Šis tekstas yra skirtas tik informacijai ir teisinės galios neturi. Europos Sąjungos institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį. Autentiškos atitinkamų teisės aktų, įskaitant jų preambules, versijos skelbiamos Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje ir pateikiamos svetainėje „EUR-Lex“. Oficialūs tekstai tiesiogiai prieinami naudojantis šiame dokumente pateikiamomis nuorodomis

►B

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 68/2013

2013 m. sausio 16 d.

dėl pašarinių žaliavų katalogo

(Tekstas svarbus EEE)

(OL L 29, 2013 1 30, p. 1)

iš dalies keičiamas:

		Oficialusis leidinys		
		Nr.	puslapis	data
►M1	2017 m. birželio 15 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1017	L 159	48	2017 6 21
►M2	2019 m. sausio 30 d. Komisijos reglamentas (ES) 2019/145	L 27	11	2019 1 31
►M3	2020 m. birželio 10 d. Komisijos reglamentas (ES) 2020/764	L 183	1	2020 6 11

▼B

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 68/2013

2013 m. sausio 16 d.

dėl pašarinių žaliavų katalogo

(Tekstas svarbus EEE)

1 straipsnis

Sudaromas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 24 straipsnyje nurodytas pašarinių žaliavų katalogas, kuris pateikiamas šio reglamento priede.

2 straipsnis

Reglamentas (ES) Nr. 575/2011 panaikinamas.

Nuorodos į panaikintą reglamentą laikomos nuorodomis į šį reglamentą.

3 straipsnis

Pašarinės žaliavos, kurios buvo paženklintos pagal Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 iki 2013 m. rugpjūčio 19 d., gali būti tiekiamos rinkai ir naudojamos, kol baigsis jų atsargos.

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

▼M1

PRIEDAS

PAŠARINIŲ ŽALIAVŲ KATALOGAS

A DALIS

Bendrosios nuostatos

1. Pašarų ūkio subjektai katalogu naudojasi savanoriškai. Tačiau C dalyje įrašytų pašarinių žaliavų pavadinimai gali būti naudojami tik pašarinėms žaliavoms, atitinkančioms tam tikro įrašo reikalavimus.

2. Visi įrašai C dalies pašarinių žaliavų sąraše turi atitikti pašarinių žaliavų naudojimo apribojimus pagal atitinkamus Sąjungos teisės aktus. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas tam, kad pašarinės žaliavos, kurios yra genetiškai modifikuoti organizmai, yra iš jų pagamintos arba gautos per fermentavimo procesą, kuriame naudojami genetiškai modifikuoti organizmai, atitiktų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1829/2003 ([1]). Pašarinės žaliavos, kurios sudarytos iš šalutinių gyvūninių produktų arba kurių sudėtyje yra tokių produktų, turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ([2]) ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 ([3]) reikalavimus, o jų naudojimas gali būti ribojamas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 999/2001 ([4]). Pašarų ūkio subjektai, naudojantys į katalogą įrašytas pašarines žaliavas, užtikrina, kad jos atitiktų Reglamento (EB) Nr. 767/2009 4 straipsnį.

3. Nebevartotini maisto produktai – tai maisto produktai, išskyrus viešojo maitinimo atliekas, kurie buvo pagaminti žmonėms vartoti visapusiškai laikantis ES maisto teisės aktų, bet dėl praktinių arba logistinių sumetimų, gamybos sunkumų arba pakuotės ar kitokių defektų nebėra skirti vartoti žmonėms ir, vartojami kaip pašaras, nekelia pavojaus sveikatai. Nebevartotiniems maisto produktams ir viešojo maitinimo atliekoms Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 1 punkte nurodyti didžiausi leidžiamieji kiekiai taikomi tik juos perdirbant į pašarus.

4. Vadovaujantis gerąja patirtimi, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 183/2005 ([5]) 4 straipsnyje, pašarinėse žaliavose neturi būti dėl gamybos proceso atsiradusių cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų, išskyrus atvejus, kai kataloge nustatytas konkretus didžiausias leidžiamas kiekis. Medžiagų, kurias draudžiama naudoti pašaruose, neturi būti, todėl tokių medžiagų didžiausi leidžiami kiekiai nenustatomi. Skaidrumo sumetimais pašarų ūkio subjektai, vykdydami komercinius sandorius, susijusius su pašarinėmis žaliavomis, kuriose yra toleruotinų likučių, papildomai pateikia atitinkamą informaciją.

([1]) 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL L 268, 2003 10 18, p. 1).

([2]) 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės ir panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 1774/2002 (OL L 300, 2009 11 14, p. 1).

([3]) 2011 m. vasario 25 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 142/2011, kuriuo įgyvendinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės, ir Tarybos direktyva 97/78/EB dėl tam tikrų mėginių ir priemonių, kuriems netaikomi veterinariniai tikrinimai pasienyje pagal tą direktyvą (OL L 54, 2011 2 26, p. 1).

([4]) OL L 147, 2001 5 31, p. 1.

([5]) OL L 35, 2005 2 8, p. 1.

▼M1

5. Vadovaujantis geraja patirtimi, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 183/2005 4 straipsnyje, laikantis ALARA ([1]) principo ir nedarant poveikio Reglamento (EB) Nr. 183/2005, Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2002/32/EB ([2]), Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 ([3]) ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1831/2003 ([4]) taikymui tikslinga pašarinių žaliavų kataloge nustatyti didžiausius leidžiamuosius cheminių priemaišų, atsiradusių dėl pašarų gamybos proceso, ar pagalbinių perdirbimo medžiagų, sudarančių 0,1 % arba daugiau masės, kiekius. Jei manoma esant būtina dėl gerosios prekybos praktikos, kataloge taip pat gali būti nustatytas didžiausias leidžiamasis cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų, kurių yra mažiau kaip 0,1 %, kiekis. Jeigu šio priedo B arba C dalyse nenurodyta kitaip, bet koks didžiausias leidžiamasis kiekis išreiškiamas kaip masinė dalis ([5]).

   Konkretus didžiausias leidžiamasis cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų kiekis yra nurodomas aprašant procesus B dalyje, aprašant pašarines žaliavas C dalyje arba kategorijos pabaigoje C dalyje. Jeigu C dalyje nenustatyta jokio konkretaus didžiausio leidžiamojo kiekio, bet kuriai C dalyje nurodytai pašarinei žaliavai taikomas didžiausias leidžiamasis kiekis, nustatytas B dalyje atitinkamam procesui, jeigu tos žaliavos aprašyme nurodytas šis procesas ir jeigu susijęs procesas atitinka B dalyje pateiktą aprašymą.

6. Pašarines žaliavas, kurios neišvardytos C dalies 12 skyriuje, kurios pagamintos fermentacijos būdu ir (arba) kurių sudėtyje natūraliai esama mikroorganizmų, galima teikti rinkai su gyvais mikroorganizmais, jeigu numatoma pašarinių žaliavų ir kombinuotųjų pašarų, kurių sudėtyje jų yra, paskirtis

   a) nėra mikroorganizmų dauginimas ir

   b) nėra susijusi su mikroorganizmo (-ų) funkcija pagal Reglamento (EB) Nr. 1831/2003 I priedą.

   Negalima teigti, kad mikroorganizmų buvimas arba dėl jų atsiradusi funkcija yra susijusi su pašarinėmis žaliavomis ir kombinuotaisiais pašarais, kuriuose jų yra.

7. Pašarinių žaliavų botaninis grynumas turi būti ne mažesnis nei 95 %. Tačiau botaninės priemaišos, kaip antai kitų aliejinių augalų sėklų arba aliejinių augalų vaisių liekanos po ankstesnio gamybos proceso, neturi viršyti 0,5 % kiekvienai aliejinių augalų sėklų arba vaisių rūšiai. Nukrypstant nuo šių bendrųjų taisyklių C dalyje pateiktame pašarinių žaliavų sąraše nustatomas konkretus kiekis.

8. Prie pašarinės žaliavos pavadinimo papildomai įrašomas vieno arba kelių apdorojimo būdų, išvardytų B dalies apdorojimo būdų žodyno paskutinėje skiltyje, bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis ([6]). Pašarinė žaliava, kurios pavadinimas yra sudarytas iš C dalyje nurodyto pavadinimo ir vieno arba kelių B dalyje išvardytų apdorojimo būdų bendrinio pavadinimo arba apibrėžiamojo žodžio, laikoma įtraukta į katalogą, o jos etiketėje atitinkamai pateikiama privaloma nurodyti informacija apie šią pašarinę

([1]) Toks mažas, kokį pagrįstai įmanoma užtikrinti (angl. *As Low As Reasonable Achievable*).
([2]) OL L 140, 2002 5 30, p. 10.
([3]) OL L 70, 2005 3 16, p. 1.
([4]) OL L 268, 2003 10 18, p. 29.
([5]) Šios dalies nuostatos dėl cheminių priemaišų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų netaikomos pašarinėms žaliavoms, išvardytoms Reglamento (EB) Nr. 767/2009 24 straipsnio 6 dalyje nurodytame pašarinių žaliavų registre.
([6]) Nukrypstant nuo šios prievolės, prie apdorojimo būdo „džiovinimas“ gali būti įrašomas bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis.

▼M1

žaliavą, nurodyta B ir C dalių paskutinėse skiltyse. Jeigu B dalies paskutinėje skiltyje nurodytas konkretus apdorojant naudotas metodas, jis turi būti nurodytas pašarinės žaliavos pavadinime.

9. Jei pašarinės žaliavos gamybos procesas skiriasi nuo atitinkamo proceso aprašymo, pateikto B dalies apdorojimo būdų žodyne, gamybos procesas nurodomas atitinkamos pašarinės žaliavos aprašyme.

10. Galima vartoti kai kurių pašarinių žaliavų sinonimus. Tokie sinonimai pateikiami laužtiniuose skliaustuose, C dalies pašarinių žaliavų sąraše atitinkamai pašarinei žaliavai skirto įrašo skiltyje „Pavadinimas“.

11. Siekiant parodyti rinkos padėtį ir pašarų ūkio subjektų praktikoje vartojamą kalbą pašarinių žaliavų komercinei vertei pabrėžti, C dalies pašarinių žaliavų sąraše esančių pašarinių žaliavų aprašyme vartojamas žodis „produktas“, o ne „šalutinis produktas“.

12. Botaninis augalo pavadinimas nurodomas tik C dalies pašarinių žaliavų sąrašo tam augalui skirto pirmo įrašo aprašyme.

13. Jei tam tikrame į katalogą įtrauktame produkte yra didelė konkrečios sudedamosios medžiagos koncentracija arba dėl gamybos proceso pakito produkto maistinės savybės, laikomasi principo, kad atitinkamos pašarinės žaliavos analitines sudedamąsias medžiagas privaloma nurodyti ženklinant.

14. Reglamento (EB) Nr. 767/2009 15 straipsnio g punkte kartu su to reglamento I priedo 6 punktu nustatyti drėgniui taikomi ženklinimo reikalavimai. Minėto reglamento 16 straipsnio 1 dalies b punkte kartu su jo V priedu nustatyti ženklinimo reikalavimai, taikomi kitoms analitinėms sudedamosioms medžiagoms. Be to, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 5 punkte nustatyta, kad jei druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis iš viso viršija 2,2 % arba tam tikrose pašarinėse žaliavose viršija minėto reglamento V priedo atitinkamame skirsnyje nustatytą kiekį, tą kiekį būtina nurodyti. Tačiau kai kurie C dalies pašarinių žaliavų sąrašo įrašai nukrypsta nuo minėtų taisyklių:

a) privalomasis deklaravimas, nustatytas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 V priedo atitinkamame skirsnyje, pakeičiamas privaloma nurodyti informacija apie analitines sudedamąsias medžiagas C dalies pašarinių medžiagų sąraše;

b) jei C dalies pašarinių žaliavų sąraše privalomai nurodyti informacijai skirtoje skiltyje nenurodyta jokių analitinių sudedamųjų medžiagų, kurias reikėtų nurodyti vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 V priedo atitinkamu skirsniu, nė vienos iš tokių sudedamųjų medžiagų nurodyti ženklinant nereikia. Tačiau jeigu C dalies pašarinių žaliavų sąraše nėra nustatyta druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekio, toks kiekis nurodomas, jei jis viršija 2,2 %;

c) jeigu C dalies pašarinių žaliavų sąrašo skiltyje „Privaloma nurodyti informacija“ nustatytas vienas ar keli konkretūs drėgnio kiekiai, taikomi šie, o ne Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 6 punkte nustatyti kiekiai. Tačiau jeigu drėgnis neviršija 14 %, jo kiekio nurodyti neprivaloma. Jei minėtoje skiltyje konkretus drėgnio kiekis nenurodytas, taikomas Reglamento (EB) Nr. 767/2009 I priedo 6 punktas.

▼M1

15. Pašarų ūkio subjektas, kuris tvirtina, kad pašarinė žaliava pasižymi daugiau savybių nei nurodytosios C dalies pašarinių žaliavų sąrašo skiltyje „Aprašymas“, arba nurodo į B dalį įtrauktą apdorojimo būdą, kuris gali būti laikomas teiginiu (pvz., apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje), turi laikytis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 13 straipsnio. Be to, vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 767/2009 9 ir 10 straipsniais pašarinės žaliavos gali būti skirtos specialioms mitybos reikmėms.

B DALIS

Apdorojimo būdų žodynas

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
1	Frakcionavimas oru	Dalelių atskyrimas oro srove.	Frakcionuota oru
2	Aspiravimas	Dulkių, smulkių dalelių ar kitokių dalių su prikibusiomis smulkiomis grūdų dalelėmis šalinimo nuo palaidų grūdų oro srove procesas.	Aspiruota
3	Blanširavimas	Organinės medžiagos terminio apdorojimo verdančiu vandeniu arba garais, siekiant denatūruoti natūralius fermentus, suminkštinti audinį ir pašalinti kvapus, procesas; virimo procesui nutraukti medžiaga panardinama į šaltą vandenį.	Blanširuota
4	Balinimas	Natūralios spalvos panaikinimas cheminėmis arba fizinėmis priemonėmis arba naudojant balinančiąsias žemes.	Balinta
5	Atšaldymas	Temperatūros mažinimas iki žemesnės nei aplinkos, bet aukštesnės nei užšalimo taško temperatūros, kad produktą galima būtų ilgiau laikyti.	Atšaldyta
6	Kapojimas	Dalelių dydžio mažinimas vienu ar keliais peiliais.	Sukapota
7	Valymas	Objektų (priemaišų, pvz., akmenų) arba vegetacinių augalo dalių, pvz., neprikibusių šiaudų, luobelių ar piktžolių dalelių, šalinimas.	Valyta/atskirta
8	Koncentravimas ([1])	Vandens ir (arba) kitų sudedamųjų dalių šalinimas.	Koncentruota
9	Kondensavimas	Medžiagos garų ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Sutirštinta/kondensuota
10	Virimas	Šilumos naudojimas fizinėms ir cheminėms pašarinių žaliavų savybėms pakeisti.	Virta

▼**M1**

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
11	Traiškymas	Dalelių dydžio mažinimas traiškytuvu.	Sutraiškyta
12	Kristalizavimas	Gryninimas, kurio metu iš skysto tirpalo susidaro kieti kristalai. Skysčio priemaišos paprastai nepatenka į kristalo gardelinę struktūrą.	Kristalizuota
13	Lukštenimas ([2])	Grūdų, sėklų, vaisių, riešutų ir pan. išorinio sluoksnio dalinis ar visiškas šalinimas.	Išlukštenta, aplukštenta
14	Gliaudymas/lukštenimas	Pupų, grūdų ir sėklų išorinės luobelės šalinimas (paprastai fizinėmis priemonėmis).	Išgliaudyta arba išlukštenta ([3])
15	Depektinizavimas	Pektinų ekstrahavimas iš pašarinių žaliavų.	Depektinizuota
16	Desikavimas	Drėgmės ekstrahavimas.	Išdžiovinta
17	Glitėsių šalinimas	Glitėsių sluoksnio šalinimas nuo paviršiaus.	Pašalinti glitėsiai
18	Cukraus šalinimas	Visiškas ar dalinis monosacharidų ir disacharidų šalinimas cheminėmis ar fizinėmis priemonėmis iš melasos ar kitų medžiagų, kuriose yra cukraus.	Pašalintas cukrus, iš dalies pašalintas cukrus
19	Detoksikacija	Nuodingų teršalų naikinimas arba jų koncentracijos mažinimas.	Detoksikuota
20	Distiliavimas	Skysčių frakcionavimas virinant ir surenkant kondensuotus garus į atskirą talpyklą.	Distiliuota
21	Džiovinimas	Vandens šalinimas natūraliu arba dirbtiniu būdu.	Atitinkamai: natūraliai išdžiovinta arba išdžiovinta dirbtiniu būdu
22	Silosavimas	Pašarinių žaliavų laikymas pridedant konservantų arba jų nepridedant, arba laikymas anaerobinėmis sąlygomis, pridedant siloso priedų arba jų nepridedant.	Silosuota
23	Garinimas	Vandens kiekio mažinimas.	Išgarinta
24	Ekspandavimas	Terminis procesas, kurio metu staiga išgarinus produkto viduje esantį vandenį produktas suyra.	Ekspanduota arba pūsta
25	Išspaudimas	Aliejaus arba riebalų pašalinimas spaudžiant.	Išspaudos/rupiniai ir aliejus/riebalai

▼M1

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
26	Ekstrahavimas	Riebalų arba aliejaus šalinimas iš tam tikrų žaliavų organiniais tirpikliais arba cukraus bei kitų vandenyje tirpstančių sudedamųjų dalių šalinimas vandeniniais tirpikliais.	Rupiniai/miltai ir riebalai/aliejus, melasa/išspaudos ir cukrus ar kitos vandenyje tirpstančios sudedamosios dalys
27	Ekstrudavimas	Terminis procesas, kurio metu staiga išgarinus produkto viduje esantį vandenį produktas suyra ir tuo pačiu metu produktui suteikiama konkreti forma išspaudžiant jį pro tam tikrą angą.	Ekstruduota
28	Fermentavimas	Mikroorganizmų, kaip antai bakterijų, grybų ar mielių, dauginimas arba naudojimas žaliavų cheminei sudėčiai arba cheminėms savybėms pakeisti.	Fermentuota
29	Filtravimas	Kietųjų dalelių pašalinimas leidžiant skystį per akytąją terpę arba membraninį filtrą.	Filtruota
30	Dribsnių gaminimas	Sudrėkintos ir termiškai apdorotos žaliavos valcavimas, siekiant gauti plonus medžiagos gabalėlius.	Dribsniai
31	Grūdų malimas	Sausų grūdų dalelių mažinimas, kad jos lengviau išsiskaidytų į sudedamąsias frakcijas (pirmiausia į miltus, sėlenas ir pamiltes).	Atitinkamai: miltai, sėlenos, pamiltės ([4]) arba pašaras
32	Šaldomasis frakcionavimas	Šaldant aliejų atskiriamos sočiosios ir nesočiosios aliejaus dalelės. Šaldant sočiosios aliejaus dalelės sustingsta, o nesočiosios lieka skystos ir gali būti, pvz., dekantuojamos. Šaldomojo frakcionavimo produktas – sustingęs aliejus.	Frakcionuota sušaldžius
33	Fragmentavimas	Pašarinių žaliavų dalijimas į fragmentus.	Fragmentuota
34	Kepimas	Pašarinių žaliavų kepimas aliejuje arba riebaluose.	Kepta
35	Standinimas	Gelio (standžios, drebučių pavidalo medžiagos, kuri gali būti nuo minkštos ir silpnos iki kietos ir tvirtos) formavimo procesas, paprastai naudojant standiklius.	Standinta
36	Smulkinimas	Pašarinių žaliavų apdorojimas tam tikro dydžio ir konsistencijos dalelėms gauti.	Smulkinta

▼M1

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
37	Malimas	Kietų pašarinių žaliavų dalelių dydžio mažinimas sausuoju arba drėgnuoju būdu.	Šlifuota arba malta
38	Šildymas/kaitinimas	Terminis apdorojimas tam tikromis sąlygomis, pvz., slėgiu arba drėgme.	Šildyta/kaitinta
39	Hidrinimas	Katalizinis procesas, kuriuo siekiama prisotinti dvigubas aliejaus, riebalų arba riebalų rūgščių jungtis, atliekamas esant aukštai temperatūrai ir slegiant vandeniliui, siekiant gauti iš dalies arba visiškai prisotintus trigliceridus arba riebalų rūgštis, arba gauti poliolius redukuojant angliavandenių karbonilo grupes į hidroksilines grupes.	Hidrinta, iš dalies hidrinta
40	Hidrolizavimas	Molekulių dydžio mažinimas naudojant tam tikrus apdorojimo vandeniu ir karščiu arba slėgiu, fermentais arba rūgštimis ar šarmais būdus.	Hidrolizuota
41	Suskystinimas	Medžiagos kietosios ar dujų būsenos virsmas skystąja.	Suskystinta
42	Maceravimas	Pašarinių žaliavų dalių dydžio sumažinimas mechaniniu būdu, dažnai pridedant vandens arba kitų skysčių.	Maceruota
43	Salyklo daiginimas	Procesas, per kurį grūdams leidžiama sudygti, kad būtų aktyvuoti natūralūs fermentai, galintys suskaidyti krakmolą į fermentuojamus angliavandenius, o baltymus – į aminorūgštis ir peptidus.	Daiginta
44	Lydymas	Kietosios medžiagos virsmas skystąja keliant temperatūrą.	Lydyta
45	Mikronizavimas	Kietosios medžiagos dalelių vidutinio skersmens mažinimas iki mikrometrinės skalės.	Mikronizuota
46	Apvirimas	Mirkymas vandenyje ir apdorojimas termiškai, kad krakmolas visiškai pavirstų drebučiais, paskui išdžiovinant.	Apvirinta
47	Pasterizavimas	Kaitinimas iki kritinės temperatūros nustatytą laiką, kad būtų sunaikinti žalingi mikroorganizmai, paskui iš karto atšaldant.	Pasterizuota
48	Lupimas	Vaisių ir daržovių žievelės šalinimas.	Nulupta
49	Granuliavimas	Produkto spaudimas į tam tikros formos gabalėlius.	Granulės, granuliuota
50	Ryžių šlifavimas	Visų sėlenų ir gemalų arba jų dalies šalinimas iš lukštentų ryžių.	Šlifuota

▼M1

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
51	Drebutinimas	Krakmolo savybių keitimas siekiant labai pagerinti jo brinkimo šaltame vandenyje savybes.	Drebutinta ([5])
52	Spaudimas ([6])	Skysčių, kaip antai riebalų, aliejaus, vandens arba sulčių, gavimas fiziškai iš kietųjų medžiagų.	Išspaudos/rupiniai (jei tai aliejaus turinčios medžiagos) Išspaudos, minkštimas (jei tai vaisiai ir kt.) Suspausti griežiniai (jei tai cukriniai runkeliai)
53	Rafinavimas	Visiškas arba dalinis priemaišų arba nepageidaujamų sudedamųjų dalių šalinimas chemiškai arba fiziškai.	Rafinuota, iš dalies rafinuota
54	Kepinimas	Sausų pašarinių žaliavų kaitinimas virškinamumui pagerinti, spalvoms paryškinti ir (arba) natūraliems maistinę vertę mažinantiems veiksniams susilpninti.	Kepinta
55	Valcavimas	Dalelių dydžio mažinimas suspaudžiant žaliavas, pvz., grūdus, tarp besisukančių velenų.	Valcuota
56	Apsaugojimas nuo suirimo didžiajame skrandyje	Procesas, kurio metu maisto medžiagos apdorojamos fiziškai, t. y. karščiu, slėgiu, garais (taip pat juos derinant), ir (arba) veikiant, pvz., aldehidais, lignosulfonatais, natrio hidroksidu arba organinėmis rūgštimis (propiono ar tanino rūgštimi), taip, kad jos būtų apsaugotos nuo suirimo didžiajame skrandyje. Pašarinėse žaliavose, kurios nuo suirimo didžiajame skrandyje apsaugotos aldehidais, gali būti iki 0,12 % laisvųjų aldehidų.	Apsaugota nuo suirimo didžiajame skrandyje veikiant [įrašyti atitinkamą medžiagą]
57	Sijojimas/atrinkimas	Skirtingo dydžio dalelių atskyrimas kratant arba leidžiant pašarines žaliavas per sietą (-us).	Sijota, atrinkta
58	Nugriebimas	Ant skysčio paviršiaus susidariusių plūdrių (pvz., pieno riebalų) šalinimas mechaniniu būdu.	Nugriebta
59	Pjaustymas	Pašarinių žaliavų pjaustymas plonais griežinėliais.	Supjaustyta

▼M1

	Apdorojimo būdas	Apibrėžtis	Bendrinis pavadinimas arba apibrėžiamasis žodis
60	Įmirkymas/mirkymas	Pašarinių žaliavų (paprastai sėklų) drėkinimas ir minkštinimas, kad sutrumpėtų virimo laikas, būtų lengviau pašalinti luobelę, ir kad jos lengviau sugertų vandenį dygimui paspartinti arba sumažėtų natūralių maistinę vertę mažinančių medžiagų koncentracija.	Įmirkyta
61	Purškiamasis džiovinimas	Skysčio drėgnio mažinimas: skysta pašarinė žaliava išpurškiama jos paviršiaus ir svorio santykiui padidinti ir per ją pučiamas šiltas oras.	Išdžiovinta purškiant
62	Šutinimas	Kaitinimas ir virimas naudojant suspaustus garus virškinamumui pagerinti.	Šutinta
63	Skrudinimas	Kaitinimas (paprastai aliejinių augalų sėklų) sausu karščiu, pvz., natūraliems maistinę vertę mažinantiems veiksniams susilpninti arba pašalinti.	Skrudinta
64	Ultrafiltravimas	Skysčių filtravimas per membraną, pralaidžią tik mažoms molekulėms.	Ultrafiltruota
65	Gemalų šalinimas	Visiškas arba dalinis sutraiškytų javų grūdų gemalo pašalinimas.	Pašalinti gemalai
66	Mikronizavimas infraraudonaisiais spinduliais	Terminis procesas, kurio metu javai, šaknys, sėklos ar gumbai arba jų gaminiai virinami ir kepinami naudojant infraraudonųjų spindulių šilumą; paskui paprastai gaminami dribsniai.	Mikronizuota infraraudonaisiais spinduliais
67	Aliejaus/riebalų ir hidrinto aliejaus/riebalų skaidymas	Cheminis riebalų/aliejų hidrolizavimo procesas. Riebalams/aliejui reaguojant su vandeniu esant aukštai temperatūrai ir slėgiui hidrofobinės sąveikos etapu galima gauti neapdorotas riebalų rūgštis, o hidrofilinės sąveikos etapu – glicerolio vandenis (neapdorotą glicerolį).	Skaidyta
68	Ultragarsinis ardymas	Tirpiųjų sudedamųjų dalių mechaniškas atskyrimas apdorojant didelės galios ultragarsu ir šiluma vandenyje.	Suardyta
69	Mechaninis maisto pakuotės šalinimas	Mechaninis pakavimo medžiagos pašalinimas.	Mechaniškai išpakuota

([1]) Jei reikia, vokiečių kalbos žodį *Konzentrieren* galima pakeisti žodžiu *Eindicken*, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas *eingedickt*.
([2]) Jei reikia, vietoj „lukštenimo“ galima vartoti „gliaudymą“, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas „išgliaudyta“.
([3]) Kalbant apie ryžius, procesas aprašomas kaip „lukštenimas“, o bendrinis pavadinimas – „išlukštenta“.
([4]) Prancūzų kalba galima vartoti pavadinimą *issues*.
([5]) Vokiečių kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *aufgeschlossen* ir pavadinimą *Quellwasser* (jei tai krakmolas). Danų kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *Kvældning* ir pavadinimą *Kvældet* (jei tai krakmolas).
([6]) Jei reikia, prancūzų kalbos žodį *Pressage* galima pakeisti žodžiais *Extraction mécanique*.

▼M1

C DALIS

Pašarinių žaliavų sąrašas

1. *Javų grūdai ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.1.1	Miežiai	Paprastųjų miežių (*Hordeum vulgare* L.) grūdai. Gali būti apsaugoti nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.1.2	Pūsti miežiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų miežių, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.1.3	Kepinti miežiai	Iš dalies kepintas neryškios spalvos miežių kepinimo produktas.	Krakmolas, jei > 10 % Žali baltymai, jei > 15 %
1.1.4	Miežių dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus miežius. Produkte gali būti nedidelis miežių lukštų kiekis. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Krakmolas
1.1.5	Miežių ląsteliena	Miežių krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – ląsteliena, taip pat endospermo dalelės.	Žalia ląsteliena Žali baltymai, jei > 10 %
1.1.6	Miežių lukštai	Etanolio gamybos iš krakmolo produktas, gaunamas sumalus, persijojus ir išlukštenus miežių grūdus.	Žalia ląsteliena Žali baltymai, jei > 10 %
1.1.7	Miežinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotus išlukštentus miežius perdirbant į perlines kruopas, kruopmilčius arba miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės skiautelėmis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.1.8	Miežių baltymai	Miežių produktas, gaunamas atskiriant krakmolą ir sėlenas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – baltymai.	Žali baltymai
1.1.9	Miežių baltymų pašaras	Miežių produktas, gaunamas atskiriant krakmolą. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – baltymai ir endospermo dalelės.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 60 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai — krakmolas
1.1.10	Miežių sunka	Miežių produktas, gaunamas drėgnuoju būdu ekstrahuojant baltymus ir krakmolą.	Žali baltymai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.1.11	Miežių sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų išlukštentų miežių grūdų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.1.12	Skystas miežių krakmolas	Gaminant iš miežių krakmolą gaunama antrinė krakmolo frakcija.	Jei drėgnis < 50 %: — krakmolas
1.1.13	Salyklinių miežių atsijos	Mechaninio sijojimo (frakcionavimo pagal dydį) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs miežių branduoliai ir miežių branduolių frakcijos, atskirtos prieš salyklo daiginimą.	Žalia ląsteliena Žali pelenai, jei > 2,2 %
1.1.14	Salykliniai miežiai ir smulkios salyklo dalelės	Produktas, kurio sudedamosios dalys – miežių branduolių ir salyklo frakcijos, atskirtos daiginant salyklą.	Žalia ląsteliena
1.1.15	Salyklinių miežių lukštai	Salyklinių miežių valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – lukštų frakcijos ir smulkios dalelės.	Žalia ląsteliena
1.1.16	Drėgni kietieji miežių žlaugtai	Etanolio gamybos iš miežių produktas. Jo sudedamoji dalis – kietoji pašaro frakcija iš distiliuojamos medžiagos.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.1.17	Drėgni tirpūs miežių žlaugtai	Etanolio gamybos iš miežių produktas. Jo sudedamoji dalis – tirpi pašaro frakcija iš distiliuojamos medžiagos.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.1.18	Salyklas ([1])	Sudaigintų javų produktas, išdžiovintas, sumaltas ir (arba) ekstrahuotas.	
1.1.19	Salyklo šaknelės ([1])	Salyklinių javų daiginimo ir salyklo valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – šaknelės, smulkios javų dalelės, lukštai ir smulkūs skaldyti salyklinių javų grūdai. Jis gali būti sumaltas.	
1.2.1	Kukurūzai ([2])	Paprastųjų kukurūzų (*Zea mays* L. *ssp. mays*) grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.2.2	Kukurūzų dribsniai ([2])	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus kukurūzus. Produkte gali būti nedidelis kukurūzų lukštų kiekis.	Krakmolas

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.2.3	Kukurūzų pamiltės (2)	Kukurūzų miltų arba kruopmilčių gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų dalys, iš kurių pašalinta mažiau endospermo negu iš kukurūzų sėlenų. Jame gali būti tam tikras kukurūzų gemalų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas Žali riebalai, jei > 5 %
1.2.4	Kukurūzų sėlenos (2)	Kukurūzų miltų arba kruopmilčių gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir tam tikras kukurūzų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.2.5	Kukurūzų burbuolių šerdys (2)	Kukurūzo burbuolės branduolys. Jame gali būti likęs nedidelis kiekis kukurūzų ir taurėlapių, nepašalintų nuimant derlių.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.2.6	Kukurūzų atsijos (2)	Po sijojimo gavus produktą atskirtos kukurūzų branduolių frakcijos.	
1.2.7	Kukurūzų ląsteliena (2)	Kukurūzų krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – ląsteliena.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 70 % Jei drėgnis < 50 %: — žalia ląsteliena
1.2.8	Kukurūzų glitimas (2)	Kukurūzų krakmolo gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – glitimas, gaunamas atskiriant krakmolą.	Drėgnis, jei < 70 % arba > 90 % Jei drėgnis < 70 %: — žali baltymai
1.2.9	Kukurūzų glitimo pašaras (2)	Produktas, gaunamas gaminant kukurūzų krakmolą. Jo sudedamosios dalys – sėlenos ir kukurūzų sunka. Produkte taip pat gali būti skaldytų kukurūzų ir atliekų, susidariusių iš kukurūzų šalinant gemalų aliejų. Gali būti pridėta kitų produktų, gautų iš krakmolo ir rafinuojant arba fermentuojant krakmolo produktus.	Drėgnis, jei < 40 % arba > 65 % Jei drėgnis < 40 %: — žali baltymai — žalia ląsteliena — krakmolas
1.2.10	Kukurūzų gemalai (2)	Kukurūzų kruopmilčių, miltų arba krakmolo gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – kukurūzų gemalai, išorinės luobelės ir endospermo dalelės.	Drėgnis, jei < 40 % arba > 60 % Jei drėgnis < 40 %: — žali baltymai — žali riebalai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.2.11	Kukurūzų gemalų išspaudos (2)	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant apdorotus kukurūzų gemalus, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir sėklos luobelių dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.2.12	Kukurūzų gemalų miltai (2)	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant apdorotus kukurūzų gemalus.	Žali baltymai
1.2.13	Žalias kukurūzų gemalų aliejus (2)	Aliejus, gaunamas iš kukurūzų gemalų.	Drėgnis, jei > 1 %
1.2.14	Pūsti kukurūzai (2)	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų kukurūzų, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.2.15	Kukurūzų ekstraktas (2)	Koncentruotas skystis, liekantis įmirkius kukurūzus.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 65 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.2.16	Saldžiųjų kukurūzų silosas (2)	Saldžiųjų kukurūzų perdirbimo pramonės šalutinis produktas, kurio sudedamosios dalys – sukapoti ir nusausinti arba išspausti burbuolių branduoliai, lukštai ir šerdžių dalys. Gaunamas kapojant saldžiųjų kukurūzų burbuoles, lukštus ir lapus bei branduolius.	Žalia ląsteliena
1.2.17	Sutraiškyti kukurūzai, iš kurių pašalinti gemalai (2)	Produktas, gaunamas šalinant sutraiškytų kukurūzų gemalus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalys; jame dar gali būti tam tikras kukurūzų gemalų su išorinių luobelių dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.2.18	Kukurūzų kruopos (2)	Kietos, stambios maltų kukurūzų dalys, kuriose yra nedaug arba iš viso nėra sėlenų ar gemalų.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.3.1	Soros	Sorų (*Panicum miliaceum* L.) grūdai.	
1.4.1	Avižos	Sėjamųjų avižų (*Avena sativa* L.) ir kitų rūšių avižų grūdai.	
1.4.2	Išlukštentos avižos	Išlukšteni avižų grūdai. Jie gali būti apdoroti garais.	
1.4.3	Avižiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas avižas. Produkte gali būti nedidelis avižų lukštų kiekis.	Krakmolas

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.4.4	Avižinės pamiltės	Produktas, gaunamas sijotas išlukštentas avižas perdirbant į avižines kruopas ir miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – avižų sėlenos ir nedidelis kiekis endospermo dalelių.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.5	Avižinės sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų išlukštentų avižų grūdų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.4.6	Avižų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant avižų grūdus.	Žalia ląsteliena
1.4.7	Pūstos avižos	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų avižų, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.4.8	Avižinės kruopos	Išvalytos avižos be lukštų.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.9	Avižiniai miltai	Produktas, gaunamas malant avižų grūdus.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.4.10	Pašariniai avižų miltai	Avižų produktas, gautas išlukštenus avižas, kuriame yra didelis krakmolo kiekis.	Žalia ląsteliena
1.4.11	Avižinis pašaras	Produktas, gaunamas sijotas išlukštentas avižas perdirbant į avižines kruopas ir miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – avižų sėlenos ir nedidelis kiekis endospermo dalelių.	Žalia ląsteliena
1.5.1	Bolivinių balandų sėklų rupiniai	Bolivinės balandos (*Chenopodium quinoa* Willd.) išvalytos sėklos, iš kurių viršutinio sluoksnio pašalintas saponinas.	
1.6.1	Skaldyti ryžiai	Ryžių (*Oryza sativa* L.) branduolių dalys, trumpesnės nei trys ketvirčiai viso branduolio. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas
1.6.2	Šlifuoti ryžiai	Lukštenti ryžiai, iš kurių šlifuojant buvo beveik visai pašalinti sėlenos ir gemalai. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas
1.6.3	Drebutiniai ryžiai	Produktas, gaunamas iš šlifuotų arba skaldytų ryžių drebutinant.	Krakmolas

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.6.4	Ekstruduoti ryžiai	Produktas, gaunamas ekstruduojant ryžių miltus.	Krakmolas
1.6.5	Ryžių dribsniai	Produktas, gaunamas gaminant drebutinių arba skaldytų ryžių branduolių dribsnius.	Krakmolas
1.6.6	Lukštenti ryžiai	Žaliaviniai ryžiai (*Oryza Sativa* L.), nuo kurių pašalinti tiktai lukštai. Jie gali būti apvirti. Lukštenant ir apdorojant gali būti prarandamas tam tikras sėlenų kiekis.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.6.7	Malti pašariniai ryžiai	Produktas, gaunamas malant pašarinius ryžius, kurio sudedamosios dalys – žali pusiau stikliški arba nenunokę grūdai, išsijoti šlifuojant lukštentus ryžius, arba paprasti lukštenti grūdai, geltoni arba dėmėti.	Krakmolas
1.6.8	Ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant šlifuotus ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas
1.6.9	Lukštentų ryžių miltai	Produktas, gaunamas malant lukštentus ryžius. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.6.10	Ryžių sėlenos	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – išoriniai branduolio sluoksniai (apyvaisis, luobelė, branduolys, aleuronas) ir gemalo dalys. Ryžiai gali būti apvirti arba ekstruduoti.	Žalia ląsteliena
1.6.11	Ryžių sėlenos su kalcio karbonatu	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – išoriniai branduolio sluoksniai (apyvaisis, luobelė, branduolys, aleuronas) ir gemalo dalys. Jame gali būti iki 23 % kalcio karbonato, kuris naudojamas kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas
1.6.12	Ryžių sėlenos, iš kurių pašalinti riebalai	Ryžių sėlenos, gaunamos ekstrahuojant aliejų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žalia ląsteliena
1.6.13	Ryžių sėlenų aliejus	Iš stabilizuotų ryžių sėlenų ekstrahuojamas aliejus.	

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.6.14	Ryžių pamiltės	Ryžių miltų ir krakmolo gamybos produktas, gaunamas šlifuojant sausuoju arba drėgnuoju būdu ir sijojant. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – krakmolas, baltymai, riebalai ir ląsteliena. Ryžiai gali būti apvirti. Juose gali būti iki 0,25 % natrio ir 0,25 % sulfato.	Krakmolas, jei > 20 % Žali baltymai, jei > 10 % Žali riebalai, jei > 5 % Žalia ląsteliena
1.6.15	Ryžių pamiltės su kalcio karbonatu	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – aleurono sluoksnio ir endospermo dalelės. Jame gali būti iki 23 % kalcio karbonato, kuris naudojamas kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Ryžiai gali būti apvirti.	Krakmolas Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena Kalcio karbonatas
1.6.16	Ryžiai	Sėjamųjų ryžių (*Oryza sativa* L.) grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.6.17	Ryžių gemalai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – gemalai.	Žali riebalai Žali baltymai
1.6.18	Ryžių gemalų išspaudos	Produktas, gaunamas traiškant ryžių gemalus siekiant išspausti aliejų.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
1.6.20	Ryžių baltymai	Ryžių krakmolo gamybos produktas, gaunamas šlifuojant drėgnuoju būdu, sijojant, atskiriant, koncentruojant ir džiovinant.	Žali baltymai
1.6.21	Skystas poliruotų ryžių pašaras	Koncentruotas skystas produktas, gaunamas šlifuojant drėgnuoju būdu ir sijojant ryžius.	Krakmolas
1.6.22	Pūsti ryžiai	Produktas, gaunamas ekspanduojant ryžių branduolius arba skaldytus ryžių branduolius.	Krakmolas
1.6.23	Fermentuoti ryžiai	Produktas, gaunamas fermentuojant ryžius.	Krakmolas
1.6.24	Deformuoti ryžiai, šlifuoti/kreidiški šlifuoti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – sveiki arba skaldyti deformuoti branduoliai ir (arba) kreidiški branduoliai, ir (arba) pažeisti branduoliai, ir (arba) natūraliai dažyti branduoliai (žali, raudoni, geltoni), ir (arba) paprasti lukštenti grūdai. Jie gali būti apvirti.	Krakmolas

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.6.25	Nesubrendę šlifuoti ryžiai	Ryžių šlifavimo produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – nesubrendę ir (arba) kreidiški branduoliai.	Krakmolas
1.7.1	Rugiai	Sėjamųjų rugių (*Secale cereale* L.) grūdai.	
1.7.2	Ruginės pamiltės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės dalimis ir įvairios grūdų dalys.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.7.3	Ruginis pašaras	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo nei iš rugių sėlenų, dalelės.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.7.4	Ruginės sėlenos	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų rugių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.8.1	Dvispalviai sorgai; [Milo]	Dvispalvių sorgų (*Sorghum bicolor* (L). Moench) grūdai/sėklos.	
1.8.2	Baltieji sorgai	Tam tikrų sorgų veislių grūdai su balta luobele.	
1.8.3	Sorgų pašaras	Džiovintas produktas, gaunamas atskiriant sorgų krakmolą. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – sėlenos. Produkte taip pat gali būti sausų maceravimui naudoto vandens likučių ir gali būti pridėta gemalų.	Žali baltymai
1.9.1	Speltos	*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum Schrank*, *Triticum monococcum* rūšių speltų grūdai.	
1.9.2	Speltų sėlenos	Speltų miltų gamybos produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir nedidelis speltų gemalų su endospermo dalelėmis kiekis.	Žalia ląsteliena
1.9.3	Speltų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant speltų grūdus.	Žalia ląsteliena
1.9.4	Speltų pamiltės	Produktas, gaunamas perdirbant sijotas, išlukštentas speltas į speltų miltus. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.10.1	Kvietrugiai	*Triticum* × *Secale cereale* L. hibrido grūdai.	
1.11.1	Kviečiai	*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. ir kitų veislių kviečių grūdai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
1.11.2	Kviečių šaknelės	Salyklinių kviečių daiginimo ir salyklo valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – šaknelės, javų smulkios dalelės, lukštai ir smulkūs skaldyti salyklinių kviečių grūdai.	
1.11.3	Drebutiniai kviečiai	Produktas, gaunamas iš sumaltų arba skaldytų kviečių, drėgnoje ir šiltoje aplinkoje apdorojant slėgiu.	Krakmolas
1.11.4	Kvietinės pamiltės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės dalimis ir tam tikras grūdų atsijų kiekis.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.11.5	Kvietiniai dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentus kviečius. Produkte gali būti nedidelis kviečių lukštų kiekis. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žalia ląsteliena Krakmolas
1.11.6	Kvietinis pašaras	Miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta mažiau endospermo negu iš kviečių sėlenų, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.11.7	Kvietinės sėlenos ([3])	Miltų arba salyklo gamybos produktas, gaunamas iš sijotų kviečių grūdų arba išlukštentų speltų. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų, iš kurių pašalinta didžioji endospermo dalis, dalelės.	Žalia ląsteliena
1.11.8	Salyklinių fermentuotų kviečių dalelės	Produktas, gaunamas gaminant kviečių ir kvietinių sėlenų salyklą ir kartu juos fermentuojant. Produktas išdžiovinamas ir sumalamas.	Krakmolas Žalia ląsteliena

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.11.10	Kviečių ląsteliena	Perdirbant kviečius ekstrahuota ląsteliena. Pagrindinė produkto sudedamoji dalis – ląsteliena.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žalia ląsteliena
1.11.11	Kviečių gemalai	Miltų gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – malant atskirti valcuoti arba nevalcuoti kviečių gemalai, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir išorinės luobelės dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.11.12	Fermentuoti kviečių gemalai	Kviečių gemalų fermentavimo produktas.	Žali baltymai Žali riebalai
1.11.13	Kviečių gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf ir kitų rūšių kviečių ir išlukštentų *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum Schrank*, *Triticum monococcum* L. speltų gemalus, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir sėklos luobelių dalelės.	Žali baltymai
1.11.15	Kviečių baltymai	Kviečių baltymai, ekstrahuoti gaminant krakmolą arba etanolį; jie gali būti iš dalies hidrolizuoti.	Žali baltymai
1.11.16	Kviečių glitimo pašaras	Kviečių krakmolo ir glitimo gamybos produktas. Jo sudedamosios dalys – sėlenos, iš kurių pašalinta dalis gemalų. Produkte gali būti kviečių sunkos, skaldytų kviečių ir kitų produktų, gautų iš krakmolo ir rafinuojant arba fermentuojant krakmolo produktus.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 60 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai — krakmolas
1.11.18	Baltymų gausus kviečių glitimas	Kviečių baltymai, kurių klampusis elastingumas hidratavus yra didelis ir kuriuose yra ne mažiau kaip 80 % baltymų (N × 6,25), o sausoje medžiagoje – ne daugiau kaip 2 % pelenų.	Žali baltymai
1.11.19	Skystas kviečių krakmolas	Produktas, gaunamas iš kviečių gaminant krakmolą ir (arba) gliukozę ir glitimą.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 85 % Jei drėgnis < 65 %: — krakmolas

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.11.20	Baltymingas kviečių krakmolas, iš kurio iš dalies pašalintas cukrus	Kviečių krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – iš dalies cukrintas krakmolas, tirpieji baltymai ir kitos tirpios endospermo dalelės.	Žali baltymai Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
1.11.21	Kviečių sunka	Kviečių produktas, gaunamas drėgnuoju būdu ekstrahuojant baltymus ir krakmolą. Produktas gali būti hidrolizuotas.	Drėgnis, jei < 55 % arba > 85 % Jei drėgnis < 55 %: — žali baltymai
1.11.22	Kviečių mielių koncentratas	Drėgnas šalutinis produktas, susidarantis fermentuojant kviečių krakmolą alkoholio gamybai.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žali baltymai
1.11.23	Salyklinių kviečių atsijos	Mechaninio sijojimo (dalelių frakcionavimo) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs kviečių branduoliai ir kviečių branduolių frakcijos, atskirtos prieš salyklo daiginimo procesą.	Žalia ląsteliena
1.11.24	Salykliniai kviečiai ir smulkios salyklo dalelės	Produktas, kurio sudedamosios dalys – kviečių branduolių frakcijos ir salyklas, atskirti salyklo daiginimo proceso metu.	Žalia ląsteliena
1.11.25	Salyklinių kviečių lukštai	Salyklinių kviečių valymo produktas, kurio sudedamosios dalys – lukštų frakcijos ir smulkios dalelės.	Žalia ląsteliena
1.12.2	Grūdų miltai ([1])	Miltai, gaunami malant grūdus.	Krakmolas Žalia ląsteliena
1.12.3	Grūdų baltymų koncentratas ([1])	Koncentruotas ir išdžiovintas produktas, gaunamas iš grūdų po to, kai fermentuojant mieles iš jų buvo pašalintas krakmolas.	Žali baltymai
1.12.4	Javų grūdų atsijos ([1])	Mechaninio sijojimo (dalelių frakcionavimo) produktas, kurio sudedamosios dalys – smulkūs grūdai ir grūdų branduolių, kurie gali būti sudaiginti, frakcijos, atskirtos prieš tolesnį grūdų apdorojimą. Produkto sudėtyje yra daugiau žalios ląstelienos (pvz., lukštų), nei nefrakcionuotuose javuose.	Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.12.5	Grūdų gemalai ([1])	Grūdų malimo ir krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – malant atskirti valcuoti arba nevalcuoti grūdų gemalai, nuo kurių dar gali būti neatskirtos endospermo ir išorinės luobelės dalelės.	Žali baltymai Žali riebalai
1.12.6	Grūdų žlaugtų sirupas ([1])	Grūdų produktas, gaunamas išgarinus grūdų spiritui gaminti naudotų grūdų fermentavimo ir distiliavimo žlaugtų koncentratą.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: — žali baltymai
1.12.7	Drėgni grūdų žlaugtai ([1])	Drėgnas produktas, gaunamas kaip kietoji frakcija centrifuguojant ir (arba) filtruojant grūdų spiritui gaminti naudotų grūdų fermentavimo ir distiliavimo žlaugtus.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.12.8	Žlaugtų sunkos koncentratas ([1])	Drėgnas alkoholio gamybos produktas, gaunamas fermentuojant ir distiliuojant kviečių mentalą ir cukraus sirupą, prieš tai atskyrus sėlenas ir glitimą. Produkte taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių ir (arba) jų dalių.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai, jei > 10 %
1.12.9	Grūdų žlaugtai ir sunka ([1])	Alkoholio gamybos produktas, gaunamas fermentuojant ir distiliuojant javų grūdų mentalą ir (arba) kitus produktus, kuriuose yra krakmolo ir cukraus. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių ir (arba) jų dalių. Jame gali būti 2 % sulfato. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 80 % Jei drėgnis < 60 %: — žali baltymai
1.12.10	Džiovinti grūdų žlaugtai	Alkoholio distiliacijos produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
1.12.11	Džiovinti tamsieji grūdų žlaugtai ([1]); [Džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka] ([1])	Alkoholio distiliavimo produktas, gaunamas džiovinant kietas susifermentavusių grūdų nuosėdas, į kurias pridėta žlaugtų sirupo arba garintų žlaugtų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
1.12.12	Salyklojai ([1])	Alaus gamybos produktas, kurio sudedamosios dalys – salyklinių ir nesalyklinių grūdų ir kitų krakmolingų medžiagų liekanos, kuriose gali būti apynių medžiagų. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, bet gali būti parduodamas ir išdžiovintas. Jame gali būti iki 0,3 % dimetilpolisiloksano, 1,5 % fermentų ir 1,8 % bentonito.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.12.13	Salyklo nuosėdos ([1])	Javų viskio gamybos kietas produktas. Jo sudedamosios dalys – salyklinių javų ekstrahavimo karštu vandeniu liekanos. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, atskyrus ekstraktą leidžiant skysčiui nusistovėti.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — žali baltymai
1.12.14	Grūdų mentalas	Kietas produktas, gaunamas gaminant alų, salyklo ekstraktą ir viskio spiritą. Jo sudedamosios dalys – sumalto salyklo ekstrahavimo karštu vandeniu liekanos, kuriose gali būti kitų cukringų arba krakmolingų medžiagų. Produktas paprastai parduodamas drėgnas, išspaudus ekstraktą.	Drėgnis, jei < 65 % arba > 88 % Jei drėgnis < 65 %: — Žali baltymai
1.12.15	Žlaugtai	Liekanos distiliatoriuje po pirmo salyklinio viskio distiliavimo.	Žali baltymai, jei > 10 %
1.12.16	Žlaugtų sirupas	Po pirmo salyklinio viskio distiliavimo išgarinus žlaugtus distiliatoriuje likęs produktas.	Drėgnis, jei < 45 % arba > 70 % Jei drėgnis < 45 %: žali baltymai

([1]) Prie pavadinimo galima papildomai nurodyti javų rūšį.
([2]) Pastaba: anglų kalba žodžiai *maize* ir *corn* gali būti vartojami kaip sinonimai.
([3]) Jei šis produktas smulkiau maltas, prie pavadinimo galima pridėti žodį „smulkios“ arba pavadinimą galima pakeisti kitu atitinkamu pavadinimu.

2. *Aliejinių augalų sėklos, aliejinių augalų vaisiai ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.1.1	Atalių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant *Orbignya* veislės atalių palmių riešutus.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.2.1	Vasarinių judrų sėklos	Vasarinių judrų (*Camelina sativa* L. Crantz) sėklos.	

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.2.2	Vasarinių judrų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vasarinių judrų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.2.3	Vasarinių judrų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant vasarinių judrų sėklų išspaudas.	Žali baltymai
2.3.1	Kakavos pupelių lukštai	Džiovintų ir kepintų tikrojo kakavmedžio (*Theobroma cacao* L.) pupelių apvalkalai.	Žalia ląsteliena
2.3.2	Kakavos pupelių luobelės	Tikrojo kakavmedžio (*Theobroma cacao* L.) pupelių perdirbimo produktas.	Žalia ląsteliena Žali baltymai
2.3.3	Aplukštentų kakavos pupelių miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant džiovintas ir kepintas tikrojo kakavmedžio (*Theobroma cacao* L.) pupeles, nuo kurių pašalinta dalis lukšto.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.4.1	Kokosų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant riešutinių kokosų (*Cocos nucifera* L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvalkalą.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.4.2	Hidrolizuotos kokosų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant ir fermentine hidrolize apdorojant riešutinių kokosų (*Cocos nucifera* L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvalkalą.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.4.3	Kokosų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant riešutinių kokosų (*Cocos nucifera* L.) džiovintus branduolius (endospermą) ir išorinį apvalkalą.	Žali baltymai
2.5.1	Vilnamedžių sėklos	Vilnamedžių (*Gossypium* ssp.) sėklos, nuo kurių atskirti jas dengiantys plaušai. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.5.2	Aplukštentų vilnamedžių sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant vilnamedžių sėklas, nuo kurių pašalinti plaušai ir dalis lukštų. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 22,5 %). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.5.3	Vilnamedžių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vilnamedžių sėklas, nuo kurių pašalinti plaušai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.6.1	Aplukštentų žemės riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aplukštentas valgomųjų arachių (*Arachis hypogaea* L.) ir kitų *Arachis* genties žemės riešutų sėklas. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 16 %).	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.6.2	Aplukštentų žemės riešutų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aplukštentų žemės riešutų išspaudas. (Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 16 %).	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.6.3	Išlukštentų žemės riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant išlukštentus žemės riešutus.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.6.4	Išlukštentų žemės riešutų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant išlukštentų žemės riešutų išspaudas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.7.1	Kapokmedžių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kapokmedžių (*Ceiba pentadra* L. *Gaertn*.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.8.1	Sėmenys	Sėjamųjų linų (*Linum usitatissimum* L.) sveikos, plokščiai suspaustos arba sumaltos sėklos. (Botaninis grynis ne mažesnis kaip 93 %). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.8.2	Sėmenų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sėmenis.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.8.3	Sėmenų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sėmenų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.8.4	Sėmenų išspaudų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sėmenis. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.8.5	Sėmenų miltų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sėmenų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.9.1	Garstyčių sėlenos	Garstyčių (*Brassica juncea* L.) gamybos produktas. Jo sudedamosios dalys – išorinės luobelės dalys ir grūdų dalelės.	Žalia ląsteliena
2.9.2	Garstyčių sėklų miltai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant lakųjį garstyčių aliejų iš garstyčių sėklų.	Žali baltymai
2.10.1	Aliejinių juodvų sėklos	Aliejinių juodvų (*Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass) augalų sėklos.	
2.10.2	Aliejinių juodvų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aliejinių juodvų sėklas (druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis ne didesnis kaip 3,4 %).	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.11.1	Alyvuogių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant išspaustus europinio alyvmedžio *Olea europea* L. vaisius, kuo geriau atskirtus nuo branduolio dalių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.11.2	Alyvuogių miltų, iš kurių pašalinti riebalai, pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant alyvuogių išspaudas, kuo geriau atskirtas nuo branduolio dalių. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.11.3	Alyvuogių miltai, iš kurių pašalinti riebalai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant alyvuogių išspaudas, kuo geriau atskirtas nuo branduolio dalių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.12.1	Alyvpalmių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kuo geriau išlukštentas gvinėjinių alyvpalmių *Elaeis guineensis* Jacq. ir *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.12.2	Alyvpalmių sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant kuo geriau išlukštentas alyvpalmių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.13.1	Aguročių ir moliūgų sėklos	Aguročių (*Cucurbita pepo* L.) ir *Cucurbita* genties augalų sėklos.	
2.13.2	Aguročių ir moliūgų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant aguročių (*Cucurbita pepo* L.) ir *Cucurbita* genties augalų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai
2.14.1	Rapsų sėklos ([1])	Rapsų (*Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk.), indiškojo bastučio (*Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz) ir rapsukų (*Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk.) sėklos. Botaninis grynis ne mažesnis kaip 94 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.14.2	Rapsų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant rapsų sėklas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.14.3	Rapsų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant rapsų sėklų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.14.4	Ekstruduotos rapsų sėklos	Produktas, gaunamas iš sveikų rapsų sėklų, apdorojamų drėgnoje ir šiltoje aplinkoje, ir slėgiu gerinant krakmolo savybę tirštėti. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai
2.14.5	Rapsų sėklų baltymų koncentratas	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas atskiriant rapsų sėklų išspaudų arba rapsų sėklų baltymų dalis.	Žali baltymai
2.14.6	Rapsų sėklų išspaudų pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant rapsų sėklas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.14.7	Rapsų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant rapsų sėklų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.15.1	Dygminų sėklos	Dygminų (*Carthamus tinctorius* L.) sėklos.	
2.15.2	Aplukštentų dygminų sėklų miltai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aplukštentų dygminų sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.15.3	Dygminų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant dygminų sėklas.	Žalia ląsteliena
2.16.1	Sezamų sėklos	Sezamų (*Sesamum indicum* L.) sėklos.	
2.17.1	Aplukštentos sezamų sėklos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas pašalinant dalį lukštų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.17.2	Sezamų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant sezamų sėklas.	Žalia ląsteliena
2.17.3	Sezamų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sezamų sėklas (druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis ne didesnis kaip 5 %).	Žali baltymai Žalia ląsteliena Žali riebalai
2.18.1	Skrudintos sojos	Atitinkamai termiškai apdorotos gauruotųjų sojų (*Glycine max* L. Merr.) pupelės. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.18.2	Sojų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant sojų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.18.3	Sojų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena jei > 8 % sausojoje medžiagoje
2.18.4	Išlukštentų sojų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant išlukštentas sojas. (Ureazės aktyvumas ne didesnis kaip 0,5 mg N/g/min.). Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.18.5	Sojų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant sojas.	Žalia ląsteliena

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.18.6	Ekstruduotos sojos	Produktas, gaunamas iš sojų, apdorojamų drėgnoje ir šiltoje aplinkoje, ir slėgiu gerinant krakmolo savybę tirštėti. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žali riebalai
2.18.7	Sojų baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas iš išlukštentų sojų, iš kurių pašalinti riebalai, po antro ekstrahavimo arba apdorojus fermentais neazotinių medžiagų kiekiui sumažinti. Jame gali būti inaktyvintų fermentų.	Žali baltymai
2.18.8	Sojų išspaudos; [Sojų pasta]	Produktas, gaunamas ekstrahuojant sojas maisto produktams gaminti.	Žali baltymai
2.18.9	Sojų melasa	Produktas, gaunamas perdirbant sojas.	Žali baltymai Žali riebalai
2.18.10	Šalutinis sojų perdirbimo produktas	Produktas, gaunamas perdirbant sojas maisto produktams iš sojų gaminti.	Žali baltymai
2.18.11	Sojos	Gauruotųjų sojų (*Glycine max* L. Merr.) pupelės.	Urezės aktyvumas, jei > 0,4 mg N/g/min.
2.18.12	Sojų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas sojas. (Urezės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.).	Žali baltymai
2.18.13	Sojų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant sojas. (Urezės aktyvumas ne didesnis kaip 0,4 mg N/g/min.). Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 1,5 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena jei > 8 % sausojoje medžiagoje

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.18.14	Išlukštentų sojų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant išlukštentas sojas. (Urezės aktyvumas ne didesnis kaip 0,5 mg N/g/min.). Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 1,5 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.18.15	Fermentuotų sojų baltymai (koncentratas)	Produktas, gaunamas iš išlukštentų sojų, iš kurių pašalinti riebalai; fermentuotas mikrobiniu būdu neazotinių ekstraktinių medžiagų kiekiui sumažinti. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių arba jų dalių.	Žali baltymai
2.19.1	Saulėgrąžų sėklos	Saulėgrąžų (*Helianthus annuus* L.) sėklos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
2.19.2	Saulėgrąžų sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant saulėgrąžų sėklas.	Žali baltymai Žali riebalai Žalia ląsteliena
2.19.3	Saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklų išspaudas. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.4	Išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 27,5 %.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.5	Saulėgrąžų sėklų lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant saulėgrąžų sėklas.	Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.19.6	Saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklų išspaudas. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai
2.19.7	Išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant ir atitinkamai termiškai apdorojant saulėgrąžų sėklas, nuo kurių pašalinti lukštai ar jų dalis. Tik kai produktas pagamintas integruoto smulkinimo ir rafinavimo įmonėje, jame gali būti iki: — 1 % bendro panaudotos balinamosios žemės ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, amorfinių silikatų ir silicio, filosilikatų ir celiuliozės arba medienos plaušų) kiekio — 1,3 % žalių lecitinų — 2 % soupstokų. Didžiausias žalios ląstelienos kiekis sausojoje medžiagoje – 27,5 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.19.8	Daug baltymų ir mažai celiuliozės turinčios saulėgrąžų rupinių frakcijos	Saulėgrąžų rupinių perdirbimo produktas, gaunamas malant ir frakcionuojant (sijojant arba frakcionuojant oru) išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinius. Mažiausias žalių baltymų kiekis – 45 %, kai drėgnis 8 %. Didžiausias žalios ląstelienos kiekis – 8 %, kai drėgnis 8 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
2.19.9	Daug celiuliozės turinčios saulėgrąžų rupinių frakcijos	Saulėgrąžų rupinių perdirbimo produktas, gaunamas malant ir frakcionuojant (sijojant arba frakcionuojant oru) išlukštentų saulėgrąžų sėklų rupinius. Mažiausias žalios ląstelienos kiekis – 38 %, kai drėgnis 8 %. Mažiausias žalių baltymų kiekis – 17 %, kai drėgnis 8 %. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.20.1	Aliejus ir augaliniai riebalai ([2])	Iš aliejinių augalų sėklų arba vaisių gaunamas aliejus ir riebalai (išskyrus ricinos aliejų iš ricinmedžio). Produktas gali būti išvalytas nuo gleivių, rafinuotas ir (arba) hidrintas.	Drėgnis, jei > 1 %
2.20.2	Maisto gamybos įmonėse panaudotas aliejus	Aliejus, kurį maisto tvarkymo subjektai naudojo pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 maistui virti ir kuris neturėjo sąlyčio su mėsa, gyvūniniais riebalais, žuvimi arba vandens gyvūnais.	Drėgnis, jei > 1 %
2.21.1	Žali lecitinai	Produktas, gaunamas vandeniu valant nuo gleivių iš aliejinių augalų sėklų ir vaisių gautą žalią aliejų. Valant nuo gleivių žalią aliejų gali būti pridedama citrinų rūgšties, fosforo rūgšties, natrio hidroksido arba fermentų.	
2.22.1	Kanapių sėklos	Kontroliuojamos sėjamųjų kanapių (*Cannabis sativa* L.) sėklos, kurių didžiausias tetrahidrokanabinolio kiekis neviršija nustatytojo Reglamente (EB) Nr. 1782/2003.	
2.22.2	Kanapių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant kanapių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
2.22.3	Kanapių aliejus	Aliejus, gaunamas spaudžiant kanapių augalus ir sėklas.	Drėgnis, jei > 1 %
2.23.1	Aguonų sėklos	Daržinių aguonų (*Papaver somniferum* L.) sėklos.	
2.23.2	Aguonų rupiniai	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant aguonų sėklų išspaudas.	Žali baltymai

([1]) Jei reikia, galima pridėti nuorodą „turi mažai gliukozinolato“, kaip apibrėžta Sąjungos teisės aktuose. Šie terminai vartojami visiems rapsų sėklų produktams.

([2]) Jei reikia, pavadinimą „aliejus ir augaliniai riebalai“ galima pakeisti terminu „aliejus“ arba „augaliniai riebalai“. Kartu nurodoma augalo rūšis ir, jei reikia, augalo dalis. Nurodoma, ar aliejus ir (arba) riebalai yra žali, ar rafinuoti.

▼M1

3. *Ankštinių augalų sėklos ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.1.1	Skrudintos pupelės	*Phaseolus* spp. arba *Vigna* spp. pupelių sėklos, atitinkamai termiškai apdorotos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	
3.1.2	Pupelių baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas iš gaminant krakmolą atskiriamų pupelių sulčių.	Žali baltymai
3.2.1	Saldžiųjų ceratonijų ankštys	Džiovinti saldžiosios ceratonijos medžio (*Ceratonia siliqua* L.) vaisiai, kuriuose yra saldžiųjų ceratonijų sėklų.	Žalia ląsteliena
3.2.3	Smulkintos saldžiosios ceratonijos	Produktas, gaunamas traiškant džiovintus saldžiosios ceratonijos medžio vaisius (ankštis), iš kurių pašalintos saldžiųjų ceratonijų sėklos.	Žalia ląsteliena
3.2.4	Saldžiųjų ceratonijų milteliai; [saldžiųjų ceratonijų miltai]	Produktas, gaunamas mikronizuojant džiovintus saldžiosios ceratonijos medžio vaisius (ankštis), iš kurių pašalintos saldžiųjų ceratonijų sėklos.	Žalia ląsteliena Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
3.2.5	Saldžiųjų ceratonijų gemalai	Saldžiosios ceratonijos medžio sėklų gemalai.	Žali baltymai
3.2.6	Saldžiųjų ceratonijų gemalų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant saldžiųjų ceratonijų gemalus.	Žali baltymai
3.2.7	Saldžiųjų ceratonijų sėklos	Iš saldžiųjų ceratonijų ankščių gaunamos sėklos (branduoliai), kurių sudedamosios dalys – endospermas, lukštai ir gemalai.	Žalia ląsteliena
3.2.8	Saldžiųjų ceratonijų sėklų lukštai	Saldžiųjų ceratonijų sėklų lukštai, gaunami lukštenant saldžiosios ceratonijos medžio sėklas.	Žalia ląsteliena
3.3.1	Avinžirniai	Sėjamųjų avinžirnių (*Cicer arietinum* L.) sėklos.	
3.4.1	Lęšinis vikis	Lęšinių vikių (*Ervum ervilia* L.) sėklos	
3.5.1	Ožragių sėklos	Ožragių (*Trigonella foenum-graecum*) sėklos.	
3.6.1	Pupenių rupiniai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant pupenių (*Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.) pupelių gleives.	Žali baltymai
3.6.2	Pupenių gemalų rupiniai	Produktas, gaunamas ekstrahuojant pupenių pupelių gemalų gleives.	Žali baltymai
3.7.1	Pupos	Paprastųjų pupų (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. ir var. *minuta* (Alef.)) Mansf.) seklos.	

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.7.2	Pupų dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas pupas.	Krakmolas Žali baltymai
3.7.3	Pupų luobos; [Paprastųjų pupų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant pupų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išoriniai apvalkai.	Žalia ląsteliena Žali baltymai
3.7.4	Išlukštentos pupos	Produktas, gaunamas lukštenant pupų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – pupų branduoliai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.7.5	Pupų baltymai	Produktas, gaunamas malant ir oru frakcionuojant pupas.	Žali baltymai
3.8.1	Lęšiai	Valgomųjų lęšių (*Lens culinaris* a.o. Medik.) sėklos.	
3.8.2	Lęšių lukštai	Produktas, gaunamas lukštenant lęšių sėklas.	Žalia ląsteliena
3.9.1	Lubinai	Lubinų (*Lupinus* spp.), kurių karčiųjų sėklų dalis nedidelė, sėklos.	
3.9.2	Išlukštenti lubinai	Išlukštentos lubinų sėklos.	Žali baltymai
3.9.3	Lubinų sėklų luobos; [lubinų lukštai]	Produktas, gaunamas lukštenant lubinų sėklas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – išoriniai apvalkai.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.9.4	Lubinų išspaudos	Produktas, gaunamas ekstrahavus lubinų sudedamąsias dalis.	Žalia ląsteliena
3.9.5	Lubinų pamiltės	Produktas, gaunamas gaminant lubinų miltus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – sėklaskilčių dalelės ir šiek tiek luobelių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.9.6	Lubinų baltymai	Produktas, gaunamas gaminant krakmolą atskiriant lubinų sunką, arba sumalus ir frakcionavus oru.	Žali baltymai
3.9.7	Lubinų baltymų rupiniai	Produktas, gaunamas perdirbant lubinus daug baltymų turintiems rupiniams gaminti.	Žali baltymai
3.10.1	Spindulinės pupuolės	Spindulinės pupuolės (*Vigna radiata* L.) pupos.	
3.11.1	Žirniai	Žirnių (*Pisum* spp.) sėklos. Produktas gali būti apsaugotas nuo suirimo didžiajame skrandyje.	

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.11.2	Žirnių sėlenos	Žirninių rupinių gamybos produktas. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – lukštenimo ir valymo liekanos.	Žalia ląsteliena
3.11.3	Žirnių dribsniai	Produktas, gaunamas suslėgus kaitinant arba mikronizuojant infraraudonaisiais spinduliais ir valcuojant išlukštentas žirnių sėklas.	Krakmolas
3.11.4	Žirnių miltai	Produktas, gaunamas malant žirnius.	Žali baltymai
3.11.5	Žirnių lukštai	Produktas, gaunamas gaminant žirnių rupinius. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – lukštenimo ir valymo liekanos ir šiek tiek endospermo.	Žalia ląsteliena
3.11.6	Išlukštenti žirniai	Išlukštentos žirnių sėklos.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.11.7	Žirnių pamiltės	Produktas, gaunamas gaminant žirnių miltus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – sėklaskilčių dalelės ir šiek tiek luobelių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
3.11.8	Žirnių atsijos	Mechaninio sijojimo produktas, kurio sudedamosios dalys – žirnių branduolių frakcijos, atskirtos prieš toliau apdorojant.	Žalia ląsteliena
3.11.9	Žirnių baltymai	Produktas, gaunamas gaminant krakmolą atskiriant žirnių sunką, arba sumalus ir frakcionavus oru; gali būti iš dalies hidrolizuotas.	Žali baltymai
3.11.10	Žirnių išspaudos	Produktas, gaunamas drėgnuoju būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – vidinė ląsteliena ir krakmolas.	Drėgnis, jei < 70 % arba > 85 % Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
3.11.11	Žirnių sunka	Produktas, gaunamas drėgnuoju būdu iš žirnių ekstrahuojant krakmolą ir baltymus. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – tirpūs baltymai ir oligosacharidai.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 85 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali baltymai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
3.11.12	Žirnių ląsteliena	Produktas, gaunamas ekstrahuojant sumaltus ir sijotus išlukštentus žirnius.	Žalia ląsteliena
3.12.1	Sėjamieji vikiai	Sėjamųjų vikių (*Vicia sativa* L. *var sativa*) ir kitų rūšių vikių sėklos.	
3.13.1	Sėjamieji pelėžirniai	Sėjamųjų pelėžirnių *(Lathyrus sativus* L.) sėklos, atitinkamai termiškai apdorotos.	Terminio apdorojimo metodas
3.14.1	Vienažiedžiai vikiai	Vienažiedžių vikių (*Vicia monanthos* Desf.) sėklos.	

4. *Gumbiavaisiai, šakniavaisiai ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.1.1	Cukriniai runkeliai	Cukrinių runkelių (*Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.) šakniavaisiai.	
4.1.2	Cukrinių runkelių dalys	Šviežias cukraus gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – valyti cukrinių runkelių gabalai su runkelių lapais arba be jų.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.1.3	Runkelių cukrus; [sacharozė]	Iš cukrinių runkelių vandeniu ekstrahuotas cukrus.	
4.1.4	(Cukrinių) runkelių melasa	Sirupo pavidalo produktas, gaunamas gaminant arba rafinuojant cukrinių runkelių cukrų. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių, 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 28 %
4.1.5	(Cukrinių) runkelių melasa, iš kurios iš dalies pašalintas cukrus ir (arba) betainas	Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių melasos dar kartą vandeniu pašalinant sacharozę ir (arba) betainą. Jame gali būti iki 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 28 %
4.1.6	Izomaltuliozės melasa	Nekristalizuotos dalelės, likusios gaminant izomaltuliozę iš cukrinių runkelių sacharozės fermentinės konversijos būdu.	Drėgnis, jei > 40 %
4.1.7	Drėgni (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus. Mažiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis produkte nedidelis ir dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja iki nulio.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 82 % arba > 92 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.1.8	Spausti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus ir kurie buvo mechaniškai suspausti. Didžiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis produkte nedidelis ir dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja iki nulio. Jame gali būti iki 1 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.1.9	Spausti (cukrinių) runkelių griežiniai su melasa	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus, kurie buvo mechaniškai suspausti ir į kuriuos pridėta melasos. Didžiausias drėgnis – 82 %. Cukraus kiekis dėl (pieno rūgšties) fermentacijos mažėja. Jame gali būti iki 1 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.1.10	Džiovinti (cukrinių) runkelių griežiniai	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus ir kuris buvo mechaniškai suspaustas ir išdžiovintas. Jame gali būti iki 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10,5 %
4.1.11	Džiovinti (cukrinių) runkelių griežiniai su melasa	Cukraus gamybos produktas, kurio sudedamoji dalis – cukrinių runkelių griežiniai, iš kurių vandeniu pašalintas cukrus, kuris buvo mechaniškai suspaustas ir išdžiovintas ir į kurį pridėta melasos. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių ir 2 % sulfato.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
4.1.12	Cukraus sirupas	Produktas, gaunamas perdirbant cukrų ir (arba) melasą. Jame gali būti iki 0,5 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 35 %
4.1.13	Virti (cukrinių) runkelių gabalėliai	Valgomojo sirupo gamybos iš cukrinių runkelių produktas, kuris gali būti suspaustas arba išdžiovintas.	Jei išdžiovintas: druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Jei spaustas: druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharidai	Produktas, gaunamas fermentuojant cukrinių runkelių cukrų.	Drėgnis, jei > 28 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.1.15	Daug betaino turinti skysta ir (arba) džiovinta (cukrinių) runkelių melasa ([1])	Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių melasos vandeniu pašalinus sacharozę ir dar kartą išfiltravus. Gautame produkte yra melasos sudedamųjų dalių, o natūralaus betaino kiekis jame yra didesnis nei įprastinėje melasoje. Jis gali būti išdžiovintas. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių, 2 % sulfato ir 0,25 % sulfito.	Betaino kiekis Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 14 %
4.1.16	Izomaltuliozė	Izomaltuliozė – kristalinė monohidrato medžiaga. Produktas, gaunamas iš cukrinių runkelių sacharozės fermentinės konversijos būdu.	
4.2.1	Runkelių sultys	Sultys, gaunamos spaudžiant paprastuosius runkelius (*Beta vulgaris convar. crassa* var. *conditiva*); paskui jos koncentruojamos ir pasterizuojamos, kad išliktų būdingas daržovių skonis ir aromatas.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 60 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.3.1	Morkos	Geltonųjų ir raudonųjų morkų (*Daucus carota* L.) šakniavaisiai.	
4.3.2	Šutintos morkų lupenos	Drėgnas morkų perdirbimo pramonės produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo morkų šakniavaisių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo morkų krakmolo. Didžiausias drėgnis – 97 %.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei > 97 %
4.3.3	Morkų nuograndos	Perdirbant morkas ir morkų likučius mechaniškai atskirtas drėgnas produktas. Produktas gali būti termiškai apdorotas. Didžiausias drėgnis – 97 %.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei > 97 %
4.3.4	Morkų dribsniai	Produktas, gaunamas gaminant geltonųjų arba raudonųjų morkų šakniavaisių dribsnius, po to juos išdžiovinant.	
4.3.5	Džiovintos morkos	Džiovinti geltonųjų arba raudonųjų morkų šakniavaisiai, nesvarbu, kokiu pavidalu.	Žalia ląsteliena
4.3.6	Džiovintas morkų pašaras	Produktas, kurio sudedamosios dalys – džiovinta vidinė masė ir išorinės luobelės.	Žalia ląsteliena
4.4.1	Cikorijų šaknys	Cikorijų (*Cichorium intybus* L.) šaknys.	

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.4.2	Cikorijų dalys	Šviežias cikorijų perdirbimo produktas. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – valyti cikorijų gabalėliai ir lapų dalys.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 50 %
4.4.3	Cikorijų sėklos	Cikorijų (*Cichorium intybus* L.) sėklos.	
4.4.4	Spaustas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš cikorijų (*Cichorium intybus* L.) šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechaniškai suspausti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių ir vandens. Jame gali būti iki 1 % sulfato ir 0,2 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Drėgnis, jei < 65 % arba > 82 %
4.4.5	Džiovintas cikorijų minkštimas	Inulino gamybos iš cikorijų (*Cichorium intybus* L.) šaknų produktas, kurio sudedamosios dalys – ekstrahuoti ir mechaniškai suspausti, o paskui išdžiovinti cikorijų griežiniai. Iš produkto pašalinta dalis (tirpių) cikorijų angliavandenių. Jame gali būti iki 2 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.4.6	Cikorijų šaknų milteliai	Produktas, gaunamas kapojant, džiovinant ir malant cikorijų šaknis. Jame gali būti iki 1 % lipnumą reguliuojančių medžiagų.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.4.7	Cikorijų melasa	Cikorijų perdirbimo produktas, gaunamas gaminant inuliną ir oligofruktozę. Cikorijų melasos sudedamosios medžiagos – organinė augalų medžiaga ir mineralai. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių.	Žali baltymai Žali pelenai Drėgnis, jei < 20 % arba > 30 %
4.4.8	Cikorijų melasos žlaugtai	Cikorijų perdirbimo produktas, gaunamas atskiriant inuliną ir oligofruktozę ir atliekant eliuavimą vykstant jonų mainams. Cikorijų melasos žlaugtų sudedamosios medžiagos – organinė augalų medžiaga ir mineralai. Jame gali būti iki 1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali pelenai Drėgnis, jei < 30 % arba > 40 %
4.4.9	Inulinas ([2])	Inulinas – fruktanas, ekstrahuotas iš, pvz., *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* arba *Helianthus tuberosus* augalų šaknų; žaliaviniame inuline gali būti iki 1 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	
4.4.10	Oligofruktozės sirupas	Produktas, gaunamas iš dalies hidrolizavus cikorijų (*Cichorium intybus* L.) inuliną. žaliaviniame oligofruktozės sirupe gali būti iki 1 % sulfato ir 0,5 % sulfito.	Drėgnis, jei < 20 % arba > 30 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.4.11	Džiovinta oligofruktozė	Produktas, gaunamas iš dalies hidrolizavus cikorijų (*Cichorium intybus* L.) inuliną ir išdžiovinus.	
4.5.1	Džiovinti česnakai	Balti arba gelsvi milteliai iš grynų, sumaltų valgomųjų česnakų (*Allium sativum* L.).	
4.6.1	Maniokai; [valgomieji maniokai]	Valgomųjų maniokų (*Manihot esculenta* Crantz) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 60 % arba > 70 %
4.6.2	Džiovinti maniokai; [džiovinti valgomieji maniokai]	Džiovinti maniokų šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Krakmolas Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.7.1	Svogūnų išspaudos	Drėgnas produktas, gaunamas perdirbant *Allium* genties svogūnus, kurio sudedamosios dalys – išorinės luobelės ir sveiki svogūnai. Jei produktas gaunamas gaminant svogūnų aliejų, tuomet jo pagrindinė sudedamoji dalis – virtos svogūnų liekanos.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.7.2	Kepti svogūnai	Nulupti ir smulkiai supjaustyti kepti svogūnai.	Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje Žali riebalai
4.7.3	Džiovinta svogūnų sunka	Sausas produktas, gaunamas perdirbant šviežius svogūnus. Jis gaunamas ekstrahuojant alkoholiu ir (arba) vandeniu, vandens arba alkoholio frakcijas atskiriant ir išdžiovinant purškiamojo džiovinimo būdu. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – angliavandeniai.	Žalia ląsteliena
4.8.1	Bulvės	*Solanum tuberosum* L. stiebagumbiai.	Drėgnis, jei < 72 % arba > 88 %
4.8.2	Luptos bulvės	Bulvės, kurių žievė pašalinta garais.	Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.3	Šutintos bulvių lupenos	Drėgnas bulvių perdirbimo pramonės produktas, kurio sudedamosios dalys – nuo bulvių stiebagumbių garais pašalintos lupenos, į kurias gali būti papildomai pridėta drebučių pavidalo bulvių krakmolo. Produktas gali būti sutrintas.	Drėgnis, jei > 93 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.8.4	Žali bulvių griežinėliai	Produktas, gaunamas iš bulvių ruošiant žmonėms vartoti skirtus gaminius; bulvės gali būti luptos.	Drėgnis, jei > 88 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.5	Bulvių nuograndos	Perdirbant bulves ir bulvių likučius mechaniškai atskirtas produktas. Produktas gali būti termiškai apdorotas.	Drėgnis, jei > 93 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.6	Trintos bulvės	Blanširuotos arba virtos ir sutrintos bulvės.	Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.7	Bulvių dribsniai	Produktas, gaunamas džiovinant ir valcuojant plautas, skustas arba neskustas, šutintas bulves.	Krakmolas Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
4.8.8	Bulvių tarkiai	Bulvių krakmolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	Drėgnis, jei < 77 % arba > 88 %
4.8.9	Džiovinti bulvių tarkiai	Džiovintas bulvių krakmolo gamybos produktas, sudarytas iš ekstrahuotų trintų bulvių.	
4.8.10	Bulvių baltymai	Džiovintas krakmolo gamybos produktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – baltyminės medžiagos, gautos atskyrus krakmolą.	Žali baltymai
4.8.11	Hidrolizuoti bulvių baltymai	Baltymai, gaunami bulvių baltymus apdorojant reguliuojama fermentine hidrolize.	Žali baltymai
4.8.12	Fermentuoti bulvių baltymai	Produktas, gaunamas fermentuojant ir purškiamojo džiovinimo būdu džiovinant bulvių baltymus.	Žali baltymai
4.8.13	Fermentuoti skysti bulvių baltymai	Skystas produktas, gaunamas fermentuojant bulvių baltymus.	Žali baltymai
4.8.14	Koncentruotos bulvių sultys	Koncentruotas bulvių krakmolo gamybos produktas, kurio sudedamosios dalys – medžiagos, likusios iš sveikų bulvių tarkių iš dalies pašalinus ląstelieną, baltymus bei krakmolą ir išgarinus dalį vandens.	Drėgnis, jei < 50 % arba > 60 % Jei drėgnis < 50 %: — Žali baltymai — Žali pelenai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
4.8.15	Bulvių granulės	Nuplautos, nuluptos, susmulkintos (t. y. supjaustytos, perdirbtos į dribsnius ir pan.) ir išdžiovintos bulvės.	
4.9.1	Batatai	Batatinių sukučių (*Ipomoea batatas* L.) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 57 % arba > 78 %
4.10.1	Bulvinės saulėgrąžos; [topinambai]	Bulvinių saulėgrąžų (*Helianthus tuberosus* L.) šakniagumbiai, nepaisant pavidalo.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 80 %

([1]) Sąvokos daugiausia skiriasi dėl drėgnio kiekio; vartotina atitinkama sąvoka.
([2]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

5. *Kitų augalų sėklos bei vaisiai ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.1.1	Gilės	Paprastojo ąžuolo (*Quercus robur* L.), bekočio ąžuolo (*Quercus petraea* (Matt.) Liebl.), kamštinio ąžuolo (*Quercus suber* L.) ar kitų rūšių ąžuolų sveiki vaisiai.	
5.1.2	Išlukštentos gilės	Produktas, gaunamas lukštenant giles.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.2.1	Migdolai	Sveiki arba skaldyti paprastųjų migdolų (*Prunus dulcis*) vaisiai, su lukštais ar be jų.	
5.2.2	Migdolų lukštai	Migdolų lukštai, gaunami iš išlukštentų migdolų sėklų, fiziškai atskiriant nuo branduolių ir sumalant.	Žalia ląsteliena
5.2.3	Migdolų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant migdolų branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.3.1	Anyžinių ožiažolių sėklos	Anyžinių ožiažolių (*Pimpinella anisum*) sėklos.	
5.4.1	Džiovintos obuolių išspaudos; [džiovintas obuolių minkštimas]	Produktas, gaunamas gaminant obuolių (*Malus domestica*) sultis arba sidrą. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – džiovintas vidinis minkštimas ir išorinės žievės. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.4.2	Spaustos obuolių išspaudos; [spaustas obuolių minkštimas]	Drėgnas obuolių sulčių arba sidro gamybos produktas. Produkto pagrindinės sudedamosios dalys – spaustas vidinis minkštimas ir išorinės žievės. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.4.3	Obuolių melasa	Produktas, gaunamas iš obuolių išspaudų gavus pektiną. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Neapdoroti aliejai ir riebalai, jei > 10 %
5.5.1	Cukrinių runkelių sėklos	Cukrinių runkelių sėklos.	
5.6.1	Grikiai	Sėjamųjų grikių (*Fagopyrum esculentum*) sėklos.	
5.6.2	Sėjamųjų grikių lukštai ir sėlenos	Produktas, gaunamas malant sėjamųjų grikių grūdus.	Žalia ląsteliena
5.6.3	Sėjamųjų grikių pamiltės	Miltų gamybos produktas, gaunamas iš sijotų sėjamųjų grikių. Pagrindinės jo sudedamosios dalys – endospermo dalelės su smulkiomis išorinės luobelės skiautelėmis ir įvairios grūdų dalys. Produkte turi būti ne daugiau kaip 10 % žalios ląstelienos.	Žalia ląsteliena Krakmolas
5.7.1	Raudongūžių kopūstų sėklos	Kopūstų (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*) sėklos.	
5.8.1	Kanarinių strypainių sėklos	Kanarinių strypainių (*Phalaris canariensis*) sėklos.	
5.9.1	Paprastųjų kmynų sėklos	Paprastųjų kmynų (*Carum carvi* L.) sėklos.	
5.12.1	Skaldyti kaštainiai	Kaštainių miltų gamybos produktas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys – endospermo dalelės su mažomis apvalko skiautelėmis ir nedaug kaštainių (*Castanea* spp.) likučių.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.13.1	Citrusinių vaisių išspaudos ([1])	Citrusinių vaisių sulčių gamybos produktas, gaunamas spaudžiant citrusinius vaisius (*Citrus* (L.) spp.). Produktas gali būti depektinizuotas. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai.	Žalia ląsteliena
5.13.2	Džiovintos citrusinių vaisių išspaudos ([1])	Produktas, gaunamas spaudžiant citrusinius vaisius arba gaminant citrusinių vaisių sultis; išdžiovintas. Produktas gali būti depektinizuotas. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai.	Žalia ląsteliena
5.14.1	Raudonųjų dobilų sėklos	Raudonųjų dobilų (*Trifolium pratense* L.) sėklos.	
5.14.2	Baltųjų dobilų sėklos	Baltųjų dobilų (*Trifolium repens* L.) sėklos.	

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.15.1	Kavamedžio sėklų luobelės	Produktas, gaunamas išlukštenus *Coffea* augalo sėklas.	Žalia ląsteliena
5.16.1	Rugiagėlių sėklos	Rugiagėlių (*Centaurea cyanus* L.) sėklos.	
5.17.1	Paprastųjų agurkų sėklos	Paprastųjų agurkų (*Cucumis sativus* L.) sėklos.	
5.18.1	Kiparisų sėklos	Kiparisų (*Cupressus* L.) sėklos.	
5.19.1	Datulės	Datulinio finiko (*Phoenix dactylifera* L.) vaisiai. Produktas gali būti išdžiovintas.	
5.19.2	Datulių sėklos	Datulinio finiko (*Phoenix dactylifera* L.) sveikos sėklos.	Žalia ląsteliena
5.20.1	Paprastųjų pankolių sėklos	Paprastųjų pankolių (*Foeniculum vulgare* Mill.) sėklos.	
5.21.1	Figos	Skiautėtalapio fikuso (*Ficus carica* L.) vaisiai. Produktas gali būti išdžiovintas.	
5.22.1	Vaisių branduoliai ([2])	Produktas, kurį sudaro valgomosios riešutų arba vaisių sėklos arba kauliukai.	
5.22.2	Vaisių išspaudos ([2])	Produktas, gaunamas gaminant vaisių sultis ir tyrę. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.22.3	Džiovintos vaisių išspaudos ([2])	Produktas, gaunamas gaminant vaisių sultis ir tyrę; išdžiovintas. Produktas gali būti depektinizuotas.	Žalia ląsteliena
5.23.1	Sėjamoji pipirnė	Sėjamosios pipirnės (*Lepidium sativum* L.) sėklos.	Žalia ląsteliena
5.24.1	Žolinių augalų sėklos	*Poaceae*, *Cyperaceae* ir *Juncaceae* šeimų žolinių augalų sėklos.	
5.25.1	Vynuogių kauliukai	Iš vynuogių (*Vitis* L.) išspaudų pašalinti kauliukai, iš kurių nebuvo pašalintas aliejus.	Žali riebalai Žalia ląsteliena
5.25.2	Vynuogių kauliukų rupiniai	Produktas, gaunamas iš vynuogių kauliukų ekstrahuojant aliejų.	Žalia ląsteliena
5.25.3	Vynuogių išspaudos [vynuogių minkštimas]	Staigiai išdžiovintos vynuogių išspaudos, iš kurių ekstrahuotas alkoholis ir pašalinta kuo daugiau kotelių ir kauliukų.	Žalia ląsteliena
5.25.4	Vynuogių kauliukų sunka	Produktas, gaunamas iš vynuogių kauliukų, pagaminus vynuogių sultis. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – angliavandeniai. Jis gali būti koncentruotas.	Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.26.1	Lazdyno riešutai	Sveiki arba skaldyti lazdyno (*Corylus* (L.) spp.) vaisiai, su kevalais ar be jų.	
5.26.2	Lazdyno riešutų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant lazdyno riešutų branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.27.1	Pektinas	Pektinas gaunamas vandeniu ekstrahuojant atitinkamas natūralių padermių augalų žaliavas, paprastai citrusinius vaisius arba obuolius. Galima naudoti tik šiuos organinius nusodiklius: metanolį, etanolį ir propan-2-olį. Jame iš viso gali būti iki 1 % metanolio, etanolio ir propan-2-olio (junginyje), skaičiuojant bevandenei medžiagai. Pagrindinė pektino sudedamoji dalis – poligalakturono rūgšties daliniai metilo esteriai ir jų amonio, natrio, kalio ir kalcio druskos.	
5.28.1	Perilių sėklos	Krūminių perilių (*Perilla frutescens* L.) sėklos ir jų malimo produktai.	
5.29.1	Pušų riešutai	Pušų (*Pinus* (L.) spp.) sėklos.	
5.30.1	Pistacijos	Tikrųjų pistacijų (*Pistacia vera* L.) vaisiai.	
5.31.1	Balkšvųjų gysločių sėklos	Balkšvųjų gysločių (*Plantago* (L.) spp.) sėklos.	
5.32.1	Ridikų sėklos	Valgomųjų ridikų (*Raphanus sativus* L.) sėklos.	
5.33.1	Špinatų sėklos	Daržinių špinatų (*Spinacia oleracea* L.) sėklos.	
5.34.1	Margainių sėklos	Tikrųjų margainių (*Carduus marianus* L.) sėklos.	
5.35.1	Pomidorų išspaudos [pomidorų minkštimas]	Pomidorų sulčių gamybos produktas, gaunamas spaudžiant pomidorus (*Solanum lycopersicum* L). Pagrindinės jo sudedamosios dalys – pomidorų odelė ir sėklos.	Žalia ląsteliena
5.36.1	Kraujažolių sėklos	Paprastųjų kraujažolių (*Achillea millefolium* L.) sėklos.	
5.37.1	Abrikosų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant paprastųjų abrikosų (*Prunus armeniaca* L.) branduolius. Jame gali būti cianido rūgšties.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.38.1	Juodgrūdžių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant juodgrūdžių (*Bunium persicum* L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.39.1	Agurklių sėklų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant vaistinių agurklių (*Borago officinalis* L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
5.40.1	Nakvišų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant nakvišų (*Oenothera* L.) sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.41.1	Granatų išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant granatų (*Punica granatum* L.) vaisių sėklas.	Žali baltymai Žalia ląsteliena
5.42.1	Graikinių riešutų branduolių išspaudos	Aliejaus gamybos produktas, gaunamas spaudžiant graikinių riešutų (*Juglans regia* L.) branduolius.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

([1]) Jei reikia, pavadinimas papildomas žodžiu „depektinizuotas“.
([2]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.

6. *Žaliasis pašaras, rupusis pašaras ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
6.1.1	Runkelių lapai	Runkelių (*Beta* spp.) lapai.	
6.2.1	Javai ([1])	Javų rūšių sveiki augalai arba jų dalys. Jie gali būti išdžiovinti, švieži arba silosuoti.	
6.3.1	Javų šiaudai ([1])	Javų šiaudai.	
6.3.2	Apdoroti javų šiaudai ([1]) ([2])	Produktas, gaunamas atitinkamai apdorojus javų šiaudus.	Natris, jei apdorojama NaOH
6.4.1	Dobilų miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant dobilus (*Trifolium* spp.). Jame gali būti iki 20 % kartu išdžiovintų ir sumaltų liucernų (*Medicago sativa* L. ir *Medicago* var. *Martyn*) ar kitų žolinių pašarinių augalų priemaišų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.5.1	Žaliojo pašaro miltai ([3]); [Žolės miltai] ([3]); [Pašarinių žolių miltai] ([3]);	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant ir kartais suspaudžiant pašarines žoles.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.6.1	Lauke išdžiovinta žolė; [šienas]	Bet kokios rūšies lauke išdžiovinta žolė.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
6.6.2	Aukštoje temperatūroje išdžiovinta žolė	Produktas, gaunamas iš bet kokios veislės dirbtiniu būdu dehidratuotos žolės (bet kokio pavidalo).	Žali baltymai Ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.6.3	Žolė; žolelės; ankštiniai augalai; [žaliasis pašaras]	Šviežios, silosuotos arba džiovintos lauko kultūros, kurių sudedamosios dalys – žolės, ankštiniai augalai arba žolelės, bendrai vadinami silosu, šienainiu, šienu arba žaliuoju pašaru.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.7.1	Kanapių miltai	Sumaltų džiovintų sėjamųjų kanapių (*Cannabis sativa* L.) lapų miltai.	Žali baltymai
6.7.2	Kanapių ląsteliena	Žalios spalvos, džiovintas, pluoštinis produktas, gaunamas perdirbant kanapes.	
6.8.1	Pupų šiaudai	Paprastųjų pupų (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. ir var. *minuta* (Alef.) Mansf.) šiaudai.	
6.9.1	Linų šiaudai	Sėjamųjų linų (*Linum usitatissimum* L.) šiaudai.	
6.10.1	Liucernos; [mėlynžiedės liucernos]	*Medicago sativa* L. ir *Medicago* var. *Martyn* augalai arba jų dalys.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.2	Lauke išdžiovintos liucernos; [lauke išdžiovintos mėlynžiedės liucernos]	Lauke išdžiovintos liucernos.	Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.3	Aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos; [aukštoje temperatūroje išdžiovintos mėlynžiedės liucernos]	Dirbtiniu būdu dehidratuotos bet kokio pavidalo liucernos.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.4	Ekstruduotos liucernos; [ekstruduotos mėlynžiedės liucernos]	Ekstruduotos mėlynžiedžių liucernų granulės.	
6.10.5	Liucernų miltai ([4]); [mėlynžiedžių liucernų miltai] ([4])	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant liucernas. Produkte gali būti iki 20 % kartu su liucernomis išdžiovintų ir sumaltų dobilų ar kitų žolinių pašarinių augalų priemaišų.	Žali baltymai Žalia ląsteliena Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 % sausojoje medžiagoje
6.10.6	Liucernų traiškiniai; [mėlynžiedžių liucernų traiškiniai]	Džiovintas produktas, gaunamas spaudžiant liucernų sultis.	Žali baltymai Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
6.10.7	Liucernų baltymų koncentratas; [mėlynžiedžių liucernų baltymų koncentratas]	Produktas, gaunamas dirbtiniu būdu džiovinant liucernų sulčių frakcijas, atskirtas centrifuguojant ir termiškai apdorotas siekiant nusodinti baltymus.	Žali baltymai Karotenas
6.10.8	Liucernų sunka	Produktas, gaunamas ekstrahavus baltymus iš liucernų sulčių. Jis gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai
6.11.1	Kukurūzų silosas	Silosuoti paprastųjų kukurūzų (*Zea mays* L. ssp. *mays*) augalai arba jų dalys.	
6.12.1	Žirnių šiaudai	Žirnių (*Pisum* spp.) šiaudai.	
6.13.1	Rapsų šiaudai	Rapsų (*Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk.), indiškojo bastučio (*Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz) ir rapsukų (*Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)) šiaudai.	

([1]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų rūšis.
([2]) Prie pavadinimo būtina papildomai nurodyti atlikto apdorojimo būdą.
([3]) Prie pavadinimo galima nurodyti žolinių pašarinių augalų rūšį.
([4]) Terminą „miltai“ galima pakeisti terminu „granulės“. Prie pavadinimo galima nurodyti džiovinimo būdą.

7. *Kiti augalai, dumbliai ir jų produktai*

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.1.1	Dumbliai ([1])	Gyvi arba perdirbti dumbliai, įskaitant šviežius, atšaldytus arba užšaldytus dumblius. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
7.1.2	Džiovinti dumbliai ([1])	Produktas, gaunamas džiovinant dumblius. Jodo kiekiui sumažinti šis produktas gali būti išplautas, o dumbliai gali būti inaktyvinti. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
7.1.3	Dumblių miltai ([1])	Dumblių aliejaus gamybos produktas, gaunamas ekstrahuojant dumblius. Dumbliai buvo inaktyvinti. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
7.1.4	Dumblių aliejus ([1])	Aliejus, gaunamas jį ekstrahuojant iš dumblių. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Drėgnis, jei > 1 %
7.1.5	Dumblių ekstraktas ([1]); [dumblių frakcijos] ([1])	Vandeningas arba alkoholio turintis dumblių ekstraktas, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – angliavandeniai. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.1.6	Jūrinių dumblių miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir smulkinant makrodumblius, daugiausia rudadumblius. Jodo kiekiui sumažinti, šis produktas gali būti išplautas. Produkte gali būti iki 0,1 % priešpučių.	Žali pelenai
7.3.1	Žievės ([1])	Išvalytos ir išdžiovintos medžių arba krūmų žievės.	Žalia ląsteliena
7.4.1	Džiovinti žiedai ([1])	Maistinių augalų visos išdžiovintų žiedų dalys ir jų frakcijos.	Žalia ląsteliena
7.5.1	Džiovinti brokoliniai kopūstai	Produktas, gaunamas džiovinant nuplautus, susmulkintus (t. y. supjaustytus, perdirbtus į dribsnius ir pan.) brokolinių kopūstų (*Brassica oleracea* L.) augalus, iš jų pašalinus vandenį.	
7.6.1	Cukranendrių melasa	Sirupo pavidalo produktas, gaunamas gaminant arba rafinuojant cukranendrių (*Saccharum* L.) cukrų. Jame gali būti iki 0,5 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių, 3,5 % sulfato ir iki 0,25 % sulfito.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 30 %
7.6.2	Cukranendrių melasa, iš kurios iš dalies pašalintas cukrus	Produktas, gaunamas iš cukranendrių melasos dar kartą vandeniu ekstrahuojant sacharozę.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 28 %
7.6.3	Cukranendrių cukrus [sacharozė]	Iš cukranendrių vandeniu ekstrahuotas cukrus.	
7.6.4	Cukranendrių išspaudos	Produktas, gaunamas iš cukranendrių vandeniu ekstrahuojant cukrų. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – ląsteliena.	Žalia ląsteliena
7.7.1	Džiovinti lapai ([1])	Džiovinti maistinių augalų lapai ir jų frakcijos.	Žalia ląsteliena
7.8.1	Lignoceliuliozė	Produktas, gaunamas mechaniškai perdirbant žalią natūraliai išdžiovintą medieną, kurio pagrindinė sudedamoji dalis – lignoceliuliozė. Turi būti atsižvelgta į natūraliai esančius mikroelementus.	Žalia ląsteliena
7.8.2	Miltelinė celiuliozė	Produktas, gaunamas skaidant ir atskiriant ligniną ir toliau valant celiuliozę nuo neapdorotos medienos augalinio pluošto; produktą galima apdoroti tik mechaniškai. Neutraliame tirpale išplautos ląstelienos (NDF) kiekis ne mažesnis kaip 87 %	Žalia ląsteliena

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
7.9.1	Saldymedžių šaknys	Saldymedžių (*Glycyrrhiza* L.) šaknys.	
7.10.1	Mėtos	Produktas, gaunamas džiovinant virš žemės esančias *Mentha apicata*, *Mentha piperita* arba *Mentha viridis* (L.) augalų dalis, nepaisant pavidalo.	
7.11.1	Džiovinti špinatai	Produktas, gaunamas džiovinant daržinius špinatus (*Spinacia oleracea* L.), nepaisant pavidalo.	
7.12.1	Šeriuotosios jukos	Į miltelius sutrintos šeriuotosios jukos (*Yucca schidigera* Roezl.).	Žalia ląsteliena
7.12.2	Šeriuotosios jukos sultys	Produktas, gaunamas pjaustant ir spaudžiant šeriuotųjų jukų stiebus (*Yucca schidigera* Roezl.), o jo pagrindinė sudedamoji dalis – angliavandeniai.	
7.13.1	Augalinės anglys; [anglys]	Produktas, gaunamas karbonizuojant organines augalines medžiagas.	Žalia ląsteliena
7.14.1	Mediena ([1])	Chemiškai neapdorota mediena arba medienos plaušai.	Žalia ląsteliena
7.15.1	Melsvalapės basovijos rupiniai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant melsvalapės basovijos (*Solanum glaucophyllum*) lapus.	Žalia ląsteliena Vitaminas D_3

([1]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma augalų arba dumblių rūšis.

8. *Pieno gaminiai ir jų produktai*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
8.1.1	Sviestas ir sviesto gaminiai	Sviestas ir sviesto gamybos bei perdirbimo produktai (pvz., išrūgų sviestas), jeigu nenurodyti kitur.	Žali baltymai Žali riebalai Laktozė Drėgnis, jei > 6 %
8.2.1	Pasukos/Pasukų milteliai ([1])	Produktas, gaunamas plakant sviestą iš grietinėlės arba panašiais būdais. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:	Žali baltymai Žali riebalai Laktozė Drėgnis, jei > 6 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		— iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	
8.3.1	Kazeinas	Produktas, išskiriamas iš nugriebto pieno arba pasukų išdžiovinus kazeiną, nusodintą rūgštimis arba veikiant šliužo fermentu.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 10 %
8.4.1	Kazeinatas	Produktas, gaunamas iš varškės arba kazeino džiovinant ir naudojant neutralizavimo medžiagas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 10 %
8.5.1	Sūriai ir sūrių produktai	Sūris ir iš sūrio pagaminti produktai bei pieno gaminiai.	Žali baltymai Žali riebalai
8.6.1	Priešpienis/Priešpienio milteliai ([1])	Skystis, išsiskiriantis iš pieninių gyvulių pieno liaukų iki 5 dienų po jauniklių atsivedimo. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai
8.7.1	Šalutiniai pieno produktai	Produktai, gaunami gaminant pieno produktus (pvz.: nebevartotini pieno maisto produktai, centrifuguojant arba separuojant gautos nuosėdos, baltasis vanduo, pieno mineralai ir kt.). Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:	Drėgmė Žali baltymai Žali riebalai Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		— iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	
8.8.1	Rauginti pieno gaminiai	Rauginant pieną gauti gaminiai (pvz., jogurtas ir kt.)	Žali baltymai Žali riebalai
8.9.1	Laktozė	Cukrus, atskirtas iš išgryninto ir išdžiovinto pieno ar išrūgų.	Drėgnis, jei > 5 %
8.10.1	Pienas/Pieno milteliai ([1])	Per vieną ar kelis melžimus išskirtas normalus pieno liaukų sekretas. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
8.11.1	Nugriebtas pienas/-Nugriebto pieno milteliai ([1])	Pienas, kurio riebumas sumažintas separuojant. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 5 %
8.12.1	Pieno riebalai	Produktas, gaunamas nugriebus pieną.	Žali riebalai
8.13.1	Pieno baltymų milteliai	Produktas, gaunamas džiovinant baltyminius junginius, chemiškai ar fiziškai ekstrahuotus iš pieno.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
8.14.1	Sutirštintas ir išgarintas pienas ir jo gaminiai	Sutirštintas ir išgarintas pienas ir jo gaminiai, gaunami gaminant arba apdorojant šiuos produktus.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
8.15.1	Pieno permeatas/-Pieno permeato milteliai ([1])	Produktas, gaunamas skysto pieno ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo būdu, iš kurio gali būti pašalinta dalis laktozės. Produktas gali būti apdorotas atvirkštinio osmoso būdu ir koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali pelenai Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %
8.16.1	Pieno retentatas/-Pieno retentato milteliai ([1])	Produktas, gaunamas pieno ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo per membraną būdu. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %
8.17.1	Išrūgos/Išrūgų milteliai ([1])	Sūrio, varškės arba kazeino gamybos ar panašių procesų produktas. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 % Žali pelenai
8.18.1	Išrūgos, iš kurių pašalinta laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinta laktozė, milteliai ([1])	Išrūgos, iš kurių pašalinta dalis laktozės. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti:	Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 % Žali pelenai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		— iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	
8.19.1	Išrūgų baltymai/Išrūgų baltymų milteliai ([1])	Produktas, gaunamas džiovinant baltyminius junginius, chemiškai ar fiziškai ekstrahuotus iš išrūgų. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
8.20.1	Išrūgos, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė/Išrūgų, iš kurių pašalinti mineralai ir laktozė, milteliai ([1])	Išrūgos, iš kurių pašalinta dalis laktozės ir mineralų. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	Žali baltymai Laktozė Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
8.21.1	Išrūgų permeatas/Išrūgų permeato milteliai ([1])	Produktas, gaunamas skystų išrūgų ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo būdu, iš kurio gali būti pašalinta dalis laktozės. Produktas gali būti apdorotas atvirkštinio osmoso būdu ir koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų;	Žali pelenai Žali baltymai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
		— iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	
8.22.1	Išrūgų retentatas/Išrūgų retentato milteliai ([1])	Produktas, gaunamas išrūgų ultrafiltravimo, nanofiltravimo arba mikrofiltravimo per membraną būdu. Produktas gali būti koncentruotas ir (arba) išdžiovintas. Jeigu produktas ruošiamas specialiai kaip pašarinė žaliava, jame gali būti: — iki 0,5 % fosfatų, pvz., polifosfatų (pvz., natrio heksametafosfatų), difosfatų (pvz., tetranatriopirofosfato), naudojamų apdorojant klampai mažinti ir baltymams stabilizuoti; — iki 0,3 % neorganinių rūgščių: sieros rūgšties, druskos rūgšties, fosforo rūgšties, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 0,5 % šarmų, pvz., natrio, kalio, kalcio, magnio hidroksido, naudojamų pH vertei pakoreguoti daugeliu gamybos procesų etapų; — iki 2 % birumą gerinančių medžiagų, pvz., silicio dioksido, penta-natrio-trifosfato, trikalcio fosfato, naudojamų miltelių birumui pagerinti.	Žali baltymai Žali pelenai Laktozė Drėgnis, jei > 8 %

([1]) Terminai nėra sinonimai, jie daugiausia skiriasi dėl drėgnio kiekio; vartotina atitinkama sąvoka.

9. *Sausumos gyvūnų produktai ir jų produktai*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.1.1	Šalutiniai gyvūniniai produktai ([1])	Sveiki šiltakraujų sausumos gyvūnų kūnai arba jų dalys, švieži, užšaldyti, virti, apdoroti rūgštimi arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 8 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.2.1	Gyvūniniai riebalai ([2])	Produktas, sudarytas iš sausumos gyvūnų, įskaitant visais gyvenimo etapais žmonėms ir gyvūnams nepatogeniškų rūšių bestuburius, riebalų. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
9.3.1	Šalutiniai bitininkystės produktai	Medus, bičių vaškas, bičių pienelis, pikis, žiedadulkės, perdirbti arba neperdirbti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
9.4.1	Perdirbti gyvūniniai baltymai ([2])	Produktas, gaunamas kaitinant, džiovinant ir malant sausumos gyvūnų, įskaitant visais gyvenimo etapais žmonėms ir gyvūnams nepatogeniškų rūšių bestuburius, skerdenas ir skerdenų dalis, iš kurių gali būti ekstrahuota arba fiziškai pašalinta riebalų dalis. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.5.1	Baltymai, gaunami gaminant želatiną ([2])	Džiovinti gyvūniniai baltymai, gaunami gaminant želatiną, gautą iš žaliavų pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.6.1	Hidrolizuoti gyvūniniai baltymai ([2])	Polipeptidai, peptidai aminorūgštys ir jų mišiniai, gaunami iš šalutinių gyvūninių produktų hidrolizės būdu; jie gali būti koncentruoti džiovinant.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.7.1	Kraujo miltai ([2])	Produktas, gaunamas termiškai apdorojant paskerstų šiltakraujų gyvūnų kraują.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.8.1	Kraujo produktai ([1])	Produktas, gaunamas iš paskerstų šiltakraujų gyvūnų kraujo arba kraujo frakcijų; tai yra išdžiovinta, užšaldyta arba skysta plazma, išdžiovintas kraujas, išdžiovinti, užšaldyti arba skysti raudonieji kūneliai arba šių komponentų frakcijos ir mišiniai.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.9.1	Viešojo maitinimo atliekos [viešojo maitinimo perdirbamosios atliekos]	Visos maisto atliekos, kuriose yra gyvūninių medžiagų, įskaitant restoranuose, viešojo maitinimo įmonėse, virtuvėse, centrinėse virtuvėse ir namų ūkių virtuvėse kepti ar virti naudotą aliejų.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.10.1	Kolagenas ([2])	Baltymų turintis produktas, gaunamas iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.11.1	Plunksnų miltai	Produktas, gaunamas džiovinant ir malant paskerstų gyvūnų plunksnas; gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.12.1	Želatina ([2])	Natūralūs, tirpūs baltymai, stingstantys arba nestingstantys, gauti iš kolageno, pagaminto iš gyvūnų kaulų, kailių, odų, ir sausgyslių, dalinės hidrolizės būdu.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
9.13.1	Spirgai ([2])	Šviežias, užšaldytas arba išdžiovintas lajaus, lydytų kiaulės taukų ir kitų ekstrahuotų arba fiziškai atskirtų gyvūninių riebalų gamybos produktas. Jeigu produktas ekstrahuotas tirpikliais, jame gali būti iki 0,1 % heksano.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai Drėgnis, jei > 8 %
9.14.1	Gyvūniniai produktai ([1])	Nebevartotini maisto produktai, kurių sudėtyje yra gyvūninių produktų; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 8 %
9.15.1	Kiaušiniai	Sveiki vištų (*Gallus gallus* L.) kiaušiniai, su lukštais arba be jų.	
9.15.2	Kiaušinio baltymas	Produktas, gaunamas atskyrus kiaušinių lukštus ir trynį, pasterizuotas ir galbūt denatūruotas.	Žali baltymai Denatūravimo metodas (jei taikomas)
9.15.3	Džiovinti kiaušinių produktai	Produktai, sudaryti iš pasterizuotų džiovintų kiaušinių be lukštų arba iš įvairių džiovinto kiaušinio baltymo ir trynio dalių mišinio.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
9.15.4	Cukrinti kiaušinių milteliai	Džiovinti sveiki kiaušiniai arba jų dalys.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
9.15.5	Džiovinti kiaušinių lukštai	Produktas, gaunamas iš paukščių kiaušinių, pašalinus jų turinį (trynį ir baltymą). Lukštai išdžiovinti.	Žali pelenai
9.16.1	Gyvi sausumos bestuburiai ([1])	Gyvi sausumos bestuburiai bet kuriuo jų gyvenimo etapu, išskyrus augalų, gyvūnų ir žmonių sveikatai neigiamą poveikį darančias rūšis.	
9.16.2	Negyvi sausumos bestuburiai ([1])	Negyvi sausumos bestuburiai, išskyrus augalų, gyvūnų ir žmonių sveikatai neigiamą poveikį darančias rūšis, bet kuriuo jų gyvenimo etapu, apdoroti arba neapdoroti, tačiau neperdirbti pagal Reglamentą (EB) Nr. 1069/2009.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai

([1]) Nedarant poveikio Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 VIII priedo III skyriuje nustatytiems privalomiesiems reikalavimams dėl šalutinių gyvūninių produktų ir iš jų gautų produktų prekybos dokumentų ir veterinarijos sertifikatų ir jeigu katalogu naudojamasi ženklinimo tikslais, pavadinimas
atitinkamai pakeičiamas nurodant
— gyvūno rūšį ir
— gyvūninio produkto dalį (pvz., kepenys, mėsa (tik skeleto raumenys)) ir (arba)
— gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
— dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimą (pvz., be paukštienos)
arba prie pavadinimo atitinkamai papildomai nurodoma
— gyvūno rūšis ir (arba)
— gyvūninio produkto dalį (pvz., kepenys, mėsa (tik skeleto raumenys)) ir (arba)
— gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
— dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimas.

([2]) Nedarant poveikio Reglamento (ES) Nr. 142/2011 VIII priedo III skyriuje nustatytiems privalomiesiems reikalavimams dėl šalutinių gyvūninių produktų ir iš jų gautų produktų prekybos dokumentų ir veterinarijos sertifikatų ir jeigu katalogu naudojamasi ženklinimo tikslais, pavadinimas atitinkamai pakeičiamas nurodant
— perdirbto gyvūno rūšį (pvz., kiaulės, atrajotojai, paukščiai, vabzdžiai) ir (arba)
— gyvenimo etapą (pvz., lerva), ir (arba)
— perdirbtą žaliavą (pvz., kaulai), ir (arba)
— taikytą apdorojimo būdą (pvz., pašalinti riebalai, rafinuota), ir (arba)
— dėl draudimo šerti tos pačios rūšies gyvūnus neperdirbtos gyvūno rūšies pavadinimą (pvz., be paukštienos).

10. *Žuvys, kiti vandens gyvūnai ir jų produktai*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.1.1	Vandens bestuburiai ([1])	Visi jūrinių arba gėlavandenių bestuburių kūnai arba jų dalys bet kuriuo jų gyvenimo etapu, išskyrus žmonėms ir gyvūnams patogenines rūšis; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai
10.2.1	Vandens gyvūnų šalutiniai produktai ([1])	Produktai iš įmonių arba gamyklų, ruošiančių arba gaminančių žmonėms vartoti skirtus produktus; apdoroti arba neapdoroti, švieži, užšaldyti arba išdžiovinti.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.3.1	Vėžiagyvių miltai ([2])	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikus vėžiagyvius arba jų dalis, įskaitant laukines arba ūkiuose auginamas krevetes.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
10.4.1	Žuvys ([2])	Visos žuvys arba jų dalys: šviežios, užšaldytos, virtos, apdorotos rūgštimi arba išdžiovintos.	Žali baltymai Drėgnis, jei > 8 %
10.4.2	Žuvų miltai ([2])	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikas žuvis arba jų dalis, į kurį prieš džiovinant gali būti dar kartą įdėta žuvų sulčių.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.4.3	Žuvų sultys	Sutirštintas žuvų miltų gamybos produktas, gaunamas atskyrus žuvų miltus, juos stabilizavus parūgštinant ar džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Drėgnis, jei > 5 %
10.4.4	Hidrolizuoti žuvų baltymai	Baltymai, gaunami hidrolizuojant sveikas žuvis arba jų dalis; jie gali būti koncentruoti džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.4.5	Žuvų kaulų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant žuvų dalis. Pagrindinė jo sudedamoji dalis – žuvų kaulai.	Žali pelenai
10.4.6	Žuvų taukai	Taukai, gaunami iš žuvų ar jų dalių, centrifuguoti vandeniui pašalinti (produkte gali būti tik konkrečiai rūšiai būdingų elementų, pvz., menkių kepenų taukų).	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
10.4.7	Hidrinti žuvų taukai	Taukai, gaunami hidrinant žuvų taukus.	Drėgnis, jei > 1 %
10.4.8	Žuvų taukų stearinas [Šaldomojo frakcionavimo būdu gauti žuvų taukai]	Daug sočiųjų riebalų turinčios žuvų taukų frakcijos, gaunamos rafinuojant neapdorotus žuvų taukus siekiant šaldomojo frakcionavimo būdu gauti rafinuotus žuvų taukus, kai sotieji riebalai sustingdomi ir surenkami.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.5.1	Krilių taukai	Taukai, gaunami iš virtų ir spaustų jūrinio planktono krilių, centrifuguoti vandeniui pašalinti.	Drėgnis, jei > 1 %
10.5.2	Hidrolizuotas krilio baltymų koncentratas	Produktas, gaunamas fermentine hidrolize iš sveikų krilių arba jų dalių ir dažnai koncentruojamas džiovinant.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.6.1	Jūrinių žieduotųjų kirmėlių miltai	Produktas, gaunamas kaitinant ir džiovinant sveikas jūrines žieduotąsias kirmėles (įskaitant *Nereis virens*. M. Sars.) arba jų dalis.	Žali riebalai Pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.7.1	Jūrinio zooplanktono miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant jūrinį zooplanktoną, pvz., krilius.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.7.2	Jūrinio zooplanktono taukai	Taukai, gaunami iš virto ir spausto jūrinio zooplanktono, centrifuguoti vandeniui pašalinti.	Drėgnis, jei > 1 %
10.8.1	Moliuskų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant ir džiovinant sveikus moliuskus (įskaitant galvakojus ir dvigeldžius) arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %
10.9.1	Galvakojų moliuskų miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant visus galvakojus moliuskus arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
10.10.1	Jūrų žvaigždžių miltai	Produktas, gaunamas kaitinant, spaudžiant ir džiovinant sveikas jūrų žvaigždes (*Asteroidea*) arba jų dalis.	Žali baltymai Žali riebalai Žali pelenai, jei > 20 % Drėgnis, jei > 8 %

([1]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma rūšis.
([2]) Jei produktas gaminamas iš ūkiuose auginamų žuvų arba vėžiagyvių, prie pavadinimo nurodoma atitinkama rūšis.

11. *Mineralai ir jų produktai*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kuriose yra gyvūninių produktų, turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.1.1	Kalcio karbonatas ([1]); [klintis]	Produktas, gaunamas malant kalcio karbonato ($CaCO_3$) turinčias medžiagas, pvz., klintis, arba nusodinant jas rūgšties tirpalu. Produkte gali būti iki 0,25 % propilenglikolio. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.2	Karbonatingieji jūrinių moliuskų kiautai	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų arba smulkintų jūrinių moliuskų kiautų, pvz., austrių kriauklių ar geldelių.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.3	Kalcio ir magnio karbonatas	Natūralus kalcio karbonato ($CaCO_3$) ir magnio karbonato ($MgCO_3$) mišinys. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.4	Karbonatingieji jūriniai dumbliai (Maerl)	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų ar smulkintų karbonatingųjų jūrinių dumblių.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.5	Raudonieji jūriniai dumbliai	Natūralus produktas, gaunamas iš sumaltų ar smulkintų karbonatingųjų jūrinių dumblių (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)).	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.6	Kalcio chloridas	Kalcio chloridas ($CaCl_2$). Produkte gali būti iki 0,2 % bario sulfato.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.7	Kalcio hidroksidas	Kalcio hidroksidas ($Ca(OH)_2$). Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.1.8	Kalcio sulfato anhidratas	Kalcio sulfato anhidratas ($CaSO_4$), gaunamas malant bevandenį kalcio sulfatą arba dehidratuojant kalcio sulfato dihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.9	Kalcio sulfato hemihidratas	Kalcio sulfato hemihidratas ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), gaunamas iš dalies dehidratuojant kalcio sulfato dihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.10	Kalcio sulfato dihidratas	Kalcio sulfato dihidratas ($CaSO_4 \times 2H_2O$), gaunamas malant kalcio sulfato dihidratą arba hidratuojant kalcio sulfato hemihidratą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.11	Organinių rūgščių kalcio druskos ([2])	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, kalcio druskos.	Kalcis Organinė rūgštis
11.1.12	Kalcio oksidas	Kalcio oksidas (CaO), gaunamas kalcinuojant natūralias klintis. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.13	Kalcio gliukonatas	Gliukono rūgščių kalcio druska, kurios cheminė formulė paprastai yra $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, ir jos hidratai.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.15	Kalcio sulfatas/kalcio karbonatas	Produktas, gaunamas gaminant natrio karbonatą.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.16	Kalcio pidolatas	Kalcio L-pidolatas ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.1.17	Kalcio karbonatas-magnio oksidas	Produktas, gaunamas kaitinant natūralų kalcį ir magnį, kurių sudėtyje yra tokių medžiagų kaip dolomitas. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	Kalcis Magnis
11.2.1	Magnio oksidas	Kalcinuotas magnio oksidas (MgO), kuriame ne mažiau kaip 70 % MgO.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 15 % Geležies Fe_2O_3 kiekis, jei > 5 %.
11.2.2	Magnio sulfato heptahidratas	Magnio sulfatas ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 15 %
11.2.3	Magnio sulfato monohidratas	Magnio sulfatas ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 15 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.2.4	Magnio sulfato anhidratas	Magnio sulfato anhidratas ($MgSO_4$).	Magnis Siera Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.2.5	Magnio propionatas	Magnio propionatas ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnis
11.2.6	Magnio chloridas	Magnio chloridas ($MgCl_2$) arba tirpalas, gaunamas natrio chloridui natūraliai nusėdus jūros vandenyje.	Magnis Chloras Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.2.7	Magnio karbonatas	Natūralus magnio karbonatas ($MgCO_3$).	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.2.8	Magnio hidroksidas	Magnio hidroksidas ($Mg(OH)_2$).	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.2.9	Magnio kalio sulfatas	Magnio kalio sulfatas ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnis Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.2.10	Organinių rūgščių magnio druskos ([2])	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, magnio druskos.	Magnis Organinė rūgštis
11.2.11	Magnio gliukonatas	Gliukono rūgščių magnio druska, kurios cheminė formulė paprastai yra $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, ir jos hidratai.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.2.13	Magnio pidolatas	Magnio L-pidolatas ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Magnis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.3.1	Dikalcio fosfatas ([3]) ([4]); [kalcio vandenilio ortofosfatas]	Kalcio monovandenilio fosfatas, gaunamas iš kaulų arba neorganinių medžiagų ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 arba 2) Ca/P > 1,2 Produkte gali būti iki 3 % NaCl išreikšto chlorido.	Kalcis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.3.2	Monodikalcio fosfatas	Produktas, sudarytas iš dikalcio fosfato ir monokalcio fosfato ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 arba 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.3	Monokalcio fosfatas [kalcio tetravandenilio diortofosfatas]	Kalcio bis(divandenilio fosfatas) ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 arba 1) Ca/P < 0,9	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.4	Trikalcio fosfatas (4); [trikalcio ortofosfatas]	Trikalcio fosfatas iš kaulų arba neorganinių šaltinių ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) arba hidroksiapatitas ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalcis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.3.5	Kalcio ir magnio fosfatas	Kalcio ir magnio fosfatas ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Kalcis Magnis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.6	Befluoris fosfatas	Produktas, gaunamas iš neorganinių šaltinių, kalcinuotas ir toliau termiškai apdorotas.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.3.7	Dikalcio pirofosfatas; [Dikalcio difosfatas]	Dikalcio pirofosfatas ($Ca_2P_2O_7$).	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.8	Magnio fosfatas	Produktas, sudarytas iš vienbazio ir (arba) dvibazio, ir (arba) tribazio magnio fosfato.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.3.9	Natrio, kalcio ir magnio fosfatas	Produktas, sudarytas iš natrio, kalcio ir magnio fosfatų.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis Kalcis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.10	Mononatrio fosfatas; [Natrio divandenilio ortofosfatas]	Mononatrio fosfatas ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 arba 2)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.11	Dinatrio fosfatas [Dinatrio vandenilio ortofosfatas]	Dinatrio fosfatas ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 arba 12)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.12	Trinatrio fosfatas; [Trinatrio ortofosfatas]	Trinatrio fosfatas ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 arba 12)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.13	Natrio pirofosfatas; [Tetranatrio difosfatas]	Natrio pirofosfatas ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 arba 10)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.14	Monokalio fosfatas; [Kalio divandenilio ortofosfatas]	Monokalio fosfatas (KH_2PO_4)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.15	Dikalio fosfatas; [Dikalio vandenilio ortofosfatas]	Dikalio fosfatas ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 arba 6)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.16	Kalcio ir natrio fosfatas	Kalcio ir natrio fosfatas ($CaNaPO_4$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.17	Monoamonio fosfatas; [Amonio divandenilio ortofosfatas]	Monoamonio fosfatas ($NH_4H_2PO_4$)	Bendras azoto kiekis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.18	Diamofosas; [Diamonio vandenilio ortofosfatas]	Diamonio fosfatas ($(NH_4)_2HPO_4$)	Bendras azoto kiekis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.19	Natrio tripolifosfatas; [Pentanatrio trifosfatas]	Natrio trifosfatas ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 arba 6)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.20	Natrio ir magnio fosfatas	Natrio ir magnio fosfatas ($MgNaPO_4$)	Bendrasis fosforo kiekis Magnis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.21	Magnio hipofosfitas	Magnio hipofosfitas ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnis Bendrasis fosforo kiekis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.22	Kaulų miltai be želatinos	Sterilizuoti ir sumalti kaulai be želatinos ir riebalų.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.3.23	Kaulų pelenai	Mineralinės šalutinių gyvūninių produktų kremavimo, deginimo arba dujinimo liekanos.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.3.24	Kalcio polifosfatas	Heterogeniniai mišiniai iš kalcio druskų ir kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.25	Kalcio divandenilio difosfatas	Monokalcio divandenilio pirofosfatas ($CaH_2P_2O_7$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.26	Magnio rūgšties pirofosfatas	Magnio rūgšties pirofosfatas ($MgH_2P_2O_7$.) Gaunamas iš išgrynintos fosforo rūgšties ir išgryninto magnio hidroksido arba magnio oksido, išgarinus vandenį ir po kondensacijos ortofosfatui virtus difosfatu.	Bendrasis fosforo kiekis Magnis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.27	Dinatrio divandenilio difosfatas	Dinatrio divandenilio difosfatas ($Na_2H_2P_2O_7$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.28	Trinatrio difosfatas	Trinatrio monovandenilio difosfatas (bevandenis: $Na_3HP_2O_7$; monohidratas: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 arba 9)	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.3.29	Natrio polifosfatas; [Natrio heksametafosfatas]	Heterogeniniai mišiniai iš natrio druskų ir linijinių kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Natris 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.30	Trikalio fosfatas	Trikalio monofosfatas ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 arba 9)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.31	Tetrakalio difosfatas	Tetrakalio pirofosfatas ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 arba 3)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.32	Pentakalio trifosfatas	Pentakalio trifosfatas ($K_5P_3O_{10}$)	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.33	Kalio polifosfatas	Heterogeniniai mišiniai iš kalio druskų ir linijinių kondensuotų polifosforo rūgščių, kurių bendroji formulė – $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, kai n – ne mažiau kaip 2.	Bendrasis fosforo kiekis Kalis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.3.34	Kalcio ir natrio polifosfatas	Kalcio ir natrio polifosfatas.	Bendrasis fosforo kiekis Natris Kalcis 2 % citrinos rūgštyje netirpus P, jei > 10 %
11.4.1	Natrio chloridas ([1])	Natrio chloridas (NaCl) arba produktas, gaunamas garinimu kristalizuojant sūrymą (sotųjį arba nuskurdintąjį taikant kitą apdorojimo būdą) (vakuuminė druska), garinant jūros vandenį (jūros druska ir saulės druska) arba malant akmens druską.	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.4.2	Natrio hidrokarbonatas [natrio vandeninio karbonatas]	Natrio hidrokarbonatas ($NaHCO_3$)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.4.3	Natrio/amonio (hidro)karbonatas [natrio/amonio (vandenilio) karbonatas]	Natrio karbonato ir natrio hidrokarbonato gamybos produktas, kuriame yra amonio hidrokarbonato likučių (amonio hidrokarbonato ne daugiau kaip 5 %).	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.4.4	Natrio karbonatas	Natrio karbonatas (Na_2CO_3)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.4.5	Natrio seskvikarbonatas [trinatrio vandenilio dikarbonatas]	Natrio seskvikarbonatas ($Na_3H(CO_3)_2$)	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.4.6	Natrio sulfatas	Natrio sulfatas (Na_2SO_4) Produkte gali būti iki 0,3 % metionino.	Natris Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.4.7	Organinių rūgščių natrio druskos ([2])	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, natrio druskos.	Natris Organinė rūgštis
11.5.1	Kalio chloridas	Kalio chloridas (KCl) arba produktas, gaunamas malant natūralias kalio chlorido turinčias medžiagas.	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.5.2	Kalio sulfatas	Kalio sulfatas (K_2SO_4)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.5.3	Kalio karbonatas	Kalio karbonatas (K_2CO_3)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.5.4	Kalio hidrokarbonatas [kalio ir vandenilio karbonatas]	Kalio hidrokarbonatas ($KHCO_3$)	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 10 %
11.5.5	Organinių rūgščių kalio druskos ([2])	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, kalio druskos.	Kalis Organinė rūgštis
11.5.6	Kalio pidolatas	Kalio L-pidolatas ($C_5H_6KNO_3$). Produkte gali būti iki 5 % glutamo rūgšties.	Kalis Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 5 %
11.6.1	Sublimacinė siera	Milteliai, gaunami iš natūralių mineralo telkinių. Taip pat produktas, gaunamas rafinuojant naftą įprastais sieros gamintojų metodais.	Siera
11.7.1	Atapulgitas	Gamtinis magnio, aliuminio ir silicio mineralas.	Magnis
11.7.2	Kvarcas	Gamtinis mineralas, gaunamas malant kvarcingas medžiagas. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	
11.7.3	Kristobalitas	Silicio dioksidas (SiO_2), gaunamas perkristalizuojant kvarcą. Produkte gali būti iki 0,1 % pagalbinių malimo medžiagų.	

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
11.8.1	Amonio sulfatas	Amonio sulfatas ($(NH_4)_2SO_4$), gaunamas cheminės sintezės būdu. Gali būti vandeninio tirpalo pavidalo.	Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis Siera
11.8.3	Organinių rūgščių amonio druskos ([2])	Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, amonio druskos.	Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis Organinė rūgštis
11.8.4	Amonio laktatas	Amonio laktatas ($CH_3CHOHCOONH_4$). Taip pat amonio laktatas, pagamintas fermentavimui naudojant *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp arba *Bifidobacterium* spp. mikroorganizmus, kuriame yra ne mažiau kaip 44 % azoto, išreikšto žaliais baltymais. Produkte gali būti iki 2 % fosforo, 2 % kalio, 0,7 % magnio, 2 % natrio, 2 % sulfatų, 0,5 % chloridų, 5 % cukrų ir 0,1 % silikoninių priešpučių.	Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis Žali pelenai Kalis, jei > 1,5 % Magnis, jei > 1,5 % Natris, jei > 1,5 %
11.8.5	Amonio acetatas	Amonio acetatas (CH_3COONH_4) vandeniniame tirpale, kuriame yra ne mažiau kaip 55 % amonio acetato.	Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis
11.9.1	Gastrolitai [paukščių skilvių]	Produktas, gaunamas skaldant gamtinį žvyro pavidalo mineralą.	Dalelių dydis
11.9.2	[Paukščių skilvių] lesalinis raudonmolis	Produktas, gaunamas skaldant ir malant produktus, gautus degant molį.	Dalelių dydis Drėgnis, jei > 2 %

([1]) Pavadinime arba vietoj jo galima nurodyti pirminės medžiagos rūšį.
([2]) Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant organinės rūgšties rūšį.
([3]) Pavadinime galima nurodyti gamybos būdą.
([4]) Jei reikia, pavadinimas papildomas žodžiais „iš kaulų“.

12. *Produktai ir šalutiniai produktai, gaunami fermentacijos būdu naudojant inaktyvintus mikroorganizmus (todėl nėra gyvų mikroorganizmų)*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kurios yra genetiškai modifikuoti mikroorganizmai, yra iš jų pagamintos arba yra gautos fermentacijos būdu naudojant genetiškai modifikuotus organizmus, turi atitiki Reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų reikalavimus.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.1.1	Produktas iš *Methylophilus methylotrophus*, turintis daug baltymų ([1]) ([2])	Fermentavimo produktas, gaunamas metanolio terpėje naudojant *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB padermė 10.515) kultūrą; žalių baltymų kiekis ne mažesnis kaip 68 %, atspindžio rodiklis ne mažesnis kaip 50.	Žali baltymai Žali pelenai Žali riebalai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.1.2	Produktas iš *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* ir *Bacillus firmus*, turintis daug baltymų (1) (2)	Fermentavimo produktas, gaunamas gamtinių dujų (apie 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % izobutano, 0,5 % n-butano), amoniako ir mineralinių druskų terpėje naudojant *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB padermė 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB padermė 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB padermė 13288) ir *Bacillus firmus* (NCIMB padermė 13289) kultūras; žalių baltymų kiekis ne mažesnis kaip 65 %.	Žali baltymai Žali pelenai Žali riebalai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.3	Produktas iš *Escherichia coli*, turintis daug baltymų (1) (2)	Šalutinis fermentavimo produktas; aminorūgščių gamybos, naudojant *Escherichia coli* K12 kultūrą augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amoniako ar mineralinių druskų, produktas; jis gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.4	Produktas iš *Corynebacterium glutamicum*, turintis daug baltymų (1) (2)	Šalutinis fermentavimo produktas; aminorūgščių gamybos, naudojant *Corynebacterium glutamicum* kultūrą augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amoniako ar mineralinių druskų, produktas; jis gali būti hidrolizuotas.	Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.5	Mielės [alaus mielės] (1) (2)	Visos mielės, gautos iš (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* arba *Brettanomyces* ssp., dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.6	Grybienos silosas, gaunamas gaminant peniciliną (1) (2)	Grybiena (azoto junginiai), skystas šalutinis produktas, gaunamas gaminant peniciliną *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) naudojant įvairias angliavandenių ir jų hidrolizatų turinčias medžiagas, termiškai apdorotas ir silosuotas penicilinui inaktyvinti naudojant *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collinoides* ir *Streptococcus lactis*; azoto, išreikšto žaliais baltymais, kiekis ne mažesnis kaip 7 %.	Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.7	Biodyzelino gamybos metu gautos mielės (1) (2)	Visos mielės ir jų dalys (6), gautos iš (4) *Yarrowia lipolytica*, išaugintos ant aliejų, valymo nuo gleivių liekanų ir glicerolio frakcijų, susidariusių gaminant biodegalus.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.1.8	Produktas iš *Lactobacillus* rūšių, turintis daug baltymų (1) (2)	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant *Lactobacillus* kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.9	Produktas iš *Trichoderma viride*, turintis daug baltymų (1) (2)	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant *Trichoderma viride* kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.10	Produktas iš *Bacillus subtilis*, turintis daug baltymų (1) (2)	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant *Bacillus subtilis* kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.11	Produktas iš *Aspergillus oryzae*, turintis daug baltymų (1) (2)	Fermentavimo produktas, gaunamas dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų, naudojant *Aspergillus oryzae* kultūrą. Produktas gali būti išdžiovintas.	Žali baltymai Žali pelenai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %
12.1.12	Mielių produktai (1) (2)	Visos mielių dalys (6), gautos iš (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* arba *Brettanomyces* ssp. dažniausiai augaliniuose substratuose, kaip antai, melasoje, cukraus sirupe, alkoholyje, alkoholio gamybos atliekose, javuose ir produktuose, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amoniako arba mineralinių druskų.	Drėgnis, jei < 75 % arba > 97 % Jei drėgnis < 75 %: Žali baltymai Propiono rūgštis, jei > 0,5 %

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.2.1	Melasos žlaugtai [sutirštinti melasos žlaugtai] (2) (5)	Šalutiniai produktai, gaunami pramoniniu būdu perdirbant misą, susidariusią per mikrobinės fermentacijos procesą gaminant alkoholį, organines rūgštis ar mieles. Jie sudaryti iš skystų arba pastos pavidalo frakcijų, gautų atskyrus fermentuotą misą. Juose taip pat gali būti fermentacijai naudotų mikroorganizmų negyvų ląstelių arba jų dalių (6). Dažniausiai naudojami augaliniai substratai, kaip antai melasa, cukraus sirupas, alkoholis, alkoholio gamybos atliekos, javai ir produktai, kuriuose yra krakmolo, vaisių sulčių, išrūgų, pieno rūgšties, cukraus, hidrolizuotos augalinės ląstelienos ir fermentacijos maisto medžiagų, pvz., amonio arba mineralinių druskų.	Žali baltymai Jei reikia – substratas ir gamybos procesas
12.2.2	L-glutamo rūgšties gamybos šalutiniai produktai (2) (5)	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-glutamo rūgštį fermentacijai naudojant *Corynebacterium melassecola* substratuose, sudarytuose iš sacharozės, melasos, krakmolo produktų ir jų hidrolizatų, amonio druskų ir kitų azoto junginių.	Žali baltymai
12.2.3	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-lizino monohidrochloridą naudojant *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant L-lizino monohidrochloridą fermentacijai naudojant *Brevibacterium lactofermentum* substratuose, sudarytuose iš sacharozės, melasos, krakmolo produktų ir jų hidrolizatų, amonio druskų ir kitų azoto junginių.	Žali baltymai
12.2.4	Aminorūgščių gamybos naudojant *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant aminorūgštis fermentacijai naudojant *Corynebacterium glutamicum* augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amonio ir mineralinių druskų.	Žali baltymai Žali pelenai
12.2.5	Aminorūgščių gamybos naudojant *Escherichia coli* K12 šalutiniai produktai (2) (5)	Šalutiniai produktai, gaunami gaminant aminorūgštis fermentacijai naudojant *Escherichia coli* K12 augaliniuose ar cheminiuose substratuose iš amonio ir mineralinių druskų.	Žali baltymai Žali pelenai
12.2.6	Fermentų gamybos naudojant *Aspergillus niger* šalutiniai produktai (2) (5)	Kviečių ir salyklo fermentavimo šalutinis produktas, fermentams gaminti naudojant *Aspergillus niger*.	Žali baltymai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
12.2.7	Polihidroksibutiratas, gaunamas fermentacijai naudojant *Ralstonia eutropha* ([2])	3-hidroksibutirato ir 3-hidroksivalerato turintis produktas, pagamintas fermentacijos būdu naudojant *Ralstonia eutropha* ir negyvybingų bakterinių baltymų rupinius, likusius pagaminus bakterijas ir fermentavimo mitybinę terpę	

([1]) Produktai, gaunami iš tam tikruose substratuose užaugintų mikroorganizmų biomasės. Produkte gali būti iki 0,3 % priešpučių, 1,5 % filtravimą greitinančių ir (arba) skaidrinančių medžiagų ir 2,9 % propiono rūgšties.
([2]) Fermentacijai naudoti mikroorganizmai buvo inaktyvinti, todėl pašarinėse žaliavose nėra gyvybingų mikroorganizmų.
([3]) Auginti n-alkanų terpėje draudžiama (Reglamentas (ES) Nr. 568/2010).
([4]) Naudojami mielių padermių pavadinimai gali skirtis nuo mokslinės taksonomijos, todėl taip pat gali būti vartojami išvardyti mielių padermių pavadinimai.
([5]) Kiti šalutiniai fermentacijos produktai. Produkte gali būti iki 0,6 % priešpučių, 0,5 % nuovirų slopiklių ir iki 0,2 % sulfito.
([6]) Dalys – visos tirpios ir netirpios mielių frakcijos, įskaitant membraną ir vidines ląstelės dalis.

13. *Kita*

Šiame skyriuje išvardytos pašarinės žaliavos, kuriose yra gyvūninių produktų, turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus; joms gali būti taikomi naudojimo apribojimai pagal Reglamentą (EB) Nr. 999/2001.

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.1.1	Duonos ir makaronų gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant duoną, pyragus, pyragaičius, vaflius arba makaronus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.2	Pyragaičių gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant pyragus ir pyragaičius. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.3	Sausų pusryčių gamybos produktai	Medžiagos arba produktai, skirti vartoti žmonėms, arba tokie, kuriuos galima pagrįstai laikyti potencialiu žmonių maistu (perdirbti, iš dalies perdirbti arba neperdirbti). Jie gali būti išdžiovinti.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 % Krakmolas, jei > 30 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10 %

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.1.4	Konditerijos pramonės produktai	Produktai, gaunami gaminant saldainius, įskaitant šokolado produktus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Žali riebalai, jei > 5 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
13.1.5	Valgomųjų ledų gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant valgomuosius ledus. Jie gali būti išdžiovinti.	Krakmolas Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai
13.1.6	Šviežių vaisių ir daržovių perdirbimo produktai ir šalutiniai produktai ([1])	Produktai, gaunami perdirbant šviežius vaisius ir daržoves (įskaitant vaisių bei daržovių lupenas, gabalus ir jų mišinius). Jie gali būti išdžiovinti arba užšaldyti.	Krakmolas Žalia ląsteliena Žali riebalai, jei > 5 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 %
13.1.7	Augalų perdirbimo produktai ([1])	Produktai, gaunami užšaldant arba džiovinant augalus arba jų dalis.	Žalia ląsteliena
13.1.8	Prieskonių ir pagardų perdirbimo produktai ([1])	Produktai, gaunami užšaldant arba džiovinant prieskonius ar pagardus arba jų dalis.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 % Krakmolas, jei > 30 % Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze, jei > 10 %
13.1.9	Žolelių perdirbimo produktai ([1])	Produktai, gaunami smulkinant, malant, užšaldant arba džiovinant žoleles arba jų dalis.	Žalia ląsteliena
13.1.10	Bulvių perdirbimo pramonės produktai	Produktai, gaunami perdirbant bulves. Jie gali būti išdžiovinti arba užšaldyti.	Krakmolas Žalia ląsteliena Žali riebalai, jei > 5 % Druskos rūgštyje netirpūs pelenai, jei > 3,5 %
13.1.11	Padažų gamybos produktai ir šalutiniai produktai	Padažų gamybos medžiagos, skirtos vartoti žmonėms,arba tokios, kurias galima pagrįstai laikyti potencialiu žmonių maistu (perdirbtos, iš dalies perdirbtos arba neperdirbtos). Jie gali būti išdžiovinti.	Žali riebalai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.1.12	Pikantiškų užkandžių gamybos produktai ir šalutiniai produktai	Pikantiškų užkandžių gamybos produktai ir šalutiniai produktai, gaunami gaminant pikantiškus užkandžius: bulvių traškučius, bulvių arba javų užkandžius (tiesiogiai ekstruduotus, pagamintus iš tešlos ir granuliuotus užkandžius) ir riešutus.	Žali riebalai
13.1.13	Gatavo maisto gamybos produktai	Produktai, gaunami gaminant gatavus maisto produktus. Jie gali būti išdžiovinti.	Žali riebalai, jei > 5 %
13.1.14	Alkoholinių gėrimų gamybos augaliniai šalutiniai produktai	Kieti produktai iš augalų (įskaitant uogas ir sėklas, pvz., anyžinių ožiažolių), gaunami maceruojant tuos augalus alkoholio tirpale arba išgarinus/distiliavus alkoholį (arba taikant abu procesus), apdorojant kvapiąsias medžiagas alkoholinių gėrimų gamybai. Šie produktai turi būti distiliuojami alkoholio likučiams pašalinti.	Žali baltymai, jei > 10 % Žalia ląsteliena Žali aliejai ir riebalai, jei > 10 %
13.1.15	Pašarinis alus	Alaus darymo proceso metu gaunamas produktas, kurio negalima parduoti kaip žmonėms gerti skirto gėrimo.	Alkoholio kiekis Drėgnis, jei < 75 %
13.1.16	Saldūs aromatizuoti gėrimai	Nealkoholinių gėrimų gamybos produktai, gaunami gaminant saldžius aromatizuotus nealkoholinius gėrimus arba iš neišpakuotų neparduotinų saldžių aromatizuotų nealkoholinių gėrimų. Jie gali būti koncentruoti arba džiovinti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze. Drėgnis, jei > 30 %
13.1.17	Vaisių sirupas	Vaisių sirupo gamybos produktai, gaunami gaminant žmonėms vartoti skirtą vaisių sirupą.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Drėgnis, jei > 30 %
13.1.18	Saldus aromatizuotas sirupas	Saldaus aromatizuoto sirupo gamybos produktai, gaunami gaminant sirupą arba iš neišpakuoto neparduotino sirupo. Jie gali būti koncentruoti arba džiovinti.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze. Drėgnis, jei > 30 %
13.2.1	Karamelizuotas cukrus	Produktas, gaunamas kontroliuojamu bet kokios rūšies cukraus kaitinimu.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
13.2.2	Dekstrozė	Dekstrozė (kurios sudėtyje yra arba nėra kristalizacijos vandens), gaunama hidrolizavus krakmolą, sudaryta iš išvalytos ir kristalizuotos gliukozės.	

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.2.3	Fruktozė	Fruktozė – išvalyti kristalizuoti milteliai. Ji gaunama iš gliukozės sirupe esančios gliukozės naudojant gliukozės izomerazę ir atliekant sacharozės inversiją.	
13.2.4	Gliukozės sirupas	Gliukozės sirupas – išvalytas ir koncentruotas maistinių sacharidų vandeningas tirpalas, gaunamas hidrolizuojant krakmolą. Jis gali būti išdžiovintas.	Drėgnis, jei > 30 %
13.2.5	Gliukozės melasa	Gliukozės sirupo rafinavimo proceso produktas.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze
13.2.6	Ksilozė	Iš medienos ekstrahuotas cukrus.	
13.2.7	Laktulozė	Pusiau sintetinis disacharidas (4-O-D-galaktopiranosil-D-fruktozė), gaunamas iš laktozės izomerizuojant gliukozę į fruktozę. Jos yra termiškai apdorotame piene ir pieno produktuose.	
13.2.8	Gliukozaminas (Chitozaminas) ([6])	Aminosacharidas (monosacharidas) – polisacharidų chitozano ir chitino struktūros dalis. Gaminamas hidrolizuojant vėžiagyvių ir kitų nariuotakojų egzoskeletus arba fermentuojant grūdus, pvz., kukurūzus arba kviečius.	Atitinkamai natris arba kalis
13.2.9	Ksilooligosacharidas	Ksilozės molekulių grandinės, susietos β1–4 ryšiais, kai polimerizacijos laipsnis 2–10; gaunamas įvairias daug hemiceliuliozės turinčias žaliavas apdorojant fermentine hidrolize.	Drėgnis, jei > 5 %
13.2.10	Gliukooligosacharidas	Produktas, gaunamas fermentuojant arba hidrolizuojant ar fiziškai termiškai apdorojant gliukozės polimerus, gliukozę, sacharozę ir maltozę.	Drėgnis, jei > 28 %
13.3.1	Krakmolas ([2])	Krakmolas.	Krakmolas
13.3.2	Drebutinis krakmolas ([2])	Produktas, sudarytas iš krakmolo, kurio apimtis labai padidėjusi dėl terminio apdorojimo.	Krakmolas
13.3.3	Krakmolo ([2]) mišinys	Produktas, sudarytas iš gamtinio ir (arba) modifikuoto maistinio krakmolo, gaunamas iš įvairių botaninių šaltinių.	Krakmolas
13.3.4	Krakmolo ([2]) hidrolizatų rupiniai	Krakmolo hidrolizės produktas – filtratas, sudarytas iš baltymų, krakmolo, polisacharidų, riebalų, aliejaus ir filtravimą greitinančių priemonių (pvz., diatominės žemės, medienos plaušų).	Drėgnis, jei < 25 % arba > 45 % Jei drėgnis < 25 %: — Žali riebalai — Žali baltymai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.3.5	Dekstrinas	Dekstrinas – iš dalies rūgštimi hidrolizuotas krakmolas.	
13.3.6	Maltodekstrinas	Maltodekstrinas – iš dalies hidrolizuotas krakmolas.	
13.4.1	Polidekstrozė	Atsitiktinai laisvai sujungtas gliukozės polimeras, gaunamas terminės D-gliukozės polimerizacijos būdu.	
13.5.1	Polioliai	Produktas, gaunamas hidrinimo arba fermentacijos būdu, kurio sudedamosios dalys – redukuotieji monosacharidai, disacharidai ar oligosacharidai arba polisacharidai.	
13.5.2	Izomaltas	Cukraus alkoholis, gaunamas sacharozės fermentinės konversijos ir hidrinimo būdu.	
13.5.3	Manitolis	Produktas, gaunamas hidrinimo arba fermentacijos būdu, kurio sudedamosios dalys – redukuotoji gliukozė ir (arba) fruktozė.	
13.5.4	Ksilitolis	Produktas, gaunamas hidrinant ir fermentuojant ksilozę.	
13.5.5	Sorbitolis	Produktas, gaunamas hidrinant gliukozę.	
13.6.1	Rūgštieji aliejai, gaunami rafinuojant cheminiu būdu ([3])	Produktas, gaunamas mažinant aliejų ir augalinių ir gyvūninių riebalų rūgštingumą šarminant ir rūgštinant, po to atskiriant vandeninį sluoksnį, kuriame yra laisvųjų riebalų rūgščių, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, žalio lecitino ir ląstelienos.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
13.6.2	Gliceroliu esterintos riebalų rūgštys ([4])	Gliceridai, gaunami esterinant riebalų rūgštis gliceroliu. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Drėgnis, jei > 1 % Žali riebalai Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.3	Riebalų rūgščių monogliceridai, digliceridai ir trigliceridai ([4])	Produktas, kurio sudedamosios dalys – glicerolio monoesterių, diesterių ir triesterių bei riebalų rūgščių mišiniai. Juose gali būti mažas laisvųjų riebalų rūgščių ir glicerolio kiekis. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Nikelis, jei > 20 ppm

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.6.4	Riebalų rūgščių druskos ([4])	Produktas, gaunamas vykstant riebalų rūgščių, turinčių ne mažiau kaip keturis anglies atomus, ir kalcio, magnio, natrio arba kalio hidroksidų, oksidų arba druskų reakcijai. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai (po hidrolizės) Drėgmė Ca arba Na arba K arba Mg (atitinkamai) Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.5	Riebalų rūgščių distiliatai, gauti rafinuojant mechaniniu būdu ([3])	Produktas, gaunamas mažinant aliejų ir augalinių ir gyvūninių riebalų rūgštingumą distiliuojant, kuriame yra laisvųjų riebalų rūgščių, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, sterolių ir tokoferolių.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 %
13.6.6	Žalios riebalų rūgštys, gautos skaidant ([3])	Produktas, gaunamas skaidant aliejų ir (arba) riebalus. Iš esmės jo sudedamosios dalys – žalios riebalų rūgštys C_6-C_{24}, alifatinės, linijinės monokarboksirūgštys, prisotintos ir neprisotintos. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.7	Grynos distiliuotos riebalų rūgštys, gautos skaidant ([3])	Produktas, gaunamas distiliuojant žalias riebalų rūgštis, gautas skaidant aliejų ir (arba) riebalus ir galbūt hidrinant. Iš esmės jo sudedamosios dalys – grynos distiliuotos riebalų rūgštys C_6-C_{24}, alifatinės, linijinės monokarboksirūgštys, prisotintos ir neprisotintos. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.6.8	Soupstokai ([3])	Produktas, gaunamas mažinant augalinių aliejų ir riebalų rūgštingumą vandeniniu kalcio, magnio, natrio arba kalio hidroksido tirpalu, kuriame yra riebalų rūgščių druskų, aliejų ar riebalų ir natūraliai pasitaikančių sėklų, vaisių ar gyvūnų audinių sudedamųjų dalių, pvz., monogliceridų ir digliceridų, žalio lecitino ir ląstelienos.	Drėgnis, jei < 40 ir > 50 % Ca arba Na arba K arba Mg (atitinkamai)
13.6.9	Organinėmis rūgštimis esterintų riebalų rūgščių monogliceridai ir digliceridai ([4]) ([5])	Organinėmis rūgštimis esterintų riebalų rūgščių, turinčių ne mažiau kaip keturis anglies atomus, monogliceridai ir digliceridai.	Žali riebalai
13.6.10	Riebalų rūgščių sacharozės esteriai ([4])	Sacharozės ir riebalų rūgščių esteriai.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai

▼**M1**

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.6.11	Riebalų rūgščių sacharozės glicerinai (4)	Sacharozės ir riebalų rūgščių monoglicerido ir digliceridų esterių mišinys.	Bendras cukraus kiekis, išreikštas sacharoze Žali riebalai
13.6.12	Palmitoil-gliukozaminas	Lipidų organinis junginys, kurio esama daugumos augalų, ypač ankštinių, šaknyse. Jis gaminamas acilinant D-gliukozaminą palmitino rūgštimi. Produkte gali būti iki 0,5 % acetono.	Drėgnis, jei > 2 %, žali riebalai
13.6.13	Riebalų rūgščių laktilatų druska	Riebalų rūgščių esteris be glicerido. Produktas gali būti riebalų rūgščių kalcio, magnio, natrio arba kalio druskos, esterintos pieno rūgštimi. Jame gali būti laisvųjų riebalų rūgščių druskų ir pieno rūgšties.	Žali riebalai Drėgnis, jei > 1 % Nikelis, jei > 20 ppm Ca arba Na, arba K, arba Mg (atitinkamai)
13.8.1	Žalias glicerinas [Žalias glicerolis]	Šalutinis produktas, gaunamas tokiais būdais: — aliejaus ir (arba) riebalų perdirbimo proceso metu juos skaidant, siekiant gauti riebalų rūgštis ir glicerolio vandenį, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliam gliceroliui gauti arba peresterinant (gali būti iki 0,5 % metanolio) natūralius aliejus ir (arba) riebalus riebalų rūgščių metilo esteriams ir glicerolio vandeniui gauti, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliam gliceroliui gauti; — biodyzelino gamybos produktas (riebalų rūgščių metilo arba etilo esteriai), gaunamas peresterinant konkrečiai nenurodytus augalinius ir gyvūninius aliejus bei riebalus. Glicerine gali būti likę mineralinių ir organinių druskų (iki 7,5 %). Produkte gali būti iki 0,5 % metanolio ir iki 4 % organinės medžiagos be glicerolio (angl. *Matter Organic Non Glycerol*, MONG), sudarytos iš riebalų rūgčių metilo esterių, riebalų rūgčių etilo esterių, laisvųjų riebalų rūgčių ir gliceridų; — muilinant augalinius arba gyvūninius aliejus ir (arba) riebalus, paprastai naudojant šarmus ir (arba) šarminę žemę, muilui gauti. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Glicerolis Kalis, jei > 1,5 % Natris, jei > 1,5 % Nikelis, jei > 20 ppm

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.8.2	Glicerinas [Glicerolis]	Produktas, gaunamas tokiais būdais: — a) aliejaus ir (arba) riebalų perdirbimo proceso metu juos skaidant, po to koncentruojant glicerolio vandenį ir rafinuojant distiliavimo būdu (žr. apdorojimo būdų žodyno B dalies 20 įrašą), arba jonų mainų proceso metu; b) peresterinant natūralius aliejus ir (arba) riebalus riebalų rūgščių metilo esteriams ir žaliam glicerolio vandeniui gauti, po to koncentruojant glicerolio vandenį žaliam gliceroliui gauti ir rafinuojant distiliavimo būdu arba jonų mainų proceso metu; — gaminant biodyzeliną (riebalų rūgščių metilo arba etilo esteriai), pirmiausia peresterinant augalinius ir gyvūninius aliejus bei riebalus, po to rafinuojant gliceriną. Mažiausias glicerolio kiekis: 99 % sausosios medžiagos; — muilinant augalinius arba gyvūninius aliejus ir (arba) riebalus, paprastai naudojant šarmus ir (arba) šarminę žemę, muilui gauti, po to rafinuojant žalią gliceroli ir distiliuojant. Produkte gali būti iki 50 ppm nikelio, likusio po hidrinimo.	Glicerolis, jei < 99 % sausosios medžiagos Natris, jei > 0,1 % Kalis, jei > 0,1 % Nikelis, jei > 20 ppm
13.9.1	Metilo sulfonilmetanas	Organinis sieros junginys ($(CH_3)_2SO_2$), gaunamas cheminės sintezės būdu; identiškas natūraliai augaluose pasitaikančiam junginiui.	Siera
13.10.1	Durpės	Produktas, susidaręs natūraliai yrant augalams (daugiausia kiminams) anaerobinėmis ir oligotrofinėmis sąlygomis.	Žalia ląsteliena
13.10.2	Leonarditas	Produktas, pasitaikantis gamtoje kaip mineralinis fenolinių angliavandenilių junginys, taip pat žinomas kaip humusas, susidarantis per milijonus metų yrant organinei medžiagai.	Žalia ląsteliena
13.11.1	Propilenglikolis; [1,2-propandiolis]; [propan-1,2-diolis]	Organinis junginys (diolis arba dialkoholis), kurio formulė $C_3H_8O_2$. Tai klampus, saldoko skonio higroskopinis skystis, kurį galima maišyti su vandeniu, acetonu ir chloroformu. Produkte gali būti iki 0,3 % dipropilenglikolio.	
13.11.2	Propilenglikolio ir riebalų rūgščių monoesteriai (4)	Propilenglikolio riebalų rūgščių monoesteriai, atskirai arba mišinyje su diesteriais.	Propilenglikolis Žali riebalai

▼M1

Numeris	Pavadinimas	Aprašymas	Privaloma nurodyti informacija
13.12.1	Hialurono rūgštis	Gliukozamingliukanas (polisacharidas) su pasikartojančia grandimi, kurio sudėtyje yra aminosacharido (N-acetil-D-gliukozamino) ir D-gliukurono rūgšties; jo esama odoje, sąnariniame skystyje ir bambos virkštelėje ir jis gaminamas, pvz., iš gyvūninių audinių arba mikrobinės fermentacijos būdu.	Atitinkamai natris arba kalis
13.12.2	Chondroitino sulfatas	Produktas, gaunamas ekstrakcijos būdu iš sausgyslių, kaulų ir kitų gyvūninių audinių, kuriuose yra kremzlių ir minkštųjų jungiamųjų audinių.	Natris
13.12.3	Gliukono rūgštis	Gliukono rūgštis ($C_6H_{12}O_7$), vandenyje tirpi organinė rūgštis, kurios pKa – 3,7, nuo skaidrios iki rudos spalvos. Skystos formos medžiagos sudėtyje yra ne mažiau kaip 50 % gliukono rūgšties. Ji gaminama mikrobinės fermentacijos būdu apdorojant gliukozės sirupą arba gaunama kaip maistinio gliukono-delta-laktono gamybos gretutinis produktas.	Gliukono rūgštis

([1]) Prie pavadinimo papildomai nurodoma atitinkamo vaisiaus, daržovės, augalo, prieskoninio augalo ir žolelės rūšis.
([2]) Pavadinimas papildomas nurodant botaninę kilmę.
([3]) Pavadinimas papildomas nurodant botaninę arba gyvūninę kilmę.
([4]) Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant naudotas riebalų rūgštis.
([5]) Pavadinimas iš dalies pakeičiamas arba papildomas nurodant organinės rūgšties rūšį.
([6]) Pavadinimas atitinkamai papildomas žodžiais „iš gyvūninių audinių“ arba „gaunamas fermentuojant“.