydda näringsämnen mot nedbrytning i våmmen. Foderråvaror får inte skyddas mot nedbrytning i våmmen genom formaldehyd	Våmmen skyddad tack vare [fyll i beroende på vad som är tillämpligt]
57	Siktning/sållning	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	Skumning	Separering av det flytande översta lagret av en vätska på mekanisk väg, t.ex. mjölkfett.	Skummad
59	Skivning	Foderråvarorna skärs i platta bitar.	Skivad
60	Blötläggning/stöping	Fuktning och uppmjukning av foderråvaror, vanligtvis frön, för att minska beredningstiden, underlätta avlägsnandet av fröskal och främja vattenupptaget för att aktivera gryningsprocessen eller reducera koncentrationen av naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Blötlagd/stöpt

61	Sprejtorkning	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.	[Sprej]torkad, pulver
62	Ångkokning	En process där ånga under tryck används för uppvärmning och beredning för att förbättra smältbarheten.	Ångkokt
63	Rostning	Uppvärmning med hjälp av torr värme, vanligtvis tillämpad på oljefrön, t.ex. för att minska eller avlägsna naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad
64	Ultrafiltrering	Filtrering av vätskor genom ett fint membran som är genomsläppligt endast för små molekyler.	Ultrafiltrerad
65	Groddborttagning	En process för fullständigt eller delvis avlägsnande av grodden i krossade spannmål.	Utan grodd
66	Infraröd mikronisering	En termisk process där infraröd uppvärmning används för att bereda och rosta spannmål, rötter, frön eller rotknölar, eller deras samprodukter, och som vanligtvis följs av omvandling till flingor.	Infraröd mikronisering
67	Spaltning av olja/fetter och hydrogenerade oljor/fetter	Kemisk process med hydrolys av fetter/oljor. Fetters/oljors reaktion med vatten vid hög temperatur och under högt tryck resulterar i obearbetade fettsyror i den vattenavvisande fasen och sötvatten (rå glycerol) i den hydrofila fasen.	Spaltad
68	Ultraljudsbehandling	Frigörande av lösliga föreningar genom mekanisk bearbetning med kraftultraljud och värme i vatten.	Ultraljudsbehandlad
69	Mekaniskt borttagande av livsmedelsförpackningar	Mekaniskt borttagande av förpackningsmaterial.	Mekaniskt upppackad
70	Alkalibehandling [sodabehandling]	Applicering av natriumhydroxid ⁽¹⁰⁾ på en fiberrik foderråvara för att förbättra dess smältbarhet.	Sodabehandlad

⁽¹⁾ På tyska får "Konzentrieren" när så är lämpligt ersättas med "Eindicken". I sådana fall bör tilläggsbeskrivningen "eingedickt" användas.

⁽²⁾ Det huvudsakliga syftet med de uppkomna foderråvarorna är att tillhandahålla proteiner, kolhydrater, fetter, energi, mineraler eller kostfibrer.

⁽³⁾ "Skalning" får när så är lämpligt ersättas med "borttagning av hinna" eller "spritning". I sådant fall bör tilläggsbeskrivningen "borttagen hinna" eller "spritad" användas.

⁽⁴⁾ När det gäller ris kallas bearbetningsmetoden "skalning" och produkten "skalat ris" eller "råris".

⁽⁵⁾ Med extrakt avses den flytande fas som innehåller de lösliga beståndsdelarna (t.ex. fett/olja, socker eller andra lösliga beståndsdelar). Det huvudsakliga syftet med dessa extrakt som foderråvaror är att tillhandahålla proteiner, kolhydrater, fetter, energi, mineraler eller kostfibrer. Det faktum att extraktion är förtecknad som en bearbetningsmetod för foderråvaror utesluter inte att extrakt kan klassificeras som fodertillsatser.

⁽⁶⁾ Med samprodukt från extraktion avses återstoden från extraktionsprocessen, utom extraktet, t.ex. mjöl eller pressmassa. Det huvudsakliga syftet med dessa samprodukter från extraktion som foderråvaror är att tillhandahålla proteiner, kolhydrater, fetter, energi, mineraler eller kostfibrer.

⁽⁷⁾ På franska får benämningen "issues" användas.

⁽⁸⁾ På tyska får tilläggsbeskrivningen "aufgeschlossen" och benämningen "Quellwasser" (beträffande stärkelse) användas. På danska får tilläggsbeskrivningen "Kvældning" och benämningen "Kvældet" (beträffande stärkelse) användas.

⁽⁹⁾ På franska får "Pressage" när så är lämpligt ersättas med "Extraction mécanique".

⁽¹⁰⁾ Instruktioner för korrekt och säker användning ska följas.

DEL C

Förteckning över foderråvaror

1. Spannmål och produkter därav

Nummer	Benämning ⁽¹⁾	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.1.1	Korn	Kärnor av <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	Svällt korn	Produkt som erhålls från malet korn eller kornkross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.1.3	Rostat korn	Produkt från kornrostningsprocess, delvis rostad och med svag färg.	Stärkelse, om > 10 % Råprotein, om > 15 %
1.1.4	Kornflingor	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalat korn. Den får innehålla en liten mängd skaldelar.	Stärkelse
1.1.5	Kornfiber	Produkt som härrör från framställningen av kornstärkelse. Den består av frövitopartiklar och huvudsakligen av fiber.	Växtråd Råprotein, om > 10 %
1.1.6	Kornskal	Produkt som erhålls efter torrmalning, sällning och skalning av kornkärnorna.	Växtråd Råprotein, om > 10 %
1.1.7	Kornklmjöl	Produkt som erhålls vid bearbetningen av sållat, skalat korn till pärlgryn, semolina eller mjöl. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växtråd Stärkelse
1.1.8	Kornprotein	Produkt av korn som erhålls sedan stärkelse och kli separerats från varandra. Den består huvudsakligen av protein.	Råprotein
1.1.9	Kornproteinfoder	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	Vattenlösliga restprodukter av korn	Produkt av korn som erhålls efter våt stärkelse- och proteinextraktion.	Råprotein
1.1.11	Kornkli	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållade kärnor av skalat korn. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitans avlägsnats.	Växtråd
1.1.12	Flytande kornstärkelse	Sekundär stärkelsefraktion som erhålls vid utvinning av stärkelse från korn.	Om vattenhalt < 50 %: — Stärkelse

1.1.13	Sållrester av mälat korn	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små kornkärnor och fraktioner av kornkärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växtråd Råaska, om > 2,2 %
1.1.14	Mälat korn och maltamm	Produkt bestående av fraktioner av kornkärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växtråd
1.1.15	Skal från mälat korn	Produkt som härrör från rensning av mälat korn, bestående av skalfraktioner och amm.	Växtråd
1.1.16	Våta fasta partiklar av korn från destillering	Produkt som härrör från etanolframställning från korn. Den innehåller fasta foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.1.17	Våta vattenlösliga restprodukter av korn från destillering	Produkt som härrör från etanolframställning från korn. Den innehåller vattenlösliga foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein
1.1.18	Malt ⁽²⁾	Produkt från groddad spannmål som torkats, malts och/eller extraherats.	
1.1.19	Malttrådar ⁽²⁾	Produkt som härrör från groddad mälat spannmål och rensning av malt bestående av rottrådar, spannmålsamm, skal och små krossade kärnor av mälat spannmål.	
1.2.1	Majs ⁽³⁾	Kärnor av <i>Zea mays</i> L ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2	Majsflingor ⁽³⁾	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalad majs. Den får innehålla en liten mängd skaldelar.	Stärkelse
1.2.3	Majsklimjöl ⁽³⁾	Produkt 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 får innehålla fragment av majsgröddar.	Växtråd Stärkelse Råfett, om > 5 %
1.2.4	Majskli ⁽³⁾	Produkt 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.	Växtråd
1.2.5	Majskolvar ⁽³⁾	Den innersta delen av majskolven. Även små kvantiteter majs och blad som inte avlägsnats vid den mekaniska skörden får ingå.	Växtråd Stärkelse

1.2.6	Sållrester av majs ⁽³⁾	Fraktioner av majs kärnor som separerats genom sållningsprocessen vid produktinmatningen.	
1.2.7	Majsfiber ⁽³⁾	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 70 % Om vattenhalt < 50 %: — Växttråd
1.2.8	Majsprotein [Majsgluten] ⁽³⁾	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av protein (prolaminer) som erhålls vid stärkelseseparationen.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 90 % Om vattenhalt < 70 %: — Råprotein
1.2.9	Majsproteinfoder [Majsglutenfoder] ⁽³⁾	Produkt som erhålls vid framställningen av majsstärkelse. Den består av kli och vattenlösliga restprodukter av majs. I produkten får även ingå majs kross och samprodukter från oljeextraktion ur majsgroddar. Andra produkter som härrör från stärkelse och från raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter får tillsättas. Får innehålla upp till 2 % natrium och 2 % klorid.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 65 % Om vattenhalt < 40 %: — Råprotein — Växttråd — Stärkelse
1.2.10	Majsgroddar ⁽³⁾	Produkt från framställningen av semolina, mjöl eller stärkelse av majs. Den består huvudsakligen av majsgroddar, yttre skal och delar av frövitån.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 60 % Om vattenhalt < 40 %: — Råprotein — Råfett
1.2.11	Majsgroddsexpeller ⁽³⁾	Produkt från oljeutvinning, erhållen genom pressning av bearbetade majsgroddar på vilka delar av frövitån och fröskal får sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.2.12	Majsgroddsmjöl ⁽³⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av bearbetade majsgroddar.	Råprotein
1.2.13	Majsgroddsolja ⁽³⁾	Olja och fett som erhålls genom pressning och/eller extraktion av majsgroddar	Vattenhalt, om > 1 %
1.2.14	Svällad majs ⁽³⁾	Produkt som erhålls från mald majs eller majs kross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.2.15	Blötlägningsvätska för majs ⁽³⁾	Koncentrerad flytande fraktion som härrör från blötläggning av majs.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 65 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein
1.2.16	Sockermajsensilage ⁽³⁾	Samprodukt från sockermajsförädlingsindustrin som består av majs kolvens innersta del, skalet och kärnornas fäste. Produkten är hackad och avrunnen eller pressad. Framställd genom hackning av sockermajskolvar, skal och täckblad; även sockermajs kärnor ingår.	Växttråd

1.2.17	Krossad majs utan grodd ^(?)	Produkt som erhålls genom groddborttagning av krossad majs. Den består huvudsakligen av yttre skal och en del fragment av majsgröddar med en viss mängd frövita.	Växttråd Stärkelse
1.2.18	Majsgryn ^(?)	Hårda bitar av mald majs som innehåller lite mängd eller inget kli eller gröddar.	Växttråd Stärkelse
1.2.19	Majsgroddsmjölfoder ^(?)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av bearbetade majsgröddar. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner och — 2 % soap stocks.	Råprotein
1.2.20	Majskolvblandning	Kärnor och kolvar av majs	
1.2.21	Majskolvblandning med skal	Kärnor, kolvar och skal av majs	
1.3.1	Hirs	Kärnor av <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Havre	Kärnor av <i>Avena sativa</i> L. och andra odlade arter av havre.	
1.4.2	Skalad havre	Skalade havrekärnor.	
1.4.3	Havreflingor	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalat havre. Den får innehålla en liten mängd havreskal.	Stärkelse
1.4.4	Havreklmjöl	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 Stärkelse
1.4.5	Havrekli	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållade, skalade kärnor. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka större delen av frövitans avlägsnats.	Växttråd
1.4.6	Havreskal	Produkt som erhålls vid skalning av havrekärnor.	Växttråd
1.4.7	Svällad havre	Produkt som erhålls från mald havre eller havrekross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.4.8	Rensad havre	Rensad havre från vilken skalet avlägsnats.	Växttråd Stärkelse
1.4.9	Havremjöl	Produkt som erhålls genom malning av havrekorn.	Växttråd Stärkelse

1.4.10	Foderhavremjöl	Havreprodukt med högt stärkelseinnehåll, efter skalning.	Växtråd
1.4.11	Foderhavre	Produkt som erhålls vid bearbetning av sållad, skalad havre för att framställa havregryn och mjöl. Den består huvudsakligen av havrekli och en del frövita.	Växtråd
1.5.1	Extraherat quinoafrö	Rensade hela frön av quinoaplantan (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) från vilka saponiner i frönas yttre lager har avlägsnats.	
1.6.1	Brutet ris	Del av riskärnan från <i>Oryza Sativa</i> L. som är kortare än tre fjärdedelar av en hel kärna. Riset får vara förkokt.	Stärkelse
1.6.2	Slipat ris	Råris från vilket det mesta av kli och embryo har avlägsnats under slipningen. Riset får vara förkokt.	Stärkelse
1.6.3	Förklistrat ris	Produkt som erhålls från slipat eller brutet ris genom förklistring.	Stärkelse
1.6.4.	Extruderat ris	Produkt som erhålls genom extrudering av rismjöl.	Stärkelse
1.6.5	Risflingor	Produkt som erhålls genom att förklistrade riskärnor eller krossade kärnor omvandlas till flingor.	Stärkelse
1.6.6	Råris	Paddyris (<i>Oryza Sativa</i> L.) från vilket endast ytterskalet har avlägsnats. Processen med skalning och hantering får resultera i viss förlust av kli.	Stärkelse Växtråd
1.6.7	Malet foderris	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	Rismjöl	Produkt som erhålls genom malning av slipat ris. Riset får vara förkokt.	Stärkelse
1.6.9	Rårismjöl	Produkt som erhålls genom malning av råris. Riset får vara förkokt.	Stärkelse Växtråd
1.6.10	Riskli	Produkt som härrör från slipning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Riset får vara förkokt eller extruderat.	Växtråd
1.6.11	Riskli innehållande kalciumkarbonat	Produkt som härrör från slipning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Får innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset får vara förkokt.	Växtråd Kalciumkarbonat

1.6.12	Avfettat riskli	Riskli som härrör från oljeextraktion.	Växttråd
1.6.13	Riskliolja	Olja extraherad från stabiliserat riskli.	
1.6.14	Risklimjöl	Produkt från rismjöls- och risstärkelseframställning, som erhålls genom torr- eller våtmalning och siktning. Den består huvudsakligen av stärkelse, protein, fett och fiber. Riset får vara förkokt. Får innehålla upp till 0,25 % natrium och upp till 0,25 % sulfat.	Stärkelse, om > 20 % Råprotein, om > 10 % Råfett, om > 5 % Växttråd
1.6.15	Risklimjöl innehållande kalciumkarbonat	Produkt som härrör från slipning av ris, huvudsakligen bestående av partiklar av aleuronskiktet och frövitån. Får innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset får vara förkokt.	Stärkelse Råprotein Råfett Växttråd Kalciumkarbonat
1.6.16	Ris	Kärnor av <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	Risgroddar	Produkt som härrör från slipning av ris, huvudsakligen bestående av embryot.	Råfett Råprotein
1.6.18	Risgroddsexpeller⁵	Produkt som återstår efter att risgrodden krossats för att utvinna oljan.	Råprotein Råfett Växttråd
1.6.20	Risprotein	Produkt från risstärkelseframställning, som erhålls genom våtmalning, siktning, separation, koncentration och torkning.	Råprotein
1.6.21	Flytande risfoder	Koncentrerad flytande produkt från våtmalning och siktning av ris.	Stärkelse
1.6.22	Svällt ris	Produkt som erhålls genom expandering av riskärnor eller krossade kärnor.	Stärkelse
1.6.23	Fermenterat ris	Produkt som erhålls genom fermentering av ris.	Stärkelse
1.6.24	Deformerat slipat ris/slipat ris innehållande kalk	Produkt som härrör från slipning av ris, huvudsakligen bestående av deformerade kärnor och/eller kritaktiga kärnor och/eller skadade kärnor och/eller naturligt färgade kärnor (gröna, röda eller gula) och/eller normala, skalade risgryn, hela eller krossade.	Stärkelse
1.6.25	Omoget slipat ris	Produkt som härrör från slipning av ris och huvudsakligen består av omogna och/eller kritaktiga kärnor.	Stärkelse
1.7.1	Råg	Kärnor av <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Rågklmjöl	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållad råg. Den består huvudsakligen av frövitapartiklar med fina fragment av det yttre skalet och en del diverse kärnrester.	Stärkelse Växttråd
1.7.3	Foderråg	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka mindre av frövitån tagits bort än i rågli.	Stärkelse Växttråd

1.7.4	Rågkli	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av de yttre skalerna och kärnpartiklar från vilka större delen av frövitarna avlägsnats.	Stärkelse Växtråd
1.8.1	Sorghum [Milo]	Kärnor/frön av <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench.	
1.8.2	Vit sorghum	Kärnor av särskilda sorter av sorghum med vitt fröskal.	
1.8.3	Sorghumfoder	Torkad produkt som erhålls under separering av sorghumstärkelse. Den består huvudsakligen av kli. I produkten får även ingå torkade rester av urlakningsvatten och groddar kan tillsättas.	Råprotein
1.9.1	Speltvete	Kärnor av speltvete, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank eller <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	Speltvetekli	Produkt från framställningen av speltmjöl. Den består huvudsakligen av yttre skaldelar och en del speltgroddsfragment samt en viss mängd frövita.	Växtråd
1.9.3	Speltveteskal	Produkt som erhålls vid skalning av speltkärnor.	Växtråd
1.9.4	Speltveteklimjöl	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.	Växtråd Stärkelse
1.10.1	Triticale [Rågvete]	Kärnor av hybriden <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	Vete	Kärnor av <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. och andra odlade arter av vete.	
1.11.2	Veterottrådar	Produkt som härrör från groddat mälat vete och rensning av malt bestående av rottrådar, spannmålsdamm, skal och små krossade kärnor av mälat vete.	
1.11.3	Förklistrat vete	Produkt som erhålls från malet vete eller vetekross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.11.4	Veteklimjöl	Produkt från mjölframställning, som erhålls 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.	Växtråd Stärkelse
1.11.5	Veteflingor	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalat vete. Den får innehålla en liten mängd veteskaldelar.	Växtråd Stärkelse

1.11.6	Fodervete	Produkt från framställning av mjöl eller malt, som erhålls från 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.	Växttråd
1.11.7	Vetekli ⁽⁴⁾	Produkt från framställning av mjöl eller malt, som erhålls från sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitans avlägsnats.	Växttråd
1.11.8	Mältade fermenterade vetepartiklar	Produkt som erhålls genom en bearbetningsmetod som kombinerar mältning och fermentering av vete och vetekli. Efter mältning och fermentering torkas produkten och mals.	Stärkelse Växttråd
1.11.10	Vetefiber	Fiberprodukt som extraheras vid bearbetning av vete. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Växttråd
1.11.11	Vetegroddar	Produkt från mjölfremställning, huvudsakligen bestående av vetegroddar, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövitans och ytterskal får sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.11.12	Fermenterade vetegroddar	Produkt från fermentering av vetegroddar.	Råprotein Råfett
1.11.13	Vetegroddsexpeller ⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls 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 får sitta kvar.	Råprotein
1.11.15	Veteprotein	Veteprotein extraherat vid stärkelse- eller etanolframställning; produkten får delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
1.11.16	Veteglutenfoder	Produkt som härrör från framställningen av vetestärkelse och vetegluten. Den består av kli från vilket grodden delvis får ha avlägsnats. Vattenlösliga restprodukter av vete, vetekross samt andra produkter som är härledda ur stärkelse och ur raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter får tillsättas.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 60 % Om vattenhalt < 45 %: — Råprotein — Stärkelse
1.11.18	Veteglutenmjöl	Veteprotein som utmärks av en hög viskoelasticitet i hydratiserad form, med minst 80 % protein (N × 6,25) och högst 2 % aska i torrsubstansen.	Råprotein

1.11.19	Flytande vetestärkelse	Produkt som erhålls vid framställningen av stärkelse/glukos och gluten från vete.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 85 % Om vattenhalt < 65 %: — Stärkelse
1.11.20	Delvis avsockrad vetestärkelse innehållande protein	Produkt som erhålls vid framställningen av vetestärkelse, huvudsakligen innehållande delvis sötdad stärkelse, de lösliga proteinerna och andra lösliga delar av frövitån.	Råprotein Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
1.11.21	Vattenlösliga restprodukter av vete	Produkt av vete som erhålls efter våt protein- och stärkelseextraktion. Produkten får vara hydrolyserad.	Vattenhalt, om < 55 % eller > 85 % Om vattenhalt < 55 %: — Råprotein
1.11.22	Vetejästkongentrat	Blöt samprodukt som frigörs efter fermenteringen av vetestärkelse för alkoholframställning.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Råprotein
1.11.23	Sållrester av mälat vete	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små vetekärnor och fraktioner av vetekärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växtråd
1.11.24	Mälat vete och maldamm	Produkt bestående av fraktioner av vetekärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växtråd
1.11.25	Skal av mälat vete	Produkt som härrör från rensning av mälat vete, bestående av skalfraktioner och damm.	Växtråd
1.11.26	Vetealeuron	Produkt som erhålls genom att aleuronskiktet avskiljs från vetekli.	Råprotein Växtråd
1.12.2	Spannmålsmjöl^(?)	Mjöl av spannmål.	Stärkelse Växtråd
1.12.3	Proteinkongentrat från spannmål^(?)	Kongentrerad och torkad produkt som erhålls från spannmål efter stärkelseseparation genom jästfermentering.	Råprotein
1.12.4	Sållrester av spannmål^(?)	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små korn och fraktioner av kornkärnor, som får vara groddade, och som separerats före ytterligare bearbetning av kornet. Produkten innehåller mer växtråd (t.ex. skal) än ofraktionerat spannmål.	Växtråd
1.12.5	Groddad spannmål^(?)	Produkt från framställning av mjöl och stärkelse, huvudsakligen bestående av groddad spannmål, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövitån och yttre skal får sitta kvar.	Råprotein Råfett

1.12.6	Sirap av blötläggingsvätska från spannmål ⁽²⁾	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	Blöt drank ⁽²⁾	Blöt produkt som består av en fast fraktion genom centrifugering och/eller filtrering av blötläggingsvätska från fermenterad och destillerad spannmål som använts i framställningen av sädessprit.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: — Råprotein
1.12.8	Koncentrerade vattenlösliga restprodukter från destillering ⁽²⁾	Blöt produkt som härrör från framställningen av alkohol genom fermentering och destillering av en mäska av vete och sockersirap sedan kli och gluten först separerats. Den får innehålla döda celler och/eller delar från de mikroorganismer som används vid fermenteringen. Får innehålla upp till 4 % kalium vid en vattenhalt på 12 %.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 %: Råprotein, om > 10 %
1.12.9	Drank och vattenlösliga restprodukter från destillering ⁽²⁾	Produkt som erhålls vid produktionen av alkohol genom fermentering och destillering av mäska av spannmål och/eller andra stärkelserika och sockerhaltiga produkter. De får innehålla döda celler och/eller delar från de mikroorganismer som används vid fermenteringen. Får innehålla 2 % sulfat och/eller upp till 2 % kalium vid en vattenhalt på 12 %.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 %: — Råprotein
1.12.10	Torkad drank ⁽²⁾	Produkt från alkoholdestillering, som erhålls genom torkning av fasta samprodukter av fermenterad spannmål. Får innehålla upp till 2 % kalium vid en vattenhalt på 12 %.	Råprotein
1.12.11	Torkad drank med tillsats av mäska ⁽²⁾ [Drank och vattenlösliga rester från destillering] ⁽²⁾	Produkt från alkoholdestillering, som erhålls genom torkning av fasta samprodukter av fermenterad spannmål med tillsats av pot ale-sirap eller avdunstad blötläggingsvätska. Får innehålla upp till 2 % kalium vid en vattenhalt på 12 %.	Råprotein
1.12.12	Drav ⁽²⁾	Produkt från bryggning bestående av samprodukter från mältad och omältad spannmål och andra stärkelserika produkter, som får innehålla humlematerial. Brukar saluföras i blött tillstånd men får även saluföras i torkad form. Får 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	Whiskydrank ⁽²⁾	Fast produkt som härrör från spannmålswhiskyframställning. Den består av samprodukter 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

1.12.14	Filtrerade mäsprodukter	Fast produkt som erhålls vid framställningen av öl, maltextrakt och whisky. Den består av samprodukterna av varmvattenextraktion 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	Pot ale	Den restprodukt som återstår i destilleringspannan efter den första destilleringen i ett maltdestilleri.	Råprotein, om > 10 %
1.12.16	Pot ale-sirap	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

(¹) Benämningen får ersättas med benämningen i [...], beroende på vad som är tillämpligt.

(²) Benämningen får kompletteras med sädeslagets artnamn.

(³) Majs kan antingen benämnas "maize" eller "corn" på engelska.

(⁴) Om denna produkt har malts finare får adjektivet "fin" läggas till benämningen eller också får benämningen ersättas med en motsvarande benämning.

2. Oljehaltiga frön eller frukter samt produkter därav

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.1.1	Babassuexpeller (¹)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av Babassupalmnötter av typen <i>Orbignya</i> .	Råprotein Råfett Växtråd
2.2.1	Camelinafrö	Frön av <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Camelinaexpeller (¹)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av camelinafrön.	Råprotein Råfett Växtråd
2.2.3	Camelinamjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av camelinafröexpeller.	Råprotein
2.3.1	Kakaobönskal	Skal av torkade och rostade bönor av <i>Theobroma cacao</i> L.	Växtråd
2.3.2	Kakaoskal	Produkt som erhålls vid bearbetning av bönor av <i>Theobroma cacao</i> L.	Växtråd Råprotein
2.3.3	Mjöl av delvis skalade kakaobönor	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av torkade och rostade bönor av <i>Theobroma cacao</i> L. från vilka delar av skalerna har avlägsnats.	Råprotein Växtråd
2.4.1	Kokos-/kopraexpeller (¹)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från frön av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Växtråd

2.4.2	Hydrolyserad kokos-/kopaexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls 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 Växttråd
2.4.3	Kokos-/kopramjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från frön av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein
2.5.1	Bomullsfrön	Bomullsfrön av <i>Gossypium</i> spp. från vilka fibrerna har avlägsnats.	
2.5.2	Mjöl av delvis skalat bomullsfrö	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av bomullsfrön från vilka fibrer och delar av fröskalet har avlägsnats. (Växttråd: högst 22,5 % av torrsubstansen.)	Råprotein Växttråd
2.5.3	Bomullsfröexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av bomullsfrön från vilka fibrer avlägsnats.	Råprotein Växttråd Råfett
2.6.1	Expeller av delvis skalade jordnötter ⁽²⁾ ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av delvis skalade jordnötter av <i>Arachis hypogaea</i> L. och andra arter av <i>Arachis</i> . (Växttråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Råfett Växttråd
2.6.2	Mjöl av delvis skalade jordnötter ⁽²⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av expeller av delvis skalade jordnötter. (Växttråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Växttråd
2.6.3	Expeller av skalade jordnötter ⁽²⁾ ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av skalade jordnötter.	Råprotein Råfett Växttråd
2.6.4	Mjöl av skalade jordnötter ⁽²⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av expeller av skalade jordnötter.	Råprotein Växttråd
2.6.5	Jordnötter ⁽²⁾	Frön från <i>Arachis hypogaea</i> och andra arter av <i>Arachis</i> .	
2.7.1	Kapockexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön av kapock (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Råprotein Växttråd
2.8.1	Linfrö	Linfrön av <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanisk renhet: minst 93 %) i form av hela, tillplattade eller malda linfrön.	
2.8.2	Linfröexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av linfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.8.3	Linfrömjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av linfröexpeller.	Råprotein

2.8.4	Foderlinfröexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av linfrön. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner och — 2 % soap stocks.	Råprotein Råfett Växttråd
2.8.5	Foderlinfrömjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av linfröexpeller. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks.	Råprotein
2.9.1	Senapskli	Produkt från framställningen av senap (<i>Brassica juncea</i> L.). Den består av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar.	Växttråd
2.9.2	Senapsfrömjöl	Produkt som erhålls genom extraktion av flyktig senapsolja från senapsfrön.	Råprotein
2.10.1	Nigerfrö	Frön av nigerplantan, <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Nigerfröexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön från nigerplantan. (Aska olöslig i HCl: högst 3,4 %.)	Råprotein Råfett Växttråd
2.11.1	Olivpressmassa	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av pressade oliver av <i>Olea europaea</i> L., från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt avskiljts.	Råprotein Växttråd Råfett
2.11.2	Avfettat foderolivmjöl	Produkt från olivoljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskiljts. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks.	Råprotein Växttråd

2.11.3	Avfettat olivmjöl	Produkt från olivoljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskiljts.	Råprotein Växttråd
2.12.1	Palmkärnexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av palmkärnor av <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd Råfett
2.12.2	Palmkärnsmjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av palmkärnor, från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.13.1	Pumpa- och squashfrön	Frön av <i>Cucurbita pepo</i> L. och plantor av släktet <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Pumpa- och squashfröexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön av <i>Cucurbita pepo</i> och plantor av släktet <i>Cucurbita</i> .	Råprotein Råfett
2.14.1	Rapsfrön ⁽³⁾	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 <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanisk renhet: minst 94 %.	
2.14.2	Rapsfröexpeller ⁽³⁾ ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av rapsfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.14.3	Rapsfrömjöl ⁽³⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller.	Råprotein
2.14.4	Extruderade rapsfrön ⁽³⁾	Produkt som erhålls från hel raps genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen.	Råprotein Råfett
2.14.5	Proteinkoncentrat av rapsfrö ⁽³⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom separation av proteinfraktion av rapsfröexpeller eller rapsfrön.	Råprotein
2.14.6	Foderrapsfröexpeller ⁽³⁾ ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av rapsfrön. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks.	Råprotein Råfett Växttråd

2.14.7	Foderrapsfrömjöl ^(?)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks.	Råprotein
2.15.1	Safflorfrö	Frön av safflor <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Mjöl av delvis skalade safflorfrön	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av delvis skalade frön av safflor.	Råprotein Växttråd
2.15.3	Safflorskal	Produkt som erhålls vid skalning av safflorfrön.	Växttråd
2.16.1	Sesamfrön	Frön av <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Delvis skalade sesamfrön	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom att delar av skalen avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.17.2	Sesamfröskal	Produkt som erhålls vid skalning av sesamfrön.	Växttråd
2.17.3	Sesamfröexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön från sesamplantan. (Aska olöslig i HCl: högst 5 %.)	Råprotein Växttråd Råfett
2.18.1	Rostad(e) soja(bönor)	Sojabönor (<i>Glycine max</i> L. Merr.) som undergått lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	Soja(böns)expeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av sojafrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.18.3	Soja(böns)mjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls från sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrsubstans
2.18.4	Mjöl av skalad(e) soja (bönor)	Produkt från oljeutvinning, som erhålls från skalade sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.)	Råprotein
2.18.5	Soja(böns)skal	Produkt som erhålls vid skalning av sojabönor.	Växttråd
2.18.6	Extruderade sojabönor	Produkt som erhålls från sojabönor genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen.	Råprotein Råfett

2.18.7	Proteinkoncentrat av soja (böna)	Produkt som erhålls från skalade sojaböner som genomgått fettextraktion, efter en andra extraktion eller enzymbehandling för att minska halten av kvävefritt extrakt. Får innehålla inaktiverade enzymer.	Råprotein
2.18.8	Sojabönspressmassa [Sojaböns pasta]	Produkt som erhålls vid extraktion av sojaböner för livsmedelsberedning.	Råprotein
2.18.9	Sojaböns melass	Produkt som erhålls vid bearbetning av sojaböner.	Råprotein Råfett
2.18.10	Samprodukt från sojabönsberedning	Produkter som erhålls vid bearbetning av sojaböner för framställning av livsmedelsberedningar av sojaböna.	Råprotein
2.18.11	Soja (böner)	Sojaböner (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Ureasaktivitet om > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Sojaböns flingor	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalade sojaböner. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	Råprotein
2.18.13	Fodersoja (böns) mjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls från sojaböner efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.). Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosa fiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 1,5 % soap stocks.	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrs substans
2.18.14	Skalad fodersoja (böns) mjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls från skalade sojaböner efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.). Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosa fiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 1,5 % soap stocks.	Råprotein
2.18.15	Fermenterat soja (böns) protein (koncentrat)	Produkt som erhålls från skalade sojaböner som genomgått fettextraktion, efter mikrobiell fermentering för att minska halten av kvävefritt extrakt. Får även innehålla döda celler och/eller delar därav från de mikroorganismer som används vid fermenteringen.	Råprotein

2.18.16	Mjöl av rostade eller ångkokta sojaböner	Sojaböner som har rostats eller ångkokts och malts till mjöl. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	Solrosfrön	Frön från solros av <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	Solrosfröexpeller⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av solrosfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.19.3	Solrosfrömjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller.	Råprotein Växttråd
2.19.4	Mjöl av skalade solrosfrön	Produkt från oljeutvinning, som erhålls 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	Solrosfröskal	Produkt som erhålls vid skalning av solrosfrön.	Växttråd
2.19.6	Fodersolrosfrömjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks.	Råprotein
2.19.7	Mjöl av skalade fodersolrosfrön	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion och lämplig värmebehandling av expeller av solrosfrön som helt eller delvis befriats från sina skal. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning får den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, och — 2 % soap stocks. Växttråd: högst 27,5 % av torrsubstansen.	Råprotein Växttråd

2.19.8	Fraktioner av solrosfrömjöl med hög proteinhalt och låg cellulosahalt	Produkt från bearbetning av solrosfrömjöl, som erhålls genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av mjöl av skalade solrosfrön. Råproteininnehåll: minst 45 % med en vattenhalt på 8 %. Växtråd: högst 8 % med en vattenhalt på 8 %.	Råprotein Växtråd
2.19.9	Fraktioner av solrosfrömjöl med hög cellulosahalt	Produkt från bearbetning av solrosfrömjöl, som erhålls genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av mjöl av skalade solrosfrön. Växtråd: minst 38 % med en vattenhalt på 8 %. Råproteininnehåll: minst 17 % med en vattenhalt på 8 %.	Råprotein Växtråd
2.19.10	Fraktioner av fodersolrosfrömjöl med hög proteinhalt och låg cellulosahalt	Produkt från bearbetning av solrosfrömjöl, som erhålls genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av mjöl av skalade solrosfrön. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringssanläggning får den innehålla upp till 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber). Råproteininnehåll: minst 45 % med en vattenhalt på 9,5 %. Växtråd: högst 8 % med en vattenhalt på 10 %.	Råprotein, växtråd
2.19.11	Fraktioner av fodersolrosfrömjöl med hög cellulosahalt	Produkt från bearbetning av solrosfrömjöl, som erhålls genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av mjöl av skalade solrosfrön. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringssanläggning får den innehålla upp till 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber). Växtråd: minst 38 % med en vattenhalt på 10 %. Råproteininnehåll: minst 17 % med en vattenhalt på 8 %.	Råprotein, växtråd
2.20.1	Vegetabiliska oljor och fetter ⁽⁴⁾	Olja och fett som erhålls genom pressning och/eller extraktion ur oljefrön eller oljefrukter (exklusive ricinolja från ricinusväxten).	Vattenhalt, om > 1 %
2.21.1	Rålecitiner	Produkt som erhålls vid avslemning av råolja från oljefrön och oljefrukter med vatten. Citronsyra, fosforsyra, natriumhydroxid eller enzymer får tillsättas under avslemningen av råolja.	

2.22.1	Hampafrö	Frön av sorter av <i>Cannabis sativa</i> L. med ett THC-innehåll < 0,2 % enligt den kvantifieringsmetod som fastställs i förordning (EU) nr 639/2014 ⁽⁵⁾ .	
2.22.2	Hampaexpeller ⁽¹⁾	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av hampafrön av sorter av <i>Cannabis sativa</i> L. med ett THC-innehåll < 0,2 % enligt den kvantifieringsmetod som fastställs i förordning (EU) nr 639/2014.	Råprotein Växttråd
2.22.3	Hampafröolja	Olja som erhålls genom pressning av hampafrön av sorter av <i>Cannabis sativa</i> L. med ett THC-innehåll < 0,2 % enligt den kvantifieringsmetod som fastställs i förordning (EU) nr 639/2014.	Vattenhalt, om > 1 %
2.23.1	Vallmofrön	Frön av <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Vallmofrömjöl	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom extraktion av vallmofröexpeller.	Råprotein
2.24.1	Chiafrön	Frön av <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽¹⁾ Termen "expeller" får ersättas med "presskaka".

⁽²⁾ På engelska får "groundnut" ersättas med "peanut" när det gäller *Arachis hypogaea*.

⁽³⁾ När så är lämpligt får angivelsen "lågt glukosinalatinnnehåll" enligt definitionen i unionslagstiftningen läggas till.

⁽⁴⁾ När så är lämpligt får angivelsen "vegetabiliska oljor och fetter" ersättas med termen "vegetabilisk olja" eller "vegetabiliskt fett". Den ska kompletteras med växtens artnamn och i lämpliga fall med växtdelen. Det ska specificeras om oljan/oljorna och/eller fett/fetterna är obearbetade eller raffinerade.

⁽⁵⁾ Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 639/2014 av den 11 mars 2014 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1307/2013 om regler för direktstöd för jordbrukare inom de stödordningar som ingår i den gemensamma jordbrukspolitiken och om ändring av bilaga X till den förordningen (EUT L 181, 20.6.2014, s. 1).

3. Frön från baljväxter och produkter därav

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
3.1.1	Rostade bönor	Frön av <i>Phaseolus</i> spp. eller <i>Vigna</i> spp. vilka undergått lämplig värmebehandling.	
3.1.2	Proteinkoncentrat av bönor	Produkt som erhålls från det separerade bönfruktvattnet vid stärkelseframställning.	Råprotein
3.2.1	Johannesbrödfrukt	Torkade frukter från johannesbrödträdet, <i>Ceratonia siliqua</i> L., som innehåller johannesbrödfrö.	Växttråd
3.2.3	Krossad johannesbrödfrukt	Produkt som erhålls genom krossning av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödträdet, från vilka johannesbrödfröna avlägsnats.	Växttråd
3.2.4	Mald johannesbrödfrukt	Produkt som erhålls genom mikronisering av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödträdet, från vilka johannesbrödfröna avlägsnats.	Växttråd Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
3.2.5	Johannesbrödgroddar	Groddar av fröna från johannesbrödträdet.	Råprotein
3.2.6	Johannesbrödgroddexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av johannesbrödgrodd.	Råprotein

3.2.7	Johannesbrödfrön	Frön (kärnor) som erhålls från johannesbrödbaljor och som består av frövita, skal och groddar.	Växttråd
3.2.8	Skal från johannesbrödfrön	Skal från johannesbrödfrön, som erhålls genom skalning av fröna från johannesbrödträdet.	Växttråd
3.3.1	Kikärter	Frön av <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ervum ervilia	Frön av <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Frö av bockhornsklöver	Frön av bockhornsklöver (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Guarmjöl	Produkt som erhålls efter extraktion av växtslemmet ur frön från guarböna, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Råprotein
3.6.2	Guargroddsmjöl	Produkt från extraktion av växtslemmet ur grodden av guarbönsfrön.	Råprotein
3.7.1	Bondböner [Åkerböner/ Hästaböner]	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	Bondbönsflingor [Åkerbönsflingor/ Hästabönsflingor]	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalade bondböner.	Stärkelse Råprotein
3.7.3	Bondbönsskal [Fababönsskal] [Åkerbönsskal] [Hästabönsskal]	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Växttråd Råprotein
3.7.4	Skalade bondböner [Skalade åkerböner/ Skalade hästaböner]	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av bönkärnor från bondböner.	Råprotein Växttråd
3.7.5	Bondbönsprotein [Åkerbönsprotein/ Hästabönsprotein]	Produkt som erhålls genom malning och luftfraktionering av bondböner.	Råprotein
3.8.1	Linser	Frön av <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Linsskal	Produkt som erhålls vid skalning av linsfrön.	Växttråd
3.9.1	Sötlupiner	Frön av <i>Lupinus</i> spp. med högst 5 % bittra frön	Råprotein
3.9.2	Skalade sötlupiner	Skalade sötlupinfrön.	Råprotein
3.9.3	Lupinskal	Produkt som erhålls vid skalning av sötlupinfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Råprotein Växttråd
3.9.4	Lupinpressmassa	Produkt som erhålls efter extraktion av beståndsdelar av sötlupiner.	Växttråd
3.9.5	Lupinklimjöl	Produkt som erhålls vid framställningen av mjöl från sötlupin. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växttråd
3.9.6	Lupinprotein	Produkt som erhålls från det separerade sötlupinfruktvattnet vid stärkelseframställning eller erhålls efter malning och luftfraktionering.	Råprotein
3.9.7	Lupinproteinmjöl	Produkt från bearbetning av sötlupin för att erhålla ett högproteinmjöl.	Råprotein

3.10.1	Mungbönor	Bönor av <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Ärter	Frön av <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Ärtkli	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av skal som avlägsnats vid skalning och rensning av ärter.	Växtråd
3.11.3	Ärtflingor	Produkt som erhålls genom ångkokning eller infraröd mikronisering och valsning av skalade ärtfrön.	Stärkelse
3.11.4	Ärtmjöl	Produkt som erhålls genom malning av ärter.	Råprotein
3.11.5	Ärtskal	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.	Växtråd
3.11.6	Skalade ärter	Skalade ärtfrön.	Råprotein Växtråd
3.11.7	Ärtklmjöl	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växtråd
3.11.8	Sällrester av ärt	Produkt som erhålls vid mekanisk sällning och som består av fraktioner av ärtkärnor som separerats före ytterligare bearbetning.	Växtråd
3.11.9	Ärtprotein	Produkt som erhålls från det separerade ärtfruktvattnet vid stärkelseframställning eller efter malning och luftfraktionering; får delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
3.11.10	Ärtpressmassa [Inre fiber av ärt]	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av inre fibrer och stärkelse.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 85 % Stärkelse Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
3.11.11	Vattenlösliga restprodukter av ärt	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av vattenlösliga proteiner och oligosackarider.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 85 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råprotein
3.11.12	Ärtfiber	Produkt som erhålls genom extraktion efter malning och siktning av skalade ärter.	Växtråd
3.11.13	Ärtkräm	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av vattenlösliga proteiner, inre fibrer, stärkelse och oligosackarider. Får innehålla upp till 1 % organiska syror.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 85 % Råprotein Växtråd Stärkelse
3.12.1	Vicker	Frön av <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> och andra sorter.	

3.13.1	Plattvial	Frön av <i>Lathyrus sativus</i> L. vilka genomgått lämplig värmebehandling.	Metod för värmebehandling
3.14.1	Monanthavicker	Frön av <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Rotknölar, rötter och produkter därav

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

4.1.10	Torkad betmassa (av sockerbeta)	Produkt från framställningen av socker, bestående av skivor av sockerbeta varifrån socker har extraherats med hjälp av vatten och som har pressats mekaniskt och torkats. Får innehålla upp till 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt, uttryckt som sackaros, om > 10,5 %
4.1.11	Melasserad torkad betmassa (av sockerbeta)	Produkt från framställningen av socker, bestående av skivor av sockerbeta varifrån socker har extraherats med hjälp av vatten och som har pressats mekaniskt och torkats, med tillsats av melass. Får innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel och 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
4.1.12	Sockersirap	Produkt som erhålls genom bearbetning av socker och/eller melass. Får innehålla upp till 0,5 % sulfat och 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 35 %
4.1.13	Kokta betbitar (av sockerbeta)	Produkt från framställningen av ätlig sirap från sockerbeta.	Om torkad: Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Om pressad: Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.1.15	Betmelass (av sockerbeta), rik på betain, flytande/torkad ⁽¹⁾	Produkt som erhålls efter extraktion av socker med hjälp av vatten och ytterligare filtrering av sockerbetsmelass. Den erhållna produkten innehåller beståndsdelar av melass och högst 20 % naturligt förekommande betain. Får innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel, 0,5 % antiscalingmedel, 2 % sulfat och 0,25 % sulfit.	Betaininnehåll Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 14 %
4.1.16	Isomaltulos	Isomaltulos som kristallin monohydrat substans. Den erhålls genom enzymatisk omvandling av sackaros från sockerbetor.	
4.2.1	Rödbetssaft	Saft från pressning av rödbeta (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>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	Morötter	Rot av gul eller röd morot, <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Ångkokta morotsskal	Blöt produkt från morotsförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från morotsroten genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad morotsstärkelse får tillsättas. Högsta vattenhalt: 97 %.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om > 97 %

4.3.3	Morotsavskrap	Blöt produkt som erhålls genom mekanisk separation vid bearbetning av morötter och morotsrester. Produkten får ha värmebehandlats. Högsta vattenhalt: 97 %.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans Vattenhalt, om > 97 %
4.3.4	Morotsflingor	Produkt som erhålls genom att rötter av gul eller röd morot omvandlas till flingor som därefter torkas.	
4.3.5	Torkad morot	Rötter av gul eller röd morot, oberoende av form, som därefter torkas.	Växtråd
4.3.6	Torkad fodermorot	Produkt bestående av pressmassa av morotens innämäte och yttre skal som torkas.	Växtråd
4.3.7	Morotssaft	Saft från pressning av morotsrötter med påföljande koncentration och pastörisering.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 60 %
4.4.1	Cikoriarot	Rötter av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cikoriatoppar och cikoriablast	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 % torrs substans Vattenhalt, om < 50 %
4.4.3	Cikoriafrö	Frön av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Cikoriapressmassa	Produkt 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. Får innehålla upp till 1 % sulfat och 0,2 % sulfit.	Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.4.5	Torkad cikoriapressmassa	Produkt 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. Får innehålla upp till 2 % sulfat och 0,5 % sulfit.	Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.4.6	Cikoriarotspulver	Produkt som erhålls genom hackning, torkning och malning av cikoriarötter. Får innehålla upp till 1 % klumpförebyggande medel.	Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.4.7	Cikoriamelass	Produkt från bearbetning av cikoria, som erhålls vid framställningen av inulin och oligofruktos. Cikoriamelass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Får innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %
4.4.8	Cikoriavinass	Samprodukt från bearbetning av cikoria som erhålls efter separation av inulin och oligofruktos och jonbytareluering. Cikoriavinass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Får innehålla upp till 1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 30 % eller > 40 %

4.4.9	Inulin (?)	Inulin är en fruktan som extraherats från exempelvis rötter av <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> eller <i>Helianthus tuberosus</i> . Rå inulin får innehålla upp till 1 % sulfat och 0,5 % sulfit.	
4.4.10	Oligofruktossirap	Produkt som erhålls genom partiell hydrolys av inulin från <i>Cichorium intybus</i> L. Rå oligofruktossirap får innehålla upp till 1 % sulfat och 0,5 % sulfit.	Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %
4.4.11	Torkad oligofruktos	Produkt som erhålls genom att inulin från <i>Cichorium intybus</i> L. delvis hydrolyseras och därefter torkas.	
4.5.1	Torkad vitlök	Vitt till gult pulver av ren, mald vitlök, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [Tapioka] [Kassava]	Rötter av <i>Manihot esculenta</i> Crantz. oberoende av form.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 70 %
4.6.2	Torkad maniok [Torkad tapioka]	Rötter av maniok, oberoende av form, som torkas.	Stärkelse Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.7.1	Lökpressmassa	Blöt produkt som erhålls genom bearbetning av lök (släktet <i>Allium</i>) och som består av både skal och hela lökar. Om produkten erhålls vid framställningen av lökolja består den främst av beredda lökrester.	Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.7.2	Stekt lök	Skalade och smulade lökbitar som steks.	Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans Råfett
4.7.3	Torkade vattenlösliga restprodukter av lök	Torr produkt som erhålls vid bearbetning av färsk lök. Den erhålls genom extraktion med alkohol och/eller vatten och vatten- eller alkoholfraktionen separeras och sprejtorkas. Den består huvudsakligen av kolhydrater.	Växtråd
4.8.1	Potatis	Knölar av <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vattenhalt, om < 72 % eller > 88 %
4.8.2	Skalad potatis	Potatis från vilken skalet avlägsnats genom ångbehandling.	Stärkelse Växtråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.8.3	Ångkokta potatisskal	Blöt produkt från potatisförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från potatisknölarna genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad potatisstärkelse får tillsättas.	Vattenhalt, om > 93 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.8.4	Råa potatisbitar	Produkt som erhålls från potatis under beredningen av potatisprodukter avsedda som livsmedel. Potatisen får vara skalad.	Vattenhalt, om > 88 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans

4.8.5	Potatisavskrap	Produkt som erhålls genom mekanisk separation under bearbetningen av potatis och potatisrester. Produkten får ha värmebehandlats.	Vattenhalt, om > 93 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.8.6	Mosad potatis	Blancherad eller kokt och därefter mosad potatisprodukt.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.8.7	Potatisflingor	Produkt som erhålls genom valstorkning av tvättad och ångkokt potatis, med eller utan skal.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
4.8.8	Potatispressmassa	Produkt från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	Vattenhalt, om < 77 % eller > 88 %
4.8.9	Torkad potatispressmassa	Torkad produkt från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	
4.8.10	Potatisprotein	Produkt från stärkelseframställning, huvudsakligen bestående av proteinämnen som erhålls efter stärkelseseparationen.	Råprotein
4.8.11	Hydrolyserat potatisprotein	Protein som erhålls genom en kontrollerad enzymhydrolys av potatisproteiner.	Råprotein
4.8.12	Fermenterat potatisprotein	Produkt som erhålls genom att potatisprotein fermenteras och därefter sprejtorkas.	Råprotein
4.8.13	Flytande fermenterat potatisprotein	Flytande produkt som erhålls genom fermentering av potatisprotein.	Råprotein
4.8.14	Koncentrerad potatissaft	Koncentrerad produkt 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	Potatisgranulat	Potatis som tvättats, skalats, reducerats i storlek (hackning, omvandling till flingor osv.) och torkats.	
4.9.1	Sötpotatis	Rotknölar av <i>Ipomoea batatas</i> L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 57 % eller > 78 %
4.10.1	Jordärtskocka	Rotknölar av <i>Helianthus tuberosus</i> L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 80 %
4.11.1	Saft av rädisa	Saft från pressning av rötter av rädisa (<i>Raphanus sativus</i> L.) med påföljande torkning och pastörisering.	Vattenhalt, om < 30 % eller > 50 %

(¹) Uttrycken skiljer sig huvudsakligen åt i fråga om vattenhalt; respektive uttryck ska användas enligt vad som är lämpligt.

(²) Benämningen ska kompletteras med växtens artnamn.

5. Andra frön och frukter samt produkter därav

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.1.1	Ekollon	Hela frukter av ek, <i>Quercus robur</i> L., bergek, <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., korkek av <i>Quercus suber</i> L. eller andra arter av släktet <i>Quercus</i> .	
5.1.2	Skalade ekollon	Produkt som erhålls genom skalning av ekollon.	Råprotein Växttråd
5.2.1	Mandel	Hel eller krossad frukt av <i>Prunus dulcis</i> , med eller utan skal.	
5.2.2	Mandelskal	Produkt som erhålls genom att mandelfrön skalas, varefter skalen fysiskt avskiljs från kärnorna och mals.	Växttråd
5.2.3	Mandelkärnexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av mandelkärnor.	Råprotein Växttråd
5.3.1	Anisfrö	Frön av <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Torkad äppelpressmassa [Torkade äppelpressrester]	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.	Växttråd
5.4.2	Pressad äppelpressmassa [Pressade äppelpressrester]	Blöt produkt som erhålls vid framställningen av äppeljuice eller vid ciderframställning. Den består huvudsakligen av pressmassa av äpplets innanmäte och yttre skal som pressas.	Växttråd
5.4.3	Äppelmelass	Produkt som erhålls efter utvinning av pektin från äppelpressmassa.	Råprotein Växttråd Råolja och råfett, om > 10 %
5.5.1	Sockerbetsfrön	Frön av sockerbeta.	
5.6.1	Bovete	Frön av <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Boveteskal och bovetekli	Produkt som erhålls vid malning av bovetekärnor.	Växttråd
5.6.3	Boveteklimjöl	Produkt från mjölframställning, som erhålls från sållat bovete. Den består huvudsakligen av frövitamin 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	Rödkålsfrö	Frön av <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Kanariegräsfrö	Frön av <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Kumminfrö	Frön av <i>Carum carvi</i> L.	

5.12.1	Hela eller krossade kastanjer	Produkt från framställningen av kastanjemjöl, huvudsakligen bestående av frövita, med fina fragment av höljena och några få rester av kastanj (<i>Castanea</i> spp.).	Råprotein Växtråd
5.13.1	Citruspressmassa ⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter, <i>Citrus</i> (L.) spp., eller vid framställningen av citrusjuice. Får innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol i kombination, på vattenfri basis.	Växtråd
5.13.2	Torkad citruspressmassa ⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter eller vid framställning av citrusjuice och som därefter torkas. Får innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol i kombination, på vattenfri basis.	Växtråd
5.14.1	Rödklöverfrö	Frön av <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Vitklöverfrö	Frön av <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Kaffebönskal	Produkt som erhålls från skalade frön av kaffeplantan.	Växtråd
5.16.1	Blåklintsfrö	Frön av <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Gurkfrö	Frön av <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Cypressfrö	Frön av <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dadelfrukt	Frukt av <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	Dadelfrö	Hela frön av <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Växtråd
5.20.1	Fänkålsfrö	Frön av <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Fikonfrukt	Frukt av <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Fruktkärnor ⁽²⁾	Produkt som består av de inre, ätliga fröna av en nöt eller stenfruktskärna.	
5.22.2	Fruktpressmassa ⁽²⁾	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré.	Växtråd
5.22.3	Torkad fruktpressmassa ⁽²⁾	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré och därefter torkas.	Växtråd
5.23.1	Kryddkrasse	Frön av <i>Lepidium sativum</i> L.	Växtråd
5.24.1	Gräsfrö	Frön från växtfamiljerna gräs (<i>Poaceae</i>), halvgräs (<i>Cyperaceae</i>) och tågväxter (<i>Juncaceae</i>).	
5.25.1	Druvkärnor	Kärnor från <i>Vitis</i> L. som separerats från druvpressmassa och som inte genomgått oljeutvinning.	Råfett Växtråd
5.25.2	Druvkärnmjöl	Produkt som erhålls vid extraktion av olja ur druvkärnor.	Växtråd
5.25.3	Druvpressmassa	Druvpressrester som snabbt torkats efter extraktion av alkohol och i möjligaste mån befriats från druvstjälkar och kärnor.	Växtråd
5.25.4	Vattenlösliga restprodukter av druvkärnor	Produkt som erhålls från druvkärnor efter framställning av druvjuice. Innehåller huvudsakligen kolhydrater.	Växtråd

5.26.1	Hasselnöt	Hel eller krossad frukt av <i>Corylus</i> (L.) spp., med eller utan skal.	
5.26.2	Hasselnötsexpeller ⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av hasselnötskärnor.	Råprotein Växttråd
5.27.1	Pektiner	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. Får innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol i kombination, på vattenfri basis. Pektin består främst av de ofullständiga metylestrarna av polyuronsyra och deras ammonium-, natrium-, kalium- och kalciumsalter.	
5.28.1	Perillafrö	Frön av <i>Perilla frutescens</i> L. och malda produkter därav.	
5.29.1	Pinjenöt	Frön av <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistaschmandel	Frukt av <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Plantagofrö	Frön av <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Rädisfrö	Frön av <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spenatfrö	Frön av <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Tistelfrö	Frön av <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatpressmassa [Tomatpressrester]	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	Röllikafrö	Frön av <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Aprikoskärnexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av aprikoskärnor (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Den får innehålla vätecyanid	Råprotein Växttråd
5.38.1	Svart spiskumminexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön av svart spiskummin (<i>Bunium persicum</i> L.).	Råprotein Växttråd
5.39.1	Gurkörtfröexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön av gurkört (<i>Borago officinalis</i> L.).	Råprotein Växttråd
5.40.1	Nattljusexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av frön av nattljus (<i>Oenothera</i> L.).	Råprotein Växttråd
5.41.1	Granatäppleexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av granatäpplefrön (<i>Punica granatum</i> L.).	Råprotein Växttråd
5.42.1	Valnötskärnexpeller⁵	Produkt från oljeutvinning, som erhålls genom pressning av valnötskärnor (<i>Juglans regia</i> L.).	Råprotein Växttråd

(¹) Ordet "citrus" ska ersättas med benämningen på arten av citrusfrukt.

(²) Ordet "frukt" ska ersättas med benämningen på frukten av växtarten, beroende på vad som är lämpligt.

6. Vallfoder, inbegripet grovfoder, och produkter därav

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
6.1.1	Betblad	Blad av <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Spannmålsväxter¹¹	Hela plantor av spannmålsarter eller delar därav.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.3.1	Spannmålshalm¹¹	Halm från spannmål.	
6.3.2	Behandlad spannmålshalm¹¹	Produkt som erhålls genom lämplig behandling av halm från spannmål.	Natrium, om behandlad med NaOH
6.4.1	Klövermjöl	Produkt som erhålls genom torkning och malning av klöver, <i>Trifolium</i> spp. Den får innehålla upp till 20 % lusern (<i>Medicago sativa</i> L. och <i>Medicago var. Martyn</i>) eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som klövern.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.5.1	Vallfodermjöl⁽¹⁾ [Gräsmjöl]⁽¹⁾ [Grönmjöl]⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom torkning och malning samt i vissa fall komprimering av foderväxter. ⁽²⁾	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.6.1	Hö	Alla sorters gräs eller baljväxter eller örter, fälttorkade eller artificiellt torkade.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.6.2	Torkat gräs, torkade örter, torkade baljväxter	Produkt som erhålls från gräs, örter eller baljväxter som har dehydrerats på artificiell väg (oberoende av form).	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.6.3	Gräs, örter, baljväxter [Grönt vallfoder]	Färsk biomassa bestående av gräs, baljväxter eller örter	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.6.4	Grönt ensilage	Ensilerad biomassa från åkermark och gräsmark som består av alla sorters gräs, baljväxter eller örter.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.6.5	Hösilage	Ensilerade eller torkade jordbruksgrödor som består av gräs, baljväxter eller örter med en torrs substanshalt på minst 50 %, förpackade i balar eller lagrade i silor.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrs substans
6.7.1	Hampamjöl	Mjöl från stammar av hampa av sorter av <i>Cannabis sativa</i> L. med ett THC-innehåll < 0,2 % enligt den kvantifieringsmetod som fastställs i förordning (EU) nr 639/2014.	Råprotein
6.7.2	Hampafiber	Produkt som erhålls genom mekanisk bearbetning av stammar av hampa av sorter av <i>Cannabis sativa</i> L. med ett THC-innehåll < 0,2 % enligt den kvantifieringsmetod som fastställs i förordning (EU) nr 639/2014.	Växttråd
6.8.1	Bondbönshalm [Åkerbönshalm/Hästabönshalm]	Halm av bondböna (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. och var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.).	

6.9.1	Linhalm	Halm av lin (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Lusern [Alfalfa]	Plantor av <i>Medicago sativa</i> L. och <i>Medicago</i> var. <i>Matyn</i> eller delar därav.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.2	Fälttorkad lusern [Fälttorkad alfalfa]	Lusern, fälttorkad.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.3	Hetluftstorkad lusern [Hetluftstorkad alfalfa] [Dehydrerad lusern]	Lusern som dehydrerats på artificiell väg, oberoende av form.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.4	Extruderad lusern [Extruderad alfalfa]	Alfalfapellets som har extruderats.	
6.10.5	Lusernmjöl⁽³⁾ [Alfalfamjöl⁽⁶⁾]	Produkt som erhålls genom torkning och malning av lusern. Produkten får innehålla upp till 20 % klöver eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som lusernen.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.6	Lusernpressrester [Alfalfapressrester]	Torkad produkt som erhålls genom pressning av växtsaften från lusern.	Råprotein Växttråd
6.10.7	Lusernproteinkoncentrat [Alfalfaproteinkoncentrat]	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	Vattenlösliga restprodukter av lusern	Produkt som erhålls efter proteinextraktion från växtsaft av lusern.	Råprotein
6.11.1	Majsensilage	Ensilerade plantor eller växtdelar av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1	Ärthalm	Halm av <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Rapshalm⁷	Halm av <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., 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.).	

(¹) Benämningen får kompletteras med växtens artnamn.

(²) Med undantag för *Cannabis sativa* L.

(³) Termen "mjöl" får ersättas med "pellets". Uppgift om torkningsmetod får ingå i benämningen.

7. Andra växter, alger, svampar och produkter därav

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
7.1.1	Alger⁽¹⁾	Alger, levande eller bearbetade, inklusive färska, kylda eller frysta alger. Får innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska Jod, om > 100 ppm

7.1.2	Torkade alger ⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom torkning av alger. Produkten får ha tvättats för att minska jodhalten och algerna ha inaktiverats. Får innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska Jod, om > 100 ppm
7.1.3	Algmjöl ⁽¹⁾	Produkt från algoljeutvinning, som erhålls genom extraktion av alger. Algerna har inaktiverats. Får innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska Jod, om > 100 ppm
7.1.4	Algolja ⁽¹⁾	Olja som erhålls genom extraktion ur alger. Får innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
7.1.6	Tångmjöl ⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom torkning och krossning av större algar, särskilt röd-, brun- eller grönalger. Produkten får ha tvättats för att minska jodhalten. Får innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska Jod, om > 100 ppm
7.1.7	Algmjöl från <i>Asparagopsis</i>	Produkt som erhålls genom torkning och krossning av större algar av släktet <i>Asparagopsis</i> . Får tvättas för att minska jod- och bromhalten.	Råprotein Råfett Råaska Jod, om > 100 ppm
7.2.1	Torkad svamp ⁽¹⁾	Torkad svamp och/eller mycelium från ätliga svampar, rik på fiber, aminosyror och polysackarider.	Växtråd Råprotein
7.3.1	Bark ⁽¹⁾	Rensad och torkad bark av trä eller buskar.	Växtråd
7.4.1	Torkade blommor ¹⁵ ⁽¹⁾	Alla delar av torkade blommor av ätbara växter och fraktioner därav.	Växtråd
7.5.1	Torkad broccoli	Produkt som erhålls genom torkning av växten <i>Brassica oleracea</i> L. efter tvättning, minskning av storleken (hackning, omvandling till flingor osv.) och avlägsnande av vatteninnehåll.	
7.6.1	Sockerrörsmelass	Sirapsaktig produkt som erhålls vid framställning eller raffinering av socker från <i>Saccharum</i> L. Får innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel, 0,5 % antiscalingmedel, 3,5 % sulfat och 0,25 % sulfid.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
7.6.2	Delvis avsockrad sockerrörsmelass	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	(Rör)socker [Sackaros]	Socker som extraherats från sockerrör med hjälp av vatten.	
7.6.4	Sockerrörblast	Produkt som erhålls vid extraktion av socker från sockerrör med hjälp av vatten. Den består huvudsakligen av fiber.	Växtråd
7.7.1	Torkade blad ¹⁵ ⁽¹⁾	Torkade blad av ätbara växter och fraktioner därav.	Växtråd
7.8.1	Lignocellulosa	Produkt som erhålls genom mekanisk bearbetning av rått naturligt torkat trä, huvudsakligen bestående av lignocellulosa.	

7.8.2	Pulvercellulosa	Produkt som erhålls genom nedbrytning, separation av lignin och ytterligare rensning till cellulosa av vegetabiliska fibrer ⁽¹⁾ i obehandlat trä och som modifieras endast genom mekanisk bearbetning. NDF-värde på minst 87 %.	
7.9.1	Lakritsrot	Rot av <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mynta	Produkt som erhålls 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	Torkad spenat	Produkt som erhålls genom torkning av växten <i>Spinacia oleracea</i> L., oberoende av form.	
7.12.1	Yucca schidigera	Pulveriserad produkt som erhålls från stammar av <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Växtråd
7.12.2	Saft från Yucca schidigera	Produkt som erhålls genom hackning och pressning av stammar från <i>Yucca schidigera</i> , som huvudsakligen består av kolhydrater.	
7.13.1	Vegetabiliskt kol [Träkol]	Produkt som erhålls genom förkolning av vegetabiliskt material.	
7.14.1	Trä⁽¹⁾	Kemiskt obehandlat trä eller träfibrer därav.	Växtråd
7.14.2	Trämelass⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom uppvärmning och pressning av obehandlat råträ, huvudsakligen bestående av xylos.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
7.15.1	Mjöl av <i>Solanum glaucophyllum</i>	Produkt som erhålls genom torkning och malning av bladen från <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Växtråd Vitamin D ₃

(¹) Benämningen ska i tillämpliga fall kompletteras med växtens, svampens eller algens artnamn. Om den erhållna foderråvaran till mer än 5 % innehåller andra arter ska även dessa arter anges.

8. Mjolkprodukter och produkter därav

Foderråvarorna i detta kapitel ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och de särskilda kraven för mjölk, råmjölk och vissa andra produkter som framställs av mjölk i bilaga X till förordning (EU) nr 142/2011.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
8.1.1	Smör och smörprodukter	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	Kärnmjöl/ kärnmjölspulver⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom kärning av smör från grädde eller genom liknande bearbetningar.	Råprotein Råfett Laktos Vattenhalt, om > 6 %

		<p>Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametrafosfat), difosfater (t.ex. tetra-natriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lätttrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	
8.3.1	Kasein	Produkt som erhålls genom torkning av kaseinet som fällts ut ur skummjolk eller kärnmjolk med hjälp av syror eller löpe.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Produkt extraherad från ostmassa eller kasein genom användning av neutraliserande ämnen och torkning.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.5.1	Ost och ostprodukter	Ost och produkter framställda av ost samt av mjölkbaserade produkter.	Råprotein Råfett
8.6.1	Råmjolk/ råmjölkpulver⁽¹⁾	Den vätska som utsöndras av bröstkörtlarna hos mjölkproducerande djur upp till fem dagar efter nedkomst.	Råprotein
8.7.1	Mejeribiprodukter	<p>Produkter som erhålls vid produktionen av mejeriprodukter (däribland slam från centrifugering eller separering, gräsmjolk och mjölkmineraler).</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametrafosfat), difosfater (t.ex. tetra-natriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, 	Vattenhalt Råprotein Råfett Total sockerhalt, uttryckt som sackaros

		— upp till 2 % lätt rinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikaliumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper.	
8.8.1	Fermenterade mjölkprodukter	Produkter som framställs genom fermentering av mjölk (t.ex. yoghurt).	Råprotein Råfett
8.9.1	Laktos	Det socker som separeras från mjölken eller vasslen genom rening och torkning.	Vattenhalt, om > 5 %
8.10.1	Mjölk/mjölkpulver¹⁸	Normalt juversekret som erhålls vid en eller flera mjölkningar.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
8.11.1	Skummjölk/ skummjökspulver⁽¹⁾	Mjölk vars fettnnehåll har minskats genom separering.	Råprotein Vattenhalt, om > 5 %
8.12.1	Mjölfett	Produkt som erhålls genom skumning av mjölk.	Råfett
8.13.1	Mjölkproteinpulver⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom torkning av proteinföreningar som extraherats ur mjölken genom kemisk eller mekanisk behandling.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
8.14.1	Kondenserad och avdunstad mjölk samt produkter därav	Kondenserad och avdunstad mjölk samt produkter som erhållits genom framställning eller bearbetning av dessa produkter.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
8.15.1	Mjölkpermeat/ mjölkpermeatpulver⁽¹⁾	Produkt som erhålls från den flytande fasen av (ultra-, nano- eller mikro)filtrering av mjölk och från vilken laktos delvis får ha avlägsnats. Omvänd osmos får tillämpas	Råaska Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.16.1	Mjölkrentat/ mjölkrentatpulver⁽¹⁾	Produkt som kvarstannar på membranet vid (ultra-, nano- eller mikro)filtrering av mjölk.	Råprotein Råaska Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.17.1	Vassle/vasslepulver⁽¹⁾	Produkt från ost-, kvarg- eller kaseinframställning eller liknande bearbetning. Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametrafosfat), difosfater (t.ex. tetra-natriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen,	Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 % Råaska

		<ul style="list-style-type: none"> — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	
8.18.1	Laktosreducerad vassle/ laktosreducerat vasslepulver ⁽¹⁾	<p>Vassle från vilken laktosen delvis har avlägsnats. Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	<p>Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 % Råaska</p>
8.19.1	Vassleprotein/ vassleproteinpulver ⁽¹⁾	<p>Produkt som erhålls genom torkning av de vassleprotein-komponenter som extraherats ur vasslen genom kemisk eller mekanisk behandling. Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	<p>Råprotein Vattenhalt, om > 8 %</p>

8.20.1	Demineraliserad, laktosreducerad vassle/ demineraliserat, laktosreducerat vasslepulver ⁽¹⁾	<p>Vassle från vilken laktos och mineraler delvis har avlägsnats.</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	<p>Råprotein Laktos Råaska Vattenhalt, om > 8 %</p>
8.21.1	Vasslepermeat/ vasslepermeatpulver ⁽¹⁾	<p>Produkt som erhålls från den flytande fasen av (ultra-, nano- eller mikro)filtrering av vassle och från vilken laktos delvis har avlägsnats. Omvänd osmos får tillämpas</p> <p>Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	<p>Råaska Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 %</p>
8.22.1	Vassleretentat/ vassleretentatpulver ⁽¹⁾	<p>Produkt som bibehålls på membranet vid (ultra-, nano- eller mikro)filtrering av vassle.</p>	<p>Råprotein Råaska Laktos Vattenhalt, om > 8 %</p>

		<p>Vid särskild beredning som foderråvara får den innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningssegenskaper. 	
--	--	---	--

(¹) Uttrycken är inte synonymer och skiljer sig huvudsakligen åt i fråga om vattenhalt; respektive uttryck ska användas enligt vad som är lämpligt. Termen "pulver" innebär en vattenhalt under 12 % och får ersätta termen "torkad" eller "koncentrerad och torkad".

9. Produkter av landdjur och produkter därav

Foderråvarorna i detta kapitel ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009. Foderråvarornas benämning ska kompletteras med en uppgift enligt bilaga X eller bilaga XIII till förordning (EU) nr 142/2011 eller bilaga IV till förordning (EG) nr 999/2001 för att klargöra de särskilda kraven och en tydlig identifiering när det gäller användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
9.1.1	Animaliska biprodukter (¹)	Hela eller delar av varmblodiga landdjur, färska, frysta, beredda, syrabehandlade eller torkade.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 8 %
9.2.1	Djurfett (²)	Produkt bestående av fett från landdjur, inklusive andra ryggradslösa djur än sådana som är patogena för människor och djur i alla olika livsstadier. Om den extraheras med lösningsmedel får den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
9.3.1	Biprodukter från biodling (³)	Honung, bivax, bidrottninggelé, propolis, pollen, bearbetad eller obearbetad.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
9.4.1	Bearbetat animaliskt protein (²)	Produkt som erhålls genom uppvärmning, torkning och malning av hela eller delar av landdjur, inklusive ryggradslösa djur i alla olika livsstadier, från vilka fett delvis får ha avlägsnats genom extraktion eller mekanisk separation. Om den extraheras med lösningsmedel får den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %

9.5.1	Proteiner från gelatinframställning ^(?)	Torkade animaliska proteiner som härrör från framställning av gelatin som erhållits från råvaror i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.6.1	Hydrolyserade animaliska proteiner ^(?)	Polypeptider, peptider och aminosyror samt blandningar därav, vilka erhållits genom hydrolys av animaliska biprodukter, som kan koncentreras genom torkning.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.7.1	Blodmjöl ^(?)	Produkt som härrör från värmebehandling av blod från slaktade varmblodiga djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.8.1	Blodprodukter ⁽¹⁾	Produkter härrörande från blod eller blodfraktioner av slaktade varmblodiga djur; produkterna omfattar torkad/djupfryst/flytande plasma, torkat helblod, torkade/djupfrysta/flytande röda blodkroppar eller fraktioner därav samt blandningar.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.9.1	Återanvänt köks- och matavfall [Återvunnet köks- och matavfall]	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	Kollagen ^(?)	Proteinbaserad produkt som härrör från djurben, hudar, skinn och senor.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.11.1	Fjädermjöl	Produkt som erhålls genom torkning och malning av fjädrar av slaktade djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.12.1	Gelatin ^(?)	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	Fettgrevar ^(?)	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 får den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.14.1	Produkter av animaliskt ursprung ⁽¹⁾	Före detta livsmedel som innehåller djurprodukter; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta, eller torkade produkter.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 8 %
9.15.1	Ägg	Hela ägg av <i>Gallus gallus</i> L. med eller utan skal.	
9.15.2	Äggvita	Produkt som erhålls från ägg efter separation av skal och gula, pastöriserad och eventuellt denaturerad.	Råprotein Metod för denaturering där så är tillämpligt
9.15.3	Torkade äggprodukter	Produkter bestående av pastöriserade torkade ägg, utan skal, eller en blandning av olika proportioner av torkad äggvita och torkad äggula.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %

9.15.4	Sokrat äggpulver	Torkade hela eller delar av ägg.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
9.15.5	Torkat äggskal	Produkt som erhålls från fjäderfäegg efter att innehållet (gula och vita) har avlägsnats. Skalen är torkade.	Råaska
9.16.1	Levande ryggradslösa landdjur ⁽¹⁾	Levande ryggradslösa landdjur, i alla olika livsstadier, andra än sådana arter som har negativa effekter för växters, djurs och människors hälsa.	
9.16.2	Döda ryggradslösa landdjur ⁽¹⁾	Döda ryggradslösa landdjur, andra än sådana arter som har negativa effekter för växters, djurs och människors hälsa, i alla olika livsstadier, som har eller inte har blivit föremål för behandling men som inte har bearbetats på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1069/2009.	Råprotein Råfett Råaska
9.17.1	Kolesterol från ullfett	Produkt som erhålls från ullfett (lanolin) genom förtvålning, separering och kristallisering. Innehåll av kolesterol, C ₂₇ H ₄₆ O: minst 90 %.	

⁽¹⁾ Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende märkning, handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i förordning (EU) nr 142/2011 (kapitel III i bilaga VIII) och om förteckningen används i märkningssyfte, ska benämningen, om det behövs för att tillhandahålla lämplig information, ersättas med

- djurartens namn och
- den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött (endast vid skelettmuskel)), och/eller
- livsstadiet (t.ex. larv) och/eller
- namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten (t.ex. fjäderfäfri)

eller, om det behövs för att tillhandahålla lämplig information, kompletteras med

- djurartens namn och/eller
- den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött (endast vid skelettmuskel)), och/eller
- livsstadiet (t.ex. larv) och/eller
- namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten.

⁽²⁾ Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende märkning, handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i förordning (EU) nr 142/2011 (kapitel III i bilaga VIII) och förordning (EG) nr 999/2001 (bilaga IV) och om förteckningen används i märkningssyfte, ska benämningen, om det behövs för att tillhandahålla lämplig information, kompletteras med

- den bearbetade djurarten (t.ex. svin, idisslare, fjäderfä, insekt) och/eller
- livsstadiet (t.ex. larv) 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. fjäderfäfri).

⁽³⁾ Benämningen ska ersättas med den specifika produktens benämning, beroende på vad som är tillämpligt.

10. Fisk, andra vattenlevande djur och produkter framställda därav

Foderråvarorna i detta kapitel ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011 och kan omfattas av användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
10.1.1	Vattenlevande ryggradslösa djur ⁽¹⁾	Hela eller delar av havs- eller sötvattenlevande ryggradslösa djur, i alla olika livsstadier, andra arter än sådana som är patogena för människor och djur.	Råprotein Råfett Råaska
10.2.1	Biprodukter från vattenlevande djur ⁽¹⁾	Härrörande från anläggningar som bereder eller framställer produkter för mänsklig konsumtion.	Råprotein Råfett Råaska
10.3.1	Skaldjursmjöl ⁽²⁾	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av hela eller delar av skaldjur, inklusive vilda och odlade räkor.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
10.4.1	Fisk ⁽²⁾	Hel fisk eller fiskdelar: färsk, fryst, beredd, syrabehandlad eller torkad.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
10.4.2	Fiskmjöl ⁽²⁾	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av hel fisk eller fiskdelar och till vilken vattenlösliga restprodukter av fisk får ha återtillsatts före torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.3	Vattenlösliga restprodukter av fisk	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	Hydrolysat av fiskprotein	Produkt som erhålls genom hydrolys av hel fisk eller fiskdelar, som kan koncentreras genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.5	Fiskbensmjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av fiskdelar. Den består huvudsakligen av fiskben.	Råaska
10.4.6	Fiskolja	Olja som erhålls från hel fisk eller fiskdelar, följd av centrifugering för att avlägsna vatten (artspecifika uppgifter får ingå, t.ex. torskleverolja).	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
10.4.7	Hydrogenerad fiskolja	Olja som erhålls genom hydrogenering av fiskolja.	Vattenhalt, om > 1 %
10.4.8	Fiskoljestearin [Kylseparerad fiskolja]	Fraktion av fiskolja med en hög andel mättade fetter som erhållits vid raffinering av rå fiskolja till raffinerad fiskolja med hjälp av kylseparering där mättade fetter stelnar och därefter insamlas.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
10.5.1	Krillolja	Olja som erhålls från havsplankton (krill) som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %

10.5.2	Hydrolysat av krillproteinkoncentrat	Produkt som erhålls genom enzymhydrolys av hel krill eller krilldelar, ofta koncentrerad genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.6.1	Ringmaskmjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning och torkning av hel eller delar av marin ringmask, inklusive <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Råfett Aska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.7.1	Zooplanktonmjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av marina zooplankton, t. ex. krill.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.7.2	Zooplanktonolja	Olja som erhålls från marina zooplankton som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %
10.8.1	Blötdjursmjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning och torkning av hela eller delar av blötdjur, inklusive bläckfisk och musslor.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.9.1	Bläckfiskmjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av hel bläckfisk eller bläckfiskdelar.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.10.1	Sjöstjärnemjöl	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av hel <i>Asteroidea</i> eller delar av <i>Asteroidea</i> .	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.11.1	Mjöl av havslevande ryggradslösa djur ⁽¹⁾	Produkt som erhålls genom uppvärmning, pressning och torkning av hela eller delar av havslevande ryggradslösa djur.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %

(¹) Benämningen ska kompletteras med djurets artnamn.

(²) Benämningen ska i lämpliga fall kompletteras med djurets artnamn när produkten har framställts av odlad fisk/odlade skaldjur.

11. Mineraler och produkter därav

Foderråvarorna i detta kapitel som innehåller animaliska biprodukter ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011 och kan omfattas av användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.1.1	Kalciumkarbonat ⁽¹⁾ [Kalksten]	Produkt som erhålls genom malning av produkter som innehåller kalciumkarbonat (CaCO ₃), t.ex. kalksten, eller genom fällning i sur lösning. Får innehålla upp till 0,25 % propylenglykol. Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.2	Kalkhaltiga marina skal	Naturligt förekommande produkt som erhålls från marina snäckor, malda eller granulerade, såsom ostronskal eller snäckskal.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.3	Kalcium- och magnesiumkarbonat	Naturlig blandning av kalciumkarbonat (CaCO ₃) och magnesiumkarbonat (MgCO ₃). Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.4	Kalkhaltiga havsalger (maerl)	Naturligt förekommande produkt som erhålls från kalkhaltiga havsalger, malda eller granulerade.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.5	Skorpalg	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	Kalciumklorid	Kalciumklorid (CaCl ₂) och dess hydrerade former. Får innehålla upp till 0,2 % bariumsulfat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.7	Kalciumhydroxid ⁽²⁾	Kalciumhydroxid (Ca(OH) ₂). Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.8	Vattenfritt kalciumsulfat	Vattenfritt kalciumsulfat (CaSO ₄) som erhålls genom malning av vattenfritt kalciumsulfat eller dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.9	Kalciumsulfathemihydrat	Kalciumsulfathemihydrat (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) som erhålls genom delvis dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.10	Kalciumsulfatdihydrat	Vattenfritt kalciumsulfatdihydrat (CaSO ₄ × 2H ₂ O) som erhålls genom malning av kalciumsulfatdihydrat eller hydrering av kalciumsulfathemihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %

11.1.11	Kalciumsalter av organiska syror ⁽³⁾	Kalciumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer. ⁽⁴⁾	Kalcium Organisk syra
11.1.12	Kalciumoxid	Kalciumoxid (CaO) som erhålls vid bränning av naturligt förekommande kalksten. Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.13	Kalciumglukonat	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 %
11.1.14	Kalciumkelat ⁽⁵⁾	$\text{Ca}(x)_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$ (x) = anjon av aminosyror från sojaproteinhydrolysat eller syntetiska aminosyror som godkänts som fodertillsats. Kelatbildningen av katjonen bekräftas med högst 10 % molekyler som överstiger 1 500 dalton och en lämplig analysmetod som bekräftar foderråvarans kelatstruktur. Får innehålla upp till 40 % klorid.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.15	Kalciumsulfat/ kalciumkarbonat	Produkt som erhålls vid framställning av natriumkarbonat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.16	Kalciumpidolat	L-kalciumpidolat ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Får innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.17	Kalciumkarbonat/ magnesiumoxid	Produkt som erhålls genom uppvärmning av naturligt kalcium och magnesium som innehåller substanser som dolomit. Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Magnesium
11.1.18	Dubbelsalt av kalciumnitrat	$5 \text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \times \text{NH}_4\text{NO}_3 \times 10 \text{H}_2\text{O}$. Härrör från en kemisk syntes av kalciumkarbonatbergart och salpetersyra.	Kalcium Kväve
11.2.1	Magnesiumoxid	Bränd magnesiumoxid (MgO), minst 70 % MgO.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 15 % Järninnehåll som Fe_2O_3 , om > 5 %
11.2.2	Magnesiumsulfatheptahydrat	Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfatmonohydrat	Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.4	Vattenfritt magnesiumsulfat	Vattenfritt magnesiumsulfat (MgSO_4).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 10 %

11.2.5	Magnesiumpropionat	Magnesiumpropionat ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesium
11.2.6	Magnesiumklorid	Magnesiumklorid ($MgCl_2$) eller lösning erhållen genom naturlig koncentration av havsvatten efter utfällning av natriumklorid.	Magnesium Klor Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.7	Magnesiumkarbonat	Naturligt magnesiumkarbonat ($MgCO_3$).	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxid	Magnesiumhydroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfat	Kaliummagnesiumsulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n= 4,6).	Magnesium Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalter av organiska syror ⁽³⁾	Magnesiumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer ⁽⁴⁾ .	Magnesium Organisk syra
11.2.11	Magnesiumglukonat	Magnesiumsalt av glukonsyra allmänt uttryckt som $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ och dess hydrerade former.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.2.12	Magnesiumkelat ⁽⁵⁾	$Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$. (x) = anjon av aminosyror från sojaproteinhydrolysat eller syntetiska aminosyror som godkänts som fodertillsats. Kelatbildningen av katjonen bekräftas med högst 10 % molekyler som överstiger 1 500 dalton och en lämplig analysmetod som bekräftar foderråvarans kelatstruktur. Får innehålla upp till 55 % klorid och/eller sulfat.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.2.13	Magnesiumpidolat	Magnesium-L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Får innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.1	Dikalciumfosfat ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾ [Kalciumväteortofosfat]	Kalciummonovätefosfat som erhålls från ben eller oorganiska källor ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 eller 2). Ca/P > 1,2 Får 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	Monodikalciumfosfat	Produkt som består av dikalciumfosfat och monokalciumfosfat ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 eller 1). 0,8 < Ca/P < 1,3	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.3	Monokalciumfosfat [Kalciumtetravätediortofosfat]	Kalciumdivätefosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n=0 eller 1). Ca/P < 0,9	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

11.3.4	Trikalciumfosfat (?) [Trikalciumortofosfat]	Trikalciumfosfat från ben eller oorganiska källor ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) eller hydroxylapatit ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalcium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.5	Kalciummagnesiumfosfat	Kalciummagnesiumfosfat ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	Kalcium Magnesium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.6	Avfluorerat fosfat	Produkt som erhålls från oorganiska källor, kalcinerat och ytterligare värmebehandlat.	Totalfosfor Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.7	Dikalciumpyrofosfat [Dikalciumdifosfat]	Dikalciumpyrofosfat ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) från ben eller oorganiska källor.	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.8	Magnesiumfosfat	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	Natriumkalciummagnesiumfosfat	Produkt bestående av natriumkalciummagnesiumfosfat.	Totalfosfor Magnesium Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.10	Mononatriumfosfat [Natriumdiväteortofosfat]	Mononatriumfosfat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1$ eller 2).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.11	Dinatriumfosfat [Dinatriumväteortofosfat]	Dinatriumfosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 2, 7$ eller 12).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.12	Trinatriumfosfat [Trinatriumortofosfat]	Trinatriumfosfat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ eller 12).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

11.3.13	Natriumpyrofosfat [Tetranatriumdifosfat]	Natriumpyrofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ eller 10).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.14	Monokaliumfosfat [Kaliumdiväteortofosfat]	Monokaliumfosfat (KH_2PO_4).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.15	Dikaliumfosfat [Dikaliumväteortofosfat]	Dikaliumfosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 3$ eller 6)	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.16	Kalciumnatriumfosfat	Kalciumnatriumfosfat (CaNaPO_4).	Totalfosfor Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.17	Monoammoniumfosfat [Ammoniumdiväteortofosfat]	Monoammoniumfosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Totalkväve Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.18	Diammoniumfosfat [Diammoniumväteortofosfat]	Diammoniumfosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Totalkväve Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyfosfat [Pentanatriumtrifosfat]	Natriumtripolyfosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ eller 6).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.20	Natriummagnesiumfosfat	Natriummagnesiumfosfat (MgNaPO_4).	Totalfosfor Magnesium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypofosfit	Magnesiumhypofosfit (Mg) (H_2PO_2) ₂ × 6H ₂ O).	Magnesium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.22	Benmjöl, fritt från limämne	Steriliserade och malda ben, fria från limämne och fett.	Totalfosfor Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.23	Benaska	Mineralrester från bränning, förbränning eller förgasning av animaliska biprodukter.	Totalfosfor Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 10 %

11.3.24	Kalciumpolyfosfat	Heterogena blandningar av kalciumsalter av kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.25	Kalciumdivätedifosfat	Monokalciumdivätepyrofosfat ($CaH_2P_2O_7$).	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.26	Magnesiumdivätepyrofosfat	Magnesiumdivätepyrofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Framställs 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	Dinatriumdivätedifosfat	Dinatriumdivätedifosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.28	Trinatriumdifosfat	Trinatriummonovätedifosfat (vattenfritt: $Na_3HP_2O_7$, monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 eller 9).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.29	Natriumpolyfosfat [Natriumhexametafosfat]	Heterogena blandningar av natriumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.30	Trikaliumfosfat	Trikaliummonofosfat ($K_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1, 3, 7 eller 9).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.31	Tetrakaliumdifosfat	Tetrakaliumdifosfat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 eller 3).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.32	Pentakaliumtrifosfat	Pentakaliumtrifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.33	Kaliumpolyfosfat	Heterogena blandningar av kaliumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

11.3.34	Kalciumnatriumpolyfosfat	Kalciumnatriumpolyfosfat	Totalfosfor Natrium Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.4.1	Natriumklorid ⁽¹⁾	Natriumklorid (NaCl) eller produkt som erhålls genom avdunstning och kristallisering av saltlake (mättat eller reducerat i en annan process) (vakuumsalt) eller avdunstning av havsvatten (havssalt och solhavssalt) eller malning av bergssalt.	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.2	Natriumbikarbonat [Natriumvätekarbonat]	Natriumbikarbonat (NaHCO ₃).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.3	Natrium/ammonium(bi) karbonat [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	Natriumkarbonat	Natriumkarbonat (Na ₂ CO ₃).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.5	Natriumsekvikarbonat [Trinatriumvätedikarbonat]	Natriumsekvikarbonat (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Natriumsulfat (Na ₂ SO ₄). Får innehålla upp till 0,3 % metionin.	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.7	Natriumsalter av organiska syror ⁽³⁾ ⁽⁸⁾	Natriumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer ²⁷ .	Natrium Organisk syra
11.4.8	Natriumglukonat	Natriumsalt av glukonsyra allmänt uttryckt som Na(C ₆ H ₁₁ O ₇) och dess hydrerade former.	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.1	Kaliumklorid	Kaliumklorid (KCl) eller produkt som erhålls genom avdunstning av saltvatten eller malning av naturliga kaliumkloridkällor.	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfat	Kaliumsulfat (K ₂ SO ₄).	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.3	Kaliumkarbonat	Kaliumkarbonat (K ₂ CO ₃).	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.4	Kaliumbikarbonat [Kaliumvätekarbonat]	Kaliumbikarbonat (KHCO ₃)	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.5	Kaliumsalter av organiska syror ⁽³⁾ ⁽⁹⁾	Kaliumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer ⁽⁴⁾ .	Kalium Organisk syra

11.5.6	Kaliumpidolat	Potassium L-pidolate ($C_5H_6KNO_3$). Får innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.6.1	Svavelblomma	Pulver som erhålls från naturliga avlagringar av mineralen. Även en produkt som erhålls från oljeraffineringsproduktion såsom den utförs av svaveltillverkare.	Svavel
11.7.1	Attapulgit	Naturligt magnesiumaluminiumkiselmineral.	Magnesium
11.7.2	Kvarts	Naturligt förekommande mineral som erhålls genom malning av kvartskällor. Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	
11.7.3	Kristobalit	Kiseldioxid (SiO_2) som erhålls vid återkristallisering av kvarts. Får innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	
11.8.1	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$) som erhålls genom kemisk syntes. Får ges i form av en vattenlösning.	Kväve Svavel
11.8.3	Ammoniumsalter av organiska syror ⁽³⁾	Ammoniumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer ⁽⁴⁾ .	Kväve Organisk syra
11.8.4	Ammoniumlaktat ⁽²⁾	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). 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 7 % kväve. Får innehålla upp till 2 % fosfor, 2 % kalium, 0,7 % magnesium, 2 % natrium, 2 % sulfat, 0,5 % klorider, 5 % socker och 0,1 % skumdämpande kisel.	Kväve Råaska Kalium, om > 1,5 % Magnesium, om > 1,5 % Natrium, om > 1,5 %
11.8.5	Ammoniumacetat ⁽²⁾	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) i vattenlösning, innehållande minst 55 % ammoniumacetat.	Kväve
11.9.1	Flintgrus (för matsmältning)	Produkt som erhålls genom krossning av naturligt förekommande mineraler i grusform.	Partikelstorlek
11.9.2	Rödsten (för matsmältning)	Produkt som erhålls genom krossning och malning av produkter härrörande från lerbränning.	Partikelstorlek Vattenhalt, om > 2 %

⁽¹⁾ Uppgift om produktens ursprung får ersätta eller komplettera benämningen.

⁽²⁾ Får släppas ut på marknaden och användas till och med den 30 maj 2028 i enlighet med artikel 3 i förordning 2022/1104.

⁽³⁾ Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det i tillämpliga fall anges vilken fettsyra och/eller organisk syra som används.

⁽⁴⁾ Detta utesluter inte att specifika salter av organiska syror klassificeras som fodertillsatser.

- (⁵) Benämningen ska kompletteras med den aminosyra eller den källa till aminosyror som används.
- (⁶) Framställningsprocessen kan inkluderas i benämningen.
- (⁷) Benämningen ska i tillämpliga fall kompletteras med "av ben".
- (⁸) Natriumcitrat får släppas ut på marknaden och användas till och med den 30 maj 2028 i enlighet med artikel 3 i förordning 2022/1104.
- (⁹) Kaliumcitrat får släppas ut på marknaden och användas till och med den 30 maj 2028 i enlighet med artikel 3 i förordning 2022/1104.

12. Produkter och samprodukter som erhålls genom fermentering med hjälp av mikroorganismer

Foderråvaror vars nummer börjar med "12.1" är fermenteringsprodukter som erhålls från hela mikroorganismer eller delar därav. Foderråvaror vars nummer börjar med "12.2" är samprodukter från fermentering som huvudsakligen består av mikrobiell biomassa och de foderråvaror vars nummer börjar med "12.3" är andra samprodukter från fermentering.

Foderråvaror vars nummer börjar med "12.1" eller "12.2" får innehålla upp till 0,3 % skumdämpande medel, 1,5 % filtrerings-/klarningsmedel och 2,9 % propionsyra. Foderråvaror vars nummer börjar med "12.3" får innehålla upp till 0,6 % skumdämpande medel, 0,5 % antiscalingmedel och 0,2 % sulfiter.

Alla mikroorganismer (inklusive grobara sporer) som används för fermentering ska vara inaktiverade så att det inte finns några livsdugliga mikroorganismer i foderråvarorna.

Foderråvaror i detta kapitel som framställs av genetiskt modifierade mikroorganismer ska vara förenliga med förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.1.5	Jäst, inaktiverad [Bryggerijäst, inaktiverad, i förekommande fall]	Hel jäst (¹) och delar (²) därav som erhålls från <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (³), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> eller <i>Brettanomyces</i> ssp. på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 %: Råprotein Propionsyra, om > 0,5 %
12.1.9	Encelliga proteiner från svampar (⁴)	Fermenteringsprodukt som erhålls vid odling av <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> eller <i>Trichoderma viride</i> 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.	Råprotein Råaska Propionsyra, om > 0,5 %
12.1.10	Produkt från proteinrika <i>Bacillus subtilis</i>	Fermenteringsprodukt som erhålls vid odling av <i>Bacillus subtilis</i> 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.	Råprotein Råaska Propionsyra, om > 0,5 %

12.1.12	Jästprodukter	All jäst ³² och delar ⁽¹⁾ därav som erhålls genom krackning och/eller fraktionering av jästceller från <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽²⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> eller <i>Brettanomyces</i> ssp. på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 %
12.1.13	Encelliga proteiner från bakterier ⁽⁴⁾	Proteinprodukter som erhålls genom fermentering med bakterier på ett substrat/odlingsmedium som består av metanol (fermenterad med <i>Methylophilus methylotrophus</i>) eller naturgas (fermenterad med <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (tidigare kallad <i>Bacillus brevis</i>) och/eller <i>Bacillus firmus</i>) som kolkälla, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Råprotein Råaska
12.1.14	Inaktiverade bakterier och delar därav ⁽⁴⁾	Hela bakterier eller delar därav ⁽¹⁾ som erhålls från <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (tidigare kallad <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (tidigare kallad <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (tidigare kallad <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (tidigare kallad <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (tidigare kallad <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> eller <i>Streptococcus thermophiles</i> eller andra arter av bakterier godkända som fodertillsatser och fermenterade på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Råaska
12.2.8	Proteinrik bakteriebiomassa ⁽⁴⁾	Proteinrika samprodukter som erhålls vid framställningen av aminosyror, vitaminer, organiska syror, enzymer och/eller deras salter erhållna genom fermentering med <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 eller Lactobacillaceae på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler. Produkten får vara hydrolyserad.	Råprotein Råaska

12.2.9	Svampbiomassa ⁽⁴⁾	Proteinrika samprodukter som erhålls vid framställningen av produkter såsom enzymer, vitaminer och/eller organiska syror erhållna genom fermentering med <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> eller <i>Trichoderma reesei</i> på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Råprotein Råaska
12.3.1	Vinass [Kondenserad vattenlöslig melass]	Samprodukter som härrör från industriell bearbetning av must/vörter från mikrobiella fermenteringsprocesser såsom framställning av alkohol, organiska syror eller jäst. De består av den vätske- eller pastafraktion som erhålls efter separeringen av fermenteringsmusterna eller fermenteringsvörterna. Får även innehålla döda celler och/eller delar ⁽¹⁾ därav från de mikroorganismer som används vid fermenteringen.	Råprotein Substrat och i tillämpliga fall angivande av produktionsprocess
12.3.2	Samprodukter från framställning av (salter av) aminosyror ⁽⁴⁾	Samprodukter från framställning av aminosyror och deras salter genom fermentering med <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> eller <i>Corynebacterium melassecola</i> på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av främst vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Råprotein Råaska
12.3.3	Samprodukter från enzymframställning ⁽⁴⁾	Samprodukter från framställning av enzymer genom fermentering med <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> eller <i>Trichoderma reesei</i> på substrat/odlingsmedium som består av en kolkälla av vegetabiliskt ursprung, en kvävekälla av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, vitaminer och mineraler.	Råprotein Råaska
12.3.4	Bakteriell produkt, rik på polyhydroxibutyrat	Produkt som innehåller 3-hydroxibutyrat och 3-hydroxivalerat, framställd genom fermentering med <i>Cupriavidus necator</i> , och icke livsdugligt bakteriellt proteinmjöl som återstår från den producerande bakterie- och fermenteringsbuljongen.	Butyrat
12.3.5	Bakteriell produkt, rik på ammoniumlaktat ⁽⁴⁾	Produkt rik på ammoniumlaktat ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$) från fermentering med <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> och andra Lactobacillaceae, <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> eller <i>Bifidobacterium</i> spp., innehållande minst 5,6 % kväve.	Kväve Råaska Kalium, om > 1,5 % Magnesium, om > 1,5 % Natrium, om > 1,5 %

12.3.6	Samprodukt från framställning av glukondeltalaktos, rik på glukonsyra ⁽⁴⁾	Flytande samprodukt från kristallisering av glukondeltalaktos av livsmedelkvalitet som erhålls genom fermentering med <i>Gluconobacter oxydans</i> eller <i>Aspergillus niger</i> . Innehåller minst 50 % glukonsyra.	Glukonsyra
--------	---	---	------------

(¹) Den benämning som används för jäststammarna får skilja sig från benämningen i den vetenskapliga taxonomin. Därför kan synonymer för de förtecknade jäststammarna också användas.

(²) Med delar avses alla lösliga och olösliga fraktioner av mikroorganismen, inklusive från membranet eller de innersta celldelarna.

(³) Får inte odlas på n-alkaner (bilaga III till förordning (EU) nr 767/2009 i dess ändrade lydelse).

(⁴) Arten eller arterna av mikroorganismer ska anges tillsammans med foderråvarans benämning, och termen "inaktiverad" får läggas till (dvs. "namn som i förteckningen" + "artens namn", exempelvis i) "encelliga proteiner från *Methylococcus capsulatus*", ii) "Inaktiverad *Lactobacillus acidophilus*").

13. Övrigt

Foderråvarorna i detta kapitel som innehåller animaliska biprodukter ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011 och kan omfattas av användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

Nummer	Benämning ¹	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.1.1	Produkter från bageri- och pastaindustrin	Produkter som erhålls vid och från framställningen av bröd, småkakor, kex eller pasta.	Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett, om > 5 %
13.1.2	Produkter från konditorivaruindustrin	Produkter som erhålls under och från framställningen av konditorivaror och kakor.	Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett, om > 5 %
13.1.3	Produkter från framställning av frukostflingor	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.	Råprotein, om > 10 % Växttråd Råolja och råfett, om > 10 % Stärkelse, om > 30 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros, om > 10 %
13.1.4	Produkter från konfektyrindustrin	Produkter som erhålls vid och från framställningen av sötsaker, inklusive chokladvaror.	Stärkelse Råfett, om > 5 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.1.5	Produkter från glassindustrin	Produkter som erhålls vid framställningen av glass.	Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett
13.1.6	Produkter och samprodukter från bearbetning av färska frukter, bär och grönsaker ¹⁷	Produkter som erhålls vid bearbetning av färska frukter, bär och grönsaker (inklusive skal, hela bitar av frukter/bär/grönsaker och blandningar därav). Produkterna får vara frysta.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %

13.1.7	Produkter från bearbetning av växter¹⁷	Produkter som erhålls vid djupfrysning eller torkning av hela växter ¹⁵ eller delar därav.	Växttråd
13.1.8	Produkter från bearbetning av kryddor och smaksättningsämnen¹⁷	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	Produkter från bearbetning av örter¹⁷	Produkter som erhålls vid krossning, grovmalning, djupfrysning eller torkning av örter eller delar därav.	Växttråd
13.1.10	Produkter från potatisförädlingsindustrin	Produkter som erhålls vid förädling av potatis. Produkterna får vara frysta.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %
13.1.11	Produkter och samprodukter av såsframställning	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.	Råfett
13.1.12	Produkter och samprodukter från snacksindustrin	Produkter och samprodukter från snacksindustrin, erhållna vid och från framställningen av smaksatta snacks – potatiships, potatis- och/eller spannmålsbaserade snacks (direkt extruderade, degbaserade och pelleterade snacks) samt nötter.	Råfett
13.1.13	Produkter från färdigmatsindustrin	Produkter som erhålls vid framställningen av färdigmat (!).	Råfett, om > 5 %
13.1.14	Växksamprodukter från spritframställning	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	Foderöl	Produkt från bryggingsprocessen, osäljbar som dryck för människor.	Alkoholinnehåll Vattenhalt, om < 75 %
13.1.16	Söta drycker	Produkter från läskedrycksindustrin som erhålls vid framställningen av söta läskedrycker eller opaketerade, osäljbara söta läskedrycker.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %

13.1.17	Fruktsirap	Produkter från fruktsirapsindustrin som erhålls vid framställningen av fruktsirap för livsmedelsändamål.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
13.1.18	Söt sirap	Produkter från sötsirapsindustrin som erhålls vid framställningen av sirap eller opaketerad, osäljbar sirap.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
13.1.19	Använda vegetabiliska oljor från livsmedelsindustrin	Vegetabiliska oljor som har använts av livsmedelsföretagare i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 för matlagningsändamål och som inte har varit i kontakt med kött, animaliska fetter, fisk eller vattenlevande djur.	Vattenhalt, om > 1 %
13.2.1	Karamelliserat socker	Produkt som erhålls genom kontrollerad uppvärmning av socker av något slag.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.2.2	Dextros	Dextros erhålls efter hydrolys av stärkelse och består av renad, kristalliserad glukos, med eller utan kristallvatten.	
13.2.3	Fruktos	Fruktos som renat kristalliniskt pulver. Den erhålls från glukos i glukossirap genom användning av glukosisomeras och från sackarosinversion.	
13.2.4	Glukossirap	Glukossirap är en renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter som erhålls genom hydrolys av stärkelse.	Vattenhalt, om > 30 %
13.2.5	Glukosmelass	Produkt som erhålls vid raffineringprocessen för glukossirap.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.2.6	Xylos	Socket extraherat från trä.	
13.2.7	Laktulos	Halvsyntetisk disackarid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktos) som erhålls från laktos genom isomerisering av glukos till fruktos. Förekommer i värmebehandlad mjölk och värmebehandlade mjölkprodukter.	
13.2.8	Glukosamin (kitosamin) ⁽²⁾	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
13.2.9	Xylo-oligosackarid	Kedjor av xylosmolekyler som är förenade med bindningar av typen β 1-4 med en polymeriseringsgrad på mellan 2 och 10 och som framställs genom enzymatisk hydrolys av olika råvaror som är rika på hemicellulosa.	Vattenhalt, om > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosackarid	Produkt som erhålls genom fermentering eller hydrolys och/eller fysisk värmebehandling av glukospolymerer, glukos, sackaros och maltos.	Vattenhalt, om > 28 %

13.2.11	Fruktooligosackarider	Produkt som erhålls från socker från sockerbeter eller sockerrör genom en enzymatisk process eller från fysisk behandling av färskt gräs från betesmark.	Vattenhalt, om > 28 %
13.2.12	Trehalos	En icke-reducerande disackarid bestående av två glukosenheter förenade genom en α -1,1-glykosidbindning. Ämnet framställs från flytande stärkelse genom en enzymatisk flerstegsprocess.	Trehalos, om < 98,0 % (på vattenfri bas) Vattenhalt, om > 11,0 %
13.3.1	Stärkelse ⁽³⁾	Stärkelse	Stärkelse
13.3.2	Förklistrad stärkelse ⁽³⁾	Produkt bestående av stärkelse, expanderad genom värmebehandling.	Stärkelse
13.3.3	Stärkelseblandning ⁽³⁾	Produkt bestående av naturlig och/eller modifierad livsmedelsstärkelse som erhålls från olika botaniska källor.	Stärkelse
13.3.4	Stärkelsehydrolysatkaka ⁽³⁾	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	Dextrin	Dextrin är delvis sur hydrolyserad stärkelse.	
13.3.6	Maltodextrin	Maltodextrin är delvis hydrolyserad stärkelse.	
13.4.1	Polydextros	Slumpmässigt sammanbunden bulkpolymer av glukos framställd genom termisk polymerisering av D-glukos.	
13.5.1	Polyoler ⁽⁴⁾	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerade mono-, di- eller oligosackarider eller polysackarider.	
13.5.2	Isomalt	Socketalkohol som erhålls från sackeros efter enzymatisk omvandling och hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol ²⁵	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerad glukos och/eller fruktos.	
13.5.4	Xylitol ²⁵	Produkt som erhålls genom hydrogenering och fermentering av xylos.	
13.5.5	Sorbitol ²⁵	Produkt som erhålls genom hydrogenering av glukos.	
13.6.1	Sur olja från kemisk raffinering ⁽⁵⁾	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, rålecitin och fibrer.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
13.6.2	Fettsyror förestrade med glycerol ²⁶	Glycerider erhållna genom förestring av fettsyror med glycerol. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Vattenhalt, om > 1 % Råfett Nickel, om > 20 ppm

13.6.3	Mono-, di- och triglycerider av fettsyror ²⁶	Produkt bestående av en reaktionsblandning av mono-, di- och triestrar av glycerol med fettsyror. Får innehålla små mängder fria fettsyror och upp till 7 % glycerol. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett Nickel, om > 20 ppm
13.6.4	Salter av fettsyror ²⁶	Produkt som erhålls genom reaktion av fettsyror med minst fyra kolatomer med kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxider, -oxider eller -salter. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett (efter hydrolys) Vattenhalt Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt Nickel, om > 20 ppm
13.6.5	Fettsyredestillat från fysisk raffinering ⁽³⁾	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	Obearbetade fettsyror ⁽³⁾ ⁽⁶⁾	Produkt som erhålls genom fermentering av organiskt material, enzymatisk interesterifiering av olja eller genom spaltning av olja/fett. Per definition består produkten av obearbetade fettsyror C ₄ -C ₂₄ , alifatiska, raka, monokarboxyliska, mättade och omättade. Får innehålla upp till 50 ppm nickel om den har genomgått hydrogenering.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel, om > 20 ppm
13.6.7	Rena destillerade fettsyror ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	Produkt som erhålls genom destillering av obearbetade fettsyror som framställts genom fermentering av organiskt material, interesterifiering av olja eller genom spaltning av olja/fett, eventuellt plus hydrogenering. Per definition består produkten av rena destillerade fettsyror C ₄ -C ₂₄ , alifatiska, raka, monokarboxyliska, mättade och omättade. Får innehålla upp till 50 ppm nickel om den har genomgått hydrogenering.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel, om > 20 ppm
13.6.8	Soapstocks ⁽³⁾	Produkt som erhålls under neutralisering av vegetabiliska oljor och fetter med hjälp av en vattenbaserad kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxidlösnings, innehållande salter från fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, rålecitin och fibrer.	Vattenhalt, om < 40 och > 50 % Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt
13.6.9	Mono- och diglycerider av fettsyror förestrade med organiska syror ²⁶	Mono- och diglycerider av fettsyror med minst fyra kolatomer som förestrats med organiska syror.	Råfett

13.6.10	Sackarosestrar av fettsyror²⁶	Estrar av sackaros och fettsyror.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett
13.6.11	Sackaroglycerider av fettsyror²⁶	Blandning av estrar av sackaros och mono- och diglycerider av fettsyror.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett
13.6.12	Palmitoylglukosamin	Organisk lipidförening som finns i rötterna i flera växter och framför allt i de flesta baljväxter. Palmitoylglukosamin (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) framställs genom acylering av D-glukosamin med palmitinsyra. Får innehålla upp till 0,5 % aceton.	Råfett Vattenhalt, om > 2 %
13.6.13	Salt från laktylat i fettsyror	Icke-glyceridestrar i fettsyror. Produkten kan utgöras av ett kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumsalt i fettsyror förestrade med mjölksyra. Den får innehålla salter av fria fettsyror och mjölksyra.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel, om > 20 ppm Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt
13.6.14	Palmitoyletanolamid	Organisk lipidförening som förekommer i sojalecitin, ägg och andra foderkällor. Palmitoyletanolamid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) framställs genom syntes från reaktion av palmitinsyra med etanolamin.	Råfett Vattenhalt, om > 2 %
13.8.1	Rå glycerin [Rå glycerol]	Samprodukt som erhålls vid <ul style="list-style-type: none"> — oleokemisk bearbetning av spaltning av olja/fett för att erhålla fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att få rå glycerol eller genom transesterifiering (får innehålla upp till 0,5 % metanol) av naturliga oljor/fetter för att erhålla metylestrar av fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att få rå glycerol, — framställning av biodiesel (metyl- eller etylestrar av fettsyror) 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 %). Får innehålla upp till 0,5 % metanol och upp till 4 % organiskt material som inte är glycerin (MONG) som omfattar metylestrar av fettsyror, etylestrar av fettsyror, fria fettsyror och glycerider. — förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att erhålla tvål. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Glycerol Kalium, om > 1,5 % Natrium, om > 1,5 % Nickel, om > 20 ppm

13.8.2	Glycerin [Glycerol]	<p>Produkt som erhålls vid</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 erhålla metylestrar av fettsyror och obearbetat sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att erhålla rå glycerol och raffinering genom destillering eller jonbytarprocess, — framställning av biodiesel (metyl- eller etylestrar av fettsyror) genom transesterifiering av oljor och fetter av ospecificerat vegetabiliskt och animaliskt ursprung med påföljande raffinering av glycerinet. Lägsta glycerolhalt: 99 % av torrsubstansen. — förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att erhålla tvål, följt av raffinering av rå glycerol och destillering. Får innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering. 	Glycerol, om < 99 % på torrsubstansbasis Natrium, om > 0,1 % Kalium, om > 0,1 % Nickel, om > 20 ppm
13.9.1	Metylsulfonylmetan	Organisk svavelförening ((CH ₃) ₂ SO ₂) som erhålls genom kemisk syntes som är identisk med den naturligt förekommande källan i växter.	Svavel
13.10.1	Torv	Produkt från den naturliga nedbrytningen av växter (främst vitmossor) i en anaerobisk och oligotrof miljö.	Växttråd
13.10.2	Leonardit	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	Propylenglykol [1,2-propandiol] [Propan-1,2-diol]	Organisk förening (en diol eller dubbel alkohol) med formeln C ₃ H ₈ O ₂ . Det är en viskös vätska med en svagt sötaktig smak. Produkten är hygroskopisk samt löslig i vatten, aceton och kloroform. Får innehålla upp till 0,3 % dipropylenglykol.	
13.11.2	Monostrar av propylenglykol och fettsyror ²⁶	Monostrar av propylenglykol och fettsyror, enbart eller i blandningar med distrar.	Propylenglykol Råfett
13.12.1	Hyaluronsyra ³⁶	Glukosaminglukan (polysackarid) med upprepade enheter av ett aminosocker (N-acetyl-D-glukosamin) och D-glukuronsyra, som finns i hud, ledvätska och i navelsträngen och som framställs t. ex. av djurvävnad eller genom bakteriefärmentering.	Natrium eller kalium, där så är tillämpligt

13.12.2	Kondroitinsulfat ³⁶	Produkt som erhålls genom extraktion från senor, ben och andra animaliska vävnader innehållande brosk och mjuk bindväv, eller genom sulfatering av kondroitin isolerat från mikrobiell fermentering.	Natrium
---------	---------------------------------------	--	---------

(¹) Enligt definitionen i artikel 2 g i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EUT L 338, 22.12.2005, s. 1).

(²) Benämningen ska i tillämpliga fall kompletteras med orden "från animaliska vävnader" eller "från fermentering".

(³) Benämningen ska kompletteras med en angivelse av det botaniska ursprunget.

(⁴) Med undantag för mannitol, sorbitol och xylitol.

(⁵) Benämningen ska i tillämpliga fall kompletteras med en angivelse av det botaniska eller animaliska ursprunget.

(⁶) Foderråvarornas benämning ska kompletteras med orden "från spaltning", "från fermentering" eller "från enzymatisk transesterifiering", beroende på vad som är tillämpligt.