Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

►**B**

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 68/2013

av den 16 januari 2013

om en förteckning över foderråvaror

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 29, 30.1.2013, s. 1)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Kommissionens förordning (EU) 2017/1017 av den 15 juni 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Kommissionens förordning (EU) 2019/145 av den 30 januari 2019	L 27	11	31.1.2019
►**M3**	Kommissionens förordning (EU) 2020/764 av den 10 juni 2020	L 183	1	11.6.2020

Rättad genom:

►**C1**	Rättelse, EUT L 260, 2.10.2013, s. 5 (68/2013)

▼B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 68/2013

av den 16 januari 2013

om en förteckning över foderråvaror

(Text av betydelse för EES)

Artikel 1

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

Artikel 2

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

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

Artikel 3

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

Artikel 4

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

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

▼M1

BILAGA

FÖRTECKNING ÖVER FODERRÅVAROR

DEL A

Allmänna bestämmelser

1. Användningen av denna förteckning av foderföretagare ska vara frivillig. En benämning på en foderråvara som är uppförd i del C får dock endast användas om foderråvaran i fråga uppfyller kraven i den berörda posten.

2. Alla poster i förteckningen över foderråvaror i del C ska följa restriktionerna rörande användning av foderråvaror i den relevanta unionslagstiftningen. Särskild hänsyn bör ägnas åt överensstämmelse med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 ([1]) om foderråvaror som utgör eller framställs av genetiskt modifierade organismer eller som är resultatet av en fermenteringsprocess som inbegriper genetiskt modifierade mikroorganismer. Foderråvaror som består av eller innehåller animaliska biprodukter ska uppfylla kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 ([2]) och kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 ([3]) och deras användning får bli föremål för restriktioner i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 ([4]). Foderföretagare som använder en foderråvara som är uppförd i förteckningen ska se till att den uppfyller kraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 767/2009.

3. Före detta livsmedel innebär livsmedel, annat än återanvänt köks- och matavfall, som tillverkats för att användas som livsmedel i full överensstämmelse med EU:s livsmedelslagstiftning men som inte längre är avsedda att användas som livsmedel av praktiska eller logistiska skäl, eller på grund av problem i form av tillverknings- eller förpackningsdefekter eller andra defekter och som inte utgör någon hälsorisk när de används som foder. Fastställandet av högsta tillåtna halt som avses i punkt 1 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 ska inte vara tillämpligt på före detta livsmedel och återanvänt köks- och matavfall. Det ska gälla vid ytterligare bearbetning som foder.

4. Enligt den goda praxis som avses i artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 ([5]) ska foderråvaror vara fria från kemiska orenheter som härrör från framställningsprocessen och från processhjälpmedel, såvida inte en högsta tillåten halt fastställs i förteckningen. Ämnen som är förbjudna att användas i foder ska inte ingå och för dessa ämnen fastställs därför ingen högsta tillåtna halt. Av öppenhetsskäl kompletteras foderråvaror med tolererade rester med relevant information från foderföretagare i samband med gängse affärstransaktioner.

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

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

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

([4]) EGT L 147, 31.5.2001, s. 1.

([5]) EUT L 35, 8.2.2005, s. 1.

▼M1

5. Enligt den goda praxis som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 183/2005, tillämpningen av ALARA-principen ([1]) och utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 183/2005, Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/32/EG ([2]), Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 ([3]) och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 ([4]), bör det i förteckningen över foderråvaror anges högsta tillåtna halt av kemiska orenheter som härrör från tillverkningsprocessen eller från processhjälpmedel som uppgår till 0,1 % eller mer. Högsta tillåtna halt kan även fastställas i förteckningen för kemiska orenheter och processhjälpmedel när de understiger 0,1 % om det bedöms lämpligt för god handelssed. Om inget annat anges i del B eller C i denna bilaga uttrycks högsta tillåtna halt i viktprocent. ([5])

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

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

   a) inte syftar till att mångdubbla mikroorganismerna och

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

   Närvaron av mikroorganismer samt alla funktioner till följd av dessa bör inte åberopas för foderråvaror och foderblandningar som innehåller sådana.

7. En foderråvaras botaniska renhet får inte vara lägre än 95 %. Halten av botaniska orenheter såsom rester av andra oljehaltiga frön eller frukter från tidigare framställningsprocesser får dock inte överstiga 0,5 % för varje typ av oljehaltiga frön eller frukter. Om dessa allmänna regler frångås ska det fastställas en specifik halt i förteckningen över foderråvaror i del C.

8. Den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen på en eller flera av de bearbetningsmetoder som är uppförda i den sista kolumnen i ordlistan över bearbetningsmetoder i del B ska ([6]) fogas till foderråvarans benämning för att visa att den har gått igenom den processen eller de berörda processerna. En foderråvara vars namn är en kombination av ett namn som tas upp i del C med den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen för en eller flera av de bearbetningsprocesser som tas upp i del B anses ingå i förteckningen och ska innehålla de obligatoriska märkningsuppgifter som är

([1]) As Low As Reasonably Achievable (ung. så lågt som rimligt möjligt).
([2]) EGT L 140, 30.5.2002, s. 10.
([3]) EUT L 70, 16.3.2005, s. 1.
([4]) EUT L 268, 18.10.2003, s. 29.
([5]) Bestämmelserna om kemiska orenheter och processhjälpmedel i denna punkt ska inte tillämpas för sådana foderråvaror som anges i det register över foderråvaror som avses i artikel 24.6 i förordning (EG) nr 767/2009.
([6]) Genom undantag från denna skyldighet, får den allmänna benämningen eller tilläggsbeskrivningen läggas till för processen ”torkning”.

▼M1

tillämpliga för denna foderråvara enligt vad som anges i de sista kolumnerna i del B och C, där så är tillämpligt. Närhelst den specifika metod som använts för bearbetningen anges i den sista kolumnen i del B ska den specificeras i foderråvarans namn.

9. Om framställningsprocessen för en foderråvara skiljer sig från beskrivningen av den berörda bearbetningsmetoden i ordlistan över bearbetningsmetoder i del B, ska framställningsprocessen framgå av beskrivningen av den berörda foderråvaran.

10. För ett antal foderråvaror kan synonymer användas. Dessa synonymer anges inom hakparentes i kolumnen ”Benämning” för den post som gäller den berörda foderråvaran i förteckningen över foderråvaror i del C.

11. I beskrivningen av foderråvaror i förteckningen över foderråvaror i del C används ordet ”produkt” i stället för ”biprodukt”, för att avspegla marknadssituationen och språkbruket hos foderföretagarna och framhäva foderråvarornas kommersiella värde.

12. Det botaniska namnet på en viss växt har endast tagits med i beskrivningen i den första posten rörande den växten i förteckningen över foderråvaror i del C.

13. Den obligatoriska märkningen av de analytiska beståndsdelarna i en viss foderråvara i förteckningen grundar sig på om en viss produkt innehåller höga halter av en viss beståndsdel eller om framställningsprocessen har ändrat produktens näringsmässiga egenskaper.

14. I artikel 15 g i förordning (EG) nr 767/2009, jämförd med punkt 6 i bilaga I till samma förordning, fastställs märkningskrav i fråga om vattenhalt. I artikel 16.1 b i den förordningen jämförd med dess bilaga V fastställs märkningskrav för andra analytiska beståndsdelar. Enligt punkt 5 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 ska dessutom mängden aska som inte kan lösas i saltsyra anges om den överstiger 2,2 % i allmänhet eller, för vissa foderråvaror, om den överstiger den gräns som fastställs i det berörda avsnittet i bilaga V till den förordningen. Några av posterna i förteckningen över foderråvaror i del C avviker emellertid från dessa regler enligt följande:

   a) De obligatoriska märkningsuppgifterna rörande de analytiska beståndsdelarna i förteckningen över foderråvaror i del C ska ersätta de obligatoriska märkningsuppgifterna i det berörda avsnittet i bilaga V till förordning (EG) nr 767/2009.

   b) Om kolumnen för obligatoriska märkningsuppgifter i förteckningen över foderråvaror i del C har lämnats tom för de analytiska beståndsdelar som enligt det berörda avsnittet i bilaga V till förordning (EG) nr 767/2009 skulle behöva anges, behöver ingen av dessa beståndsdelar märkas. Om det för aska som inte kan lösas i saltsyra inte har fastställts någon mängd i del C i förteckningen över foderråvaror, ska mängden anges om den överstiger 2,2 %.

   c) Om ett eller flera specifika värden har fastställts för vattenhalt i kolumnen ”Obligatorisk märkningsuppgift” i förteckningen över foderråvaror i del C, gäller dessa värden i stället för värdena i punkt 6 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009. Om vattenhalten emellertid understiger 14 % behöver det inte anges. Om ingen specifik vattenhalt har fastställts i den kolumnen ska punkt 6 i bilaga I till förordning (EG) nr 767/2009 tillämpas.

▼M1

15. En foderföretagare som hävdar att en foderråvara har fler egenskaper än de som anges i kolumnen ”Beskrivning” i förteckningen över foderråvaror i del C, eller hänvisar till en process som anges i del B som kan jämföras med ett krav (exempelvis skydd mot nedbrytning i våmmen), ska uppfylla kraven i artikel 13 i förordning (EG) nr 767/2009. Foderråvaror kan dessutom uppfylla särskilda näringsbehov enligt artiklarna 9 och 10 i förordning (EG) nr 767/2009.

DEL B

Ordlista för bearbetningsmetoder

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
1	Luftfraktionering	Avskiljning av partiklar med hjälp av en luftström.	Luftfraktionerad
2	Aspiration	Bearbetningsmetod för att avlägsna stoft, fina partiklar och spannmålsdamm under förflyttning av spannmål med hjälp av en luftström.	Aspirerad
3	Blanchering	Bearbetningsmetod bestående av värmebehandling av ett organiskt ämne genom kokning eller ångkokning för att denaturera naturliga enzymer, mjuka upp vävnad och avlägsna råa smakämnen, följd av nedsänkning i kallt vatten för att kokningen ska avstanna.	Blancherad
4	Blekning	Avlägsnande av naturligt förekommande färg genom kemiska eller fysiska processer eller genom användning av blekjord.	Blekt
5	Nedkylning	Sänkning av temperaturen under omgivande temperatur men över fryspunkten för att främja hållbarheten.	Kyld
6	Hackning	Reduktion av partikelstorleken med hjälp av en eller flera knivar.	Hackad
7	Rensning	Avlägsnande av föremål (föroreningar, t.ex. stenar) eller växtdelar, t.ex. lösa stråpartiklar, fröskal eller ogräs.	Rensad/sorterad
8	Koncentration ([1])	Avlägsnande av vatten och/eller andra beståndsdelar.	Koncentrat
9	Kondensering	Ett ämnes övergång från gasformigt till flytande.	Kondenserad
10	Kokning	Tillförsel av värme för att förändra de fysiska och kemiska egenskaperna hos foderråvaror.	Kokt

▼**M1**

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
11	Krossning	Mekanisk reduktion av partikelstorleken via en kross.	Krossad
12	Kristallisering	Rening genom bildande av fasta kristaller från en vätskelösning. Orenheter i vätskan binds vanligen inte i kristallens gitterstruktur.	Kristalliserad
13	Skalning ([2])	Fullständigt eller partiellt borttagande av de yttersta skikten på sädeskorn, frön, frukter, nötter etc.	Skalad, delvis skalad
14	Borttagning av hinna/Spritning	Avlägsnande av de yttre skalen på bönor, sädeskorn och frön, vanligen på mekanisk väg.	Borttagen hinna eller spritad ([3])
15	Depektinisering	Extraktion av pektiner från en foderråvara.	Depektiniserad
16	Uttorkning	Bearbetningsmetod där fukt extraheras.	Torkad
17	Avslemning	Bearbetningsmetod för att avlägsna slemlagret på ytan.	Avslemmad
18	Avsockring	Fullständigt eller partiellt avlägsnande på kemisk eller mekanisk väg av mono- eller disackarider från melass och andra ämnen som innehåller socker.	Avsockrad, delvis avsockrad
19	Avgiftning	Bearbetningsmetod för att förstöra giftiga föroreningar eller reducera deras koncentration.	Avgiftad
20	Destillering	Fraktionering av vätskor genom kokning och insamling av den kondenserade ångan i en separat behållare.	Destillerad
21	Torkning	Dehydrering på naturlig eller artificiell väg.	Torkad på naturlig eller artificiell väg, i tillämpliga fall
22	Ensilering	Lagring av foderråvaror, eventuellt med tillsättning av konserveringsmedel eller med hjälp av anaeroba förhållanden, eventuellt med ensileringstillsatser.	Ensilerad
23	Avdunstning	Reducering av vatteninnehållet.	Avdunstad
24	Expandering	Termisk process där kraftig förångning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten öppnas upp.	Expanderad eller svälld
25	Oljeutvinning genom pressning	Avlägsnande av olja/fett genom pressning.	Expeller/presskaka och olja/fett

▼M1

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
26	Extraktion	Avlägsnande av fett/olja med hjälp av antingen ett organiskt lösningsmedel eller en vattenlösning med socker eller andra vattenlösliga beståndsdelar.	Extraherat mjöl och fett/olja, melass/pressmassa och socker eller andra vattenlösliga beståndsdelar
27	Extrudering	Termisk process där snabb avdunstning av produktens vatteninnehåll leder till att produkten bryts ned, samtidigt som produkten formas genom att den passerar genom en viss öppning.	Extruderad
28	Fermentering	Bearbetningsmetod där mikroorganismer såsom bakterier, svamp eller jästsvampar antingen framställs eller används för att förändra materialets kemiska sammansättning/egenskaper.	Fermenterad
29	Filtrering	Avlägsnande av fasta partiklar genom att vätska passerar genom ett poröst medie- eller membranfilter.	Filtrerad
30	Omvandling till flingor	Valsning av en fuktig råvara som värmebehandlats för att framställa fint material.	Flingor
31	Mjölframställning	Reducering av partikelstorleken hos torra korn och underlättande av fraktionering (främst mjöl, kli och fodermjöl).	Mjöl, kli, fodermjöl [4] eller foder, i tillämpliga fall
32	Kylseparering	Nedkylning av oljor för att separera de mer mättade från de mer omättade beståndsdelarna i oljan. Mer mättade beståndsdelar i oljan stelnar vid nedkylning, medan de mer omättade är flytande och kan exempelvis dekanteras. Den kylseparerade produkten är den stelnade oljan.	Kylseparerad
33	Fragmentering	En process där foderråvaror krossas till fragment.	Fragmenterad
34	Stekning	Beredning av foderråvaror i olja eller fett.	Stekt
35	Gelning/gelatinering	Bearbetningsmetod för att bilda en gel, ett fast geléartat material med egenskaper som varierar från mjukt och svagt till hårt och segt, vanligtvis med hjälp av geleringsmedel.	Gelatinerad
36	Granulering	Behandling av foderråvaror för att erhålla en särskild partikelstorlek och konsistens.	Granulerad

▼M1

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
37	Malning	Reduktion av fasta foderråvarors partikelstorlek genom en torr eller våt bearbetning.	Mald
38	Uppvärmning	Värmebehandlingar som utförs under särskilda förhållanden som tryck och fukt.	Uppvärmd/värmebehandlad
39	Hydrogenering	Katalytisk metod för att mätta dubbelbindningar av oljor/fetter/fettsyror och som utförs vid hög temperatur under vätgastryck, för att erhålla helt eller delvis mättade triglycerider/fettsyror, eller polyoler genom att reducera karbonylgrupper av kolhydrater till hydroxylgrupper.	Hydrogenerad, delvis hydrogenerad
40	Hydrolys	Reduktion av molekylstorlek genom lämplig behandling med vatten och antingen värme/tryck, enzymer eller syra/alkalier.	Hydrolyserad
41	Förvätskning	Övergång från en fast eller gasformig fas till en vätska.	Förvätskad
42	Urlakning	Reduktion av foderråvarors storlek på mekanisk väg, ofta med tillsats av vatten eller andra vätskor.	Macererad
43	Mältning	Få spannmål att börja gro för att aktivera naturligt förekommande enzymer som kan bryta ner stärkelse till jäsbara kolhydrater och proteiner till aminosyror och peptider.	Mältad
44	Smältning	Övergång från en fast till en flytande fas genom tillförsel av värme.	Smält
45	Mikronisering	En process där den genomsnittliga partikeldiametern hos ett fast material minskas till mikrometerskalan.	Mikroniserad
46	Förkokning	En process med blötläggning i vatten och värmebehandling så att stärkelsen gelatineras fullständigt, och därefter torkning.	Förkokt
47	Pastörisering	Upphettning till en viss temperatur under en fastställd tid för att eliminera skadliga mikroorganismer, följt av snabb nedkylning.	Pastöriserad
48	Skalning	Avlägsnande av skalet från frukter och grönsaker.	Skalad
49	Pelletering	Sammanpressning genom ett munstycke.	Pellets, pelleterad
50	Slipning av ris	Avlägsnande av i stort sett allt eller delar av kli och embryo från skalat ris.	Helt slipat ris/slipat ris

▼**M1**

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
51	Förklistring	Förändring av stärkelsen för att väsentligt öka dess förmåga att svälla i kallt vatten.	Förklistrad ([5])
52	Pressning ([6])	Fysiskt avlägsnande av vätskor såsom fett, olja, vatten eller saft från fasta material.	Expeller/presskaka (oljehaltiga material) Pressmassa, pressrester (frukter osv.) Pressad betmassa (sockerbeta)
53	Raffinering	Fullständigt eller partiellt avlägsnande av orenheter eller oönskade beståndsdelar på kemisk eller fysisk väg.	Raffinerad, delvis raffinerad
54	Rostning	Upphettning av foderråvaror i torrt tillstånd för att förbättra dess smältbarhet, öka färgen och/eller reducera naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad
55	Valsning	Reduktion av partikelstorleken genom att materialet, t.ex. spannmål, passerar mellan valspar.	Valsad
56	Skydd mot nedbrytning i våmmen	Bearbetningsmetod som genom antingen en fysisk behandling med hjälp av värme, tryck, ånga och kombinationer av sådana behandlingar och/eller genom aldehyder, lignosulfonater, natriumhydroxid eller organiska syror (exempelvis propionsyra eller garvsyra) syftar till att skydda näringsämnena mot nedbrytning i våmmen. Foderråvaror i våmmen som skyddas av aldehyder kan innehålla upp till 0,12 % fria aldehyder	Våmmen skyddad tack vare [fyll i där så är tillämpligt]
57	Siktning/sållning	Avskiljning av partiklar av olika storlek genom att låta foderråvarorna passera genom ett eller flera såll samtidigt som det skakas eller hälls över sållets yta.	Siktad, sållad
58	Skumning	Separering av det flytande översta lagret av en vätska på mekanisk väg, t.ex. mjölkfett.	Skummad
59	Skivning	Foderråvarorna skärs i platta bitar.	Skivad

▼M1

	Bearbetningsmetod	Definition	Benämning/ Tilläggsbeskrivning
60	Blötläggning/stöpning	Fuktning och uppmjukning av foderråvaror, vanligtvis frön, för att minska beredningstiden, underlätta avlägsnandet av fröskal och främja vattenupptaget för att aktivera groningsprocessen eller reducera koncentrationen av naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Blötlagd/stöpt
61	Sprejtorkning	Minskning av vattenhalten i en vätska genom att finfördela foderråvaran till en aerosol för att öka dess yta i förhållande till vikten och därefter utsätta den för en varmluftström.	Sprejtorkad
62	Ångkokning	En process där ånga under tryck används för uppvärmning och kokning för att förbättra smältbarheten.	Ångkokt
63	Rostning	Upphettning med hjälp av torr värme, vanligtvis tillämpad på oljefrön, t.ex. för att minska eller avlägsna naturligt förekommande näringshämmande faktorer.	Rostad
64	Ultrafiltrering	Filtrering av vätskor genom ett fint membran som är genomsläppligt endast för små molekyler.	Ultrafiltrerad
65	Groddborttagning	En process för fullständigt eller delvis avlägsnande av grodden i krossade spannmål.	Utan grodd
66	Infraröd mikronisering	En termisk process där infraröd uppvärmning används för att bereda och rosta spannmål, rötter, frön eller rotknölar, eller deras ”samprodukter”, och sedan vanligtvis omvandlas till flingor.	Infraröd mikronisering
67	Spaltning av olja/fetter och hydrogenerade oljor/fetter	Kemisk process med hydrolys av fetter/oljor. Fetters/oljors reaktion med vatten vid hög temperatur och under högt tryck resulterar i obearbetade fettsyror i den vattenavvisande fasen och sötvatten (rå glycerol) i den hydrofila fasen.	Spaltad
68	Ultraljudsbehandling	Frigörande av lösliga föreningar genom mekanisk bearbetning med kraftultraljud och värme i vatten.	Ultraljudsbehandlad
69	Mekaniskt borttagande av livsmedelsförpackningar	Mekaniskt borttagande av förpackningsmaterial	Mekaniskt uppackad

([1]) På tyska får ”Konzentrieren” när så är lämpligt ersättas med ”Eindicken”. I sådana fall bör tilläggsbeskrivningen ”eingedickt” användas.
([2]) ”Skalning” får när så är lämpligt ersättas med ”borttagning av hinna” eller ”spritning”. I sådant fall bör tilläggsbeskrivningen ”borttagen hinna” eller ”spritad” användas.
([3]) När det gäller ris kallas processen ”skalning” och tilläggsbeskrivningen ”skalad”.
([4]) På franska får benämningen ”issues” användas.
([5]) På tyska får tilläggsbeskrivningen ”aufgeschlossen” och benämningen ”Quellwasser” (beträffande stärkelse) användas. På danska får tilläggsbeskrivningen ”Kvældning” och benämningen ”Kvældet” (beträffande stärkelse) användas.
([6]) På franska får ”Pressage” när så är lämpligt ersättas med ”Extraction mécanique”.

▼M1

DEL C

Förteckning över foderråvaror

1. *Spannmål och produkter därav*

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.1.1	Korn	Kärnor av *Hordeum vulgare* L. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
1.1.2	Svällt korn	Produkt som framställs av malet korn eller kornkross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.1.3	Rostat korn	Produkt av kornrostningsprocess, delvis rostad och med svag färg.	Stärkelse, om > 10 % Råprotein, om > 15 %
1.1.4	Kornflingor	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat korn. Den kan innehålla en liten mängd skaldelar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Stärkelse
1.1.5	Kornfiber	Produkt som härrör från framställningen av kornstärkelse. Den består av frövitepartiklar och huvudsakligen av fiber.	Växttråd Råprotein, om > 10 %
1.1.6	Kornskal	Produkt som härrör från framställningen av etanolstärkelse efter torrmalning, sållning och skalning av kornkärnorna.	Växttråd Råprotein, om > 10 %
1.1.7	Kornklimjöl	Produkt som erhålls vid bearbetningen av sållat, skalat korn till pärlgryn, semolina eller mjöl. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse
1.1.8	Kornprotein	Produkt av korn som erhålls sedan stärkelse och kli separerats från varandra. Den består huvudsakligen av protein.	Råprotein
1.1.9	Kornproteinfoder	Produkt av korn som erhålls efter stärkelseseparationen. Den består huvudsakligen av protein och frövita.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 60 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein — Stärkelse
1.1.10	Vattenlösliga restprodukter av korn	Produkt av korn som erhålls efter våt stärkelse- och proteinextraktion.	Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.1.11	Kornkli	Produkt av mjölframställning, framställd av sållade kärnor av skalat korn. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitan avlägsnats.	Växttråd
1.1.12	Flytande kornstärkelse	Sekundär stärkelsefraktion som erhålls vid utvinning av stärkelse från korn.	Om vattenhalt < 50 % — Stärkelse
1.1.13	Sållrester av mältat korn	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små kornkärnor och fraktioner av kornkärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växttråd Råaska, om > 2,2 %
1.1.14	Mältat korn och maltdamm	Produkt bestående av fraktioner av kornkärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växttråd
1.1.15	Skal från mältat korn	Produkt som härrör från putsning av mältat korn, bestående av skalfraktioner och damm.	Växttråd
1.1.16	Våta fasta partiklar av korn från destillering	Produkt som härrör från etanolframställning på bas av korn. Den innehåller fasta foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein
1.1.17	Våta vattenlösliga restprodukter av korn från destillering	Produkt som härrör från etanolframställning från korn. Den innehåller vattenlösliga foderfraktioner från destillering.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein
1.1.18	Malt ([1])	Produkt från groddad spannmål som torkats, malts och/eller extraherats.	
1.1.19	Malttrådar ([1])	Produkt som härrör från groddad mältad spannmål och maltputsning bestående av rottrådar, spannmålsdamm, skal och små krossade kärnor av mältad spannmål. Den kan vara mald.	
1.2.1	Majs ([2])	Kärnor av *Zea mays* L. ssp. *mays*. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
1.2.2	Majsflingor ([2])	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalad majs. Den kan innehålla en liten mängd skaldelar.	Stärkelse

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.2.3	Majsklimjöl (2)	Produkt som härrör från framställningen av mjöl eller semolina av majs. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka mindre av frövitan tagits bort än i majskli. Den kan innehålla fragment av majsgroddar.	Växttråd Stärkelse Råfett, om > 5 %
1.2.4	Majskli (2)	Produkt som härrör från framställningen av mjöl eller semolina av majs. Den består huvudsakligen av yttre skal och en del fragment av majsgroddar med en viss mängd frövita.	Växttråd
1.2.5	Majskolvar (2)	Den innersta delen av majskolven. Även små kvantiteter majs och blad som inte avlägsnats vid den mekaniska skörden kan ingå.	Växttråd Stärkelse
1.2.6	Sållrester av majs (2)	Fraktioner av majskärnor som separerats genom sållningsprocessen vid produktinmatningen.	
1.2.7	Majsfiber (2)	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 70 % Om vattenhalt < 50 % — Växttråd
1.2.8	Majsgluten (2)	Produkt som härrör från framställningen av majsstärkelse. Den består huvudsakligen av gluten som erhålls vid stärkelseseparationen.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 90 % Om vattenhalt < 70 % — Råprotein
1.2.9	Majsglutenfoder (2)	Produkt som erhålls vid framställningen av majsstärkelse. Den består av kli och vattenlösliga restprodukter av majs. I produkten kan även ingå majskross och rester från oljeutvinning ur majsgroddar. Andra produkter som härrör från stärkelse och från raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter kan tillsättas.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 65 % Om vattenhalt < 40 % — Råprotein — Växttråd — Stärkelse
1.2.10	Majsgroddar (2)	Produkt som härrör från framställningen av semolina, mjöl eller stärkelse av majs. Den består huvudsakligen av majsgroddar, yttre skal och delar av frövitan.	Vattenhalt, om < 40 % eller > 60 % Om vattenhalt < 40 % — Råprotein — Råfett

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.2.11	Majsgroddsexpeller ([2])	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom pressning av bearbetade majsgroddar på vilka delar av frövita och fröskal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.2.12	Majsgroddsmjöl ([2])	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom extraktion av bearbetade majsgroddar.	Råprotein
1.2.13	Majsgroddsolja ([2])	Olja som erhålls från majsgroddar.	Vattenhalt, om > 1 %
1.2.14	Svälld majs ([2])	Produkt som erhålls från mald majs eller majskross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.2.15	Blötläggningsvätska för majs ([2])	Koncentrerad flytande fraktion som härrör från blötläggning av majs.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 65 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein
1.2.16	Sockermajsensilage ([2])	Biprodukt från sockermajsförädlingsindustrin som består av majskolvens innersta del, skalet och kärnornas fäste. Produkten är hackad och avrunnen eller pressad. Framställd genom hackning av sockermajskolvar, skal och täckblad; även sockermajskärnor ingår.	Växttråd
1.2.17	Krossad majs utan grodd ([2])	Produkt som erhålls genom borttagning av grodden i krossad majs. Den består huvudsakligen av yttre skal och en del fragment av majsgroddar med en viss mängd frövita.	Växttråd Stärkelse
1.2.18	Majsgryn ([2])	Hårda bitar av mald majs som innehåller lite mängd eller inget kli eller groddar.	Växttråd Stärkelse
1.3.1	Hirs	Kärnor av *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Havre	Kärnor av *Avena sativa* L. och andra odlade arter av havre.	
1.4.2	Skalad havre	Skalade havrekärnor. Produkten kan vara ångbehandlad.	
1.4.3	Havregryn	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat havre. Den kan innehålla en liten mängd havreskal.	Stärkelse

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.4.4	Havreklifoder	Produkt som erhålls vid bearbetning av sållad, skalad havre för att framställa havregryn och mjöl. Den består huvudsakligen av havrekli och en del frövita.	Växttråd Stärkelse
1.4.5	Havrekli	Produkt som härrör från mjölframställning, framställd av sållade, skalade kärnor. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka större delen av frövitan avlägsnats.	Växttråd
1.4.6	Havreskal	Produkt som erhålls vid skalning av havrekärnor.	Växttråd
1.4.7	Svälld havre	Produkt som framställs av mald havre eller havrekross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.4.8	Rensad havre	Rensad havre från vilken skalet avlägsnats.	Växttråd Stärkelse
1.4.9	Havremjöl	Produkt som erhålls genom malning av havrekorn.	Växttråd Stärkelse
1.4.10	Foderhavremjöl	Havreprodukt med högt stärkelseinnehåll, efter skalning.	Växttråd
1.4.11	Foderhavre	Produkt som erhålls vid bearbetning av sållad, skalad havre för att framställa havregryn och mjöl. Den består huvudsakligen av havrekli och en del frövita.	Växttråd
1.5.1	Extraherat quinoafrö	Rensade hela frön av quinoaplantan (*Chenopodium quinoa* Willd.) från vilka saponiner i frönas yttre lager har avlägsnats.	
1.6.1	Brutet ris	Del av riskärnan från *Oryza Sativa* L. som är kortare än tre fjärdedelar av en hel kärna. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.2	Malet ris	Råris från vilket det mesta av kli och embryo har avlägsnats under malningen. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.3	Förklistrat ris	Produkt som erhålls från malet eller brutet ris genom förklistring.	Stärkelse

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.6.4	Extruderat ris	Produkt som erhålls genom extrudering av rismjöl.	Stärkelse
1.6.5	Risflingor	Produkt som erhålls genom att förklistrade riskärnor eller krossade kärnor omvandlas till flingor.	Stärkelse
1.6.6	Råris	Paddyris (*Oryza Sativa* L.) från vilket endast ytterskalet har avlägsnats. Produkten kan vara förkokt. Processen med skalning och hantering kan resultera i viss förlust av kli.	Stärkelse Växttråd
1.6.7	Malet foderris	Produkt som erhålls genom malning av foderris, bestående antingen av gröna, kritaktiga eller omogna risgryn som avskilts genom siktning vid slipningen av skalat ris eller av normala, skalade risgryn som är gula eller fläckiga.	Stärkelse
1.6.8	Rismjöl	Produkt som erhålls genom malning av slipat ris. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse
1.6.9	Rårismjöl	Produkt som erhålls genom malning av råris. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse Växttråd
1.6.10	Riskli	Produkt som härrör från malning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Riset kan vara förkokt eller extruderat.	Växttråd
1.6.11	Riskli innehållande kalciumkarbonat	Produkt som härrör från malning av ris och huvudsakligen består av de yttre lagren av kärnan (fruktväggen, fröskal, kärna, aleuron) med delar av grodden. Kan innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset kan vara förkokt.	Växttråd Kalciumkarbonat
1.6.12	Avfettat riskli	Riskli som härrör från oljeutvinning. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Växttråd
1.6.13	Riskliolja	Olja extraherad från stabiliserat riskli.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.6.14	Risklimjöl	Produkt som härrör från rismjöls- och risstärkelseframställning, erhållen genom torr- eller våtmalning och siktning. Den består huvudsakligen av stärkelse, protein, fett och fiber. Riset kan vara förkokt. Kan innehålla upp till 0,25 % natrium och upp till 0,25 % sulfat.	Stärkelse, om > 20 % Råprotein, om > 10 % Råfett, om > 5 % Växttråd
1.6.15	Risklimjöl innehållande kalciumkarbonat	Produkt som härrör från rismalning, huvudsakligen bestående av partiklar av aleuronskiktet och frövitan. Kan innehålla upp till 23 % kalciumkarbonat som används som processhjälpmedel. Riset kan vara förkokt.	Stärkelse Råprotein Råfett Växttråd Kalciumkarbonat
1.6.16	Ris	Kärnor av *Oryza Sativa* L. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vårmmen.	
1.6.17	Risgroddar	Produkt som härrör från rismalning, huvudsakligen bestående av embryot.	Råfett Råprotein
1.6.18	Risgroddsexpeller	Produkt som återstår efter att risgrodden krossats för att extrahera oljan.	Råprotein Råfett Växttråd
1.6.20	Risprotein	Produkt som härrör från risstärkelseframställning, erhållen genom våtmalningssiktning, separation, koncentration och torkning.	Råprotein
1.6.21	Flytande polerat ris	Koncentrerad flytande produkt som härrör från våtmalning och siktning av ris.	Stärkelse
1.6.22	Svällt ris	Produkt som erhålls genom att riskärnor eller krossade kärnor sväller.	Stärkelse
1.6.23	Fermenterat ris	Produkt som erhålls genom fermentering av ris.	Stärkelse
1.6.24	Deformerat malt ris/malet ris innehållande kalk	Produkt som erhålls under malning av ris, huvudsakligen bestående av deformerade kärnor och/eller kritaktiga kärnor och/eller skadade kärnor och/eller naturligt färgade kärnor (gröna, röda eller gula) och/eller normala, skalade risgryn, hela eller krossade. Produkten kan vara förkokt.	Stärkelse

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.6.25	Omoget malet ris	Produkt som erhålls under malning av ris och huvudsakligen består av omogna och/eller kritaktiga kärnor.	Stärkelse
1.7.1	Råg	Kärnor av *Secale cereale* L.	
1.7.2	Rågklifoder	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av frövitepartiklar med fina fragment av det yttre skalet och en del diverse kärnrester.	Stärkelse Växttråd
1.7.3	Foderråg	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och kärnpartiklar från vilka mindre av frövitan tagits bort än i rågkli.	Stärkelse Växttråd
1.7.4	Rågkli	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållad råg. Den består huvudsakligen av fragment av de yttre skalen och kärnpartiklar från vilka större delen av frövitan avlägsnats.	Stärkelse Växttråd
1.8.1	Sorghum [milo]	Kärnor/frön av *Sorghum bicolor* L. Moench.	
1.8.2	Vit sorghum	Kärnor av särskilda sorter av sorghum med vitt fröskal.	
1.8.3	Sorghumfoder	Torkad produkt som erhålls under separering av sorghumstärkelse. Den består huvudsakligen av kli. I produkten kan även ingå torkade rester av urlakningsvatten och groddar kan tillsättas.	Råprotein
1.9.1	Speltvete	Kärnor av speltvete, *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Speltvetekli	Produkt som härrör från framställningen av speltmjöl. Den består huvudsakligen av yttre skaldelar och en del speltgroddsfragment samt en viss mängd frövita.	Växttråd
1.9.3	Speltveteskal	Produkt som erhålls vid skalning av speltkärnor.	Växttråd
1.9.4	Speltveteklimjöl	Produkt som erhålls vid bearbetningen av sållad, skalad spelt till speltmjöl. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
▼M3			
1.10.1	Triticale [Rågvete]	Kärnor av hybriden *Triticum* × *Secale cereale* L.	
▼M1			
1.11.1	Vete	Kärnor av *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. och andra odlade arter av vete. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vårmmen.	
1.11.2	Veterottrådar	Produkt från groddat mältat vete och maltputsning bestående av rottrådar, spannmålsdamm, skal och små krossade kärnor av mältat vete.	
1.11.3	Förklistrat vete	Produkt som framställs av malet vete eller vetekross genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck.	Stärkelse
1.11.4	Veteklifoder	Produkt som erhålls vid mjölframställning, erhållen från sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av frövita tillsammans med fina fragment av det yttre skalet och en del sållrester av kärnan.	Växttråd Stärkelse
1.11.5	Veteflingor	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalat vete. Den kan innehålla en liten mängd veteskaldelar. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vårmmen.	Växttråd Stärkelse
1.11.6	Fodervete	Produkt som erhålls vid framställning av mjöl eller malt av sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka mindre av frövitan tagits bort än i veteklі.	Växttråd
1.11.7	Veteklі ([3])	Produkt som erhålls vid framställning av mjöl eller malt av sållade vetekärnor eller skalat speltvete. Den består huvudsakligen av fragment av det yttre skalet och av kärnpartiklar från vilka större delen av frövitan avlägsnats.	Växttråd
1.11.8	Mältade fermenterade vetepartiklar	Produkt som erhålls genom en bearbetningsmetod som kombinerar mältning och fermentering av vete och veteklі. Efter mältning och fermentering torkas produkten och mals.	Stärkelse Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.11.10	Vetefiber	Fiberprodukt som extraheras vid bearbetning av vete. Den består huvudsakligen av fiber.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 % — Växttråd
1.11.11	Vetegroddar	Produkt som härrör från mjölframställning, huvudsakligen bestående av vetegroddar, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövita och ytterskal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.11.12	Fermenterade vetegroddar	Produkt som härrör från fermentering av vetegroddar.	Råprotein Råfett
1.11.13	Vetegroddsexpeller	Produkt som härrör från oljeutvinning, erhållen genom pressning av vetegroddar (*Triticum aestivum* L. och *Triticum durum* Desf. samt andra odlade arter av vete och skalad spelt (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank och *Triticum monococcum* L.)), på vilka delar av frövita och fröskal kan sitta kvar.	Råprotein
1.11.15	Veteprotein	Veteprotein extraherat vid stärkelse- eller etanolframställning; produkten kan delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
1.11.16	Veteglutenfoder	Produkt som härrör från framställningen av vetestärkelse och vetegluten. Den består av kli från vilket grodden delvis kan ha avlägsnats. Vattenlösliga restprodukter av vete, vetekross samt andra produkter som är härledda ur stärkelse och ur raffinering eller fermentering av stärkelseprodukter kan tillsättas.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 60 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein — Stärkelse
1.11.18	Veteglutenmjöl	Veteprotein som utmärks av en hög viskoelasticitet i hydratiserad form, med minst 80 % protein (N × 6,25) och högst 2 % aska i torrsubstansen.	Råprotein
1.11.19	Flytande vetestärkelse	Produkt som erhålls vid framställningen av stärkelse/glukos och gluten från vete.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 85 % Om vattenhalt < 65 % — Stärkelse

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.11.20	Delvis avsockrad vetestärkelse innehållande protein	Produkt som erhålls vid framställningen av vetestärkelse, huvudsakligen innehållande delvis sötad stärkelse, de lösliga proteinerna och andra lösliga delar av frövitan.	Råprotein Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
1.11.21	Vattenlösliga restprodukter av vete	Produkt av vete som erhålls efter våt protein- och stärkelseextraktion. Produkten kan vara hydrolyserad.	Vattenhalt, om < 55 % eller > 85 % Om vattenhalt < 55 % — Råprotein
1.11.22	Vetejästkoncentrat	Blöt biprodukt som frigörs efter fermenteringen av vetestärkelse för alkoholframställning.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 % — Råprotein
1.11.23	Sållrester av mältat vete	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små vetekärnor och fraktioner av vetekärnor som separerats före maltningsprocessen.	Växttråd
1.11.24	Mältat vete och maltdamm	Produkt bestående av fraktioner av vetekärnor och malt som separerats under malttillverkningen.	Växttråd
1.11.25	Skal av mältat vete	Produkt av putsning av mältat vete, bestående av skalfraktioner och damm.	Växttråd
1.12.2	Spannmålsmjöl ([1])	Mjöl av spannmål.	Stärkelse Växttråd
1.12.3	Proteinkoncentrat från spannmål ([1])	Koncentrerad och torkad produkt som framställs av spannmål efter stärkelseseparation genom jästfermentering.	Råprotein
1.12.4	Sållrester av spannmål ([1])	Produkt från mekanisk sållning (storleksfraktionering) bestående av små korn och fraktioner av kornkärnor, som kan vara groddade, och som separerats före ytterligare bearbetning av kornet. Produkten innehåller mer växttråd (t.ex. skal) än ofraktionerat spannmål.	Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.12.5	Groddad spannmål ([1])	Produkt som härrör från framställning av mjöl och stärkelse, huvudsakligen bestående av groddad spannmål, valsade eller i annan form, på vilka fragment av frövita och yttre skal kan sitta kvar.	Råprotein Råfett
1.12.6	Sirap av blötläggningsvätska från spannmål ([1])	Produkt av spannmål som erhålls genom avdunstning av koncentratet av blötläggningsvätskan från fermenteringen och destilleringen av spannmål som använts i framställningen av sädessprit.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 % — Råprotein
1.12.7	Blöt drank ([1])	Blöt produkt som består av en fast fraktion genom centrifugering och/eller filtrering av blötläggningsvätska från fermenterad och destillerad spannmål som använts i framställningen av sädessprit.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein
1.12.8	Koncentrerade vattenlösliga restprodukter från destillering ([1])	Blöt produkt som härrör från framställningen av alkohol genom fermentering och destillering av en mäsk av vete och sockersirap sedan kli och gluten först separerats. Den kan innehålla döda celler och/eller delar från de mikroorganismer som används vid fermenteringen.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein, om > 10 %
1.12.9	Drank och vattenlösliga restprodukter från destillering ([1])	Produkt som erhålls vid produktionen av alkohol genom fermentering och destillering av mäsk av spannmål och/eller andra stärkelserika och sockerhaltiga produkter. De kan innehålla döda celler och/eller delar från de mikroorganismer som används vid fermenteringen. Kan innehålla 2 % sulfat. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 80 % Om vattenhalt < 60 % — Råprotein
1.12.10	Torkad drank	Produkt från alkoholdestillering, erhållen genom torkning av fasta rester av jäst spannmål. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
1.12.11	Torkad drank med tillsats av mäsk ([1]) [drank och vattenlösliga rester från destillerier] ([1])	Produkt från alkoholdestillering, erhållen genom torkning av fasta rester av fermenterad spannmål med tillsats av restprodukten pot ale-sirap eller av den indunstade blötläggningsvätskan. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
1.12.12	Drav ([1])	Produkt av bryggning bestående av rester från mältad och omältad spannmål och andra stärkelserika produkter, som kan innehålla humlematerial. Brukar saluföras i blött tillstånd men kan även saluföras i torkad form. Kan innehålla upp till 0,3 % dimetylpolysiloxan, upp till 1,5 % enzymer och upp till 1,8 % bentonit.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein
1.12.13	Whiskydrank ([1])	Fast produkt som härrör från spannmålswhiskyframställning. Den består av resterna från varmvattenextraktion av mältad spannmål. Brukar saluföras i blött tillstånd sedan extraktet har avlägsnats genom gravitation.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein
1.12.14	Filtrerade mäskprodukter	Fast produkt som erhålls vid framställningen av öl, maltextrakt och whisky. Den består av resterna av hetvattenextraktion av malen malt och eventuellt andra socker- eller stärkelserika tillsatser. Brukar saluföras i blött tillstånd sedan extraktet har avlägsnats genom pressning.	Vattenhalt, om < 65 % eller > 88 % Om vattenhalt < 65 % — Råprotein
1.12.15	Pot ale	Den restprodukt som återstår i destilleringspannan efter den första destilleringen i ett maltdestilleri.	Råprotein, om > 10 %
1.12.16	Pot ale-sirap	Produkt som härrör från den första destilleringen i ett maltdestilleri, framställd genom avdunstning av den pot ale som återstår i destilleringspannan.	Vattenhalt, om < 45 % eller > 70 % Om vattenhalt < 45 % Råprotein

([1]) Benämningen får kompletteras med sädesslagets artnamn.
([2]) Märk: ”majs” kan antingen benämnas ”maize” eller ”corn” på engelska.
([3]) Om denna produkt har malts finare får adjektivet ”fin” läggas till benämningen eller också får benämningen ersättas med en motsvarande benämning.

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

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.1.1	Babassuexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av Babassupalmnötter av typen *Orbignya*.	Råprotein Råfett Växttråd
2.2.1	Camelinafrö	Frön av *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.2.2	Camelinaexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av camelinafrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.2.3	Camelinamjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av camelinafröexpeller.	Råprotein
2.3.1	Kakaobönskal	Skal av torkade och rostade bönor av *Theobroma cacao* L.	Växttråd
2.3.2	Kakaoskal	Produkt som erhålls genom bearbetning av bönor av *Theobroma cacao* L.	Växttråd Råprotein
2.3.3	Mjöl av delvis skalade kakaobönor	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av torkade och rostade bönor av *Theobroma cacao* L. från vilka delar av skalen har avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.4.1	Kokos-/kopraexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från kokospalmens frön *Cocos nucifera* L.	Råprotein Råfett Växttråd
2.4.2	Hydrolyserad kokos/kopra expeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning och enzymhydrolys av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från frön av kokospalmen *Cocos nucifera* L.	Råprotein Råfett Växttråd
2.4.3	Kokos-/kopramjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av den torkade kärnan (endosperm) och det yttre höljet (tegument) från frön av kokospalmen *Cocos nucifera* L.	Råprotein
2.5.1	Bomullsfrön	Bomullsfrön av *Gossypium* spp. från vilka fibrerna har avlägsnats. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.5.2	Mjöl av delvis skalat bomullsfrö	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av bomullsfrön från vilka fibrer och delar av fröskalet har avlägsnats. (Växttråd: högst 22,5 % av torrsubstansen.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.5.3	Bomullsfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av bomullsfrön från vilka fibrer avlägsnats.	Råprotein Växttråd Råfett
2.6.1	Expeller av delvis skalade jordnötter	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av delvis skalade jordnötter av *Arachis hypogaea* L. och andra arter av *Arachis*. (Växttråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Råfett Växttråd
2.6.2	Mjöl av delvis skalade jordnötter	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av delvis skalade jordnötter.(Växttråd: högst 16 % av torrsubstansen.)	Råprotein Växttråd
2.6.3	Expeller av skalade jordnötter	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av skalade jordnötter.	Råprotein Råfett Växttråd
2.6.4	Mjöl av skalade jordnötter	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av expeller av skalade jordnötter.	Råprotein Växttråd
2.7.1	Kapockexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av kapock (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Råprotein Växttråd
2.8.1	Linfrö	Linfrön av *Linum usitatissimum* L. (botanisk renhet: minst 93 %) i form av hela, tillplattade eller malda linfrön. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.8.2	Linfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av linfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.8.3	Linfrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av linfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.11.2	Avfettat foderolivmjöl	Produkt av olivoljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskilts. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 2 % soap stocks.	Råprotein Växttråd
2.11.3	Avfettat olivmjöl	Produkt av olivoljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av olivpressmassaexpeller från vilken så mycket kärnbeståndsdelar som möjligt har avskilts.	Råprotein Växttråd
2.12.1	Palmkärnexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av palmkärnor av *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd Råfett
2.12.2	Palmkärnsmjöl	Produkt av oljeutvinning genom extraktion av palmkärnor, från vilka så mycket som möjligt av det hårda skalet avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.13.1	Pumpa- och squashfrön	Frön av *Cucurbita pepo* L. och plantor av släktet *Cucurbita*.	
2.13.2	Pumpa- och squashfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av *Cucurbita pepo* och plantor av släktet *Cucurbita*.	Råprotein Råfett
2.14.1	Rapsfrön ([1])	Frön av raps av *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., av indisk raps *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O. E. Schulz och *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Botanisk renhet: minst 94 %. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.14.2	Rapsfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av rapsfrön. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.14.3	Rapsfrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.14.4	Extruderade rapsfrön	Produkt som framställs av hel raps genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett
2.14.5	Proteinkoncentrat av rapsfrö	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom separation av proteinfraktion av rapsfröexpeller eller rapsfrön.	Råprotein
2.14.6	Foderrapsfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av rapsfrön. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 2 % soap stocks. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett Växttråd
2.14.7	Foderrapsfrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av rapsfröexpeller. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 2 % soap stocks. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.15.1	Safflorfrö	Frön av safflor *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Mjöl av delvis skalade safflorfrön	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av delvis skalade frön av safflor.	Råprotein Växttråd
2.15.3	Safflorskal	Produkt som erhålls vid skalning av safflorfrön.	Växttråd
2.16.1	Sesamfrön	Frön av *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Delvis skalade sesamfrön	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom att delar av skalen avlägsnats.	Råprotein Växttråd
2.17.2	Sesamfröskal	Produkt som erhålls vid skalning av sesamfrön.	Växttråd
2.17.3	Sesamfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön från sesamplantan. (Aska olöslig i HCl: högst 5 %).	Råprotein Växttråd Råfett
2.18.1	Rostad(e) soja(bönor)	Sojabönor (*Glycine max* L. Merr.) som undergått lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.18.2	Soja(böns)expeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av sojafrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.18.3	Soja(böns)mjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen från sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.). Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrsubstans
2.18.4	Mjöl av skalad(e) soja(bönor)	Produkt av oljeutvinning, erhållen från skalade sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.) Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.18.5	Soja(böns)skal	Produkt som erhålls vid skalning av sojabönor.	Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.18.6	Extruderade sojabönor	Produkt som framställs av sojabönor genom behandling under fuktiga, varma förhållanden och under tryck som ökar stärkelseförklistringen. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Råfett
2.18.7	Proteinkoncentrat av soja(böna)	Produkt erhållen från skalade sojabönor som genomgått fettextraktion, efter en andra extraktion eller enzymbehandling för att minska halten av kvävefritt extrakt. Kan innehålla inaktiverade enzymer.	Råprotein
2.18.8	Sojabönspressmassa [sojabönspasta]	Produkt som erhålls vid extraktion av sojabönor för livsmedelsberedning.	Råprotein
2.18.9	Sojabönsmelass	Produkt som erhålls vid bearbetning av sojabönor.	Råprotein Råfett
2.18.10	Biprodukt från sojabönsberedning	Produkter som erhålls vid bearbetning av sojabönor för framställning av livsmedelsberedningar av sojaböna.	Råprotein
2.18.11	Soja(bönor)	Sojabönor (*Glycine max* L. Merr.)	Ureasaktivitet om > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Sojabönsflingor	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalad soja. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.)	Råprotein
2.18.13	Fodersoja(böns)mjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen från sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,4 mg N/g × min.) Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 1,5 % soap stocks. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd om > 8 % i torrsubstans

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.18.14	Skalad fodersoja(böns)mjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen från skalade sojabönor efter extraktion och lämplig värmebehandling. (Ureasaktivitet: högst 0,5 mg N/g × min.) Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 1,5 % soap stocks. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.18.15	Fermenterat soja(böns)protein (koncentrat)	Produkt som erhålls från skalade sojabönor som genomgått fettextraktion, efter mikrobiell fermentering för att minska halten av kvävefritt extrakt. Kan även innehålla döda celler och/eller delar därav från de mikroorganismer som används vid fermenteringen.	Råprotein
2.19.1	Solrosfrön	Frön från solros av *Helianthus annuus* L. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	
2.19.2	Solrosfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av solrosfrön.	Råprotein Råfett Växttråd
2.19.3	Solrosfrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd
2.19.4	Mjöl av skalade solrosfrön	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av expeller av solrosfrön som helt eller delvis befriats från sina skal. Växttråd: högst 27,5 % av torrsubstansen.	Råprotein Växttråd
2.19.5	Solrosfröskal	Produkt som erhålls vid skalning av solrosfrön.	Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.19.6	Fodersolrosfrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av solrosfröexpeller. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 2 % soap stocks. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein
2.19.7	Mjöl av skalade fodersolrosfrön	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion och lämplig värmebehandling av expeller av solrosfrön som helt eller delvis befriats från sina skal. Endast när produkten framställs vid en integrerad krossnings- och raffineringsanläggning kan den innehålla upp till — 1 % av den totala mängden använd blekjord och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, amorf silikat och kiseldioxid, fyllosilikat och cellulosafiber eller träfiber), — 1,3 % rålecitiner, — 2 % soap stocks. Växttråd: högst 27,5 % av torrsubstansen. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd
2.19.8	Fraktioner av solrosfrömjöl med högt proteininnehåll och lågt cellulosainnehåll	Produkt som erhålls vid bearbetning av solrosmjöl, genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av solrosfrömjöl, med borttagen hinna. Råproteininnehåll: minst 45 % med en vattenhalt på 8 %. Växttråd: högst 8 % med en vattenhalt på 8 %. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
2.19.9	Fraktioner av solrosfrömjöl med högt cellulosainnehåll	Produkt som erhålls vid bearbetning av solrosfrömjöl, genom malning och fraktionering (siktning och luftfraktionering) av solrosfrömjöl, med borttagen hinna. Växttråd: minst 38 % med en vattenhalt på 8 %. Råproteininnehåll: minst 17 % med en vattenhalt på 8 %. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i våmmen.	Råprotein Växttråd
2.20.1	Vegetabiliska oljor och fetter (2)	Oljor och fetter som erhålls från oljefrön eller oljefrukter (exklusive ricinolja från ricinplantan); de kan vara avslemmade, raffinerade och/eller hydrogenerade.	Vattenhalt, om > 1 %
2.20.2	Använda vegetabiliska oljor från livsmedelsindustrin	Vegetabiliska oljor som har använts av livsmedelsföretagare i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 för matlagningsändamål och som inte har varit i kontakt med kött, animaliska fetter, fisk eller vattenlevande djur.	Vattenhalt, om > 1 %
2.21.1	Rålecitiner	Produkt som erhålls vid avslemning av råolja från oljefrön och oljefrukter med vatten. Citronsyra, fosforsyra, natriumhydroxid eller enzymer kan tillsättas under avslemningen av råolja.	
2.22.1	Hampafrö	Kontrollerat hampafrö av sorter av *Cannabis sativa* L. med ett högsta THC-innehåll i enlighet med förordning (EG) nr 1782/2003.	
2.22.2	Hampaexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av hampafrön.	Råprotein Växttråd
2.22.3	Hampaolja	Olja erhållen genom pressning av hampaplantor och hampafrön.	Vattenhalt, om > 1 %
2.23.1	Vallmofrön	Frön av *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Vallmofrömjöl	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom extraktion av vallmofröexpeller.	Råprotein

(1) När så är lämpligt får angivelsen ”lågt glukosinalatinnehåll” enligt definitionen i unionslagstiftningen läggas till. Detta gäller för alla rapsfröprodukter.

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

▼M1

3. *Frön från baljväxter och produkter därav*

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
3.1.1	Rostade bönor	Frön av *Phaseolus* spp. eller *Vigna* spp. vilka undergått lämplig värmebehandling. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vårmmen.	
3.1.2	Proteinkoncentrat av bönor	Produkt som framställs ur det separerade bönfruktvattnet vid stärkelseframställning.	Råprotein
3.2.1	Johannesbrödfrukt	Torkade frukter från johannesbrödträdet, *Ceratonia siliqua* L., som innehåller johannesbrödfrö.	Växttråd
3.2.3	Krossad johannesbrödfrukt	Produkt som erhålls genom krossning av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödträdet, från vilka johannesbrödfröna avlägsnats.	Växttråd
3.2.4	Mald johannesbrödfrukt	Produkt som erhålls genom mikronisering av de torkade frukterna (baljorna) från johannesbrödträdet, från vilka johannesbrödfröna avlägsnats.	Växttråd Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
3.2.5	Johannesbrödgroddar	Groddar av fröna från johannesbrödträdet.	Råprotein
3.2.6	Johannesbrödgroddexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av johannesbrödgrodd.	Råprotein
3.2.7	Johannesbrödfrön	Frön (kärnor) som erhålls från johannesbrödbaljor och som består av frövita, skal och groddar.	Växttråd
3.2.8	Skal från johannesbrödfrön	Skal från johannesbrödfrön, som erhålls genom skalning av fröna från johannesbrödträdet.	Växttråd
3.3.1	Kikärter	Frön av *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ervum ervilia	Frön av *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Frö av bockhornsklöver	Frön av bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Guarmjöl	Produkt som erhålls efter extraktion av växtslemmet ur frön från guarböna, *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Råprotein
3.6.2	Guargroddsmjöl	Produkt som erhålls genom extraktion av växtslemmet ur grodden av guarbönsfrön.	Råprotein

▼M3

3.7.1	Bondbönor [Åkerbönor/Hästbönor]	Frön av *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. och var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
▼M3			
3.7.2	Bondbönsflingor [Åkerbönsflingor/ Hästbönsflingor]	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalade bondbönor.	Stärkelse Råprotein
3.7.3	Bondbönsskal; [fababönsskal]; [åkerbönsskal]; [hästbönsskal]	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Växttråd Råprotein
3.7.4	Skalade bondbönor [Skalade åkerbönor/ Skalade hästbönor]	Produkt som erhålls vid skalning av bondbönsfrön, bestående huvudsakligen av bönkärnor från bondbönor.	Råprotein Växttråd
3.7.5	Bondbönsprotein [Åkerbönsprotein/ Hästbönsprotein]	Produkt som erhålls genom malning och luftfraktionering av bondbönor.	Råprotein
▼M1			
3.8.1	Linser	Frön av *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Linsskal	Produkt som erhålls vid skalning av linsfrön.	Växttråd
3.9.1	Sötlupiner	Frön av *Lupinus* spp. med låg andel bittra frön.	
3.9.2	Skalade sötlupiner	Skalade lupinfrön.	Råprotein
3.9.3	Lupinskal	Produkt som erhålls vid skalning av lupinfrön, bestående huvudsakligen av de yttre höljena.	Råprotein Växttråd
3.9.4	Lupinpressmassa	Produkt som erhålls efter extraktion av beståndsdelar av lupin.	Växttråd
3.9.5	Lupinfodermjöl	Produkt som erhålls vid framställningen av lupinmjöl från lupin. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växttråd
3.9.6	Lupinprotein	Produkt som framställs ur det separerade lupinfruktvattnet vid stärkelseframställning eller erhålls efter malning och luftfraktionering.	Råprotein
3.9.7	Lupinproteinmjöl	Produkt som härrör från bearbetning av lupin för att erhålla ett högproteinmjöl.	Råprotein
3.10.1	Mungbönor	Bönor av *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Ärter	Frön av *Pisum* spp. Produkten kan vara skyddad mot nedbrytning i vårmmen.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
3.11.2	Ärtkli	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av skal som avlägsnats vid skalning och rensning av ärter.	Växttråd
3.11.3	Ärtflingor	Produkt som erhålls genom ångning eller mikronisering med infrarött ljus och valsning av skalade ärtfrön.	Stärkelse
3.11.4	Ärtmjöl	Produkt som erhålls genom malning av ärter.	Råprotein
3.11.5	Ärtskal	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl från ärter. Den består huvudsakligen av skal som avlägsnats vid skalning och rensning av ärter samt en mindre mängd frövita.	Växttråd
3.11.6	Skalade ärter	Skalade ärtfrön.	Råprotein Växttråd
3.11.7	Ärtfodermjöl	Produkt som erhålls vid framställning av ärtmjöl. Den består huvudsakligen av grobladspartiklar tillsammans med en mindre mängd skal.	Råprotein Växttråd
3.11.8	Sållrester av ärta	Produkt som erhålls vid mekanisk sållning och som består av fraktioner av ärtkärnor som separerats före ytterligare bearbetning.	Växttråd
3.11.9	Ärtprotein	Produkt som erhålls från det separerade ärtfruktvattnet vid stärkelseframställning eller efter malning och luftfraktionering; kan delvis ha hydrolyserats.	Råprotein
3.11.10	Ärtpressmassa	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av inre fibrer och stärkelse.	Vattenhalt, om < 70 % eller > 85 % Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
3.11.11	Vattenlösliga restprodukter av ärta	Produkt som erhålls genom våt stärkelse- och proteinextraktion från ärter. Den består huvudsakligen av vattenlösliga proteiner och oligosackarider.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 85 % Total sockerhalt ’uttryckt som sackaros Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
3.11.12	Ärtfiber	Produkt som erhålls genom extraktion efter malning och siktning av skalade ärter.	Växttråd
3.12.1	Vicker	Frön av *Vicia sativa* L. var. *sativa* och andra sorter.	
3.13.1	Plattvial	Frön av *Lathyrus sativus* L. vilka genomgått lämplig värmebehandling.	Metod för värmebehandling
3.14.1	Monanthavicker	Frön av *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Rotknölar, rötter och produkter därav*

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

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.1.8	Pressad betmassa (av sockerbeta)	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som har pressats mekaniskt. Högsta vattenhalt: 82 %. Sockerinnehållet är lågt och sjunker ner mot noll på grund av (mjölksyre)fermentering. Kan innehålla upp till 1 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.1.9	Melasserad pressad betmassa (av sockerbeta)	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som har pressats mekaniskt och med tillsats av melass. Högsta vattenhalt: 82 %. Sockerinnehållet sjunker på grund av (mjölksyre)fermentering. Kan innehålla upp till 1 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.1.10	Torkad betmassa (av sockerbeta)	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som pressats mekaniskt och torkats. Kan innehålla upp till 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt, uttryckt som sackaros, om > 10,5 %
4.1.11	Melasserad torkad betmassa (av sockerbeta)	Produkt som härrör från framställningen av socker, bestående av vattenextraherad snitsel av sockerbeta som pressats mekaniskt och torkats och med tillsats av melass. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel och 2 % sulfat.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
4.1.12	Sockersirap	Produkt som erhålls genom bearbetning av socker och/eller melass. Kan innehålla upp till 0,5 % sulfat och 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 35 %
4.1.13	Kokta betbitar (av sockerbeta)	Produkt som härrör från framställningen av ätlig sirap från sockerbeta. Produkten kan vara pressad eller torkad.	Om torkad: Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Om pressad: Aska olöslig i HCl, om > 5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.1.14	Fruktooligosackarider	Produkt som erhålls från socker av sockerbeta genom en enzymatisk process.	Vattenhalt, om > 28 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.1.15	Betmelass (av sockerbeta), rik på betain, flytande/torkad ([1])	Produkt som erhålls efter extraktion av socker med hjälp av vatten och ytterligare filtrering av sockerbetsmelass. Den erhållna produkten innehåller beståndsdelar av melass och en större mängd naturligt förekommande betain än i vanlig melass. Kan vara torkad. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel, 0,5 % antiscalingmedel, 2 % sulfat och 0,25 % sulfit.	Betaininnehåll Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 14 %
4.1.16	Isomaltulos	Isomaltulos som kristallin monohydrat substans. Den erhålls genom enzymatisk omvandling av sackaros från sockerbetor.	
4.2.1	Rödbetssaft	Saft från pressning av rödbeta (*Beta vulgaris* convar. crassa var. conditiva) med påföljande koncentration och pastörisering, vilket bevarar den typiska grönsaksliknande smaken och aromen.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 60 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.3.1	Morötter	Rot av gul eller röd morot, *Daucus carota* L.	
4.3.2	Ångkokta morotsskal	Blöt produkt från morotsförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från morotsroten genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad morotsstärkelse kan tillsättas. Högsta vattenhalt: 97 %.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om > 97 %
4.3.3	Morotsavskrap	Blöt produkt som erhålls genom mekanisk separation vid bearbetning av morötter och morotsrester. Produkten kan ha värmebehandlats. Högsta vattenhalt: 97 %.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om > 97 %
4.3.4	Morotsflingor	Produkt som erhålls genom att rötter av gul eller röd morot omvandlas till flingor som därefter torkas.	
4.3.5	Torkad morot	Rötter av gul eller röd morot, oberoende av form, som därefter torkas.	Växttråd
4.3.6	Torkad fodermorot	Produkt bestående av pressmassa av morotens innanmäte och yttre skal som torkas.	Växttråd
4.4.1	Cikoriarot	Rötter av *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.4.2	Cikoriatoppar och cikoriablast	Färsk produkt som härrör från bearbetning av cikoria. Den består huvudsakligen av rensade bitar av cikoria och delar av bladen.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 50 %
4.4.3	Cikoriafrö	Frön av *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Cikoriapressmassa	Produkt som härrör från framställningen av inulin från rötter av *Cichorium intybus* L., bestående av skivor av cikoria som extraheras och pressas mekaniskt. De (vattenlösliga) cikoriakolhydraterna och vattnet har delvis avlägsnats. Kan innehålla upp till 1 % sulfat och 0,2 % sulfit.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Vattenhalt, om < 65 % eller > 82 %
4.4.5	Torkad cikoriapressmassa	Produkt som härrör från framställningen av inulin från rötter av *Cichorium intybus* L., bestående av skivor av cikoria som extraheras och pressas mekaniskt och därefter torkas. De (vattenlösliga) cikoriakolhydraterna har delvis extraherats. Kan innehålla upp till 2 % sulfat och 0,5 % sulfit.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.4.6	Cikoriarotspulver	Produkt som erhålls genom hackning, torkning och malning av cikoriarötter. Kan innehålla upp till 1 % klumpförebyggande medel.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.4.7	Cikoriamelass	Produkt som härrör från bearbetning av cikoria, erhållen vid framställningen av inulin och oligofruktos. Cikoriamelass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %
4.4.8	Cikoriavinass	Biprodukt från bearbetning av cikoria som erhålls efter separation av inulin och oligofruktos och jonbytareluering. Cikoriavinass består av organiskt växtmaterial och mineraler. Kan innehålla upp till 1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råaska Vattenhalt, om < 30 % eller > 40 %
4.4.9	Inulin ([2])	Inulin är en fruktan som extraherats från exempelvis rötter av *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* eller *Helianthus tuberosus*. Rå inulin kan innehålla upp till 1 % sulfat och 0,5 % sulfit.	
4.4.10	Oligofruktossirap	Produkt som erhålls genom partiell hydrolys av inulin från *Cichorium intybus* L. Rå oligofruktossirap kan innehålla upp till 1 % sulfat och 0,5 % sulfit.	Vattenhalt, om < 20 % eller > 30 %

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.4.11	Torkad oligofruktos	Produkt som erhålls genom att inulin från *Cichorium intybus* L. delvis hydrolyseras och därefter torkas.	
4.5.1	Torkad vitlök	Vitt till gult pulver av ren, mald vitlök, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kassava]	Rötter av *Manihot esculenta* Crantz., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 60 % eller > 70 %
4.6.2	Torkad maniok [torkad tapioka]	Rötter av maniok, oberoende av form, som torkas.	Stärkelse Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.7.1	Lökpressmassa	Blöt produkt som erhålls vid bearbetning av lök (släktet *Allium*) och som består av både skal och hela lökar. Om produkten erhålls vid framställningen av lökolja består den främst av beredda lökrester.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.7.2	Stekt lök	Skalade och smulade lökbitar som steks.	Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans Råfett
4.7.3	Torkade vattenlösliga restprodukter av lök	Torr produkt som erhålls vid bearbetning av färsk lök. Den erhålls genom extraktion med alkohol och/eller vatten och vatten- eller alkoholfraktionen separeras och sprejtorkas. Den består huvudsakligen av kolhydrater.	Växttråd
4.8.1	Potatis	Knölar av *Solanum tuberosum* L.	Vattenhalt, om < 72 % eller > 88 %
4.8.2	Skalad potatis	Potatis från vilken skalet avlägsnats genom ångbehandling.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.3	Ångkokta potatisskal	Blöt produkt från potatisförädlingsindustrin bestående av de skal som avlägsnats från potatisknölarna genom ångbehandling, till vilken ytterligare förklistrad potatisstärkelse kan tillsättas. Den kan vara mosad.	Vattenhalt, om > 93 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.8.4	Råa potatisbitar	Produkt som erhålls från potatis under beredningen av potatisprodukter avsedda som livsmedel. Potatisen kan vara skalad.	Vattenhalt, om > 88 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.5	Potatisavskrap	Produkt som erhålls vid mekanisk separation under bearbetningen av potatis och potatisrester. Produkten kan ha värmebehandlats.	Vattenhalt, om > 93 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.6	Mosad potatis	Blancherad eller kokt och därefter mosad potatisprodukt.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.7	Potatisflingor	Produkt som erhålls genom valstorkning av tvättad och ångkokt potatis, med eller utan skal.	Stärkelse Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
4.8.8	Potatispressmassa	Produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	Vattenhalt, om < 77 % eller > 88 %
4.8.9	Torkad potatispressmassa	Torkad produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av extraherad mald potatis.	
4.8.10	Potatisprotein	Produkt som härrör från stärkelseframställning, huvudsakligen bestående av proteinämnen som erhålls efter stärkelseseparationen.	Råprotein
4.8.11	Hydrolyserat potatisprotein	Protein som erhålls genom en kontrollerad enzymhydrolys av potatisproteiner.	Råprotein
4.8.12	Fermenterat potatisprotein	Produkt som erhålls genom att potatisprotein fermenteras och därefter sprejtorkas.	Råprotein
4.8.13	Flytande fermenterat potatisprotein	Flytande produkt som erhålls genom fermentering av potatisprotein.	Råprotein
4.8.14	Koncentrerad potatissaft	Koncentrerad produkt som härrör från potatisstärkelseframställning, bestående av återstoderna av potatispressmassan sedan fiber, proteiner och stärkelse delvis avlägsnats och delar av vattnet avdunstat.	Vattenhalt, om < 50 % eller > 60 % Om vattenhalt < 50 % — Råprotein — Råaska

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
4.8.15	Potatisgranulat	Potatis som tvättats, skalats och reducerats i storlek (genom att ha skurits i bitar, omvandlats till flingor osv.) och som torkats.	
4.9.1	Sötpotatis	Rotknölar av *Ipomoea batatas* L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 57 % eller > 78 %
4.10.1	Jordärtskocka	Rotknölar av *Helianthus tuberosus* L., oberoende av form.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 80 %

([1]) Uttrycken skiljer sig huvudsakligen åt i fråga om vattenhalt; respektive uttryck ska användas enligt vad som är lämpligt.
([2]) Benämningen ska kompletteras med växtens artnamn.

5. *Andra frön och frukter samt produkter därav*

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.1.1	Ekollon	Hela frukter av ek, *Quercus robur* L., bergek, *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., korkek av *Quercus suber* L. eller andra ekarter.	
5.1.2	Skalade ekollon	Produkt som erhålls genom skalning av ekollon.	Råprotein Växttråd
5.2.1	Mandel	Hel eller krossad frukt av *Prunus dulcis*, med eller utan skal.	
5.2.2	Mandelskal	Produkt som erhålls genom att mandelfrön skalas, varefter skalen fysiskt avskiljs från kärnorna och mals.	Växttråd
5.2.3	Mandelkärnexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av mandelkärnor.	Råprotein Växttråd
5.3.1	Anisfrö	Frön av *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Torkad äppelpressmassa [torkade äppelpressrester]	Produkt som erhålls vid framställningen av juice av *Malus domestica* eller vid ciderframställning. Den består huvudsakligen av pressmassa av äpplets innanmäte och yttre skal som torkas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.4.2	Pressad äppelpressmassa [pressade äppelpressrester]	Blöt produkt som erhålls vid framställningen av äppeljuice eller vid ciderframställning. Den består huvudsakligen av pressmassa av äpplets innanmäte och yttre skal som pressas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.4.3	Äppelmelass	Produkt som erhålls efter utvinning av pektin från äppelpressmassa. Den kan ha avpektiniserats.	Råprotein Växttråd Råolja och råfett, om > 10 %
5.5.1	Sockerbetsfrön	Frön av sockerbeta.	
5.6.1	Bovete	Frön av *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Boveteskal och bovetekli	Produkt som erhålls vid malning av bovetekärnor.	Växttråd
5.6.3	Bovetefodermjöl	Produkt som härrör från mjölframställning, erhållen från sållat bovete. Den består huvudsakligen av frövita med fina fragment av det yttre skalet och en del kärnrester av diverse slag. Den får innehålla högst 10 % växttråd.	Växttråd Stärkelse
5.7.1	Rödkålsfrö	Frön av *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Kanariegräsfrö	Frön av *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Kumminfrö	Frön av *Carum carvi* L.	
5.12.1	Krossrester av kastanj	Produkt som härrör från framställningen av kastanjemjöl, huvudsakligen bestående av frövita, med fina fragment av höljena och några få rester av kastanj (*Castanea* spp.).	Råprotein Växttråd
5.13.1	Citruspressmassa ([1])	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter, *Citrus* (L.) spp., eller vid framställningen av citrusjuice. Den kan ha avpektiniserats. Kan innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol i kombination, på vattenfri basis.	Växttråd
5.13.2	Torkad citruspressmassa ([1])	Produkt som erhålls genom pressning av citrusfrukter eller vid framställning av citrusjuice och som därefter torkas. Den kan ha avpektiniserats. Kan innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol i kombination, på vattenfri basis.	Växttråd
5.14.1	Rödklöverfrö	Frön av *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Vitklöverfrö	Frön av *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.15.1	Kaffebönskal	Produkt som erhålls från skalade frön av kaffeplantan.	Växttråd
5.16.1	Blåklintsfrö	Frön av *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Gurkfrö	Frön av *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Cypressfrö	Frön av *Cupressus* L.	
5.19.1	Dadelfrukt	Frukter av *Phoenix dactylifera* L. De kan vara torkade.	
5.19.2	Dadelfrö	Hela frön av *Phoenix dactylifera* L.	Växttråd
5.20.1	Fänkålsfrö	Frön av *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Fikonfrukt	Frukter av *Ficus carica* L. De kan vara torkade.	
5.22.1	Fruktkärnor ([2])	Produkt som består av de inre, ätliga fröna av en nöt eller stenfruktskärna.	
5.22.2	Fruktpressmassa ([2])	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.22.3	Torkad fruktpressmassa ([2])	Produkt som erhålls vid framställningen av fruktjuice och fruktpuré och därefter torkas. Den kan ha avpektiniserats.	Växttråd
5.23.1	Kryddkrasse	Frön av *Lepidium sativum* L.	Växttråd
5.24.1	Gräsfrö	Frön från växtfamiljerna gräs (Poaceae), halvgräs (Cyperaceae) och tågväxter (Juncaceae).	
5.25.1	Druvkärnor	Kärnor från *Vitis* L. som separerats från druvpressmassa och som inte genomgått oljeutvinning.	Råfett Växttråd
5.25.2	Druvkärnmjöl	Produkt som erhålls vid utvinningen av olja ur druvkärnor.	Växttråd
5.25.3	Druvpressmassa	Druvpressrester som snabbt torkats efter alkoholutvinning och i möjligaste mån befriats från druvstjälkar och kärnor.	Växttråd
5.25.4	Vattenlösliga restprodukter av druvkärnor	Produkt som erhålls från druvkärnor efter framställning av druvjuice. Innehåller huvudsakligen kolhydrater. Produkten kan vara koncentrerad.	Växttråd

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.26.1	Hasselnöt	Hel eller krossad frukt av *Corylus* (L.) spp., med eller utan skal.	
5.26.2	Hasselnötsexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av hasselnötskärnor.	Råprotein Växttråd
5.27.1	Pektiner	Pektin erhålls genom extraktion i vattenlösning (av naturliga arter) från lämpligt växtmaterial, vanligen citrusfrukter och äpplen. Inga organiska utfällningsmedel får användas utom metanol, etanol och isopropanol. Kan innehålla upp till 1 % metanol, etanol och isopropanol ensamt eller i kombination, på vattenfri basis. Pektin består främst av de ofullständiga metylestrarna av polyuronsyra och deras ammonium-, natrium-, kalium- och kalciumsalter.	
5.28.1	Perillafrö	Frön av *Perilla frutescens* L. och malda produkter därav.	
5.29.1	Pinjenöt	Frön av *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistaschmandel	Frukt av *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Plantagofrö	Frön av *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Rädisfrö	Frön av *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Spenatfrö	Frön av *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Tistelfrö	Frön av *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Tomatpressmassa [tomatpressrester]	Produkt som erhålls genom pressning av tomaten *Solanum lycopersicum* L. vid framställning av tomatjuice. Den består huvudsakligen av tomatskal och frön.	Växttråd
5.36.1	Röllikafrö	Frön av *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Aprikoskärnexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av aprikoskärnor (*Prunus armeniaca* L.). Den kan innehålla vätecyanid.	Råprotein Växttråd
▼M3 5.38.1	Svart spiskummin-expeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av svart spiskummin (*Bunium persicum* L.).	Råprotein Växttråd
▼M1 5.39.1	Gurkörtsfröexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av gurkört (*Borago officinalis* L.).	Råprotein Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
5.40.1	Nattljusexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av frön av nattljus (*Oenothera* L.).	Råprotein Växttråd
5.41.1	Granatäppleexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av granatäpplefrön (*Punica granatum* L.).	Råprotein Växttråd
5.42.1	Valnötskärnexpeller	Produkt av oljeutvinning, erhållen genom pressning av valnötskärnor (*Juglans regia* L.).	Råprotein Växttråd

([1]) Benämningen ska kompletteras med ordet ”avpektiniserad” när så är lämpligt.
([2]) Benämningen ska kompletteras med växtens artnamn.

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

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
6.1.1	Betblad	Blad av *Beta* spp.	
6.2.1	Spannmålsväxter ([1])	Hela plantor av spannmålsarter eller delar därav. De kan vara torkade, färska eller ensilerade.	
6.3.1	Spannmålshalm ([1])	Halm av spannmål.	
6.3.2	Behandlad spannmålshalm ([1]) ([2])	Produkt som erhålls genom lämplig behandling av halm från spannmål.	Natrium, om behandlad med NaOH
6.4.1	Klövermjöl	Produkt som erhålls genom torkning och malning av klöver, *Trifolium* spp. Den kan innehålla upp till 20 % lusern (*Medicago sativa* L. och *Medicago* var. *Martyn*) eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som klövern.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.5.1	Vallfodermjöl ([3]) [gräsmjöl] ([3]) [grönmjöl] ([3])	Produkt som erhålls genom torkning och malning samt i vissa fall komprimering av foderväxter.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.6.1	Fälttorkat gräs [hö]	Alla sorters gräsarter, fälttorkade.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
6.6.2	Hetluftstorkat gräs	Produkt som erhålls från alla sorters gräs som har dehydrerats på artificiell väg (oberoende av form).	Råprotein Fiber Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.6.3	Gräs; örter; baljväxter; [grönt vallfoder]	Färska, ensilerade eller torkade jordbruksgrödor bestående av gräs, baljväxter eller örter, vanligen beskrivna som ensilage, höensilage, hö eller grönt vallfoder.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.7.1	Hampamjöl	Mjöl från torkade blad av *Cannabis sativa* L.	Råprotein
6.7.2	Hampafiber	Produkt som erhålls vid bearbetning av hampa, grönfärgad, torkad, fiberhaltig.	
▼M3 6.8.1	Bondbönshalm [Åkerbönshalm/ Hästbönshalm]	Halm av bondböna (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. och var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
▼M1 6.9.1	Linhalm	Halm av lin (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Lusern; [alfalfa]	Plantor av *Medicago sativa* L. och *Medicago* var. *Martyn* eller delar därav.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.2	Fälttorkad lusern; [fälttorkad alfalfa]	Lusern, fälttorkad.	Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.3	Hetluftstorkad lusern; [hetluftstorkad alfalfa]	Lusern som dehydrerats på artificiell väg, oberoende av form.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.4	Extruderad lusern; [extruderad alfalfa]	Alfalfapellets som har extruderats.	
6.10.5	Lusernmjöl ([4]); [alfalfamjöl] ([4])	Produkt som erhålls genom torkning och malning av lusern. Produkten kan innehålla upp till 20 % klöver eller andra vallväxter som torkats och malts samtidigt som lusernen.	Råprotein Växttråd Aska olöslig i HCl, om > 3,5 % torrsubstans
6.10.6	Lusernpressrester; [alfalfapressrester]	Torkad produkt som erhålls genom pressning av växtsaften från lusern.	Råprotein Växttråd

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
6.10.7	Lusernproteinkoncentrat; [alfalfaproteinkoncentrat]	Produkt som erhålls genom artificiell torkning av fraktioner av den växtsaft som pressats ur lusern, vilka centrifugeras och värmebehandlas för att fälla ut proteiner.	Råprotein Karoten
6.10.8	Vattenlösliga restprodukter av lusern	Produkt som erhålls efter proteinextraktion från växtsaft av lusern; den kan vara torkad.	Råprotein
6.11.1	Majsensilage	Ensilerade plantor eller växtdelar av *Zea mays* L. ssp. *mays*.	
6.12.1	Ärthalm	Halm av *Pisum* spp.	
6.13.1	Rapshalm	Halm av *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., indisk raps *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O. E. Schulz och rybs *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.).	

(1) Benämningen ska kompletteras med växtens artnamn.
(2) Benämningen ska kompletteras med en uppgift om vilken behandling som utförts.
(3) Benämningen kan kompletteras med foderväxtens artnamn.
(4) Termen ”mjöl” får ersättas med ”pellets”. Uppgift om torkningsmetod får ingå i benämningen.

7. *Andra växter, alger och produkter därav*

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
7.1.1	Alger (1)	Alger, levande eller bearbetade, inklusive färska, kylda eller frysta alger. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.2	Torkade alger (1)	Produkt som erhålls genom torkning av alger. Produkten kan ha tvättats för att minska jodhalten och algerna kan ha inaktiverats. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.3	Algmjöl (1)	Produkt av algoljeutvinning, erhållen genom extraktion av alger. Algerna har inaktiverats. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råprotein Råfett Råaska
7.1.4	Algolja (1)	Olja som erhålls genom algoljeutvinning. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Vattenhalt, om > 1 %

▼M3

7.1.5	Algextrakt (1); [algfraktion] (1)	Vatten- eller alkoholextrakt av alger, huvudsakligen innehållande kolhydrater. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
7.1.6	Tångmjöl	Produkt som erhålls genom torkning och krossning av större algarter, särskilt brunalger. Produkten kan ha tvättats för att minska jodhalten. Kan innehålla upp till 0,1 % skumdämpande medel.	Råaska
7.3.1	Bark ([1])	Rensad och torkad bark av trä eller buskar.	Växttråd
7.4.1	Torkade blommor ([1])	Alla delar av torkade blommor av ätbara växter och fraktioner därav.	Växttråd
7.5.1	Torkad broccoli	Produkt som erhålls genom torkning av växten *Brassica oleracea* L. efter tvättning, minskning av storleken (hackning, omvandling till flingor etc.) och avlägsnande av vatteninnehåll.	
7.6.1	Sockerrörsmelass	Sirapsaktig produkt som erhålls vid framställning eller raffinering av socker från *Saccharum* L. Kan innehålla upp till 0,5 % skumdämpande medel, 0,5 antiscalingmedel, 3,5 % sulfat och 0,25 % sulfit.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
7.6.2	Delvis avsockrad sockerrörsmelass	Produkt som erhålls efter ytterligare extraktion av sackaros från sockerrörsmelass med hjälp av vatten.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 28 %
7.6.3	(Rör)socker [sackaros]	Socker som extraherats från sockerrör med hjälp av vatten.	
7.6.4	Sockerrörsblast	Produkt som erhålls vid extraktion med hjälp av sockervatten från sockerrör. Den består huvudsakligen av fiber.	Växttråd
7.7.1	Torkade blad ([1])	Torkade blad av ätbara växter och fraktioner därav.	Växttråd
7.8.1	Lignocellulosa	Produkt som erhålls genom mekanisk bearbetning av rått naturligt torkat trä, huvudsakligen bestående av lignocellulosa. Det naturliga innehållet av spårelement ska beaktas.	Växttråd
7.8.2	Pulvercellulosa	Produkt som erhålls genom nedbrytning, separation av lignin och ytterligare rensning till cellulosa av vegetabiliska fibrer i obehandlat trä och som modifieras endast genom mekanisk bearbetning. NDF-värde på minst 87 %.	Växttråd

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
7.9.1	Lakritsrot	Rot av *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Mynta	Produkt som framställs genom torkning av ovanjordiska delar av växterna *Mentha apicata*, *Mentha piperita* eller *Mentha viridis* (L.), oberoende av form.	
7.11.1	Torkad spenat	Produkt som framställs genom torkning av växten *Spinacia oleracea* L., oberoende av form.	
7.12.1	Yucca schidigera	Pulveriserad *Yucca schidigera* Roezl.	Växttråd
7.12.2	Saft från *Yucca schidigera*	Produkt som erhålls genom hackning och pressning av stammar från *Yucca Schidigera*, som huvudsakligen består av kolhydrater.	
7.13.1	Vegetabiliskt kol; [träkol]	Produkt som erhålls genom förkolning av vegetabiliskt material.	Växttråd
7.14.1	Trä ([1])	Kemiskt obehandlat trä eller träfibrer därav.	Växttråd
7.15.1	Mjöl av *Solanum glaucophyllum*	Produkt som erhålls genom torkning och malning av bladen från *Solanum glaucophyllum*.	Växttråd Vitamin D_3

([1]) Benämningen ska kompletteras med växtens eller algens artnamn.

8. *Mjölkprodukter och produkter därav*

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

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
8.1.1	Smör och smörprodukter	Smör och produkter som erhållits genom framställning eller bearbetning av smör (t.ex. smörserum), om de inte anges separat.	Råprotein Råfett Laktos Vattenhalt, om > 6 %
8.2.1	Kärnmjölk/kärnmjölkspulver ([1])	Produkt som erhålls genom kärning av smör från grädde eller genom liknande bearbetningar. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:	Råprotein Råfett Laktos Vattenhalt, om > 6 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
		— upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen; — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxider, som används för justering av pH i många led i produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	
8.3.1	Kasein	Produkt som erhålls genom torkning av kaseinet som fällts ut ur skummjölk eller kärnmjölk med hjälp av syror eller löpe.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Produkt extraherad från ostmassa eller kasein genom användning av neutraliserande ämnen och torkning.	Råprotein Vattenhalt, om > 10 %
8.5.1	Ost och ostprodukter	Ost och produkter framställda av ost samt av mjölkbaserade produkter.	Råprotein Råfett
8.6.1	Råmjölk/råmjölkspulver ([1])	Den vätska som utsöndras av bröstkörtlarna hos mjölkproducerande djur upp till fem dagar efter nedkomst. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein
8.7.1	Mejeribiprodukter	Produkter som erhålls vid produktionen av mejeriprodukter (däribland, men inte begränsat till, före detta mejeriprodukter, slam från centrifugering eller separering, gränsmjölk och mjölkmineraler). Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:	Vattenhalt Råprotein Råfett Total sockerhalt, uttryckt som sackaros

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
		— upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxider, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	
8.8.1	Fermenterade mjölkprodukter	Produkter som framställs genom fermentering av mjölk (t.ex. yoghurt).	Råprotein Råfett
8.9.1	Laktos	Det socker som separeras från mjölken eller vasslen genom rening och torkning.	Vattenhalt, om > 5 %
8.10.1	Mjölk/mjölkpulver ([1])	Normalt juversekret som erhålls vid en eller flera mjölkningar. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
8.11.1	Skummjölk/skummjölkspulver ([1])	Mjölk vars fettinnehåll har minskats genom separering. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Vattenhalt, om > 5 %
8.12.1	Mjölkfett	Produkt som erhålls genom skumning av mjölk.	Råfett
8.13.1	Mjölkproteinpulver	Produkt som erhålls genom torkning av proteinföreningar som extraherats ur mjölken genom kemisk eller mekanisk behandling.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
8.14.1	Kondenserad och avdunstad mjölk samt produkter därav	Kondenserad och avdunstad mjölk samt produkter som erhållits genom framställning eller bearbetning av dessa produkter.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
8.15.1	Mjölkpermeat/mjölkpermeatpulver ([1])	Produkt som erhålls från den flytande fasen av filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av mjölk och från vilken laktos delvis kan ha avlägsnats. Omvänd osmos, koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råaska Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.16.1	Mjölkretentat/mjölkretentatpulver ([1])	Produkt som bibehålls på membranet vid filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av mjölk. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas.	Råprotein Råaska Laktos Vattenhalt, om > 8 %
8.17.1	Vassle/vasslepulver ([1])	Produkt som härrör från ost-, kvarg- eller kaseinframställning eller liknande bearbetning. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 % Råaska
8.18.1	Laktosreducerad vassle/laktosreducerat vasslepulver ([1])	Vassle från vilken laktosen delvis har avlägsnats. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla:	Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 % Råaska

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
		— upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	
8.19.1	Vassleprotein/vassleproteinpulver ([1])	Produkt som erhålls genom torkning av de vassleproteinkomponenter som extraherats ur vasslen genom kemisk eller mekanisk behandling. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
8.20.1	Demineraliserad, laktosreducerad vassle/demineraliserat, laktosreducerat vasslepulver ([1])	Vassle från vilken laktos och mineraler delvis har avlägsnats. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	Råprotein Laktos Råaska Vattenhalt, om > 8 %
8.21.1	Vasslepermeat/vasslepermeatpulver ([1])	Produkt som erhålls från den flytande fasen av filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av vassle och från vilken laktos delvis kan ha avlägsnats. Omvänd osmos och koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen,	Råaska Råprotein Laktos Vattenhalt, om > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
		— upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	
8.22.1	Vassleretentat/vassleretentatpulver ([1])	Produkt som bibehålls på membranet vid filtrering (ultra-, nano- eller mikrofiltrering) av vassle. Koncentrering och/eller torkning kan tillämpas. Vid särskild beredning som foderråvara kan den innehålla: — upp till 0,5 % fosfater, t.ex. polyfosfater (t.ex. natriumhexametafosfat), difosfater (t.ex. tetranatriumpyrofosfat), som används för att minska viskositeten och stabilisera protein under bearbetningen, — upp till 0,3 % oorganiska syror: svavelsyra, saltsyra, fosforsyra, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 0,5 % alkalier, t.ex. natrium, kalium, kalcium, magnesiumhydroxid, som används för justering av pH i många delar av produktionsprocessen, — upp till 2 % lättrinnande medel, t.ex. kiseldioxid, pentanatriumtrifosfat, trikalciumfosfat, som används för att förbättra pulvrets rinningsegenskaper.	Råprotein Råaska Laktos Vattenhalt, om > 8 %

([1]) Uttrycken är inte synonymer och skiljer sig huvudsakligen åt i fråga om vattenhalt; respektive uttryck används enligt vad som är lämpligt.

9. *Produkter av landdjur och produkter därav*

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

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
9.1.1	Animaliska biprodukter ([1])	Hela eller delar av varmblodiga landdjur, färska, frysta, beredda, syrabehandlade eller torkade.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
9.2.1	Djurfett ([2])	Produkt bestående av fett från landdjur, inklusive andra ryggradslösa djur än sådana som är patogena för människor och djur i alla olika livsstadier. Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
9.3.1	Biprodukter från biodling	Honung, bivax, bidrottninggelé, propolis, pollen, bearbetad eller obearbetad.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
9.4.1	Bearbetat animaliskt protein ([2])	Produkt som erhålls genom uppvärmning, torkning och malning av hela eller delar av landdjur, inklusive andra ryggradslösa djur än sådana som är patogena för människor och djur i alla olika livsstadier, från vilka fettet delvis kan ha avlägsnats genom extraktion eller mekanisk separation. Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.5.1	Proteiner från gelatinframställning ([2])	Torkade animaliska proteiner som härrör från framställning av gelatin som erhållits från råvaror i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.6.1	Hydrolyserade animaliska proteiner ([2])	Polypeptider, peptider och aminosyror samt blandningar därav, vilka erhållits genom hydrolys av animaliska biprodukter, som kan koncentreras genom torkning.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.7.1	Blodmjöl ([2])	Produkt som härrör från värmebehandling av blod från slaktade varmblodiga djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.8.1	Blodprodukter ([1])	Produkter härrörande från blod eller blodfraktioner av slaktade varmblodiga djur; produkterna omfattar torkad/djupfryst/flytande plasma, torkat helblod, torkade/djupfrysta/flytande röda blodkroppar eller fraktioner därav samt blandningar.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.9.1	Återanvänt köks- och matavfall [återvunnet köks- och matavfall]	Allt matavfall innehållande material av animaliskt ursprung, inklusive använd matolja, från restauranger, cateringverksamhet och cateringkök, inbegripet centralkök och hushållskök.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
9.10.1	Kollagen ([2])	Proteinbaserad produkt som härrör från djurben, hudar, skinn och senor.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.11.1	Fjädermjöl	Produkt som erhålls genom torkning och malning av fjädrar av slaktade djur; den kan vara hydrolyserad.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.12.1	Gelatin ([2])	Naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhålls genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
9.13.1	Fettgrevar ([2])	Produkt som erhålls vid framställning av talg, ister och andra fetter av animaliskt ursprung som har avskilts genom extraktion eller mekanisk separation. Produkten kan vara färsk, fryst eller torkad. Om den extraheras med lösningsmedel kan den innehålla upp till 0,1 % hexan.	Råprotein Råfett Råaska Vattenhalt, om > 8 %
9.14.1	Produkter av animaliskt ursprung ([1])	Före detta livsmedel som innehåller djurprodukter; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta eller torkade produkter.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 8 %
9.15.1	Ägg	Hela ägg av *Gallus gallus* L. med eller utan skal.	
9.15.2	Äggvita	Produkt som framställs ur ägg efter att skal och gula skiljts åt, pastöriserad och eventuellt denaturerad.	Råprotein Metod för denaturering där så är tillämpligt
9.15.3	Torkade äggprodukter	Produkter bestående av pastöriserade torkade ägg, utan skal, eller en blandning av olika proportioner av torkad äggvita och torkad äggula.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
9.15.4	Sockrat äggpulver	Torkade hela eller delar av ägg.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
9.15.5	Torkat äggskal	Produkt som framställs ur fjäderfäägg efter att innehållet (gula och vita) har avlägsnats. Skalen är torkade.	Råaska
9.16.1	Levande ryggradslösa landdjur ([1])	Levande ryggradslösa landdjur, i alla olika livsstadier, andra än sådana arter som har negativa effekter för växters, djurs och människors hälsa.	
9.16.2	Döda ryggradslösa landdjur ([1])	Döda ryggradslösa landdjur, andra än sådana arter som har negativa effekter för växters, djurs och människors hälsa, i alla olika livsstadier, som har eller inte har blivit föremål för behandling men som inte har bearbetats på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1069/2009.	Råprotein Råfett Råaska

([1]) Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 (kapitel III i bilaga VIII) och om förteckningen används i märkningssyfte, ska benämningen
ersättas i förekommande fall med
— djurartens namn och
— den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött (endast vid skelettmuskel)), och/eller
— livsstadiet (t.ex. larv) och/eller
— namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten (t.ex. fjäderfäfri)
eller kompletteras i lämpliga fall med
— djurartens namn och/eller
— den animaliska produktdelens namn (t.ex. lever, kött (endast vid skelettmuskel)), och/eller
— livsstadiet (t.ex. larv) och/eller
— namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten.

([2]) Utan att det påverkar obligatoriska krav avseende handelsdokument och hälsointyg för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som anges i förordning (EU) nr 142/2011 (kapitel III i bilaga VIII) och om förteckningen används i märkningssyfte, ska benämningen i lämpliga fall kompletteras med
— den bearbetade djurarten (t.ex. svin, idisslare, fjäderfä, insekt) och/eller
— livsstadiet (t.ex. larv) och/eller
— det bearbetade materialet (t.ex. ben) och/eller
— den använda bearbetningsprocessen (t.ex. avfettad, raffinerad) och/eller
— namnet på den djurart som inte använts enligt förbudet mot återanvändning inom arten (t.ex. fjäderfäfri).

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

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

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
10.1.1	Vattenlevande ryggradslösa djur ([1])	Hela eller delar av havs- eller sötvattenlevande ryggradslösa djur, i alla olika livsstadier, andra arter än sådana som är patogena för människor och djur; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta eller torkade produkter.	Råprotein Råfett Råaska
10.2.1	Biprodukter från vattenlevande djur ([1])	Härrörande från anläggningar som bereder eller framställer produkter för mänsklig konsumtion; med eller utan behandling i form av t.ex. färska, frysta eller torkade produkter.	Råprotein Råfett Råaska

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
10.3.1	Skaldjursmjöl ([2])	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av hela eller delar av skaldjur, inklusive vilda och odlade räkor.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
10.4.1	Fisk ([2])	Hel fisk eller fiskdelar: färsk, fryst, beredd, syrabehandlad eller torkad.	Råprotein Vattenhalt, om > 8 %
10.4.2	Fiskmjöl ([2])	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av hel fisk eller fiskdelar och till vilken vattenlösliga restprodukter av fisk kan ha återtillsatts före torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.3	Vattenlösliga restprodukter av fisk	Kondenserad produkt som erhålls vid framställning av fiskmjöl, som har separerats och stabiliserats genom syrning eller torkning.	Råprotein Råfett Vattenhalt, om > 5 %
10.4.4	Hydrolysat av fiskprotein	Produkt som erhålls genom hydrolys av hel fisk eller fiskdelar, som kan koncentreras genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.4.5	Fiskbensmjöl	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av fiskdelar. Den består huvudsakligen av fiskben.	Råaska
10.4.6	Fiskolja	Olja som erhålls ur hel fisk eller fiskdelar, följd av centrifugering för att avlägsna vatten (artspecifika uppgifter kan ingå, t.ex. torskleverolja).	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
10.4.7	Hydrogenerad fiskolja	Olja som erhålls genom hydrogenering av fiskolja.	Vattenhalt, om > 1 %
10.4.8	Fiskoljestearin [kylseparerad fiskolja]	Fraktion av fiskolja med en hög andel mättade fetter som erhållits vid raffinering av rå fiskolja till raffinerad fiskolja med hjälp av kylsepareringsprocessen där mättade fetter stelnar och därefter insamlas.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
10.5.1	Krillolja	Olja som erhålls från havsplankton (krill) som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %
10.5.2	Hydrolysat av krill-proteinkoncentrat	Produkt som erhålls genom enzymhydrolys av hel krill eller krilldelar, ofta koncentrerad genom torkning.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.6.1	Ringmaskmjöl	Produkt som erhålls genom upphettning och torkning av hel eller delar av marin ringmask, inklusive *Nereis virens* M. Sars.	Råfett Aska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.7.1	Zooplanktonmjöl	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av marina zooplankton, t.ex. krill.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.7.2	Zooplanktonolja	Olja som erhålls ur marina zooplankton som beretts, pressats och därefter centrifugerats för att avlägsna vatten.	Vattenhalt, om > 1 %
10.8.1	Blötdjursmjöl	Produkt som erhålls genom upphettning och torkning av hela eller delar av blötdjur, inklusive bläckfisk och musslor.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %
10.9.1	Bläckfiskmjöl	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av hel bläckfisk eller bläckfiskdelar.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
10.10.1	Sjöstjärnemjöl	Produkt som erhålls genom upphettning, pressning och torkning av hel *Asteroidea* eller delar av *Asteroidea*.	Råprotein Råfett Råaska, om > 20 % Vattenhalt, om > 8 %

([1]) Benämningen ska kompletteras med artnamnet.
([2]) Benämningen ska i lämpliga fall kompletteras med artnamnet när produkten har framställts av odlad fisk/odlade skaldjur.

11. *Mineraler och produkter därav*

Foderråvaror i detta kapitel som innehåller djurprodukter ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011 och bli föremål för användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.1.1	Kalciumkarbonat ([1]); [kalksten]	Produkt som erhålls genom malning av produkter som innehåller kalciumkarbonat ($CaCO_3$), t.ex. kalksten, eller genom fällning i sur lösning. Kan innehålla upp till 0,25 % propylenglykol. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.2	Kalkhaltiga marina skal	Naturligt förekommande produkt som erhålls från marina snäckor, malda eller granulerade, såsom ostronskal eller snäckskal.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.3	Kalcium- och magnesiumkarbonat	Naturlig blandning av kalciumkarbonat ($CaCO_3$) och magnesiumkarbonat ($MgCO_3$). Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.4	Kalkhaltiga havsalger (maerl)	Naturligt förekommande produkt som erhålls från kalkhaltiga havsalger, malda eller granulerade.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.5	Skorpalg	Naturligt förekommande produkt som erhålls från kalkhaltiga havsalger, *Phymatolithon calcareum* (Pall.), malda eller granulerade.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.6	Kalciumklorid	Kalciumklorid ($CaCl_2$). Kan innehålla upp till 0,2 % bariumsulfat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.7	Kalciumhydroxid	Kalciumhydroxid ($Ca(OH)_2$). Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.1.8	Vattenfritt kalciumsulfat	Vattenfritt kalciumsulfat ($CaSO_4$) som erhålls genom malning av vattenfritt kalciumsulfat eller dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.9	Kalciumsulfathemihydrat	Kalciumsulfathemihydrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) som erhålls genom delvis dehydrering av kalciumsulfatdihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.10	Kalciumsulfatdihydrat	Vattenfritt kalciumsulfatdihydrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) som erhålls genom malning av kalciumsulfatdihydrat eller hydrering av kalciumsulfathemihydrat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.11	Kalciumsalter av organiska syror ([2])	Kalciumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kalcium Organisk syra
11.1.12	Kalciumoxid	Kalciumoxid (CaO) som framställs vid bränning av naturligt förekommande kalksten. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.13	Kalciumglukonat	Kalciumsalt av glukonsyra allmänt uttryckt som $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ och dess hydrerade former.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.15	Kalciumsulfat/kalciumkarbonat	Produkt som erhålls vid framställning av natriumkarbonat.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.16	Kalciumpidolat	L-kalciumpidolat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Kan innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.1.17	Kalciumkarbonat/magnesiumoxid	Produkt som erhålls genom upphettning av naturligt kalcium och magnesium som innehåller substanser som dolomit. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	Kalcium Magnesium
11.2.1	Magnesiumoxid	Bränd magnesiumoxid (MgO), minst 70 % MgO.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 15 % Järninnehåll som Fe_2O_3 om > 5 %
11.2.2	Magnesiumsulfatheptahydrat	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfatmonohydrat	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 15 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.2.4	Vattenfritt magnesiumsulfat	Vattenfritt magnesiumsulfat ($MgSO_4$).	Magnesium Svavel Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionat	Magnesiumpropionat ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesium
11.2.6	Magnesiumklorid	Magnesiumklorid ($MgCl_2$) eller lösning erhållen genom naturlig koncentration av havsvatten efter utfällning av natriumklorid.	Magnesium Klor Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.7	Magnesiumkarbonat	Naturligt magnesiumkarbonat ($MgCO_3$).	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxid	Magnesiumhydroxid ($Mg(OH)_2$).	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfat	Kaliummagnesiumsulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnesium Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalter av organiska syror ([2])	Magnesiumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Magnesium Organisk syra
11.2.11	Magnesiumglukonat	Magnesiumsalt av glukonsyra allmänt uttryckt som $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ och dess hydrerade former.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.2.13	Magnesiumpidolat	Magnesium-L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Kan innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Magnesium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.1	Dikalciumfosfat ([3]) ([4]); [kalciumväteortofosfat]	Kalciummonovätefosfat som erhålls ur ben eller oorganiska källor ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 eller 2). Ca/P > 1,2 Kan innehålla upp till 3 % klorid uttryckt som NaCl.	Kalcium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.2	Monodikalciumfosfat	Produkt som består av dikalciumfosfat och monokalciumfosfat ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 eller 1). 0,8 < Ca/P < 1,3	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.3.3	Monokalciumfosfat; [kalciumtetravätediortofosfat]	Kalciumdivätefosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 eller 1). Ca/P < 0,9	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.4	Trikalciumfosfat [4]; [trikalciumortofosfat]	Trikalciumfosfat från ben eller oorganiska källor ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) eller hydroxylapatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3	Kalcium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.5	Kalciummagnesiumfosfat	Kalciummagnesiumfosfat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Kalcium Magnesium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.6	Avfluorerat fosfat	Produkt som erhålls från oorganiska källor, kalcinerat och ytterligare värmebehandlat.	Totalfosfor Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.3.7	Dikalciumpyrofosfat; [dikalciumdifosfat]	Dikalciumpyrofosfat ($Ca_2P_2O_7$).	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.8	Magnesiumfosfat	Produkt bestående av monobasiskt och/eller dibasiskt och/eller tribasiskt magnesiumfosfat.	Totalfosfor Magnesium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 % Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.9	Natriumkalciummagnesiumfosfat	Produkt bestående av natriumkalciummagnesiumfosfat.	Totalfosfor Magnesium Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.10	Mononatriumfosfat; [natriumdiväteortofosfat]	Mononatriumfosfat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1 eller 2).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.3.11	Dinatriumfosfat; [dinatriumväteortofosfat]	Dinatriumfosfat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 2, 7 eller 12).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.12	Trinatriumfosfat; [trinatriumortofosfat]	Trinatriumfosfat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1/2, 1, 6, 8 eller 12).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.13	Natriumpyrofosfat; [tetranatriumdifosfat]	Natriumpyrofosfat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0 eller 10).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.14	Monokaliumfosfat; [kaliumdiväteortofosfat]	Monokaliumfosfat (KH_2PO_4).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.15	Dikaliumfosfat; [dikaliumväteortofosfat]	Dikaliumfosfat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 3 eller 6).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.16	Kalciumnatriumfosfat	Kalciumnatriumfosfat ($CaNaPO_4$).	Totalfosfor Kalcium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.17	Monoammoniumfosfat; [ammoniumdiväteortofosfat]	Monoammoniumfosfat ($NH_4H_2PO_4$).	Totalkväve Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.18	Diammoniumfosfat; [diammoniumväteortofosfat]	Diammoniumfosfat ($(NH_4)_2HPO_4$).	Totalkväve Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyfosfat; [pentanatriumtrifosfat]	Natriumtripolyfosfat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$, n = 0 eller 6).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.3.20	Natriummagnesiumfosfat	Natriummagnesiumfosfat ($MgNaPO_4$).	Totalfosfor Magnesium Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypofosfit	Magnesiumhypofosfit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6\ H_2O$).	Magnesium Totalfosfor P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.22	Benmjöl, fritt från limämne	Steriliserade och malda ben, fria från limämne och fett.	Totalfosfor Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.23	Benaska	Mineralrester från bränning, förbränning eller förgasning av animaliska biprodukter.	Totalfosfor Kalcium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.3.24	Kalciumpolyfosfat	Heterogena blandningar av kalciumsalter av kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.25	Kalciumdivätedifosfat	Monokalciumdivätepyrofosfat ($CaH_2P_2O_7$).	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.26	Magnesiumdivätepyrofosfat	Magnesiumdivätepyrofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Framställs av renad fosforsyra och renad magnesiumhydroxid eller magnesiumoxid genom avdunstning av vatten och kondensering av ortofosfat till difosfat.	Totalfosfor Magnesium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.27	Dinatriumdivätedifosfat	Dinatriumdivätedifosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Totalfosfor Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.28	Trinatriumdifosfat	Trinatriummonovätedifosfat (vattenfritt: $Na_3HP_2O_7$; monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 eller 9).	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.3.29	Natriumpolyfosfat; [natriumhexametafosfat]	Heterogena blandningar av natriumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Natrium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.30	Trikaliumfosfat	Trikaliummonofosfat ($K_3HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 eller 9).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.31	Tetrakaliumdifosfat	Tetrakaliumdifosfat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 eller 3).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.32	Pentakaliumtrifosfat	Pentakaliumtrifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.33	Kaliumpolyfosfat	Heterogena blandningar av kaliumsalter av raka kondenserade polyfosforsyror med den allmänna formeln $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ där n är minst 2.	Totalfosfor Kalium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.3.34	Kalciumnatriumpolyfosfat	Kalciumnatriumpolyfosfat.	Totalfosfor Natrium Kalcium P olöslig i 2 % citronsyra, om > 10 %
11.4.1	Natriumklorid ([1])	Natriumklorid (NaCl) eller produkt som erhålls genom avdunstning och kristallisering av saltlake (mättat eller reducerat i en annan process) (vakuumsalt) eller avdunstning av havsvatten (havssalt och solhavssalt) eller malning av bergssalt.	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.2	Natriumbikarbonat [natriumvätekarbonat]	Natriumbikarbonat ($NaHCO_3$).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.3	Natrium/ammonium(bi)karbonat [natrium/ammonium(väte)karbonat]	Produkt som erhålls vid framställningen av natriumkarbonat och natriumbikarbonat, med spår av ammoniumbikarbonat (ammoniumbikarbonat högst 5 %).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.4.4	Natriumkarbonat	Natriumkarbonat (Na_2CO_3).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.5	Natriumseskvikarbonat [trinatriumvätedikarbonat]	Natriumseskvikarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$).	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Natriumsulfat (Na_2SO_4). Kan innehålla upp till 0,3 % metionin.	Natrium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.4.7	Natriumsalter av organiska syror (2)	Natriumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Natrium Organisk syra
11.5.1	Kaliumklorid	Kaliumklorid (KCl) eller produkt som erhålls genom malning av naturliga kaliumkloridkällor.	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfat	Kaliumsulfat (K_2SO_4).	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.3	Kaliumkarbonat	Kaliumkarbonat (K_2CO_3).	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.4	Kaliumbikarbonat [kaliumvätekarbonat]	Kaliumbikarbonat ($KHCO_3$).	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 10 %
11.5.5	Kaliumsalter av organiska syror (2)	Kaliumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kalium Organisk syra
11.5.6	Kaliumpidolat	Kalium L-pidolat ($C_5H_6KNO_3$). Kan innehålla upp till 5 % glutaminsyra.	Kalium Aska olöslig i HCl, om > 5 %
11.6.1	Svavelblomma	Pulver som framställs ur naturliga avlagringar av mineralen. Även en produkt som erhålls från oljeraffineringsproduktion såsom den utförs av svaveltillverkare.	Svavel
11.7.1	Attapulgit	Naturligt magnesiumaluminiumkiselmineral.	Magnesium
11.7.2	Kvarts	Naturligt förekommande mineral som erhålls genom malning av kvartskällor. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	
11.7.3	Kristobalit	Kiseldioxid (SiO_2) som framställs vid återkristallisering av kvarts. Kan innehålla upp till 0,1 % hjälpmedel för malning.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
11.8.1	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$) som erhålls genom kemisk syntes. Kan ges i form av en vattenlösning.	Kväve uttryckt som råprotein Svavel
11.8.3	Ammoniumsalter av organiska syror (2)	Ammoniumsalter av ätliga organiska syror med minst fyra kolatomer.	Kväve uttryckt som råprotein Organisk syra
11.8.4	Ammoniumlaktat	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inkluderar det ammoniumlaktat som framställs genom fermentering med *Lactobacillus delbrueckii* ssp., *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp., eller *Bifidobacterium* spp., innehållande minst 44 % kväve uttryckt som råprotein. Kan innehålla upp till 2 % fosfor, 2 % kalium, 0,7 % magnesium, 2 % natrium, 2 % sulfat, 0,5 % klorider, 5 % socker och 0,1 % skumdämpande kisel.	Kväve uttryckt som råprotein Råaska Kalium om > 1,5 % Magnesium om > 1,5 % Natrium om > 1,5 %
11.8.5	Ammoniumacetat	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) i vattenlösning, innehållande minst 55 % ammoniumacetat.	Kväve uttryckt som råprotein
11.9.1	Flintgrus [för matsmältning]	Produkt som erhålls genom krossning av naturligt förekommande mineraler i grusform.	Partikelstorlek
11.9.2	Rödsten [för matsmältning]	Produkt som erhålls genom krossning och malning av produkter härrörande från lerbränning.	Partikelstorlek Vattenhalt, om > 2 %

(1) Uppgift om produktens ursprung får ersätta eller komplettera benämningen.
(2) Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken organisk syra som används.
(3) Framställningsprocessen får inkluderas i benämningen.
(4) Benämningen ska kompletteras med ”av ben” när så är lämpligt.

12. *Produkter och biprodukter som erhålls genom fermentering med hjälp av inaktiverade mikroorganismer, vilket leder till avsaknad av levande mikroorganismer*

Foderråvaror som anges i detta kapitel och som härrör från eller framställs av genetiskt modifierade organismer eller är resultatet av en fermenteringsprocess med inbegripande av genetiskt modifierade mikroorganismer ska vara förenliga med förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.1.1	Produkt från proteinrika *Methylophilus methylotrophus* (1) (2)	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB stam 10.515) på metanol; råproteinet utgör minst 68 % och reflexionsfaktorn är minst 50.	Råprotein Råaska Råfett Propionsyra om > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.1.2	Produkt från proteinrika *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* och *Bacillus firmus* [1] [2]	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB stam 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB stam 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB stam 13288) och *Bacillus firmus* (NCIMB stam 13289) på naturgas (ca 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), ammoniak och mineralsalter; råproteinet utgör minst 65 %.	Råprotein Råaska Råfett Propionsyra om > 0,5 %
12.1.3	Produkt från proteinrika *Escherichia coli* [1] [2]	Fermenteringsbiprodukt från framställningen av aminosyror genom odling av *Escherichia coli* K12 på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter; produkten kan vara hydrolyserad.	Råprotein Propionsyra om > 0,5 %
12.1.4	Produkt från proteinrika *Corynebacterium glutamicum* [1] [2]	Fermenteringsbiprodukt från framställningen av aminosyror genom odling av *Corynebacterium glutamicum* på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter; produkten kan vara hydrolyserad.	Råprotein Propionsyra om > 0,5 %
12.1.5	Jäst [bryggerijäst] [1] [2]	Alla jästsorter som erhålls från [4] *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* [3], *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* eller *Brettanomyces* ssp. på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen härrörande från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 % Råprotein Propionsyra om > 0,5 %
12.1.6	Myceliumensilage från framställning av penicillin [1] [2]	Mycelium (kvävehaltiga föreningar), våt biprodukt som härrör från framställning av penicillin genom *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) på olika kolhydratkällor och hydrolysat därav, värmebehandlad och ensilerad med hjälp av *Lactobacillus brevis*, *plantarum*, *sake*, *collinoides* och *Streptococcus lactis* för att inaktivera penicillinet. Kväve uttryckt som råprotein utgör minst 7 %.	Kväve uttryckt som råprotein Råaska Propionsyra om > 0,5 %
12.1.7	Jäst från biodieselframställning [1] [2]	All jäst och delar [6] därav som erhålls från [4] *Yarrowia lipolytica* som odlats på vegetabiliska oljor och avslemning och glycerolfraktioner som bildats under biobränsleframställningen.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 % Råprotein Propionsyra om > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.1.8	Produkt från proteinrika arter av *Lactobacillus* (1) (2)	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Lactobacillus* på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen som härrör från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter. Produkten kan vara torkad.	Råprotein Råaska Propionsyra om > 0,5 %
12.1.9	Produkt från proteinrika *Trichoderma viride* (1) (2)	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Trichoderma viride* på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen som härrör från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter. Produkten kan vara torkad.	Råprotein Råaska Propionsyra om > 0,5 %
12.1.10	Produkt från proteinrika *Bacillus subtilis* (1) (2)	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Bacillus subtilis* på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen som härrör från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter. Produkten kan vara torkad.	Råprotein Råaska Propionsyra om > 0,5 %
12.1.11	Produkt från proteinrika *Aspergillus oryzae* (1) (2)	Fermenteringsprodukt som erhålls genom odling av *Aspergillus oryzae* på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen som härrör från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter. Produkten kan vara torkad.	Råprotein Råaska Propionsyra om > 0,5 %
12.1.12	Jästprodukter (1) (2)	Alla jästdelar (6) som erhålls från (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* eller *Brettanomyces* ssp. på substrat av främst vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer samt näringsämnen härrörande från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter.	Vattenhalt, om < 75 % eller > 97 % Om vattenhalt < 75 % Råprotein Propionsyra om > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.2.1	Vinass [kondenserad vattenlöslig restprodukt av melass] (2) (5)	Biprodukter som härrör från den industriella bearbetningen av muster/vörter från mikrobiella fermenteringsprocesser såsom alkohol, organiska syror eller jästframställning. De består av den vätske- eller pastafraktion som erhålls efter separeringen av fermenteringsmusterna eller fermenteringsvörterna. Kan även innehålla döda celler och/eller delar (6) därav från de mikroorganismer som används vid fermenteringen. Substraten är mestadels av vegetabiliskt ursprung såsom melass, sockersirap, alkohol, destilleringsrester, spannmål och produkter innehållande stärkelse, fruktsaft, vassle, mjölksyra, socker, hydrolyserade vegetabiliska fibrer och näringsämnen från fermentering, exempelvis ammoniak eller mineralsalter.	Råprotein Substrat och i tillämpliga fall angivande av produktionsprocess
12.2.2	Biprodukter från framställningen av L-glutaminsyra (2) (5)	Biprodukter från framställningen av L-glutaminsyra genom fermentering med *Corynebacterium melassecola* på substrat bestående av sackaros, melass, stärkelseprodukter och hydrolysat därav, ammoniumsalter och andra kvävehaltiga föreningar.	Råprotein
12.2.3	Biprodukter från framställning av L-lysinmonohydroklorid med *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Biprodukter som härrör från framställningen av L-lysinmonohydroklorid genom fermentering med *Brevibacterium lactofermentum* på substrat bestående av sackaros, melass, stärkelseprodukter och hydrolysat därav, ammoniumsalter och andra kvävehaltiga föreningar.	Råprotein
12.2.4	Biprodukter från framställningen av aminosyror med *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Biprodukter som härrör från framställningen av aminosyror genom fermentering med *Corynebacterium glutamicum* på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter.	Råprotein Råaska
12.2.5	Biprodukter från framställningen av aminosyror med *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Biprodukter som härrör från framställningen av aminosyror genom fermentering med *Escherichia coli* K12 på substrat av vegetabiliskt eller kemiskt ursprung, ammoniak eller mineralsalter.	Råprotein Råaska
12.2.6	Biprodukt av enzymframställning med *Aspergillus niger* (2) (5)	Biprodukt som härrör från fermentering med *Aspergillus niger* på vete och malt för enzymframställning.	Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
12.2.7	Polyhydroxybutyrat från fermentering med *Ralstonia eutropha* ([2])	Produkt som innehåller 3-hydroxybutyrat och 3-hydroxyvalerat, framställd genom fermentering med *Ralstonia eutropha*, och icke livsdugligt bakteriellt proteinmjöl som återstår från den producerande bakterie- och fermenteringsbuljongen.	

([1]) Produkter som framställs av biomassa av specifika mikroorganismer som odlats på vissa substrat. Kan innehålla upp till 0,3 % skumdämpande medel, 1,5 % filtrerings-/klarningsmedel och 2,9 % propionsyra.
([2]) Mikroorganismer som används i fermenteringsprocessen har inaktiverats, vilket innebär att inga sådana mikroorganismer är livsdugliga i foderråvarorna.
([3]) Odling på n-alkaner är förbjuden (förordning (EU) nr 568/2010).
([4]) Den benämning som används för jäststammarna kan skilja sig åt från benämningen i den vetenskapliga taxonomin. Därför kan synonymer för de förtecknade jäststammarna också användas.
([5]) Andra fermenteringsbiprodukter. Kan innehålla upp till 0,6 % skumdämpande medel, 0,5 % antiscalingmedel och 0,2 % sulfit.
([6]) Med delar avses alla lösliga och ej lösliga fraktioner av jäst, inklusive från membranet eller de innersta celldelarna.

13. *Övrigt*

Foderråvaror i detta kapitel som innehåller djurprodukter ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011 och bli föremål för användningsrestriktioner i enlighet med förordning (EG) nr 999/2001.

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

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.1.4	Produkter från konfektyrindustrin	Produkter som erhålls vid och från framställningen av sötsaker, inklusive chokladvaror. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Råfett, om > 5 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.1.5	Produkter från glassindustrin	Produkter som erhålls vid framställningen av glass. Produkterna kan vara torkade.	Stärkelse Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett
13.1.6	Produkter och biprodukter från bearbetning av färska frukter, bär och grönsaker ([1])	Produkter som erhålls vid bearbetning av färska frukter, bär och grönsaker (inklusive skal, hela bitar av frukter/bär/grönsaker och blandningar därav). Produkterna kan vara torkade eller frysta.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %
13.1.7	Produkter från bearbetning av växter ([1])	Produkter som erhålls vid djupfrysning eller torkning av hela växter eller delar därav.	Växttråd
13.1.8	Produkter från bearbetning av kryddor och smaksättningsämnen ([1])	Produkter som erhålls vid djupfrysning eller torkning av kryddor och smaksättningsämnen eller delar därav.	Råprotein, om > 10 % Växttråd Råolja och råfett, om > 10 % Stärkelse, om > 30 % Total sockerhalt, uttryckt som sackaros, om > 10 %
13.1.9	Produkter från bearbetning av örter ([1])	Produkter som erhålls vid krossning, grovmalning, djupfrysning eller torkning av örter eller delar därav.	Växttråd
13.1.10	Produkter från potatisförädlingsindustrin	Produkter som erhålls vid förädling av potatis. Produkterna kan ha torkats eller frysts.	Stärkelse Växttråd Råfett, om > 5 % Aska olöslig i HCl, om > 3,5 %
13.1.11	Produkter och biprodukter av såsframställning	Ämnen som härrör från såsframställning och som är avsedda att användas som livsmedel eller där det är rimligt att förvänta sig att de kan användas som livsmedel i bearbetad, delvis bearbetad eller obearbetad form. Produkterna kan vara torkade.	Råfett

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.1.12	Produkter och biprodukter från snacksindustrin	Produkter och biprodukter från snacksindustrin, erhållna vid och från framställningen av smaksatta snacks – potatischips, potatis- och/eller spannmålsbaserade snacks (direkt extruderade, degbaserade och pelleterade snacks) samt nötter.	Råfett
13.1.13	Produkter från färdigmatsindustrin	Produkter som erhålls vid framställningen av färdigmat. Produkterna kan vara torkade.	Råfett, om > 5 %
13.1.14	Växtbiprodukter från spritframställning	Fasta produkter som härrör från växter (inklusive bär och frön, t.ex. anis) som erhålls efter urlakning av dessa växter i en alkohollösning eller efter alkoholavdunstning/destillering eller båda, vid utvecklingen av smakämnen för spritframställningen. Dessa produkter måste destilleras för att resterna av alkohol ska elimineras.	Råprotein, om > 10 % Växttråd Råolja och råfett, om > 10 %
13.1.15	Foderöl	Produkt av bryggningsprocessen, omöjlig att sälja som dryck för människor.	Alkoholinnehåll Vattenhalt, om < 75 %
13.1.16	Söta drycker	Produkter från läskedrycksindustrin som erhålls från framställningen av söta läskedrycker eller opaketerade, osäljbara söta läskedrycker. Produkterna kan vara torkade.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
13.1.17	Fruktsirap	Produkter från fruktsirapsindustrin som erhålls från framställningen av fruktsirap för livsmedelsändamål.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
13.1.18	Söt sirap	Produkter från sötsirapsindustrin som erhålls från framställningen av sirap eller opaketerad, osäljbar sirap. Produkterna kan vara torkade.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Vattenhalt, om > 30 %
13.2.1	Karamelliserat socker	Produkt som erhålls genom kontrollerad upphettning av socker av något slag.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.2.2	Dextros	Dextros erhålls efter hydrolys av stärkelse och består av renad, kristalliserad glukos, med eller utan kristallvatten.	

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.2.3	Fruktos	Fruktos som renat kristalliniskt pulver. Den erhålls från glukos i glukossirap genom användning av glukosisomeras och från sackarosinversion.	
13.2.4	Glukossirap	Glukossirap är en renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter som erhålls genom hydrolys av stärkelse. Kan vara torkad.	Vattenhalt, om > 30 %
13.2.5	Glukosmelass	Produkt som erhålls vid raffineringsprocessen för glukossirap.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros
13.2.6	Xylos	Socker extraherat från trä.	
13.2.7	Laktulos	Halvsyntetisk disackarid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktos) som framställs ur laktos genom isomerisering av glukos till fruktos. Förekommer i värmebehandlad mjölk och värmebehandlade mjölkprodukter.	
13.2.8	Glukosamin (kitosamin) ([6])	Aminosocker (monosackarid) som är en del av strukturen hos polysackariderna kitosan och kitin. Framställd genom hydrolys av skaldjurs och andra leddjurs exoskelett eller genom fermentering av spannmål, exempelvis majs eller vete.	Natrium eller kalium, där så är tillämpligt
13.2.9	Xylo-oligosackarid	Kedjor av xylosmolekyler som är förenade med bindningar av typen β1–4 med en polymeriseringsgrad på mellan 2 och 10 och som framställs genom enzymatisk hydrolys av olika råvaror som är rika på hemicellulosa.	Vattenhalt, om > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosackarid	Produkt som erhålls genom fermentering eller hydrolys och/eller fysisk värmebehandling av glukospolymerer, glukos, sackaros och maltos.	Vattenhalt, om > 28 %
13.3.1	Stärkelse ([2])	Stärkelse.	Stärkelse
13.3.2	Förklistrad stärkelse ([2])	Produkt bestående av stärkelse som sväller upp genom värmebehandling.	Stärkelse
13.3.3	Stärkelseblandning ([2])	Produkt bestående av naturlig och/eller modifierad livsmedelsstärkelse som erhålls från olika botaniska källor.	Stärkelse
13.3.4	Stärkelsehydrolysatkaka ([2])	Produkt från filtrering av stärkelsehydrolysvätska som består av protein, stärkelse, polysackarider, fett, olja och filtreringshjälpmedel (t.ex. kiselgur, träfiber).	Vattenhalt, om < 25 % eller > 45 % Om vattenhalt < 25 % — Råfett — Råprotein

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.3.5	Dextrin	Dextrin är delvis sur hydrolyserad stärkelse.	
13.3.6	Maltodextrin	Maltodextrin är delvis hydrolyserad stärkelse.	
13.4.1	Polydextros	Slumpmässigt sammanbunden bulkpolymer av glukos framställd genom termisk polymerisering av D-glukos.	
13.5.1	Polyoler	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerade mono-, di- eller oligosackarider eller polysackarider.	
13.5.2	Isomalt	Sockeralkohol som erhålls från sackaros efter enzymatisk omvandling och hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol	Produkt som erhålls genom hydrogenering eller fermentering och som består av reducerad glukos och/eller fruktos.	
13.5.4	Xylitol	Produkt som erhålls genom hydrogenering och fermentering av xylos.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt som erhålls genom hydrogenering av glukos.	
13.6.1	Sur olja från kemisk raffinering ([3])	Produkt som erhålls under neutralisering av oljor och fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung med hjälp av alkali, följt av syrabehandling och därefter separering av vattenfasen, och som innehåller fria fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, rålecitin och fibrer.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
13.6.2	Fettsyror förestrade med glycerol ([4])	Glycerider erhållna genom förestring av fettsyror med glycerol. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Vattenhalt, om > 1 % Råfett Nickel om > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- och triglycerider av fettsyror ([4])	Produkt bestående av blandningar av mono-, di- och triestrar av glycerol med fettsyror. Kan innehålla små mängder fria fettsyror och glycerol. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering	Råfett Nickel om > 20 ppm

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.6.4	Salter av fettsyror (4)	Produkt som erhålls genom reaktion av fettsyror med minst fyra kolatomer med kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxider, -oxider eller -salter. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett (efter hydrolys) Vattenhalt Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt Nickel om > 20 ppm
13.6.5	Fettsyredestillat från fysisk raffinering (3)	Produkt som erhålls under neutralisering av oljor och fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung genom destillering och som innehåller fria fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, steroler och tokoferoler.	Råfett Vattenhalt, om > 1 %
13.6.6	Obearbetade fettsyror från spaltning (3)	Produkt som erhålls genom spaltning av olja/fett. Per definition består produkten av obearbetade fettsyror C_6–C_{24}, alifatiska, raka, monokarboxyliska, mättade och omättade. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel om > 20 ppm
13.6.7	Rena destillerade fettsyror från spaltning (3)	Produkt som erhålls genom destillering av obearbetade fettsyror från spaltning av olja/fett eventuellt plus hydrogenering. Per definition består produkten av rena destillerade fettsyror C_6–C_{24}, alifatiska, raka, monokarboxyliska, mättade och omättade. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel om > 20 ppm
13.6.8	Soap stocks (3)	Produkt som erhålls under neutralisering av vegetabiliska oljor och fetter med hjälp av en vattenbaserad kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumhydroxidlösning, innehållande salter från fettsyror, oljor eller fetter samt naturliga beståndsdelar från frön, frukt eller animaliska vävnader såsom mono- och diglycerider, rålecitin och fibrer.	Vattenhalt om < 40 och > 50 % Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt
13.6.9	Mono- och diglycerider av fettsyror förestrade med organiska syror (4) (5)	Mono- och diglycerider av fettsyror med minst fyra kolatomer som förestrats med organiska syror.	Råfett
13.6.10	Sackarosestrar av fettsyror (4)	Estrar av sackaros och fettsyror.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.6.11	Sackarosglycerider av fettsyror ([4])	Blandning av estrar av sackaros och mono- och diglycerider av fettsyror.	Total sockerhalt, uttryckt som sackaros Råfett
13.6.12	Palmitoylglukosamin	Organisk lipidförening som finns i rötterna i flera växter och framför allt i de flesta baljväxter. Den framställs genom acylering av D-glukosamin med palmitinsyra. Kan innehålla upp till 0,5 % aceton.	Vattenhalt, om > 2 %, råfett
13.6.13	Salt från laktylat i fettsyror	Icke-glyceridestrar i fettsyror. Produkten kan utgöras av ett kalcium-, magnesium-, natrium- eller kaliumsalt i fettsyror förestrade med mjölksyra. Den kan innehålla små mängder fria fettsyror och mjölksyra.	Råfett Vattenhalt, om > 1 % Nickel om > 20 ppm Ca eller Na eller K eller Mg, där så är tillämpligt
13.8.1	Rå glycerin [rå glycerol]	Biprodukt som erhålls från — oleokemisk bearbetning av spaltning av olja/fett för att erhålla fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att få rå glycerol eller genom transesterifiering (kan innehålla upp till 0,5 % metanol) av naturliga oljor/fetter för att erhålla metylestrar av fettsyror och sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att få rå glycerol, — framställning av biodiesel (metyl- eller etylestrar av fettsyror) genom transesterifiering av oljor och fetter av ospecificerat vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Mineralsalter och organiska salter kan finnas kvar i glycerinet (upp till 7,5 %). Kan innehålla upp till 0,5 % metanol och upp till 4 % organiskt material som inte är glycerin (MONG) som omfattar metylestrar av fettsyror, etylestrar av fettsyror, fria fettsyror och glycerider. — förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att erhålla tvål. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Glycerol Kalium om > 1,5 % Natrium om > 1,5 % Nickel om > 20 ppm

▼M1

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.8.2	Glycerin [glycerol]	Produkt som erhålls vid — den oleokemiska processen med a) spaltning av olja/fett följt av koncentration av sötvatten och raffinering genom destillering (se del B, ordlista över bearbetningsmetoder, post 20) eller jonbytarprocess, b) transesterifiering av naturliga oljor/fetter för att erhålla metylestrar av fettsyror och obearbetat sötvatten, följt av koncentration av sötvattnet för att erhålla råglycerol och raffinering genom destillering eller jonbytarprocess, — framställning av biodiesel (metyl- eller etylestrar av fettsyror) genom transesterifiering av oljor och fetter av ospecificerat vegetabiliskt och animaliskt ursprung med påföljande raffinering av glycerinet. Lägsta glycerolhalt: 99 % av torrsubstansen. — förtvålning av oljor/fetter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, normalt med alkalier/alkaliska jordartsmetaller för att erhålla tvål, följt av raffinering av råglycerol och destillering. Kan innehålla upp till 50 ppm nickel från hydrogenering.	Glycerol om < 99 % på torrsubstansbasis Natrium om > 0,1 % Kalium om > 0,1 % Nickel om > 20 ppm
13.9.1	Metylsulfonylmetan	Organisk svavelförening ($(CH_3)_2SO_2$) som erhålls genom kemisk syntes som är identisk med den naturligt förekommande källan i växter.	Svavel
13.10.1	Torv	Produkt från den naturliga nedbrytningen av växter (främst vitmossor) i en anaerobisk och oligotrof miljö.	Växttråd
13.10.2	Leonardit	Produkt som är ett naturligt förekommande mineralkomplex av fenolkolväten, även kallat humat, som härrör från nedbrytningen av organiska ämnen under miljontals år.	Växttråd
13.11.1	Propylenglykol; [1,2-propandiol]; [propan-1,2-diol]	Organisk förening (en diol eller dubbel alkohol) med formeln $C_3H_8O_2$. Det är en viskös vätska med en svagt sötaktig smak. Produkten är hygroskopisk samt löslig i vatten, aceton och kloroform. Kan innehålla upp till 0,3 % dipropylenglykol.	
13.11.2	Monoestrar av propylenglykol och fettsyror ([4])	Monoestrar av propylenglykol och fettsyror, enbart eller i blandningar med diestrar.	Propylenglykol Råfett

▼**M1**

Nummer	Benämning	Beskrivning	Obligatoriska märkningsuppgifter
13.12.1	Hyaluronsyra	Glukosaminglukan (polysackarid) med upprepade enheter av ett aminosocker (N-acetyl-D-glukosamin) och D-glukuronsyra, som finns i hud, ledvätska och i navelsträngen och som framställs t.ex. av djurvävnad eller genom bakteriefermentering.	Natrium eller kalium, där så är tillämpligt
13.12.2	Kondroitinsulfat	Produkt som erhålls genom extraktion från senor, ben och andra animaliska vävnader innehållande brosk och mjuk bindväv.	Natrium
13.12.3	Glukonsyra	Glukonsyra ($C_6H_{12}O_7$), en vattenlöslig organisk syra med pKa på 3,7 med klar till brun färg. I flytande form innehåller produkten minst 50 % glukonsyra. Den framställs genom mikrobiell fermentering av glukossirap eller som samprodukt från framställningen av glukondeltalakton av livsmedelskvalitet.	Glukonsyra

([1]) Benämningen ska kompletteras med en uppgift om frukt-, grönsaks-, växt-, krydd- eller örtart, när så är lämpligt.
([2]) Benämningen ska kompletteras med en angivelse av det botaniska ursprunget.
([3]) Benämningen ska kompletteras med en angivelse av det botaniska eller animaliska ursprunget.
([4]) Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken fettsyra som används.
([5]) Benämningen ska ändras eller kompletteras så att det anges vilken organisk syra som används.
([6]) Benämningen ska kompletteras med orden ”från animaliska vävnader” eller ”från fermentering” när så är lämpligt.