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

►B

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 68/2013

(2013. gada 16. janvāris),

ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

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

Grozīta ar:

		Oficiālais Vēstnesis		
		Nr.	Lappuse	Datums
►M1	Komisijas Regula (ES) 2017/1017 (2017. gada 15. jūnijs)	L 159	48	21.6.2017.
►M2	Komisijas Regula (ES) 2019/145 (2019. gada 30. janvāris)	L 27	11	31.1.2019.

▼B

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 68/2013

(2013. gada 16. janvāris),

ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

1. pants

Barības sastāvdaļu reģistrs, kas minēts Regulas (EK) Nr. 767/2009 24. pantā, ir izveidots un iekļauts šīs regulas pielikumā.

2. pants

Regulu (ES) Nr. 575/2011 atceļ.

Atsauces uz atcelto regulu uzskata par atsaucēm uz šo regulu.

3. pants

Barības sastāvdaļas, kas marķētas saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 575/2011 līdz 2013. gada 19. augustam, var turpināt laist tirgū un izmantot, līdz krājumi beidzas.

4. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

▼M1

PIELIKUMS

BARĪBAS SASTĀVDAĻU REĢISTRS

A DAĻA

Vispārīgi noteikumi

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

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

3) "Agrākie pārtikas produkti" ir pārtikas produkti (izņemot ēdināšanas atkritumus), kas ražoti cilvēku patēriņam, pilnībā ievērojot ES pārtikas aprites tiesību aktus, taču praktisku vai loģistisku apsvērumu dēļ vai sakarā ar ražošanas problēmām vai iesaiņojuma defektiem, vai citiem defektiem tie vairs nav paredzēti cilvēku patēriņam, bet to lietošana barībā nerada nekādu veselības apdraudējumu. Maksimālā daudzuma noteikšanu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 1. punktā, nepiemēro agrākiem pārtikas produktiem un ēdināšanas atkritumiem. To piemēro tad, ja minētos produktus un atkritumus tālāk pārstrādā par barību.

4) Saskaņā ar labu praksi, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 183/2005 ([5]) 4. pantā, barības sastāvdaļas ir bez ķīmiskiem piemaisījumiem, kas rodas to ražošanas procesā un no pārstrādē izmantotajiem palīglīdzekļiem, ja vien reģistrā nav minēts konkrēts maksimālais daudzums. Barības sastāvdaļās nedrīkst būt barībā aizliegtas vielas, līdz ar to šādām vielām nenosaka maksimālo daudzumu. Pārredzamības nolūkā uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas apritē, parastu komercdarījumu ietvaros barības sastāvdaļas, kurām ir pieļaujams atlikumu daudzums, papildina ar attiecīgu informāciju.

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

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

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

([4]) OV L 147, 31.5.2001., 1. lpp.

([5]) OV L 35, 8.2.2005., 1. lpp.

▼M1

5) Saskaņā ar labo praksi, kā minēts Regulas (EK) Nr. 183/2005 4. pantā, piemērojot *ALARA* ([1]) principu un neskarot Regulas (EK) Nr. 183/2005, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2002/32/EK ([2]), Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 396/2005 ([3]) un Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1831/2003 ([4]) piemērošanu, ir lietderīgi barības sastāvdaļu reģistrā precizēt tādu ķīmisko piemaisījumu maksimālos daudzumus, kuri rodas ražošanas procesā vai no pārstrādē izmantotajiem palīglīdzekļiem un kuru saturs ir 0,1 % līmenī vai lielāks. Ja tas uzskatāms par atbilstīgu labai tirdzniecības praksei, reģistrā var noteikt arī tādu ķīmisko piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīglīdzekļu maksimālo daudzumu, kuru saturs ir zemāks par 0,1 %. Ja vien šā pielikuma B vai C daļā nav noteikts citādi, maksimālo daudzumu izsaka kā svara procentu ([5]).

Ķīmisku piemaisījumu un pārstrādē izmantoto palīglīdzekļu konkrētu maksimālo daudzumu norāda vai nu B daļā ietverto procesu aprakstā, C daļas barības sastāvdaļu aprakstā, vai C daļas kategorijas beigās. Ja vien C daļā nav norādīts konkrēts maksimālais daudzums, jebkurš attiecīgajam procesam B daļā noteiktais maksimālais daudzums ir piemērojams jebkurai C daļā norādītajai barības sastāvdaļai, ciktāl barības sastāvdaļas apraksts atsaucas uz šo procesu un ciktāl attiecīgais process atbilst B daļā sniegtajam aprakstam.

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

a) nepavairo mikroorganismu skaitu un

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

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

7) Barības sastāvdaļu botāniskā tīrība nav mazāka par 95 %. Tomēr tādi botāniskie piemaisījumi kā citu eļļas augu sēklas vai eļļas augļu atlikumi, kas iegūti iepriekšējā ražošanas procesā, nepārsniedz 0,5 % katra veida eļļas auga sēklai vai eļļas auglim. Atkāpjoties no šiem vispārējiem noteikumiem, C daļas barības sastāvdaļu sarakstā nosaka īpašu līmeni.

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

([1]) Zemākā saprātīgi sasniedzamā līmeņa princips.
([2]) OV L 140, 30.5.2002., 10. lpp.
([3]) OV L 70, 16.3.2005., 1. lpp.
([4]) OV L 268, 18.10.2003., 29. lpp.
([5]) Noteikumus attiecībā uz šajā punktā paredzētajiem ķīmiskajiem piemaisījumiem un pārstrādē izmantotajiem palīglīdzekļiem nepiemēro Barības sastāvdaļu reģistrā norādītajām barības sastāvdaļām, kā minēts Regulas (EK) Nr. 767/2009 24. panta 6. punktā.
([6]) Atkāpjoties no šī pienākuma, procesam "žāvēšana" var pievienot parasto nosaukumu/apzīmētāju.

▼M1

uzrāda tos obligāti norādāmos datus, kas šai barības sastāvdaļai noteikti attiecīgi B vai C daļas pēdējā slejā. Ja B daļas pēdējā slejā minēta procesā izmantotā konkrētā metode, to norāda barības sastāvdaļas nosaukumā.

9) Ja barības sastāvdaļas ražošanas process atšķiras no attiecīgā procesa apraksta, kas sniegts B daļas procesu glosārijā, ražošanas procesu izklāsta attiecīgās barības sastāvdaļas aprakstā.

10) Vairākām barības sastāvdaļām var izmantot sinonīmus. Šādus sinonīmus kvadrātiekavās liek C daļas barības sastāvdaļu saraksta attiecīgās barības sastāvdaļas ieraksta ailē ar virsrakstu “Nosaukums”.

11) Lai atspoguļotu situāciju tirgū un valodu, ko pārtikas apritē iesaistītie uzņēmēji praksē lieto ar mērķi izcelt barības sastāvdaļu komercvērtību, C daļas barības vielu sarakstā, aprakstot barības sastāvdaļas, vārda “blakusprodukts” vietā ir lietots vārds “produkts”.

12) Auga botāniskais nosaukums sniegts tikai C daļas barības sastāvdaļu saraksta pirmā ieraksta aprakstā par attiecīgo augu.

13) Reģistrā konkrētu barības sastāvdaļu analītisko komponentu obligātās marķēšanas pamatprincips ir vadīties no tā, vai konkrētais produkts īpašas sastāvdaļas satur lielā koncentrācijā, vai arī produkta ražošanas procesā ir mainījusies produkta uzturvērtība.

14) Regulas (EK) Nr. 767/2009 15. panta g) apakšpunktā saistībā ar minētās regulas I pielikuma 6. punktu ir noteiktas marķēšanas prasības attiecībā uz mitruma saturu. Minētās regulas 16. panta 1. punkta b) apakšpunktā saistībā ar tās V pielikumu noteiktas marķēšanas prasības attiecībā uz citiem analītiskajiem komponentiem. Turklāt Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 5. punktā ir prasība norādīt sālsskābē nešķīstošo pelnu daudzumu, ja tas ir kopumā lielāks par 2,2 %, vai attiecībā uz dažām barības sastāvdaļām, ja tas pārsniedz līmeni, kas noteikts minētās regulas V pielikuma attiecīgajā iedaļā. Tomēr daži ieraksti C daļas barības sastāvdaļu sarakstā atšķiras no šiem noteikumiem šādi:

a) ar obligāti norādāmiem datiem par barības sastāvdaļu C daļas sarakstā ietvertajiem analītiskajiem komponentiem aizstāj obligāto uzskaitījumu, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgajā iedaļā;

b) ja slejā, kas attiecas uz obligāto norādīšanu barības sastāvdaļu C daļas sarakstā, nav ieraksta par analītiskajiem komponentiem, kas būtu jānorāda saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 V pielikuma attiecīgo iedaļu, šie komponenti nav jāuzrāda marķējumā. Tomēr ja sālsskābē nešķīstošu pelnu daudzums barības sastāvdaļu C daļas sarakstā nav norādīts, daudzumu deklarē, ja tas ir lielāks par 2,2 %;

c) ja barības sastāvdaļu C daļas saraksta slejā“Obligāti jānorāda” ir noteikts viens vai vairāki mitruma līmeņi, tos piemēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 6. punktā noteikto līmeņu vietā. Tomēr, ja mitruma līmenis ir mazāks par 14 %, tas nav obligāti jānorāda. Ja minētajā slejā nav noteikts konkrēts mitruma līmenis, piemēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 I pielikuma 6. punktu.

▼M1

15) Barības apritē iesaistītam uzņēmējam, kas apgalvo, ka barības sastāvdaļai ir vairāk īpašību, nekā norādīts C daļas barības sastāvdaļu saraksta slejā ar virsrakstu "Apraksts", vai atsaucas uz B daļā norādītu procesu, ko var pielīdzināt apgalvojumam (piemēram, pretspurekļa apstrāde), ir jāievēro Regulas (EK) Nr. 767/2009 13. pants. Turklāt saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 9. un 10. pantu barības sastāvdaļas var atbilst īpašam barošanas mērķim.

B DAĻA

Procesu glosārijs

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

▼**M1**

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmētājs
11	Saspiedums	Daļiņu izmēra samazināšana, izmantojot drupinātāju	Saspiests
12	Kristalizēšana	Attīrīšana, no šķīduma veidojot cietus kristālus. Šķīdumā esošie piemaisījumi parasti netiek ietverti kristālu režģa struktūrā	Kristalizēts
13	Lobīšana ([2])	Pilnīga vai daļēja ārējo apvalku noņemšana no graudiem, sēklām, augļiem, riekstiem un citām sastāvdaļām	Lobīts (attīrīts), daļēji lobīts (daļēji attīrīts)
14	Izlobīšana/nolobīšana	Pupu, graudu un sēklu ārējo apvalku noņemšana, parasti ar fizikāliem līdzekļiem	Izlobīts vai nolobīts ([3])
15	Pektīna atdalīšana	Pektīnu atdalīšana no barības sastāvdaļām	Bez pektīna
16	Desikācija	Mākslīga žāvēšana ar desikantiem/mākslīga mitruma izvilkšana	Žāvēts ar desikantiem
17	Atgļotošana	Gļotu noņemšana no virsmas	Atgļotots
18	Cukura atdalīšana/atcukurošana	Pilnīga vai daļēja monosaharīdu un disaharīdu atdalīšana ar ķīmiskiem vai fizikāliem līdzekļiem no melases un citiem materiāliem, kas satur cukuru	Atcukurots, daļēji atcukurots
19	Detoksifikācija	Toksisku piesārņotāju iznīcināšana vai to koncentrācijas samazināšana produktā	Detoksificēts
20	Destilēšana	Šķidru vielu maisījuma sadalīšana, to vārot un savācot kondensētos tvaikus atsevišķā tvertnē	Destilēts
21	Žāvēšana	Atūdeņošana mākslīgā vai dabiskā procesā	Attiecīgi dabiski vai mākslīgi žāvēts
22	Uzglabāšana silosā	Barības sastāvdaļu uzglabāšana silosā, pievienojot vai nepievienojot konservantus vai izmantojot anaerobus apstākļus, ar skābbarības piedevām vai bez tām	Uzglabāts silosā
23	Ietvaicēšana	Ūdens satura samazināšana	Ietvaicēts
24	Pagarināšana	Termisks process, kura laikā produkta iekšējā ūdens strauja tvaicēšana izraisa produkta sadalīšanos	Ekspandēts vai uzpūsts
25	Presēšana	Eļļas/tauku atdalīšana zem preses	Izspaidas/rauši un eļļa/tauki

▼**M1**

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmētājs
26	Ekstrahēšana	Eļļas vai tauku atdalīšana no dažām izejvielām ar organisku šķīdinātāju vai cukura un citu ūdenī šķīstošu sastāvdaļu atdalīšana ar ūdens šķīdinātāju	Ekstrahēti/izspaidas, tauki/eļļas, melases/atspiedas un cukurs vai citas ūdenī šķīstošas sastāvdaļas
27	Ekstrūzija	Termisks process, kura laikā produkts iekšējā ūdens straujas ietvaicēšanas rezultātā sadalās, un tam, presējot caur noteiktu atveri, tiek piešķirta konkrēta forma	Ekstrudēts
28	Fermentēšana	Process, kura laikā mikroorganismi (baktērijas, sēnītes vai raugi) tiek ražoti vai iedarbojas uz materiāliem, lai izmainītu to ķīmisko sastāvu/īpašības	Fermentēts
29	Filtrēšana	Process, kura laikā šķidrums izsūcas caur porainu vidi vai membrānas filtru, lai atdalītu cietās daļiņas	Filtrēts
30	Pārslošana	Mitra, termiski apstrādāta materiāla veltnēšana, lai iegūtu plānas materiāla daļiņas	Pārslas
31	Miltu malšana	Sausu graudu daļiņu izmēra samazināšana, lai atvieglotu sadalīšanu pa sastāvdaļām (galvenokārt miltiem, klijām un atsijām)	Milti, klijas, atsijas ([4]) vai attiecīgi dzīvnieku barība
32	Sagatavošana ziemas apstākļiem	Eļļu atdzesēšana, kuras rezultātā piesātinātākās daļas tiek atdalītas no nepiesātinātākajām eļļas daļām. Piesātinātākās eļļas daļas atdzesējot sacietē, savukārt nepiesātinātākās eļļas daļas ir šķidrā veidā un var veidot nosēdumus. Ziemas apstākļiem sagatavotais produkts ir sacietējusi eļļa	Sagatavots ziemas apstākļiem
33	Fragmentēšana	Barības sastāvdaļu sadalīšana daļiņās	Fragmentēts
34	Fritēšana	Barības sastāvdaļu vārīšana eļļā vai taukos	Eļļā vārīts/fritēts
35	Sarecināšana	Process želejas, blīvas želejveida masas veidošanai, parasti izmantojot recinātājus, ar dažāda veida konsistenci, no vieglas un recekļveidīgas līdz cietai un biezai	Sarecināts
36	Granulēšana	Īpašas formas un konsistences piešķiršana barības sastāvdaļām	Granulēts

▼**M1**

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

▼**M1**

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmētājs
51	Uzbriedināšana	Cietes modificēšana, lai ievērojami uzlabotu tās uzbriešanas īpašības aukstā ūdenī	Uzbriedināts ([5])
52	Izspiešana ([6])	Tādu šķidrumu kā tauku, eļļas, ūdens vai sulas fiziska atdalīšana no cietām vielām	Izspaidas/rauši (eļļu saturošām vielām) Mīkstums, čagas (augļiem u. c.) Atspiedas (cukurbietēm)
53	Smalcināšana	Pilnīga vai daļēja piemaisījumu vai nevēlamu sastāvdaļu atdalīšana, ķīmiski/fizikāli apstrādājot	Rafinēts, daļēji rafinēts
54	Grauzdēšana	Barības sastāvdaļu sausa karsēšana, lai uzlabotu to sagremojamību un krāsu un/vai mazinātu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību	Grauzdēts
55	Placināšana	Daļiņu izmēra samazināšana, izlaižot barības sastāvdaļas (piemēram, graudus) starp diviem valčiem/veltņiem	Placināts
56	Pretspurekļa apstrāde	Process, kura mērķis ir pasargāt barības vielas no sadalīšanās spureklī, veicot fizikālu apstrādi ar karstumu, spiedienu, tvaiku un to kombināciju un/vai iedarbojoties, piemēram, ar aldehīdiem, lignosulfonātiem, nātrija hidroksīdu vai organiskām skābēm (piemēram, propionskābi vai miecskābi). Barības sastāvdaļas, kurām pretspurekļa apstrāde veikta ar aldehīdiem, var saturēt līdz 0,12 % brīvo aldehīdu	Pretspurekļa apstrāde ar [ievietot pēc vajadzības]
57	Sijāšana	Dažāda izmēra daļiņu atdalīšana, laižot barības sastāvdaļas cauri sietiem un tās kratot vai berot	Sijāts
58	Krejošana	Šķidruma augšējā peldošā slāņa noņemšana ar mehāniskiem līdzekļiem, piemēram, piena tauku atdalīšana	Krejots
59	Sagriešana šķēlēs	Barības sastāvdaļu sagriešana plakanās šķēlēs	Sagriezts šķēlēs

▼M1

	Process	Definīcija	Parastais nosaukums/apzīmētājs
60	Mērcēšana	Barības sastāvdaļu, parasti sēklu, mitrināšana un mīkstināšana, lai saīsinātu vārīšanas ilgumu, atvieglotu sēklapvalka noņemšanu un ūdens uzsūkšanos nolūkā aktivizēt dīgšanu vai samazināt tādu dabisko faktoru koncentrāciju, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību	Mērcēts
61	Žāvēšana izsmidzinot	Mitruma samazināšana šķidrumā, izsmidzinot barības sastāvdaļu smalkā strūklā vai miglas veidā, lai virsmas laukumu palielinātu attiecībā pret svaru, un pūšot tai cauri siltu gaisu	Žāvēts ar izsmidzināšanu
62	Tvaicēšana	Process, kurā sildīšanai un vārīšanai izmanto tvaika spiedienu, lai uzlabotu sagremojamību	Tvaicēts
63	Tostēšana	Sausa karsēšana, ko parasti piemēro eļļas augu sēklām, piemēram, lai mazinātu vai novērstu dabiskos faktorus, kas nelabvēlīgi ietekmē uzturvērtību	Tostēts
64	Ultrafiltrācija	Šķidrumu filtrēšana caur smalku membrānu, kas caurlaiž tikai mazas molekulas	Ultrafiltrēts
65	Atdīgļošana	Pilnīga vai daļēja dīgļa atdalīšana no drupinātiem labības graudiem	Atdīgļots
66	Mikronizēšana ar infrasarkanajiem stariem	Termisks process graudu, sakņu, sēklu vai gumu, vai to blakusproduktu vārīšanai un grauzdēšanai ar infrasarkano staru radītu karstumu; tam parasti seko pārslošana	Mikronizēts ar infrasarkanajiem stariem
67	Eļļas/tauku un hidrogenētas eļļas/tauku sašķelšana	Ķīmisks process tauku/eļļu hidrolīzei. Kad tauki/eļļas augstā temperatūrā un zem augsta spiediena reaģē ar ūdeni, hidrofobā fāzē var iegūt neattīrītas taukskābes, bet hidrofīlā fāzē – neattīrītu glicerīnu	Šķelts
68	Sonificēšana ar ultraskaņu	Šķīstošu savienojumu atdalīšana, izmantojot mehānisku procesu ar jaudīgu ultraskaņu un karstumu ūdenī	Sonificēts ar ultraskaņu
69	Dzīvnieku barības iepakojuma mehāniska noņemšana	Dzīvnieku barības iepakojuma mehāniska noņemšana	Mehāniski izpakots

([1]) Vācu valodā "Konzentrieren" vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar "Eindicken", un tādā gadījumā parastajam apzīmētājam vajadzētu būt "eingedickt".
([2]) Vajadzības gadījumā vārdu "lobīšana" drīkst aizstāt ar vārdu "izlobīšana" vai "nolobīšana", un tādā gadījumā parastajam apzīmētājam būtu jābūt "izlobīti" vai "nolobīti".
([3]) Attiecībā uz rīsiem šo procesu sauc "lobīšana", un parastais apzīmētājs ir "lobīts".
([4]) Franču valodā drīkst lietot vārdu "issues".
([5]) Vācu valodā drīkst lietot apzīmētāju "aufgeschlossen" un nosaukumu "Quellwasser" (attiecībā uz cieti). Dāņu valodā drīkst lietot apzīmētāju "Kvældning" un nosaukumu "Kvældet" (attiecībā uz cieti).
([6]) Franču valodā vārdu "Pressage" vajadzības gadījumā drīkst aizstāt ar "Extraction mécanique".

▼M1

C DAĻA

Barības sastāvdaļu saraksts

1. *Labības graudi un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.1.1.	Mieži	*Hordeum vulgare* L. graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde	
1.1.2.	Mieži, uzpūsti	Produkts, ko iegūst no maltiem vai šķeltiem miežu graudiem, apstrādājot tos zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.1.3.	Mieži, grauzdēti	Miežu grauzdēšanas procesa produkts, kas ir daļēji grauzdēts ar niecīgu krāsojumu	Ciete, ja > 10 % Kopproteīns, ja > 15 %
1.1.4.	Miežu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītus miežus. Tas var saturēt nelielu daļu miežu sēnalu. Var būt pretspurekļa apstrāde	Ciete
1.1.5.	Miežu šķiedra	Miežu cietes ražošanas produkts. Tas sastāv no endospermas daļiņām un galvenokārt no šķiedras	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %
1.1.6.	Miežu sēnalas	Produkts, ko pēc miežu graudu sausās malšanas, sijāšanas un izlobīšanas iegūst no etanola, kas ražots no cietes	Kokšķiedra Kopproteīns, ja > 10 %
1.1.7.	Miežu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus miežus grūbās, mannas putraimos vai miltos. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām	Kokšķiedra Ciete
1.1.8.	Miežu proteīns	Miežu produkts, kas iegūts pēc cietes un kliju atdalīšanas. Tas sastāv galvenokārt no proteīna	Kopproteīns
1.1.9.	Miežu proteīnus saturoša barība	Miežu produkts, kas iegūts pēc cietes atdalīšanas. Tas sastāv galvenokārt no proteīna un endospermas daļiņām	Mitrums, ja < 45 % vai > 60 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns — Ciete
1.1.10.	Miežu šķīdvielas	Miežu produkts, kas iegūts pēc mitrās proteīnu un cietes ekstrahēšanas	Kopproteīns

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.1.11.	Miežu klijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītu miežu izsijātiem graudiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Kokšķiedra
1.1.12.	Šķidrā miežu ciete	Sekundārās cietes daļa, ko iegūst, ražojot cieti no miežiem	Ja mitrums < 50 %: — Ciete
1.1.13.	Miežu iesala atsijas	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkts, kas sastāv no maza izmēra miežu kodoliem un to daļām, kas atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa	Kokšķiedra Koppelni, ja > 2,2 %
1.1.14.	Miežu iesals un iesala smalkne	Produkts, kas sastāv no miežu kodolu daļām un iesala, kas atdalīts iesala ražošanas laikā	Kokšķiedra
1.1.15.	Miežu iesala sēnalas	Miežu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnalu un smalknes daļiņām	Kokšķiedra
1.1.16.	Miežu cietie destilētāji, mitri	Produkts, ko iegūst, no miežiem ražojot etanolu. Tas sastāv no destilācijas cietajām barības daļiņām	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.1.17.	Miežu šķīstošie destilētāji, mitri	Produkts, ko iegūst, no miežiem ražojot etanolu. Tas sastāv no destilācijas šķīstošajām barības daļiņām	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
1.1.18.	Iesals ([1])	Diedzētas labības produkts, žāvēts, samalts un/vai ekstrahēts	
1.1.19.	Iesala asni ([1])	Produkts no iesala labības saasnošanas un iesala tīrīšanas, kas sastāv no asniem, labības smalknes, sēnalām un šķeltiem iesalinātiem labības graudiem. Var būt samalts	
1.2.1.	Kukurūza ([2])	*Zea mays* L. *ssp. mays* graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde	
1.2.2.	Kukurūzas pārslas ([2])	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītu kukurūzu. Tas var saturēt nelielu daļu kukurūzas sēnalu	Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.2.3.	Kukurūzas atsijas (2)	Miltu vai mannas putraimu ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no kukurūzas klijām. Var saturēt kukurūzas dīgļu daļas	Kokšķiedra Ciete Koptauki, ja > 5 %
1.2.4.	Kukurūzas klijas (2)	Miltu vai mannas putraimu ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no ārējiem apvalkiem un kukurūzas dīgļu daļām, līdz ar endospermas daļiņām	Kokšķiedra
1.2.5.	Kukurūzas vālītes (2)	Kukurūzas vārpiņas centrālā serde. Tajā var būt nelieli kukurūzas un tās lapu daļiņu daudzumi, ko mehāniskā ražas novākšanā nav bijis iespējams noņemt	Kokšķiedra Ciete
1.2.6.	Kukurūzas atsijas (2)	Kukurūzas kodolu daļiņas, kas produkta pieņemšanas laikā atdalītas atsijāšanas procesā	
1.2.7.	Kukurūzas šķiedra (2)	Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tā sastāv galvenokārt no šķiedras	Mitrums, ja < 50 % vai > 70 % Ja mitrums < 50 %: — Kokšķiedra
1.2.8.	Kukurūzas glutēns (2)	Kukurūzas cietes ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no glutēna, kas iegūts, atdalot cieti	Mitrums, ja < 70 % vai > 90 % Ja mitrums < 70 %: — Kopproteīns
1.2.9.	Kukurūzas glutēna barība (2)	Produkts, kas iegūts kukurūzas cietes ražošanas procesā. Tas sastāv no klijām un kukurūzas šķīdvielām. Produktā var būt arī sasmalcināta kukurūza un kukurūzas dīgļu eļļas ekstrahēšanas pārpalikumi. Var būt pievienoti citi produkti, kas iegūti no cietes un cietes produktu rafinēšanas vai fermentēšanas	Mitrums, ja < 40 % vai > 65 % Ja mitrums < 40 %: — Kopproteīns — Kokšķiedra — Ciete
1.2.10.	Kukurūzas dīglis (2)	Mannas putraimu, miltu vai cietes ražošanas produkts, ko iegūst no kukurūzas. Tas sastāv galvenokārt no kukurūzas dīgļa, ārējo apvalku daļām un endospermas daļām	Mitrums, ja < 40 % vai > 60 % Ja mitrums < 40 %: — Kopproteīns — Koptauki

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.2.11.	Kukurūzas dīgļu rauši (2)	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot pārstrādātus kukurūzas dīgļus, un kurš var saturēt endospermas un testa daļas	Kopproteīns Koptauki
1.2.12.	Kukurūzas dīgļu milti (2)	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kukurūzas dīgļus.	Kopproteīns
1.2.13.	Kukurūzas dīgļu jēleļļa (2)	Eļļa, kas iegūta no kukurūzas dīgļiem	Mitrums, ja > 1 %
1.2.14.	Kukurūza, uzpūsta (2)	Produkts, ko iegūst no maltas vai šķeltas kukurūzas, apstrādājot to zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.2.15.	Kukurūzas mērcēšanas šķidrums (2)	Graudu mērcēšanas procesā iegūtas koncentrētas šķidrās daļiņas	Mitrums, ja < 45 % vai > 65 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
1.2.16.	Cukurkururūzas skābbarība (2)	Cukurkukurūzas pārstrādes nozares blakusprodukts, kas sastāv no centra vālītēm, sēnalām un kodola pamata un kas ir kapāti un žāvēti vai presēti. Ražo, kapājot cukurkukurūzas vālītes, sēnalas un lapas kopā ar cukurkukurūzas kodoliem	Kokšķiedra
1.2.17.	Drupināta, atdīgļota kukurūza (2)	Produkts, kas iegūts, atdīgļojot drupinātu kukurūzu. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām un var saturēt kukurūzas dīgļu daļas un ārējos apvalkus	Kokšķiedra Ciete
1.2.18.	Kukurūzas atsijas (2)	Cietas samaltas kukurūzas daļas, kas nesatur klijas vai dīgļus vai satur ļoti nelielu to daudzumu	Kokšķiedra Ciete
1.3.1.	Prosa	*Panicum miliaceum* L. graudi	
1.4.1.	Auzas	*Avena sativa* L. un citu auzu šķirņu graudi	
1.4.2.	Izlobītas auzas	Izlobīti auzu graudi. Var būt apstrādāti ar tvaiku	
1.4.3.	Auzu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas auzas. Tas var saturēt nelielu daļu auzu sēnalu	Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.4.4.	Auzu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endospermas	Kokšķiedra Ciete
1.4.5.	Auzu klijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izlobītu auzu izsijātiem graudiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Kokšķiedra
1.4.6.	Auzu sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot auzu graudus	Kokšķiedra
1.4.7.	Auzas, uzpūstas	Produkts, ko iegūst no maltām vai šķeltām auzām, apstrādājot tās zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.4.8.	Auzu putraimi	Tīrītas auzas ar atdalītām sēnalām	Kokšķiedra Ciete
1.4.9.	Auzu milti	Produkts, ko iegūst, samaļot auzu graudus	Kokšķiedra Ciete
1.4.10.	Lopbarības auzu milti	Auzu produkts ar augstu cietes saturu pēc lobīšanas	Kokšķiedra
1.4.11.	Auzu barība	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātas un izlobītas auzas auzu putraimos un miltos. Tas sastāv galvenokārt no auzu klijām un mazliet endospermas	Kokšķiedra
1.5.1.	Kvinoja sēklas, ekstrahētas	Tīrītas kvinoja (*Chenopodium quinoa* Willd.) pilnsēklas, no kurām ir atdalīti saponīni, kas atrodas sēklas ārējā kārtā	
1.6.1.	Šķelti rīsi	*Oryza Sativa* L. rīsu kodola daļa, kuras garums ir mazāks nekā trīs ceturtdaļas pilna kodola. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.2.	Slīpēti rīsi	Lobīti rīsi, no kuriem rīsu slīpēšanas laikā ir atdalītas gandrīz visas klijas un dīglis. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.3.	Iepriekš uzbriedināti rīsi	Produkts, ko iegūst no slīpētiem vai šķeltiem rīsiem, tos uzbriedinot	Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.6.4.	Ekstrudēti rīsi	Produkts, ko iegūst, ekstrudējot rīsu miltus	Ciete
1.6.5.	Rīsu pārslas	Produkts, ko iegūst, pārslojot iepriekš uzbriedinātus rīsu kodolus vai šķeltus rīsu kodolus	Ciete
1.6.6.	Lobīti rīsi	Nelobīti (*Oryza Sativa* L.) rīsi, no kuriem ir atdalīts tikai apvalks. Var būt apvārīts Lobīšanas un apstrādes procesa rezultātā var nedaudz samazināties kliju daudzums	Ciete Kokšķiedra
1.6.7.	Malti lopbarības rīsi	Produkts, ko iegūst, maļot lopbarības rīsus, kas sastāv vai nu no zaļiem, krītainiem vai negataviem graudiem, kas atsijāti nelobītu rīsu malšanas procesā, vai arī no parastiem nelobītu rīsu graudiem, kuri ir dzelteni vai plankumaini	Ciete
1.6.8.	Rīsu milti	Produkts, ko iegūst, maļot slīpētus rīsus. Rīsi var būt apvārīti	Ciete
1.6.9.	Lobīto rīsu milti	Produkts, ko iegūst, maļot lobītos rīsus. Rīsi var būt apvārīti	Ciete Kokšķiedra
1.6.10.	Rīsu klijas	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no kodola ārējām kārtām (augļapvalks, sēklas apvalks, kodols, aleirons) un daļēji no dīgļa. Rīsi var būt apvārīti vai ekstrudēti	Kokšķiedra
1.6.11.	Rīsu klijas ar kalcija karbonātu	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no kodola ārējām kārtām (augļapvalks, sēklas apvalks, kodols, aleirons) un daļēji no dīgļa. Var saturēt līdz 23 % kalcija karbonāta, ko izmanto kā pārstrādes palīglīdzekli. Rīsi var būt apvārīti	Kokšķiedra Kalcija karbonāts
1.6.12.	Attaukotas rīsu klijas	Rīsu klijas, kas iegūtas no eļļas ekstrakcijas. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kokšķiedra
1.6.13.	Rīsu kliju eļļa	Eļļa, kas iegūta no stabilizētām rīsu klijām	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.6.14.	Rīsu atsijas	Produkts, ko iegūst no rīsu miltiem un cietes, sausās vai mitrās malšanas un sijāšanas procesā. Tas sastāv galvenokārt no cietes, proteīna, taukiem un šķiedrvielām. Rīsi var būt apvārīti Var saturēt līdz 0,25 % nātrija un līdz 0,25 % sulfāta	Ciete, ja > 20 % Kopproteīns, ja > 10 % Koptauki, ja > 5 % Kokšķiedra
1.6.15.	Rīsu atsijas ar kalcija karbonātu	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no aleirona slāņa un endospermas daļiņām Var saturēt līdz 23 % kalcija karbonāta, ko izmanto kā pārstrādes palīglīdzekli. Rīsi var būt apvārīti	Ciete Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra Kalcija karbonāts
1.6.16.	Rīsi	*Oryza sativa* L. graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde	
1.6.17.	Rīsu dīgļi	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no dīgļa	Koptauki Kopproteīns
1.6.18.	Rīsu dīgļu rauši	Produkts, kas rodas pēc tam, kad rīsu dīgļi ir sadrupināti ar mērķi iegūt eļļu	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
1.6.20.	Rīsu proteīns	Rīsu cietes ražošanas produkts, ko iegūst mitrās slīpēšanas, sijāšanas, atdalīšanas, koncentrēšanas un žāvēšanas procesā	Kopproteīns
1.6.21.	Rīsu šķidrā barība	Koncentrēts šķidrs produkts, ko iegūst rīsu mitrās slīpēšanas un sijāšanas procesā	Ciete
1.6.22.	Rīsi, uzpūsti	Produkts, ko iegūst, izplešot rīsu kodolus vai šķeltus rīsu kodolus	Ciete
1.6.23.	Rīsi, fermentēti	Produkts, ko iegūst, rīsus fermentējot	Ciete
1.6.24.	Nepareizi veidoti rīsi, slīpēti/krītaini rīsi, slīpēti	Produkts, ko iegūst, rīsus slīpējot, un kas galvenokārt sastāv no veseliem vai šķeltiem nepareizi veidotiem kodoliem un/vai krītainiem kodoliem, un/vai bojātiem kodoliem, un/vai dabiski iekrāsotiem (zaļiem, sarkaniem, dzelteniem) kodoliem, un/vai parastiem lobītiem rīsu graudiem. Var būt apvārīts	Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.6.25.	Nenobrieduši rīsi, slīpēti	Produkts, ko iegūst, slīpējot rīsus, un kas sastāv galvenokārt no nenobriedušiem rīsiem un/vai krītainiem kodoliem	Ciete
1.7.1.	Rudzi	*Secale cereale* L. graudi	
1.7.2.	Rudzu atsijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atkritumu	Ciete Kokšķiedra
1.7.3.	Rudzu barība	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no rudzu klijām	Ciete Kokšķiedra
1.7.4.	Rudzu klijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem rudziem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Ciete Kokšķiedra
1.8.1.	Sorgo [Milo]	*Sorghum bicolor* (L.) Moench graudi/sēklas	
1.8.2.	Sorgo, baltais	Īpašu *Sorgo* šķirņu graudi ar baltu sēklapvalku	
1.8.3.	Sorgo barība	Žāvēts produkts, ko iegūst, atdalot sorgo cieti. Tas sastāv galvenokārt no klijām. Produktā var arī būt sausas macerācijas ūdens atliekas un tam var būt pievienoti dīgļi	Kopproteīns
1.9.1.	Plēkšņu kvieši	Plēkšņu kviešu *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* graudi	
1.9.2.	Plēkšņu kviešu klijas	Plēkšņu kviešu miltu ražošanas blakusprodukts. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku un pāris plēkšņu kviešu dīgļu daļām, un dažām endospermas daļiņām	Kokšķiedra
1.9.3.	Plēkšņu kviešu sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot plēkšņu kviešu graudus	Kokšķiedra
1.9.4.	Plēkšņu kviešu atsijas	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot izsijātus un izlobītus plēkšņu kviešu graudus miltos. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām	Kokšķiedra Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.10.1.	Tritikāle	*Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid graudi	
1.11.1.	Kvieši	Grains of *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. un citu kviešu šķirņu graudi. Var būt pretspurekļa apstrāde	
1.11.2.	Kviešu dīgļi	Produkts, kas iegūts no iesala labības saasnošanas un iesala tīrīšanas un kas sastāv no asniem, labības smalknes, sēnalām un šķeltiem iesalinātiem kviešu graudiem	
1.11.3.	Uzbriedināti kvieši	Produkts, ko iegūst no maltiem vai šķeltiem kviešiem, apstrādājot tos zem spiediena mitrumā un siltumā	Ciete
1.11.4.	Kviešu atsijas	Miltu ražošanas blakusprodukts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām līdz ar sīkām ārējo apvalku daļām un mazliet graudu atsijām	Kokšķiedra Ciete
1.11.5.	Kviešu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītus kviešus. Tas var saturēt nelielu daļu kviešu sēnalu. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kokšķiedra Ciete
1.11.6.	Kviešu barība	Miltu un iesala ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīts mazāk endospermas nekā no kviešu klijām	Kokšķiedra
1.11.7.	Kviešu klijas ([3])	Miltu un iesala ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem kviešu graudiem vai izlobītiem plēkšņu kviešiem. Tas sastāv galvenokārt no ārējo apvalku daļām un graudu daļiņām, no kurām ir atdalīta lielākā daļa endospermas	Kokšķiedra
1.11.8.	Fermentēta kviešu iesala daļiņas	Produkts, ko iegūst, kombinējot kviešu un kviešu kliju iesalošanu un fermentēšanu. Pēc tam produktu izžāvē un samaļ	Ciete Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.11.10.	Kviešu šķiedra	Šķiedra, ko iegūst kviešu apstrādē. Tā sastāv galvenokārt no šķiedras	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kokšķiedra
1.11.11.	Kviešu dīgļi	Miltu malšanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādi apstrādātiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas	Kopproteīns Koptauki
1.11.12.	Fermentēti kviešu dīgļi	Kviešu dīgļu fermentācijas produkts	Kopproteīns Koptauki
1.11.13.	Kviešu dīgļu rauši	Eļļas ražošanas blakusprodukts, ko iegūst, presējot kviešu dīgļus (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. un citas kviešu šķirnes un plēkšņu kviešu (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) šķirnes), pie kuriem var būt palikušas endospermas un testas daļiņas	Kopproteīns
1.11.15.	Kviešu proteīns	Kviešu proteīns, ko iegūst cietes vai etanola ražošanas procesā; var būt daļēji hidrolizēts	Kopproteīns
1.11.16.	Kviešu glutēna barība	Kviešu cietes un glutēna ražošanas produkts. Tas sastāv no klijām, kurām var būt daļēji atdalīti dīgļi. Tam var būt pievienotas šķīstošas atliekas, smalcināti kvieši un citi cietes un cietes rafinēšanas vai fermentēšanas produkti	Mitrums, ja < 45 % vai > 60 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns — Ciete
1.11.18.	Elastīgais kviešu glutēns	Kviešu proteīns, kam raksturīga liela viskoelastība, hidratēts, ar minimālo 80 % proteīna (N × 6,25) saturu un maksimālo 2 % pelnu daudzumu sausnā	Kopproteīns
1.11.19.	Šķidrā kviešu ciete	Produkts, ko cietes/glikozes un glutēna ražošanas procesā iegūst no kviešiem	Mitrums, ja < 65 % vai > 85 % Ja mitrums < 65 %: — Ciete

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.11.20.	Kviešu ciete ar proteīnu, daļēji atcukurota	Produkts, ko iegūst kviešu cietes ražošanas procesā un kas galvenokārt sastāv no daļēji cukurotas cietes, šķīstošiem proteīniem un citām šķīstošām endospermas daļām	Kopproteīns Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze
1.11.21.	Kviešu šķīdvielas	Miežu produkts, kas iegūts pēc mitrās proteīnu un cietes ekstrahēšanas. Var būt hidrolizēts	Mitrums, ja < 55 % vai > 85 % Ja mitrums < 55 %: — Kopproteīns
1.11.22.	Kviešu rauga koncentrāts	Mitrs blakusprodukts, kas rodas, fermentējot kviešu cieti alkohola ražošanai	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kopproteīns
1.11.23.	Kviešu iesala atsijas	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkts, kas sastāv no maza izmēra kviešu kodoliem un to daļām, kuras atdalītas pirms iesala gatavošanas procesa	Kokšķiedra
1.11.24.	Kviešu iesals un iesala daļiņas	Produkts, kas sastāv no kviešu kodolu daļām un iesala, kurš atdalīts iesala ražošanas laikā	Kokšķiedra
1.11.25.	Kviešu iesala sēnalas	Kviešu iesala tīrīšanas produkts, kas sastāv no sēnalu un smalknes daļiņām	Kokšķiedra
1.12.2.	Graudu milti ([1])	Milti, ko iegūst, samaļot graudus	Ciete Kokšķiedra
1.12.3.	Graudu proteīna koncentrāts ([1])	Koncentrēts un izžāvēts produkts, kas iegūts no graudiem pēc tam, kad no tiem raudzēšanas procesā atdalīta ciete	Kopproteīns
1.12.4.	Labības graudu atsijas ([1])	Mehāniskas sijāšanas (izmēra frakcionēšanas) produkti, kas sastāv no maziem graudiem un graudu kodolu daļām, kuras var būt atdīgļotas un kuras ir atdalītas pirms graudu turpmākas pārstrādes. Tie var saturēt vairāk kokšķiedras (piemēram, apvalku) nekā nefrakcionēti graudaugi	Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.12.5.	Graudu dīgļi ([1])	Miltu malšanas un cietes ražošanas produkts, kas sastāv galvenokārt no placinātiem vai citādi apstrādātiem kviešu dīgļiem, kuri vēl satur endospermas un ārējo apvalku daļas	Kopproteīns Koptauki
1.12.6.	Atliekas no graudu destilēšanas, sīrups ([1])	Graudu produkts, ko iegūst, iztvaicējot graudu fermentēšanai un destilēšanai lietoto ūdeni; to izmanto graudu spirta ražošanā	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: — Kopproteīns
1.12.7.	Mitri destilatoru graudi ([1])	Mitrs produkts, kas sastāv no cietās masas, centrifugējot un/vai filtrējot graudu destilēšanai un fermentēšanai izmantoto ūdeni, ko izmanto graudu spirta ražošanā	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.8.	Koncentrētas destilatoru šķīstošās daļas ([1])	Mitrs produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, fermentējot un destilējot kviešu misu un cukura sīrupu pēc tam, kad no tā atdalītas klijas un glutēns. Var saturēt nedzīvas fermentācijā izmantoto mikroorganismu šūnas un/vai to daļas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns, ja > 10 %
1.12.9.	Destilatoru graudi un šķīstošās daļas ([1])	Produkts, ko iegūst alkohola ražošanas procesā, fermentējot un destilējot labības graudu misu un/vai citus cieti un cukuru saturošus produktus. Var saturēt fermentācijā izmantoto mikroorganismu nedzīvas šūnas un/vai to daļas. Var saturēt 2 % sulfāta. Var būt pretspurekļa apstrāde	Mitrums, ja < 60 % vai > 80 % Ja mitrums < 60 %: — Kopproteīns
1.12.10.	Destilatoru sausie graudi	Alkohola destilēšanas produkts, ko iegūst, izžāvējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
1.12.11.	Destilatoru tumšie graudi ([1]) [destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas] ([1])	Alkohola destilēšanas produkts, ko iegūst, izkaltējot fermentētu graudu cietos pārpalikumus, un kam ir pievienots šķiedeņa sīrups vai iztvaicēts skalojamais ūdens. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
1.12.12.	Drabiņas ([1])	Brūvēšanas produkts, ko iegūst no iesalinātas un neiesalinātas labības atlikumiem un citiem cieti saturošiem produktiem, kas var saturēt apiņu daļas. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī, bet tas var arī būt izžāvēts cietā formā. Var saturēt līdz 0,3 % dimetilpolisiloksāna, līdz 1,5 % enzīmu un līdz 1,8 % bentonīta	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.13.	Izspaidas ([1])	Ciets produkts, ko iegūst graudu viskija ražošanas procesā. Tas sastāv no atlikumiem, kas iegūti no iesalinātu graudu karsta ūdens ekstrakcijas. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī pēc ekstrakta notecināšanas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.14.	Misas filtrēšanas atliekas	Ciets produkts, ko iegūst alus, iesala ekstrakta un viskija spirta ražošanas procesā. Tas sastāv no malta iesala karsta ūdens ekstrakcijas un, iespējams, citiem ar cukuru un cieti bagātiem pielikumiem. Parasti to tirgo mitrā stāvoklī pēc ekstrakta izspiešanas	Mitrums, ja < 65 % vai > 88 % Ja mitrums < 65 %: — Kopproteīns
1.12.15.	Šķiedenis	Produkts, kas iesala viskija ražošanas procesā pēc pirmās destilācijas paliek pāri destilatorā	Kopproteīns, ja > 10 %
1.12.16.	Šķiedeņa sīrups	Produkts, ko iegūst iesala viskija ražošanas procesā, pēc pirmās destilācijas iztvaicējot destilatorā palikušo šķiedeni	Mitrums, ja < 45 % vai > 70 % Ja mitrums < 45 %: Kopproteīns

([1]) Nosaukumu drīkst papildināt ar labības sugu.
([2]) Jāatzīmē, ka "kukurūza" var attiekties gan uz kukurūzu kā tādu, gan uz "graudiem".
([3]) Ja šai sastāvdaļai veikta smalkāka malšana, nosaukumam drīkst pievienot vārdu "smalkas" vai arī nosaukumu drīkst aizstāt ar atbilstošu apzīmējumu.

2. *Eļļas augu sēklas, eļļas augu augļi un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.1.1.	Babasu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot *Orbignya* šķirnes babasu palmas riekstus	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.2.1.	Sējas idras sēklas	*Camelina sativa* L. Crantz sēklas	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.2.2.	Sējas idra, rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sējas idras sēklas	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.2.3.	Sējas idras milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot sējas idras sēklu raušus	Kopproteīns
2.3.1.	Kakao sēnalas	Kaltētu un grauzdētu *Theobroma cacao* L. pupiņu apvalki	Kokšķiedra
2.3.2.	Kakao pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot pupiņas *Theobroma cacao* L.	Kokšķiedra Kopproteīns
2.3.3.	Daļēji attīrītu kakao pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kaltētas un grauzdētas *Theobroma cacao* L. kakao pupiņas, no kurām ir atdalīta daļa sēnalu	Kopproteīns Kokšķiedra
2.4.1.	Kopras rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot izžāvētus kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera* L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.4.2.	Kopra, hidrolizēti rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot un ar enzīmiem hidrolizējot izžāvētus kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera* L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.4.3.	Kopras milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot izžāvētus kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera* L.) kodolus (endospermu) un ārējo mizu (čaulu)	Kopproteīns
2.5.1.	Kokvilnas sēklas	Kokvilnas (*Gossypium* spp.) sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras. Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.5.2.	Daļēji attīrītu kokvilnas sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot kokvilnas sēklas, no kurām ir atdalītas šķiedras un daļa sēnalu (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 22,5 %). Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.8.4.	Linsēklu raušu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot linsēklas Tikai tad, ja produkts ražots integrētā smalcināšanas un rafinēšanas fabrikā, tajā var būt līdz: — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.8.5.	Linsēklu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot linsēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.9.1.	Sinepju klijas	Sinepju (*Brassica juncea* L.) ražošanas produkts. Tas sastāv no sēklu ārējiem apvalkiem un daļiņām	Kokšķiedra
2.9.2.	Sinepju sēklu milti	Produkts, ko iegūst, no sinepju sēklām ekstrahējot ēterisko sinepju eļļu	Kopproteīns
2.10.1.	Gizotiju sēklas	Gizotiju (*Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass) sēklas	
2.10.2.	Gizotiju sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gizotiju sēklas (sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums 3,4 %)	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.11.1.	Olīvu mīkstums	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot presētas olīvas (*Olea europea* L.), kuras pēc iespējas atdalītas no kodoliem	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.11.2.	Attaukota olīvu miltu barība	Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstuma raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes.	Kopproteīns Kokšķiedra
2.11.3.	Attaukoti olīvu milti	Olīveļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot olīvu mīkstuma raušus, un kas pēc iespējas atdalīts no kodolu daļām.	Kopproteīns Kokšķiedra
2.12.1.	Palmu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot palmu (*Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifra* (HBK) L.H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*)) kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.12.2.	Palmu kodolu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot palmu kodolus, no kuriem pēc iespējas vairāk atdalīta čaula	Kopproteīns Kokšķiedra
2.13.1.	Ķirbis un ķirbja sēklas	*Cucurbita pepo* L. un *Cucurbita* ģints augu sēklas	
2.13.2.	Ķirbja un ķirbja sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot *Cucurbita pepo* un *Cucurbita* ģints augu sēklas	Kopproteīns Koptauki
2.14.1.	Rapšu sēklas ([1])	*Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., Indijas rapša *Brassica napus* L. var. Glauca (Roxb.) O.E. Schulz un rapša *Brassica rapa* spp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. sēklas. Minimālā botāniskā tīrība – 94 %. Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.14.2.	Rapšu sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.14.3.	Rupja maluma rapšu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.14.4.	Ekstrudētas rapšu sēklas	Produkts, ko iegūst no nesmalcinātām rapšu sēklām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā un zem spiediena palielinot cietes želatinizāciju. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki
2.14.5.	Rapšu sēklu proteīna koncentrāts	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot rapšu sēklu raušu vai rapšu sēklu proteīna frakciju	Kopproteīns
2.14.6.	Rapšu sēklu raušu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot rapšu sēklas. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.14.7.	Rapšu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot rapšu sēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.15.1.	Safloras sēklas	Safloras (*Carthamus tinctorius* L.) sēklas	
2.15.2.	Daļēji attīrītu safloras sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot daļēji attīrītas safloras sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
2.15.3.	Safloras sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot safloras sēklas	Kokšķiedra
2.16.1.	Sezama sēklas	*Sesamum indicum* L. sēklas	
2.17.1.	Daļēji izlobītas sezama sēklas	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, atdalot daļu sēnalu	Kopproteīns Kokšķiedra
2.17.2.	Sezama sēnalas	Produkts, ko iegūst, izlobot sezama sēklas	Kokšķiedra
2.17.3.	Sezama sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sezama sēklas (sālsskābē nešķīstošo pelnu maksimālais daudzums 5 %)	Kopproteīns Kokšķiedra Koptauki
2.18.1.	Grauzdētas sojas pupiņas	Sojas pupiņas (*Glycine max*. L. Merr.), kas pakļautas attiecīgai termiskai apstrādei (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min.) Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.18.2.	Sojas pupiņu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot sojas pupiņas	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.18.3.	Sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko no sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min.) Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra ja > 8 % sausnā
2.18.4.	Izlobītu sojas pupiņu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko no izlobītām sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min.) Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.18.5.	Sojas pupiņu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot sojas pupiņas	Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.18.6.	Ekstrudētas sojas pupiņas	Produkts, ko iegūst no sojas pupiņām, apstrādājot tās mitrumā un siltumā un zem spiediena palielinot cietes želatinizāciju. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Koptauki
2.18.7.	Sojas pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko pēc otrreizējas ekstrahēšanas vai fermentatīvās apstrādes iegūst no izlobītām sojas pupiņām, kurām ekstrahētas taukvielas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni. Var saturēt inaktivētus fermentus.	Kopproteīns
2.18.8.	Sojas pupiņu mīkstums [Sojas pupiņu pasta]	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot sojas pupiņas pārtikas ražošanas vajadzībām	Kopproteīns
2.18.9.	Sojas pupiņu melase	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas	Kopproteīns Koptauki
2.18.10.	Sojas pupiņu sagatavošanas blakusprodukts	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot sojas pupiņas, lai ražotu pārtikas izstrādājumus no sojas pupiņām	Kopproteīns
2.18.11.	Sojas pupiņas	Sojas (*Glycine max* L. Merr.) pupiņas	Ureāzes aktivitāte, ja > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Sojas pupiņu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas sojas pupiņas (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min)	Kopproteīns
2.18.13.	Sojas pupiņu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko no sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,4 mg N/g × min.) Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 1,5 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra ja > 8 % sausnā

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.18.14.	Izlobītu sojas pupiņu miltu barība	Eļļas ražošanas produkts, ko no izlobītām sojas pupiņām iegūst pēc ekstrahēšanas un attiecīgas termiskās apstrādes (maksimālā ureāzes aktivitāte 0,5 mg N/g × min.) Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 1,5 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.18.15.	Fermentētu sojas pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko mikrobioloģiskās fermentēšanas rezultātā iegūst no izlobītām sojas pupiņām, kurām ekstrahētas taukvielas, lai samazinātu slāpekli nesaturoša ekstrakta līmeni. Tajā var būt nedzīvas fermentācijā izmantoto mikroorganismu šūnas un/vai to daļas	Kopproteīns
2.19.1.	Saulespuķu sēklas	Saulespuķu *Helianthus annuus* L. sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	
2.19.2.	Saulespuķu sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot saulespuķu sēklas	Kopproteīns Koptauki Kokšķiedra
2.19.3.	Saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra
2.19.4.	Izlobītu saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks. (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 27,5 %)	Kopproteīns Kokšķiedra
2.19.5.	Saulespuķu sēklu apvalki	Produkts, ko iegūst, izlobot saulespuķu sēklas	Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.19.6.	Saulespuķu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklu raušus. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns
2.19.7.	Barība no izlobītu saulespuķu sēklu miltiem	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot un atbilstoši termiski apstrādājot saulespuķu sēklas, no kurām daļēji vai pilnībā atdalīts apvalks. Tikai tad, ja ražots integrētās smalcināšanas un rafinēšanas iekārtās, produkts var saturēt līdz — 1 % lietotu atkrāsošanas mālu un filtrēšanas palīglīdzekļu (piemēram, diatomīts, amorfi silikāti un silīcijs, filosilikāti un celulozes vai koksnes šķiedras), — 1,3 % koplecitīna, — 2 % ziepju bāzes. (maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 27,5 %). Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra
2.19.8.	Augsta proteīnu satura un zema celulozes satura saulespuķu miltu frakcija	Saulespuķu miltu pārstrādes produkts, ko iegūst, samaļot un frakcinējot (sijājot un frakcionējot ar gaisa plūsmu) izlobītu saulespuķu sēklu miltus. Minimālais kopproteīna saturs – 45 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Maksimālais kokšķiedras saturs sausnā – 8 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
2.19.9.	Augsta celulozes satura saulespuķu miltu frakcija	Saulespuķu miltu pārstrādes produkts, ko iegūst, samaļot un frakcinējot (sijājot un frakcionējot ar gaisa plūsmu) izlobītu saulespuķu sēklu miltus. Minimālais kokšķiedras saturs – 38 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Minimālais kopproteīna saturs – 17 %, ja mitruma saturs ir 8 %. Var būt pretspurekļa apstrāde	Kopproteīns Kokšķiedra
2.20.1.	Augu eļļa un tauki ([2])	Eļļa un tauki, ko iegūst no eļļas augu sēklām vai augiem (izņemot rīcineļļu no rīcinauga); tie var būt attīrīti ar hidratācijas metodi, rafinēti un/vai hidrogenēti	Mitrums, ja > 1 %
2.20.2.	Pārtikas pārstrādē izmantotas augu eļļas	Augu eļļas, ko pārtikas apritē iesaistītie uzņēmēji ir izmantojuši vārīšanai saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 un kuras nav bijušas saskarē ar gaļu, dzīvnieku taukiem, zivīm vai ūdens-dzīvniekiem	Mitrums, ja > 1 %
2.21.1.	Koplecitīni	Produkts, ko iegūst, ar hidratācijas metodi no eļļas augu sēklām un eļļas augu augļiem atdalot kopeļļu. Šādas kopeļļas atdalīšanas laikā var tikt pievienota citronskābe, fosforskābe vai nātrija hidroksīds vai fermenti	
2.22.1.	Kaņepju sēklas	Kontrolētas *Cannabis sativa* L. šķirņu sēklas, kuru tetrahidrokanabiola saturs nepārsniedz Regulā (EK) Nr. 1782/2003 noteikto	
2.22.2.	Kaņepju rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot kaņepju sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
2.22.3.	Kaņepju eļļa	Eļļa, ko iegūst, presējot kaņepes un kaņepju sēklas	Mitrums, ja > 1 %
2.23.1.	Magoņu sēklas	*Papaver somniferum* L. sēklas	
2.23.2.	Magoņu sēklu milti	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot magoņu sēklu raušus	Kopproteīns

([1]) Vajadzības gadījumā var iekļaut norādi "Zems glikozinolāta saturs", kā definēts Savienības tiesību aktos. Tas attiecas uz visiem rapšu sēklu produktiem.

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

▼**M1**

3. *Pākšaugu sēklas un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.1.1.	Grauzdētas pupiņas	*Phaseolus* spp. vai *Vigna* ssp. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde. Var būt pretspurekļa apstrāde	
3.1.2.	Pupiņu proteīna koncentrāts	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā pupiņu augļu ūdens	Kopproteīns
3.2.1.	Ceratonijas pākstis	Kaltēti ceratonijas koka (*Ceratonia siliqua* L.) augļi ar sēklām	Kokšķiedra
3.2.3.	Drupināti ceratonijas augļi	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kaltētus ceratonijas koka augļus (pākstis), no kuriem ir atdalītas sēklas	Kokšķiedra
3.2.4.	Ceratonijas pulveris [ceratonijas milti]	Produkts, ko iegūst, mikronizējot kaltētus ceratonijas koka augļus (pākstis), no kuriem ir atdalītas sēklas	Kokšķiedra Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
3.2.5.	Ceratonijas dīgļi	Ceratonijas koka sēklu dīgļi	Kopproteīns
3.2.6.	Ceratonijas dīgļu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot ceratonijas dīgļus	Kopproteīns
3.2.7.	Ceratonijas sēklas	Sēklas (kodoli), ko iegūst no ceratoniju pākstīm un kas sastāv no endospermas, miziņas un dīgļiem	Kokšķiedra
3.2.8.	Ceratoniju sēklu miziņas	Ceratonijas sēklu miziņas, ko iegūst, izlobot ceratonijas koka sēklas	Kokšķiedra
3.3.1.	Pundurzirņi	*Cicer arietinum* L. sēklas	
3.4.1.	Vīķi	*Ervum ervilia* L. sēklas	
3.5.1.	Sierāboliņa sēklas	Sierāboliņa (*Trigonella foenum-graecum*) sēklas	
3.6.1.	Guāras milti	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot no guāras (*Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.) pupiņām augu līmi	Kopproteīns
3.6.2.	Guāras dīgļu milti	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot no guāras pupiņu dīgļiem augu līmi	Kopproteīns
3.7.1.	Cūku pupas	*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *Equina* Pers. un var. *minuta* (Alef.) Mansf. sēklas	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.7.2.	Cūku pupu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas cūku pupas	Ciete Kopproteīns
3.7.3.	Cūku pupu apvalki [Cūku pupu pākstis]	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas sastāv galvenokārt no ārējā apvalka	Kokšķiedra Kopproteīns
3.7.4.	Izlobītas cūku pupas	Produkts, ko iegūst, izlobot cūku pupas, un kas sastāv galvenokārt no cūku pupu kodoliem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.7.5.	Cūku pupu proteīns	Produkts, ko iegūst, maļot un ar gaisu frakcionējot cūku pupas	Kopproteīns
3.8.1.	Lēcas	*Lens culinaris* a.o. Medik sēklas	
3.8.2.	Lēcu pākstis	Produkts, ko iegūst, izlobot lēcu sēklas	Kokšķiedra
3.9.1.	Saldās lupīnas	*Lupinus* ssp. sēklas ar nelielu rūgto sēklu piejaukumu	
3.9.2.	Izlobītas saldās lupīnas	Izlobītas lupīnu sēklas	Kopproteīns
3.9.3.	Lupīnu apvalki; [Lupīnu pākstis]	Produkts, ko iegūst, izlobot lupīnu sēklas, kas sastāv galvenokārt no ārējā apvalka	Kopproteīns Kokšķiedra
3.9.4.	Lupīnu mīkstums	Produkts, ko iegūst pēc lupīnu sastāvdaļu ekstrahēšanas	Kokšķiedra
3.9.5.	Lupīnu atsijas	Produkts, ko iegūst lupīnu miltu ražošanas procesā. Tas sastāv galvenokārt no dīgļlapu daļiņām un mazākā apmērā no apvalkiem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.9.6.	Lupīnu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā lupīnu augļu ūdens vai pēc malšanas vai frakcionēšanas ar gaisu	Kopproteīns
3.9.7.	Lupīnu proteīna milti	Lupīnu pārstrādes produkts, lai iegūtu miltus ar augstu proteīna saturu	Kopproteīns
3.10.1.	Zeltainās pupiņas	*Vigna radiata* L. pupiņas	
3.11.1.	Zirņi	*Pisum* spp. sēklas. Var būt pretspurekļa apstrāde	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.11.2.	Zirņu klijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus	Kokšķiedra
3.11.3.	Zirņu pārslas	Produkts, ko iegūst, tvaicējot vai mikronizējot ar infrasarkanajiem stariem un placinot izlobītas zirņu sēklas	Ciete
3.11.4.	Zirņu milti	Zirņu malšanas produkts	Kopproteīns
3.11.5.	Zirņu apvalki	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no apvalkiem, kas iegūti, mizojot un tīrot zirņus, un mazākā apmērā no endospermas	Kokšķiedra
3.11.6.	Izlobīti zirņi	Izlobītu zirņu sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
3.11.7.	Zirņu atsijas	Zirņu miltu ražošanas produkts. Tas sastāv galvenokārt no dīgļlapu daļiņām un mazākā apmērā no apvalkiem	Kopproteīns Kokšķiedra
3.11.8.	Zirņu atbiras	Mehāniskas sijāšanas produkts, kas sastāv no zirņu kodolu daļām, kas atdalītas pirms turpmākas pārstrādes	Kokšķiedra
3.11.9.	Zirņu proteīns	Produkts, ko cietes ražošanas procesā iegūst no atdalītā zirņu augļu ūdens vai pēc malšanas un frakcionēšanas ar gaisu; var būt daļēji hidrolizēts	Kopproteīns
3.11.10.	Zirņu mīkstums	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slapjās ekstrahēšanas. Tas sastāv galvenokārt no iekšējās šķiedras un cietes	Mitrums, ja < 70 % vai > 85 % Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
3.11.11.	Zirņu šķīdvielas	Produkts, ko iegūst no zirņu cietes un proteīna slapjās ekstrahēšanas. Tas sastāv galvenokārt no šķīstošiem proteīniem un oligosharīdiem	Mitrums, ja < 60 % vai > 85 % Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Kopproteīns

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
3.11.12.	Zirņu šķiedra	Ekstrahēšanas produkts, ko iegūst pēc izlobīto zirņu malšanas un sijāšanas	Kokšķiedra
3.12.1.	Vasaras vīķi	*Vicia sativa* L. var. *sativa* un citu šķirņu sēklas	
3.13.1.	Turku pupas	*Lathyrus sativus* L. sēklas, kam veikta atbilstoša termiskā apstrāde	Termiskās apstrādes metode
3.14.1.	Monanta vīķi	*Vicia monanthos* Desf. sēklas	

4. *Bumbuļaugi, sakņaugi un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.1.1.	Cukurbietes	*Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell. sakne	
4.1.2.	Cukurbiešu stublāji un astes	Svaigs cukura ražošanas produkts, kas sastāv galvenokārt no tīrītu cukurbiešu gabaliem ar vai bez biešu lapu daļām	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 50 %
4.1.3.	(Biešu) cukurs [saharoze]	Cukurs, kas ekstrahēts no cukurbietēm, izmantojot ūdeni	
4.1.4.	(Cukur)biešu melase	Biešu cukura ražošanas vai rafinēšanas produkts, kas iegūts no sīrupa atliekām. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu, 0,5 % pretplāvas aģentu, 2 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.5.	(Cukur)biešu melase ar daļēji atdalītu cukuru un/vai betaīnu	Produkts, ko iegūst, ar ūdens palīdzību no cukurbiešu melases ekstrahējot saharozi un/vai betaīnu. Var saturēt līdz 2 % nātrija un līdz 0,25 % sulfāta	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozes melase	Nekristalizēta frakcija, ko iegūst izomaltulozes ražošanas procesā no cukurbietēm iegūst ar saharozes enzimātisko konversiju	Mitrums, ja > 40 %
4.1.7.	Slapjais (cukur)biešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kas sastāv no cukurbiešu šķēlēm, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs. Minimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums ir neliels, un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei.	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 82 % vai > 92 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.1.8.	Presētu cukurbiešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs un kuras ir mehāniski presētas. Maksimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums ir neliels, un (pienskābes) fermentācijas dēļ tas samazinās līdz nullei. Var saturēt līdz 1 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.1.9.	Presētu (cukur)biešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs, kuras ir mehāniski presētas un kurām pievienota melase. Maksimālais mitruma saturs: 82 %. Cukura daudzums samazinās (pienskābes) fermentācijas dēļ. Var saturēt līdz 1 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.1.10.	Kaltētu (cukur)biešu mīkstums	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs un kuras ir mehāniski presētas un žāvētas. Var saturēt līdz 2 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10,5 %
4.1.11.	Kaltētu (cukur)biešu mīkstums ar melasi	Cukura ražošanas produkts, kura sastāvā ir cukurbiešu šķēles, no kurām ar ūdeni ekstrahēts cukurs, kuras ir mehāniski presētas un žāvētas un kurām pievienota melase. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu un līdz 2 % sulfāta	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
4.1.12.	Cukura sīrups	Produkts, ko iegūst cukura un/vai melases pārstrādē. Var saturēt līdz 0,5 % sulfāta un līdz 0,25 % sulfīta	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Mitrums, ja > 35 %
4.1.13.	Cukurbiešu gabali, vārīti	Pārtikā lietojama cukurbiešu sīrupa ražošanas produkts, kas var būt presēts vai kaltēts	Ja kaltēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Ja presēts: HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 5 % sausnas Mitrums, ja > 50 %
4.1.14.	Fruktooligosaharīdi	Produkts, ko enzimātiskā procesā iegūst no cukurbiešu cukura	Mitrums, ja > 28 %

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.4.2.	Cigoriņu stublāji un astes	Svaigs cigoriņu pārstrādes produkts. Tas sastāv galvenokārt no tīrītiem cigoriņu gabaliem un lapu daļām	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Mitrums, ja < 50 %
4.4.3.	Cigoriņu sēklas	*Cichorium intybus* L. sēklas	
4.4.4.	Presēts cigoriņu mīkstums	Inulīna ražošanas produkts no *Cichorium intybus* L. saknēm, kurš sastāv no ekstrahētām un mehāniski izspiestām cigoriņu šķēlēm. (Šķīstošie) cigoriņu ogļhidrāti un ūdens ir daļēji atdalīti. Var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,2 % sulfīta	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Mitrums, ja < 65 % vai > 82 %
4.4.5.	Kaltēts cigoriņu mīkstums	Produkts, ko iegūst inulīna ražošanā no *Cichorium intybus* L. saknēm, kurš sastāv no ekstrahētām un mehāniski izspiestām cigoriņu šķēlēm, un vēlākā kaltēšanā. (Šķīstošie) cigoriņu ogļhidrāti ir daļēji ekstrahēti. Var saturēt līdz 2 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.4.6.	Cigoriņu sakņu pulveris	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot, kaltējot un samaļot cigoriņu saknes. Var saturēt līdz 1 % pretsalipes aģentu	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.4.7.	Cigoriņu melase	Cigoriņu pārstrādes produkts, ko iegūst inulīna un oligofruktozes ražošanas laikā. Cigoriņu melase sastāv no organiska augu materiāla un minerālvielām. Var saturēt līdz 0,5 % pretputošanas aģentu.	Kopproteīns Koppelni Mitrums, ja < 20 % vai > 30 %
4.4.8.	Cigoriņu vināze	Cigoriņu pārstrādes blakusprodukts, ko iegūst pēc inulīna un oligofruktozes atdalīšanas un jonu apmaiņas eluēšanas. Cigoriņu vināze sastāv no organiska augu materiāla un minerālvielām. Var saturēt līdz 1 % pretputošanas aģentu.	Kopproteīns Koppelni Mitrums, ja < 30 % vai > 40 %
4.4.9.	Inulīns ([2])	Inulīns ir fruktāns, ko ekstrahē no *Cichorium intybus* L. saknēm, piemēram, I*nula helenium* vai *Helianthus tuberosus*; nepastrādāts inulīns var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	
4.4.10.	Oligofruktozes sīrups	Produkts, ko iegūst inulīna daļējā hidrolīzē no *Cichorium intybus* L.; nepastrādāts oligofruktozes sīrups var saturēt līdz 1 % sulfāta un līdz 0,5 % sulfīta	Mitrums, ja < 20 % vai > 30 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.4.11.	Oligofruktoze, kaltēta	Produkts, ko iegūst inulīna daļējā hidrolīzē no *Cichorium intybus* L. un vēlākā kaltēšanā	
4.5.1.	Ķiploki, kaltēti	Balts vai dzeltens pulveris no tīriem, samaltiem ķiplokiem, (*Allium sativum* L.)	
4.6.1.	Manioka [tapioka] [kasava]	*Manihot esculenta* Cranz saknes, neatkarīgi no to sagatavošanas veida	Mitrums, ja < 60 % vai > 70 %
4.6.2.	Manioka, kaltēta [tapioka, kaltēta]	Maniokas saknes neatkarīgi no to sagatavošanas veida, kuras pēc tam ir kaltētas	Ciete HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.7.1.	Sīpolu mīkstums	Mitrs produkts, ko iegūst sīpolu (*Allium* ģints) pārstrādes laikā un kas sastāv no mizām un veseliem sīpoliem. Ja no sīpolu eļļas ražošanas procesa, tad tas galvenokārt sastāv no vārītām sīpolu atliekām	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.7.2.	Sīpoli, cepti	Mizoti un drupināti sīpolu gabali, kas pēc tam ir cepti	Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas Koptauki
4.7.3.	Sīpolu šķīdvielas, kaltētas	Sausais produkts, ko iegūst, pārstrādājot svaigus sīpolus. To iegūst ekstrakcijā ar spirtu un/vai ūdeni, ūdens vai spirta frakciju atdala un žāvē izsmidzinot. Tas sastāv galvenokārt no ogļhidrātiem	Kokšķiedra
4.8.1.	Kartupeļi	*Solanum tuberosum* L. bumbuļi	Mitrums, ja < 72 % vai > 88 %
4.8.2.	Kartupeļi, mizoti	Kartupeļi, no kuriem, izmantojot apstrādi ar tvaiku, ir atdalīta miza	Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.8.3.	Kartupeļu mizas, tvaicētas	Mitrs kartupeļu pārstrādes produkts, kas sastāv no mizām, kuras no kartupeļu bumbuļiem atdalītas ar tvaiku, kam papildus var būt pievienota želatinizēta kartupeļu ciete. Var būt samīcīts	Mitrums, ja > 93 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
4.8.4.	Kartupeļu atgriezumi, neapstrādāti	Produkts, ko iegūst no kartupeļiem pārtikā lietojamu kartupeļu produktu sagatavošanas laikā, kas var būt mizoti	Mitrums, ja > 88 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.8.5.	Kartupeļu sakasas	Produkts, ko kartupeļu un kartupeļu atlieku pārstrādē iegūst ar mehānisko separāciju. Produkts var būt termiski apstrādāts	Mitrums, ja > 93 % HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.8.6.	Kartupeļi, samīcīti	Blanšēts vai vārīts un pēc tam samīcīts kartupeļu produkts	Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.8.7.	Kartupeļu pārslas	Produkts, ko iegūst, centrifūgā žāvējot mazgātus, mizotus vai nemizotus tvaicētus kartupeļus	Ciete Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
4.8.8.	Kartupeļu mīkstums	Kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samaltiem kartupeļiem	Mitrums, ja < 77 % vai > 88 %
4.8.9.	Kartupeļu mīkstums, kaltēts	Kaltēts kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no ekstrahētiem, samaltiem kartupeļiem	
4.8.10.	Kartupeļu proteīns	Cietes ražošanas produkts, kas galvenokārt sastāv no proteīna vielām, kuras iegūtas pēc cietes atdalīšanas	Kopproteīns
4.8.11.	Kartupeļu proteīns, hidrolizēts	Proteīns, ko iegūst kontrolētā kartupeļu proteīnu enzimātiskā hidrolīzē	Kopproteīns
4.8.12.	Kartupeļu proteīns, fermentēts	Produkts, ko iegūst, fermentējot kartupeļu proteīnu un pēc tam žāvējot ar izsmidzināšanu	Kopproteīns
4.8.13.	Kartupeļu proteīns, fermentēts, šķidrs	Šķidrs produkts, ko iegūst kartupeļu proteīna fermentācijā	Kopproteīns
4.8.14.	Kartupeļu sula, koncentrēta	Koncentrēts kartupeļu cietes ražošanas produkts, kas sastāv no atlikušās vielas pēc šķiedras, proteīnu un cietes daļējas atdalīšanas no vesela kartupeļu mīkstuma un ūdens daļas iztvaicēšanas	Mitrums, ja < 50 % vai > 60 % Ja mitrums < 50 %: — Kopproteīns — Koppelni

▼**M1**

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

([1]) Nosaukumi galvenokārt atšķiras pēc mitruma satura un jālieto tam atbilstošais nosaukums.
([2]) Nosaukumu papildina ar auga sugu.

5. *Citas sēklas un augļi un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.1.1.	Zīles	Parastā ozola *Quercus robur* L., klinšu ozola *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., korķa ozola *Quercus suber* L. vai citu ozola sugu veseli augļi	
5.2.1.	Izlobītas zīles	Produkts, ko iegūst pēc zīļu izlobīšanas	Kopproteīns Kokšķiedra
5.2.1.	Mandeles	Veseli vai daiviņās sadalīti *Prunus dulcis* augļi ar vai bez apvalka	
5.2.2.	Mandeļu apvalki	Mandeļu apvalki, ko iegūst no izlobītām mandeļu sēklām, tās atdalot no kodoliem un samaļot	Kokšķiedra
5.2.3.	Mandeļu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot mandeļu kodolus	Kopproteīns Kokšķiedra
5.3.1.	Anīsa sēklas	*Pimpinella anisum* sēklas	
5.4.1.	Žāvēts ābolu mīkstums [žāvētas ābolu čagas]	Produkts, ko iegūst *Malus domestica* sulas vai sidra ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no žāvēta augļu mīkstuma un mizām. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra
5.4.2.	Ābolu mīkstums, presēts [ābolu čagas, presētas]	Mitrs produkts, ko iegūst ābolu sulas vai sidra ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no presēta augļu mīkstuma un mizām. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.4.3.	Ābolu melase	Produkts, ko iegūst pektīna ražošanā no ābolu mīkstuma. No produkta var būt atdalīts pektīns	Kopproteīns Kokšķiedra Kopeļļas un tauki, ja > 10 %
5.5.1.	Cukurbiešu sēklas	Sēklas, ko iegūst no cukurbietēm	
5.6.1.	Griķi	*Fagopyrum esculentum.* sēklas	
5.6.2.	Griķu sēnalas un klijas	Produkts, ko iegūst griķu graudu malšanas procesā	Kokšķiedra
5.6.3.	Griķu atsijas	Miltu ražošanas produkts, ko iegūst no izsijātiem griķiem. Tas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un dažādām graudu daļām. Produkts nedrīkst saturēt vairāk nekā 10 % kokšķiedras	Kokšķiedra Ciete
5.7.1.	Sarkano galviņkāpostu sēklas	*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra* sēklas	
5.8.1.	Kanāriju spulgzāles sēklas	*Phalaris canariensis.* sēklas	
5.9.1.	Ķimeņu sēklas	*Carum carvi* L. sēklas	
5.12.1.	Smalcināti kastaņi	Produkts, ko iegūst kastaņu miltu ražošanā un kas sastāv galvenokārt no endospermas daļiņām, sīkām ārējo apvalku daļām un dažām kastaņu atliekām (*Castanea* spp.)	Kopproteīns Kokšķiedra
5.13.1.	Citrusaugļu mīkstums ([1])	Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus *Citrus (*L.) spp vai citrusaugļu sulas ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola bezūdens vielā	Kokšķiedra
5.13.2	Žāvēts citrusaugļu mīkstums ([1])	Produkts, ko iegūst, presējot citrusaugļus vai citrusaugļu sulas ražošanas laikā, un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola bezūdens vielā	Kokšķiedra
5.14.1.	Sarkanā āboliņa sēklas	*Trifolium pratense* L. sēklas	
5.14.2.	Baltā āboliņa sēklas	*Trifolium repens* L. sēklas	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.15.1.	Kafijas pupiņu apvalki	Produkts, ko iegūst no nolobītām *Coffea* auga sēklām	Kokšķiedra
5.16.1.	Rudzupuķu sēklas	*Centaurea cyanus* L. sēklas	
5.17.1.	Gurķu sēklas	*Cucumis sativus* L. sēklas	
5.18.1.	Ciprešu sēklas	*Cupressus* L. sēklas	
5.19.1.	Dateles	*Phoenix dactylifera* L. augļi. Tie var būt žāvēti	
5.19.2.	Dateļpalmu sēklas	Veselas *Phoenix dactylifera* L. sēklas	Kokšķiedra
5.20.1.	Fenheļa sēklas	*Foeniculum vulgare* Mill. sēklas	
5.21.1.	Vīģes	*Ficus carica* L. augļi. Tie var būt žāvēti	
5.22.1.	Augļu kauliņi ([2])	Produkts, kas sastāv no riekstu vai kauleņu iekšējām ēdamajām sēklām	
5.22.2.	Augļu mīkstums ([2])	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kokšķiedra
5.22.3.	Augļu mīkstums, žāvēts ([2])	Produkts, ko iegūst augļu sulas un augļu biezeņa ražošanas laikā un kas pēc tam tiek žāvēts. No produkta var būt atdalīts pektīns.	Kokšķiedra
5.23.1.	Kressalāti	*Lepidium sativum* L. sēklas	Kokšķiedra
5.24.1.	Graudzāļu sēklas	*Poaceae, Cyperaceae* un *Juncaceae* dzimtas graudzāļu sēklas	
5.25.1.	Vīnogu sēklas	No vīnogu mīkstuma atdalītas *Vitis* L. sēklas, no kurām nav atdalīta eļļa	Koptauki Kokšķiedra
5.25.2.	Ekstrahētas vīnogu sēklas	Produkts, ko iegūst, ekstrahējot eļļu no vīnogu sēklām	Kokšķiedra
5.25.3.	Vīnogu mīkstums [vīnogu čagas]	Vīnogu mīkstums, kas ātri izžāvēts pēc alkohola ekstrahēšanas un no kura pēc iespējas ir atdalīti kātiņi un sēklas	Kokšķiedra
5.25.4.	Vīnogu sēklu šķīdvielas	Produkts, ko iegūst no vīnogu sēklām pēc vīnogu sulas ražošanas. Tas satur galvenokārt ogļhidrātus. Tas var būt koncentrēts	Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
5.26.1.	Lazdu rieksti	Veseli vai daiviņās sadalīti *Corylus* (L.) spp. augļi ar vai bez apvalka	
5.26.2.	Lazdu riekstu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot lazdu riekstu kodolus	Kopproteīns Kokšķiedra
5.27.1.	Pektīns	Pektīnu iegūst, ekstrahējot ar ūdeni (dabīgo šķirņu) attiecīgo augu materiālu, parasti citrusaugļus vai ābolus. Izgulsnēšanai drīkst lietot tikai metanolu, etanolu un propān-2-olu. Tajā kopā var būt līdz 1 % metanola, etanola un propān-2-ola bezūdens vielā. Pektīns sastāv galvenokārt no daļēji metilesterificētas poligalakturonskābes un tās amonija, nātrija, kālija un kalcija sāļiem	
5.28.1.	Perillas sēklas	*Perilla frutescens* L. sēklas un to malšanas produkti	
5.29.1.	Priežu sēklas	*Pinus* (L.) spp. sēklas	
5.30.1.	Pistācijas	*Pistacia vera* L. augļi	
5.31.1.	Ceļmallapu sēklas	*Plantago* (L.) spp. sēklas	
5.32.1.	Redīsu sēklas	*Raphanus sativus* L. sēklas	
5.33.1.	Spinātu sēklas	*Spinacia oleracea* L. sēklas	
5.34.1.	Mārdadžu sēklas	*Carduus marianus* L. sēklas	
5.35.1.	Tomātu mīkstums [tomātu čagas]	Produkts, ko iegūst, presējot tomātus *Solanum lycopersicum* L. tomātu sulas ražošanas laikā. Tas sastāv galvenokārt no tomātu mizām un sēklām	Kokšķiedra
5.36.1.	Pelašķu sēklas	*Achillea millefolium* L. sēklas	
5.37.1.	Aprikožu kodolu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot aprikožu (*Prunus armeniaca* L.) kodolus. Tas var saturēt ciānūdeņražskābi	Kopproteīns Kokšķiedra
5.38.1.	Melnā kumīna rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot melnā kumīna (*Bunium persicum* L.) sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra
5.39.1.	Gurķenes sēklu rauši	Eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, presējot gurķenes (*Borago officinalis* L.) sēklas	Kopproteīns Kokšķiedra

▼**M1**

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

([1]) Nosaukumu papildina, attiecīgā gadījumā pievienojot norādi "bez pektīna".
([2]) Nosaukumu papildina ar auga sugu.

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
6.1.1.	Biešu lapas	*Beta* spp. lapas	
6.2.1.	Graudaugi ([1])	Veseli graudaugi vai to daļas. Tie var būt žāvēti, svaigi vai uzglabāti silosā	
6.3.1.	Salmi ([1])	Labības salmi	
6.3.2.	Salmi, apstrādāti ([1]) ([2])	Produkts, ko iegūst, attiecīgi apstrādājot labības salmus	Nātrijs, ja apstrādē lietots NaOH
6.4.1.	Āboliņa milti	Produkts, kas iegūts, sakaltējot un maļot āboliņu *Trifolium* ssp. Tas var saturēt līdz 20 % lucernas (*Medicago sativa* L. un *Medicago* var. *Martyn*) vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaikus ar āboliņu	Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.5.1.	Zāles lopbarības milti ([3]) [zāles milti] ([3]) [zaļie milti] ([3])	Produkts, ko iegūst, sakaltējot, samaļot, un atsevišķos gadījumos – sapresējot zāles lopbarības augus	Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.6.1.	Uz lauka sakaltēta zāle [siens]	Jebkuras sugas zāle, kas sakaltēta uz lauka	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
6.6.2.	Augstā temperatūrā sakaltēta zāle	Produkts, ko iegūst no zāles (visas sugas), kas (jebkādā veidā) ir mākslīgi sakaltēta	Kopproteīns Šķiedras HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.6.3.	Zāle, garšaugi, pākšaugi [zaļbarība]	Svaigi, silosā uzglabāti vai sakaltēti laukaugi, kuru sastāvā ir zāle, pākšaugi vai garšaugi, ko parasti dēvē par skābbarību, skābsienu, sienu vai zaļbarību	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.7.1.	Kaņepju milti	Milti, ko iegūst, maļot sakaltētas *Cannabis sativa* L. lapas	Kopproteīns
6.7.2.	Kaņepju šķiedras	Produkts, ko iegūst, pārstrādājot zaļas, žāvētas un šķiedrainas kaņepes	
6.8.1.	Cūku pupu salmi	Salmi, ko iegūst no *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *Equina* Pers. un var. *minuta* (Alef.) Mansf. cūku pupām	
6.9.1.	Eļļas linu salmi	Eļļas linu (*Linum usitatissimum* L.) salmi	
6.10.1.	Lucerna [sējas lucerna]	*Medicago sativa* L. un *Medicago* var. *Martyn* augi un to daļas	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.10.2.	Uz lauka sakaltēta lucerna [uz lauka sakaltēta sējas lucerna]	Lucerna, sakaltēta uz lauka	HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.10.3.	Augstā temperatūrā sakaltēta lucerna [augstā temperatūrā sakaltēta sējas lucerna]	Mākslīgi sakaltēta lucerna jebkurā veidā	Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.10.4.	Lucerna, ekstrudēta [sējas lucerna, ekstrudēta]	Ekstrudētas sējas lucernas granulas	
6.10.5.	Lucernas milti (4) [sējas lucernas milti] (4)	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot lucernu. Tas var saturēt līdz 20 % āboliņa vai citas zāles lopbarības kultūras, kas ir sakaltēta un samalta vienlaicīgi ar lucernu	Kopproteīns Kokšķiedra HCl nešķīstošo pelnu daudzums, ja > 3,5 % sausnas
6.10.6.	Lucernas atspiedas [sējas lucernas atspiedas]	Kaltēts produkts, ko iegūst, no lucernas izspiežot sulu	Kopproteīns Kokšķiedra

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
6.10.7.	Lucernas proteīna koncentrāts [sējas lucernas proteīna koncentrāts]	Produkts, ko iegūst, mākslīgi izžāvējot lucernas izspiestās sulas daļas, un kas ir centrifugēts un termiski apstrādāts, lai nogulsnētu proteīnu	Kopproteīns Karotīns
6.10.8.	Lucernas šķīdvielas	Produkts, ko iegūst, no lucernas sulas ekstrahējot proteīnus. Tas var būt žāvēts	Kopproteīns
6.11.1.	Kukurūzas skābbarība	*Zea mays* L. ssp. mays augi vai daļas, kas uzglabātas silosā	
6.12.1.	Zirņu salmi	*Pisum* spp. salmi	
6.13.1.	Rapšu salmi	*Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., Indijas rapša *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz un rapša *Brassica rapa* spp. oleifera (Metzg.) salmi	

([1]) Nosaukumu papildina ar auga sugu.
([2]) Nosaukums ir jāpapildina ar norādi par veiktās apstrādes īpašībām.
([3]) Nosaukumā drīkst norādīt zāles lopbarības kultūras sugu.
([4]) Terminu "rupjie milti" drīkst aizstāt ar terminu "granulas". Nosaukumā drīkst norādīt žāvēšanas veidu.

7. *Citi augi, aļģes un no tiem iegūti produkti*

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
7.1.1.	Aļģes ([1])	Dzīvas vai pārstrādātas aļģes, tostarp svaigas, atdzesētas vai saldētas aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu.	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.2.1.	Žāvētas aļģes ([1])	Produkts, ko iegūst, žāvējot aļģes. Lai samazinātu joda saturu un aļģu dezaktivēšanu, šis produkts var būt mazgāts. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu.	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.3.1.	Aļģu milti ([1])	Aļģu eļļas ražošanas produkts, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Aļģes ir dezaktivētas. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu	Kopproteīns Koptauki Koppelni
7.4.1.	Aļģu eļļa ([1])	Eļļa, ko iegūst, ekstrahējot aļģes. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu	Mitrums, ja > 1 %
7.5.1.	Aļģu ekstrakts ([1]) [aļģu pārtvaices produkts] ([1])	Ūdeni saturošs vai alkoholisks aļģu ekstrakts, kas satur galvenokārt ogļhidrātus. Var saturēt līdz 0,1 % pretputošanas aģentu	

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
7.9.1.	Lakricas saknes	*Glycyrrhiza* L. sakne	
7.10.1.	Piparmētra	Produkts, ko iegūst, sakaltējot augu *Mentha apicata*, *Mentha piperita* vai *Mentha viridis* (L.) virszemes daļas, neatkarīgi no to sagatavošanas veida	
7.11.1.	Spināti, kaltēti	Produkts, ko iegūst, sakaltējot augu *Spinacia oleracea* L., neatkarīgi no tā sagatavošanas veida	
7.12.1.	Majove juka	*Yucca schidigera* Roezl. pulveris	Kokšķiedra
7.12.2.	*Yucca schidigera* sula	Produkts, ko iegūst, sagriežot un presējot *Yucca Schidigera* kātus, kas sastāv galvenokārt no ogļhidrātiem	
7.13.1.	Augu izcelsmes ogleklis [kokogles]	Produkts, ko iegūst, karbonizējot organiskos augu materiālus	Kokšķiedra
7.14.1.	Koksne ([1])	Ķīmiski neapstrādāta koksne vai tās šķiedras	Kokšķiedra
7.15.1.	Vasklapainās naktenes milti	Produkts, ko iegūst, sakaltējot un samaļot *Solanum glaucophyllum* lapas	Kokšķiedra Vitamīns D_3

([1]) Nosaukumu papildina ar auga vai aļģu sugu.

8. *Piena produkti un no tiem iegūti produkti*

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.1.1.	Sviests un sviesta produkti	Sviests un produkti, kas iegūti sviesta ražošanas vai pārstrādes procesā (piemēram, sviesta serums), ja nav minēti atsevišķi	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitrums, ja > 6 %
8.2.1.	Paniņas, paniņu pulveris ([1])	Produkts, ko iegūst, kuļot sviestu no krējuma, vai līdzīgos procesos. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:	Kopproteīns Koptauki Laktoze Mitrums, ja > 6 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
		— līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos pārstrādes procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piemēram, nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos pārstrādes procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,	
8.3.1.	Kazeīns	Produkts, ko iegūst, žāvējot no vājpiena vai paniņām ar skābēm vai himozīnu	Kopproteīns Mitrums, ja > 10 %
8.4.1.	Kazeināts	Produkts, ko iegūst no biezpiena vai kazeīna, izmantojot neitralizējošas vielas un žāvēšanu	Kopproteīns Mitrums, ja > 10 %
8.5.1.	Siers un siera produkti	Siers un produkti, kas iegūti no siera un no produktiem uz piena bāzes	Kopproteīns Koptauki
8.6.1.	Pirmpiens/pirmpiena pulveris ([1])	Zīdītāju dzīvnieku piena dziedzeru sekrēts laikā līdz piecām dienām pēc atnešanās. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.	Kopproteīns
8.7.1.	Piena pārstrādes blakusprodukti	Piena pārstrādes procesu blakusprodukti (ieskaitot, bet ne tikai: piena pārstrādes izejvielu atlikumi, centrifūgu vai separatoru nosēdumi, pienu saturoši ūdeņi, piena minerālvielas). Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt:	Mitrums Kopproteīns Koptauki Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze

▼M1

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
		— līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,	
8.8.1.	Fermentēta piena produkti	Produkti, kas iegūti piena fermentācijā (piemēram, jogurts u. c.)	Kopproteīns Koptauki
8.9.1.	Laktoze	Cukurs, ko iegūst no piena vai sūkalām ar attīrīšanu un žāvēšanu	Mitrums, ja > 5 %
8.10.1.	Piens/piena pulveris ([1])	Piena dziedzeru normālas darbības sekrēts no vienas vai vairākām slaukšanas reizēm. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %
8.11.1.	Vājpiens/vājpiena pulveris ([1])	Piens, kura tauku saturs samazināts ar separēšanu Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu.	Kopproteīns Mitrums, ja > 5 %
8.12.1.	Piena tauki	Produkts, ko iegūst, krejojot pienu	Koptauki
8.13.1.	Piena olbaltumvielu pulveris	Produkts, ko iegūst, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena izdalītas olbaltumvielas	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
8.14.1.	Kondensēts un ietvaicēts piens un to produkti	Kondensēts un ietvaicēts piens un produkti, kas rodas šo produktu ražošanas vai pārstrādes procesā	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
		— līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,	
8.19.1.	Sūkalu proteīns/sūkalu proteīna pulveris ([1])	Produkts, kas iegūts, žāvējot ar ķīmiskām vai fizikālām metodēm no piena sūkalām izdalītas olbaltumvielas. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: — līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
8.20.1.	Demineralizētas bezlaktozes sūkalas/-demineralizētu bezlaktozes sūkalu pulveris (1)	Sūkalas, no kurām daļēji izdalīta laktoze un minerālvielas. Var izmantot koncentrēšanu un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: — līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai, — līdz 2 % nesējvielu, piemēram, silīcija dioksīds, pentanātrija trifosfāts, trikalcija fosfāts, ko izmanto pulvera plūstamības uzlabošanai,	Kopproteīns Laktoze Koppelni Mitrums, ja > 8 %
8.21.1.	Sūkalu permeāts/sūkalu permeāta pulveris (1)	Produkts, ko iegūst no sūkalu filtrācijas (ultrafiltrācijas, nanofiltrācijas vai mikrofiltrācijas) šķidrās fāzes un no kura var būt daļēji izdalīta laktoze. Var izmantot apgriezto osmozi un koncentrēšanu, un/vai žāvēšanu. Ja īpaši pagatavoti kā barība, var saturēt: — līdz 0,5 % fosfātu, piem., polifosfātus (piem., nātrija heksametafosfāts), difosfātus (piem., tetranātrija pirofosfāts), ko izmanto viskozitātes samazināšanai un proteīna stabilizēšanai pārstrādes laikā, — līdz 0,3 % neorganiskās skābes: sērskābe, sālsskābe, fosforskābe, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai; — līdz 0,5 % sārmu, piem., nātrijs, kālijs, kalcijs, magnija hidroksīds, ko daudzos ražošanas procesu posmos izmanto pH regulācijai,	Koppelni Kopproteīns Laktoze Mitrums, ja > 8 %

▼M1

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

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

9. *Sauszemes dzīvnieku produkti un no tiem iegūti produkti*

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

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

▼M1

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
9.10.1.	Kolagēns ([2])	Proteīna produkts, ko iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.11.1.	Spalvu milti	Produkts, ko iegūst, žāvējot un termiski apstrādājot kautu dzīvnieku spalvas, tas var būt hidrolizēts	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.12.1.	Želatīns ([2])	Dabīgs šķīstošs želējošs vai neželējošs proteīns, ko iegūst no dzīvnieku kaulu, ādu un cīpslu kolagēna, ko daļēji hidrolizējot	Kopproteīns Mitrums, ja > 8 %
9.13.1.	Dradži ([2])	Produkts, ko iegūst no speķa, taukaudiem, un citiem ar ekstrakciju iegūtiem vai fiziski izņemtiem dzīvnieku izcelsmes taukiem, svaigs, saldēts vai kaltēts. Ja ekstrahē ar šķīdinātājiem, var saturēt līdz 0,1 % heksāna	Kopproteīns Koptauki Koppelni Mitrums, ja > 8 %
9.14.1.	Dzīvnieku izcelsmes produkti ([1])	Agrākie pārtikas produkti, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus; apstrādāti vai neapstrādāti, piemēram, svaigi, saldēti, kaltēti	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 8 %
9.15.1.	Olas	Veselas *Gallus gallus* L. olas ar čaumalu vai bez tās	
9.15.2.	Olas baltums	Produkts, ko iegūst pēc olas čaumalas un olas dzeltenuma atdalīšanas, pasterizēts vai denaturēts	Kopproteīns Denaturizēšanas metode, ja vajadzīgs
9.15.3.	Olu produkti, kaltēti	Produkti, kas sastāv no pasterizētām kaltētām olām bez čaumalas, vai kaltēta olas baltuma un kaltēta olu dzeltenuma maisījuma dažādās attiecībās	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 %
9.15.4.	Cukurots olu pulveris	Kaltētas veselas olas vai to daļas	Kopproteīns Koptauki Mitrums, ja > 5 % Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze

▼**M1**

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

([1]) Neskarot obligātās prasības par tirdzniecības dokumentiem un veselības sertifikātiem dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kā noteikts Komisijas Regulā (ES) Nr. 142/2011 (VIII pielikuma III nodaļa), ja reģistrs tiek izmantots marķēšanai, nosaukumu
pēc vajadzības aizstāj ar
— dzīvnieku sugas nosaukumu un
— dzīvnieku izcelsmes produkta daļu (piemēram, aknas, gaļa (tikai tad, ja skeleta muskulis)), un/vai
— dzīves posmu (piem., kūniņas) un/vai
— dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros (piemēram, mājputnus nesaturošs),
papildināts pēc vajadzības ar
— dzīvnieku sugas nosaukumu un/vai
— dzīvnieku izcelsmes produkta daļu (piemēram, aknas, gaļa (tikai tad, ja skeleta muskulis)), un/vai
— dzīves posmu (piem., kūniņas) un/vai
— dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros.

([2]) Neskarot obligātās prasības par tirdzniecības dokumentiem un veselības sertifikātiem dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kā noteikts Regulā (ES) Nr. 142/2011 (VIII pielikuma III nodaļa), ja reģistrs tiek izmantots marķēšanai, nosaukumu pēc vajadzības papildina ar
— pārstrādāto dzīvnieku sugu (piemēram, cūku, atgremotāju, putnu, kukaiņu) nosaukumu un/vai
— dzīves posmu (piem., kūniņas) un/vai
— pārstrādāto materiālu (piemēram, kauli) un/vai
— pārstrādāto materiālu (piemēram, attaukots, rafinēts) un/vai
— dzīvnieku sugu nosaukumu, kas nav izmantots attiecībā uz aizliegumu par pārstrādi vienas sugas ietvaros (piemēram, mājputnus nesaturošs).

10. *Zivis, citi ūdensdzīvnieki un no tiem iegūtie produkti*

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
10.5.1.	Krila eļļa	Eļļu iegūst no sagatavota un presēta jūras planktona krila un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu	Mitrums, ja > 1 %
10.5.2.	Krila proteīna koncentrāta hidrolizāts	Produkts, ko iegūst krilu vai to daļu fermentatīvā noārdīšanā, parasti koncentrēts kaltējot	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.6.1.	Jūras annelīda milti	Produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot un kaltējot jūras annelīdu, arī *Nereis virens.* M. Sars, vai tās daļas	Koptauki Pelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.7.1.	Jūras zooplanktona milti	Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot jūras zooplanktonu, piemēram, krilu	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.7.2.	Jūras zooplanktona eļļa	Eļļa, ko iegūst no sagatavota un presēta jūras zooplanktona un ko atdala no ūdens ar centrifugēšanu	Mitrums, ja > 1 %
10.8.1.	Molusku milti	Produkts, ko iegūst, karsējot un kaltējot veselus moluskus, arī kalmārus un gliemenes, vai to daļas	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %
10.9.1.	Kalmāru milti	Produkts, ko iegūst, karsējot, presējot un kaltējot veselus kalmārus vai to daļas	Kopproteīns Koptauki Koppelni, ja > 20 % Mitrums, ja > 8 %

▼**M1**

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

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

11. *Minerālvielas un no tām iegūti produkti*

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.1.1.	Kalcija karbonāts ([1]) [kaļķakmens]	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot kalcija karbonāta.($CaCO_3$) iežus (piemēram, kaļķakmeni) vai izgulsnējot no skāba šķīduma. Var saturēt līdz 0,25 % propilēnglikola. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.2.	Kaļķi saturošas ūdensdzīvnieku čaulas	Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no ūdensdzīvnieku čaulām, sasmalcināts vai granulēts, piemēram, austeru gliemežvāki vai jūras gliemežvāki	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.3.	Kalcija un magnija karbonāts	Dabīgs kalcija karbonāta ($CaCO_3$) un magnija karbonāta ($MgCO_3$) maisījums. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.4.	Kaļķainās jūras aļģes (*Maerl*)	Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm, sasmalcināts vai granulēts	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.5.	Litotamns	Dabīgas izcelsmes produkts, ko iegūst no jūras kaļķakmens aļģēm (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), sasmalcināts vai granulēts	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.6.	Kalcija hlorīds	Kalcija hlorīds ($CaCl_2$). Var saturēt līdz 0,2 % bārija sulfāta	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.7.	Kalcija hidroksīds	Kalcija hidroksīds ($Ca(OH)_2$). Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.1.8.	Bezūdens kalcija sulfāts	Bezūdens kalcija sulfāts ($CaSO_4$), ko iegūst, sasmalcinot bezūdens kalcija sulfātu vai dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.9.	Kalcija sulfāta pushidrāts	Kalcija sulfāta pushidrāts ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), ko iegūst, daļēji dehidratējot kalcija sulfāta dihidrātu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.10.	Kalcija sulfāta dihidrāts	Kalcija sulfāts dihidrāts ($CaSO_4 \times 2H_2O$), ko iegūst, drupinot kalcija sulfāta dihidrātu vai hidratējot kalcija sulfāta pushidrātu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.11.	Organisko skābju kalcija sāļi ([2])	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kalcija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Kalcijs Organiskā skābe
11.1.12.	Kalcija oksīds	Kalcija oksīds (CaO), ko iegūst, apdedzinot dabīgo kaļķakmeni. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.13.	Kalcija glikonāts	Glikonskābes kalcija sāls, ko parasti izsaka kā $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, un tā hidrāti	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.15.	Kalcija sulfāts/karbonāts	Produkts, kas rodas nātrija karbonāta ražošanas procesā	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.16.	Kalcija pidolāts	Kalcija *L*-pidolāts ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes	Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.1.17.	Kalcija karbonāta un magnija oksīds	Produkts, ko iegūst, karsējot dabīgo kalciju un magniju, kas satur tādas vielas kā dolomīts. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	Kalcijs Magnijs
11.2.1.	Magnija oksīds	Kalcinētais magnija oksīds (MgO) ar MgO saturu ne mazāku par 70 %	Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 15 % Dzelzs saturs kā Fe_2O_3, ja > 5 %.
11.2.2.	Magnija sulfāta heptahidrāts	Magnija sulfāts ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$)	Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 15 %
11.2.3.	Magnija sulfāta monohidrāts	Magnija sulfāts ($MgSO_4 \times H_2O$)	Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 15 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.2.4.	Bezūdens magnija sulfāts	Bezūdens magnija sulfāts ($MgSO_4$)	Magnijs Sērs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.2.5.	Magnija propionāt	Magnija propionāts ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnijs
11.2.6.	Magnija hlorīds	Magnija hlorīds ($MgCl_2$) vai šķīdums, ko iegūst pēc jūras ūdens dabīgas koncentrēšanas, no kura izgulsnēts nātrija hlorīds	Magnijs Hlors HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.2.7.	Magnija karbonāts	Dabīgais magnija karbonāts ($MgCO_3$)	Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.2.8.	Magnija hidroksīds	Magnija hidroksīds ($Mg(OH)_2$)	Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.2.9.	Magnija un kālija sulfāts	Magnija un kālija sulfāts ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6)	Magnijs Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.2.10.	Organisko skābju magnija sāļi ([2])	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju magnija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Magnijs Organiskā skābe
11.2.11.	Magnija glikonāts	Glikonskābes magnija sāls, ko parasti izsaka kā $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, un tā hidrāti	Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.2.13.	Magnija pidolāts	Magnija L-pidolāts ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes	Magnijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.3.1.	Dikalcija fosfāts ([3]) ([4]) [kalcija hidrogēnortofosfāts]	Kalcija monohidrogēnfosfāts, ko iegūst no kauliem vai neorganiskiem avotiem ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 vai 2) Ca/P > 1,2 Var saturēt līdz 3 % hlorīda NaCl	Kalcijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcija fosfāts	Produkts, kas sastāv no dikalcija fosfāta un monokalcij fosfāta ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 vai 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.3.3.	Monokalcija fosfāts [kalcija tetrahidrogēndiortofosfāts]	Kalcija *bis*dihidrogēnfosfāts ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 vai 1) Ca/P > 0,9	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.4.	Trikalcija fosfāts ([4]) [trikalcija ortofosfāts]	Trikalcija fosfāts no kauliem vai neorganiskiem avotiem ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) vai hidroksilapatīts ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalcijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.3.5.	Kalcija magnija fosfāts	Kalcija magnija fosfāts ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$)	Kalcijs Magnijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.6.	Defluorēts fosfāts	Produkts, ko iegūst no neorganiskiem avotiem, kas ir apdedzināts un pēc tam termiski apstrādāts	Kopējais fosfors Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.3.7.	Dikalcija pirofosfāts [dikalcija difosfāts]	Dikalcija pirofosfāts ($Ca_2P_2O_7$)	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.8.	Magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no vienaizvietotā un/vai divaizvietotā un/vai trīsaizvietotā magnija fosfāta	Kopējais fosfors Magnijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.3.9.	Nātrija kalcija magnija fosfāts	Produkts, kas sastāv no nātrija-kalcija-magnija fosfāta	Kopējais fosfors Magnijs Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.10.	Mononātrija fosfāts [nātrija dihidrogēnortofosfāts]	Mononātrija fosfāts ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 vai 2)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.3.11.	Dinātrija fosfāts [dinātrija hidrogēnortofosfāts]	Dinātrija fosfāts ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 vai 12)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.12.	Trinātrija fosfāts [trinātrija ortofosfāts]	Trinātrija fosfāts ($Na_3HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 vai 12)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.13.	Nātrija pirofosfāts [tetranātrija difosfāts]	Nātrija pirofosfāts ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 vai 10)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.14.	Monokālija fosfāts [kālija dihidrogēnortofosfāts]	Monokālija fosfāts (KH_2PO_4)	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.15.	Dikālija fosfāts [dikālija hidrogēnortofosfāts]	Dikālija fosfāts ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 vai 6)	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.16.	Kalcija–nātrija fosfāts	Kalcija–nātrija fosfāts ($CaNaPO_4$)	Kopējais fosfors Kalcijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.17.	Monoamonija fosfāts [Aonija dihidrogēnortofosfāts]	Monoamonija fosfāts $NH_4H_2PO_4$)	Kopējais slāpeklis Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.18.	Diamonija fosfāts [diamonija hidrogēnortofosfāts]	Diamonija fosfāts ($(NH_4)_2HPO_4$)	Kopējais slāpeklis Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.19.	Nātrija tripolifosfāts [pentanātrija trifosfāts]	Nātrija tripolifosfāts ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 vai 6)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %

▼M1

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.3.20.	Nātrija magnija fosfāts	Nātrija magnija fosfāts ($MgNaPO_4$)	Kopējais fosfors Magnijs Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.21.	Magnija hipofosfīts	Magnija hipofosfīts ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnijs Kopējais fosfors 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.22.	Atlīmēti kaulu milti	Atlīmēti, sterilizēti un malti kauli, no kuriem atdalītas taukvielas	Kopējais fosfors Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.3.23.	Kaulu pelni	Dzīvnieku blakusproduktu kremācijas, dedzināšanas vai gazifikācijas minerālais atlikums	Kopējais fosfors Kalcijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.3.24.	Kalcija polifosfāts	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju kalcija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kur n nav mazāks par 2.	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.25.	Kalcija dihidrogēndifosfāts	Monokalcija dihidrogēnpirofosfāts ($CaH_2P_2O_7$)	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.26.	Magnija skābais pirofosfāts	Magnija skābais pirofosfāts ($MgH_2P_2O_7$) Iegūts no attīrītas fosforskābes un attīrīta magnija hidroksīda vai magnija oksīda ar ūdens iztvaicēšanas palīdzību un, kondensējot ortofosfātu līdz difosfātam.	Kopējais fosfors Magnijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.27.	Dinātrija dihidrogēndifosfāts	Dinātrija dihidrogēndifosfāts ($Na_2H_2P_2O_7$)	Kopējais fosfors Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.28.	Trinātrija difosfāts	Trinātrija monoūdeņraža difosfāts (bezūdens: $Na_3HP_2O_7$; monohidrāts: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vai 9)	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.3.29.	Nātrija polifosfāts [nātrija heksametafosfāts]	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju nātrija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, kur n nav mazāks par 2.	Kopējais fosfors Nātrijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.30.	Trikālija fosfāts;	Trikālija monofosfāts ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 vai 9)	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.31.	Tetrakālija difosfāts	Dikalcija pirofosfāts ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vai 3)	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.32.	Pentakālija trifosfāts	Pentakālija tripolifosfāts ($K_5P_3O_{10}$)	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.33.	Kālija polifosfāts	Tādu lineāri kondensētu polifosforskābju kālija sāļu heterogēns maisījums, kam vispārīgā formula ir $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, kur nav mazāks par 2	Kopējais fosfors Kālijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.3.34.	Kalcija-nātrija polifosfāts	Kalcija-nātrija polifosfāts	Kopējais fosfors Nātrijs Kalcijs 2 % citronskābes šķ. nešķīstošais P, ja > 10 %
11.4.1.	Nātrija hlorīds ([1])	Nātrija hlorīds (NaCl) vai produkts, ko ar kristalizāciju ietvaicējot iegūst no sāls šķīduma (piesātinot vai izsmeļot kādā citā procesā) (vakuuma sāls), iztvaicējot jūras ūdeni (jūras sāls un solārais sāls) vai sadrupinot akmeņsāli	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.4.2.	Nātrija bikarbonāts [nātrija hidrogēnkarbonāts]	Nātrija bikarbonāts ($NaHCO_3$)	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.4.3.	Nātrija amonija (bi)karbonāts [Nātrija amonija (hidrogēn)karbonāts]	Produkts, kas rodas nātrija karbonāta un nātrija bikarbonāta ražošanas procesā, zīmju veidā satur amonija bikarbonātu (amonija bikarbonāts maks. 5 %)	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.4.4.	Nātrija karbonāts	Nātrija karbonāts (Na_2CO_3)	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.4.5.	Nātrija seskvikarbonāts [trinātrija hidrogēnkarbonāts]	Nātrija seskvikarbonāts ($Na_3H(CO_3)_2$)	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.4.6.	Nātrija sulfāts	Nātrija karbonāts (Na_2SO_4). Var saturēt līdz 0,3 % metionīna	Nātrijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.4.7.	Organisko skābju nātrija sāļi (2)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju nātrija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Nātrijs Organiskā skābe
11.5.1.	Kālija hlorīds	Kālija hlorīds (KCl) vai produkts, ko iegūst, sasmalcinot dabīgas izcelsmes kālija hlorīdu	Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.5.2.	Kālija sulfāts	Kālija sulfāts (K_2SO_4)	Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.5.3.	Kālija karbonāts	Kālija karbonāts (K_2CO_3)	Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.5.4.	Kālija bikarbonāts [kālija hidrgēnkarbonāts]	Kālija bikarbonāts ($KHCO_3$)	Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 10 %
11.5.5.	Organisko skābju kālija sāļi (2)	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju kālija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Kālijs Organiskā skābe
11.5.6.	Kālija pidolāts	Magnija *L*-pidolāts ($C_5H_6KNO_3$). Var saturēt līdz 5 % glutamīnskābes	Kālijs HCl nešķīstoši pelni, ja > 5 %
11.6.1.	Sēra ziedi	Pulverveida sērs, ko iegūst no dabīgajām minerāla iegulām. Arī produkts, kas rodas naftas pārstrādes procesos, ko izmanto sēra ražotāji	Sērs
11.7.1.	Atapulgīts	Dabīgs magnija–alumīnija–silīcija minerāls	Magnijs
11.7.2.	Kvarcs	Dabīgs minerāls, ko iegūst, sasmalcinot kvarca avotus. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	
11.7.3.	Kristobalīts	Silīcija dioksīds (SiO_2), kas rodas kvarca pārkristalizācijā. Var saturēt līdz 0,1 % drupināšanas palīgvielu	

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
11.8.1.	Amonija sulfāts	Amonija sulfāts ($(NH_4)_2SO_4$), ko iegūst ķīmiskajā sintēzē. Var uzrādīt ūdens šķīdumā.	Slāpeklis kopproteīna veidā Sērs
11.8.3.	Organisko skābju amonija sāļi ([2])	Tādu pārtikā lietojamu organisko skābju amonija sāļi, kuru molekulā ir vismaz 4 oglekļa atomi	Slāpeklis kopproteīna veidā Organiskā skābe
11.8.4.	Amonija laktāts	Amonija laktāts ($CH_3CHOHCOONH_4$). Amonija laktāts, ko iegūst, fermentējot ar *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp, vai *Bifidobacterium* spp., kas satur vismaz 44 % slāpekli kopproteīna veidā. Var saturēt līdz 2 % fosfora, 2 % kālija, 0,7 % magnija, 2 % nātrija, 2 % sulfātu, 0,5 % hlorīdu, 5 % cukuru un 0,1 % silikona pretputu līdzekļa	Slāpeklis kopproteīna veidā Koppelni Kālijs, ja > 1,5 % Magnijs, ja > 1,5 % Nātrijs, ja > 1,5 %
11.8.5.	Amonija acetāts	Amonija acetāts (CH_3COONH_4) ūdens šķīdumā ar amonija acetāta saturu vismaz 55 %)	Slāpeklis kopproteīna veidā
11.9.1.	Krama grants	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot grants veidā esošu dabīgas izcelsmes minerālu	Daļiņu izmērs
11.9.2.	Māls	Produkts, ko iegūst, sasmalcinot un samaļot māla sadedzināšanas rezultātā iegūtos produktus	Daļiņu izmērs Mitrums, ja > 2 %

([1]) Nosaukumam papildus vai tā vietā var norādīt avota raksturu.
([2]) Nosaukums jāgroza vai jāpapildina, norādot attiecīgi organisko skābi.
([3]) Nosaukumā var iekļaut norādi par ražošanas procesu.
([4]) Nosaukumu papildina, attiecīgā gadījumā pievienojot norādi "bez kauliem".

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

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

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.1.2.	Produkts no *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* un *Bacillus firmus*, bagātināts ar olbaltumvielām ([1]) ([2])	Dabasgāzes (apm. 91 % metāna, 5 % etāna, 2 % propāna, 0,5 % izobutāna, 0,5 % n-butāna), amonjaka un minerālsāļu fermentācijas produkts, kas iegūts no *Methylococcus capsulatus* (Bath) (*NCIMB* celms 11132), *Alcaligenes acidovorans* (*NCIMB* celms 13287), *Bacillus brevis* (*NCIMB* celms 13288) un *Bacillus firmus* (*NCIMB* celms 13289) kultūras; kopproteīna saturs vismaz 65 %	Kopproteīns Koppelni Koptauki Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.3.	Produkts no *Escherichia coli*, bagātināts ar olbaltumvielām ([1]) ([2])	Fermentācijas blakusprodukts, ko iegūst no *Escherichia coli* K12 kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku vai minerālsāļus, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts	Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.4.	Produkts no *Corynebacterium glutamicum,* bagātināts ar olbaltumvielām ([1]) ([2])	Fermentācijas blakusprodukts, ko iegūst no *Corynebacterium glutamicum* kultūras, kura, audzējot uz augu valsts vai ķīmiskas izcelsmes substrātiem, kas satur amonjaku un minerālvielas, producē aminoskābes; tas var būt hidrolizēts	Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.5.	Raugi [alus raugs] ([1]) ([2])	Visi raugi, kas iegūti no ([4]) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([3]), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* vai *Brettanomyces* ssp., ko iegūst, audzējot uz tādiem augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku vai minerālsāļus.	Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 % Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.6.	Micēlija skābbarība, kas iegūta penicilīna ražošanas procesā ([1]) ([2])	Micēlijs (slāpekli saturoši savienojumi), dabīgi mitrs penicilīna ražošanas blakusprodukts, izmantojot *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271), ko kultivē uz dažādas izcelsmes ogļhidrātiem un to hidrolizātiem, kas termiski apstrādāts un sagatavots skābbarībai, penicilīna inaktivēšanai izmantojot *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* un *Streptococcus lactis*; slāpekļa saturs, izsakot kopproteīnā, ir vismaz 7 %	Slāpeklis kopproteīna veidā Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.7.	Raugi, kas iegūti biodīzeļdegvielas ražošanas procesā ([1]) ([2])	Visi raugi un to daļas ([6]), kas iegūti no ([4]) *Yarrowia lipolytica*, ko audzē uz augu eļļām, kā arī ar hidratācijas metodi un glicerīna frakcijām, kas veidojas biodegvielas ražošanas laikā	Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 % Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.1.8.	Produkts, kas iegūts no *Lactobacillus* sugas, bagātināts ar olbaltumvielām (1) (2)	Fermentācijas produkts, kas iegūts no *Lactobacillus* kultūras, ko audzē uz tādiem lielākoties augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts.	Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.9.	Produkts, kas iegūts no *Trichoderma viride*, bagātināts ar olbaltumvielām (1) (2)	Fermentācijas produkts, kas iegūts no *Trichoderma viride* kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku vai minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts.	Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.10.	Produkts, kas iegūts no *Bacillus subtilis*, bagātināts ar olbaltumvielām (1) (2)	Fermentācijas produkts, kas iegūts no *Bacillus subtilis* kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts.	Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.11.	Produkts no *Aspergillus oryzae*, bagātināts ar olbaltumvielām (1) (2)	Fermentācijas produkts, kas iegūts no *Aspergillus oryzae* kultūras, ko iegūst, audzējot uz tādiem lielākoties augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku un minerālsāļus. Šis produkts var būt žāvēts.	Kopproteīns Koppelni Propionskābe, ja > 0,5 %
12.1.12.	Rauga produkti (1) (2)	Visi raugi un to daļas (6), kas iegūti no (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* vai *Brettanomyces* ssp., ko iegūst, audzējot lielākoties uz tādiem augu valsts izcelsmes substrātiem kā, piemēram, melase, cukura sīrups, spirts, destilācijas atlikumi, labības produkti un cieti saturoši produkti, augļu sula, sūkalas, pienskābe, cukurs, augu šķiedru hidrolizāti, un izmantojot fermentācijas barības vielas, piemēram, amonjaku vai minerālsāļus	Mitrums, ja < 75 % vai > 97 % Ja mitrums < 75 % Kopproteīns Propionskābe, ja > 0,5 %

▼**M1**

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

▼M1

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
12.2.7.	Polihidroksibutirāts, kas iegūts fermentācijā ar *Ralstonia eutropha* ([2])	Produkts, kas satur 3-hidroksibutirātu un 3-hidroksivalerātu un ko iegūst, fermentējot *Ralstonia eutropha*, un dzīvotnespējīgo baktēriju proteīnu miltus, kas paliek pāri pēc baktēriju un fermentācijas šķidruma ražošanas	

([1]) Produkti, ko iegūst no dažos substrātos kultivētu specifisku mikroorganismu biomasas. Var saturēt līdz 0,3 % pretputošanas aģentu, 1,5 % filtrācijas/pretplāvas aģentu un 2,9 % propionskābes.
([2]) Fermentācijā izmantotie mikroorganismi ir inaktivēti, tādējādi neviens no tiem nav dzīvotspējīgs barības sastāvdaļās.
([3]) Ir aizliegts kultivēt uz n-alkāniem (Regula (ES) Nr. 568/2010).
([4]) Izmantotie rauga celmu nosaukumi var atšķirties no zinātniskās taksonomijas, tāpēc var lietot arī norādīto rauga celmu sinonīmus.
([5]) Citi fermentācijas blakusprodukti. Var saturēt līdz 0,6 % pretputošanas aģentu, 0,5 % pretplāvas aģentu un līdz 0,2 % sulfītu.
([6]) Daļas ir jebkura šķīstoša un nešķīstoša rauga frakcija, tostarp tāda, kas radusies no membrānas vai iekšējām šūnas daļām.

13. *Dažādi*

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

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.1.1.	Maizes un makaronu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot maizi, cepumus, vafeles vai makaronus. Tie var būt kaltēti	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki, ja > 5 %
13.1.2.	Konditorejas izstrādājumu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot konditorejas izstrādājumus un kūkas. Tie var būt kaltēti	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki, ja > 5 %
13.1.3.	Brokastu pārslu ražošanā iegūti produkti	Vielas vai produkti, kas paredzēti izmantošanai cilvēku uzturā (vai ir pamats uzskatīt, ka tos var izmantot cilvēku uzturā) pārstrādātā, daļēji pārstrādātā vai nepārstrādātā veidā. Tie var būt kaltēti	Kopproteīns, ja > 10 % Kokšķiedra Kopeļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10 %

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.1.4.	Saldumu ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot saldumus, tostarp šokolādi. Tie var būt kaltēti	Ciete Koptauki, ja > 5 % Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
13.1.5.	Saldējuma ražošanā iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, ražojot saldējumu. Tie var būt kaltēti	Ciete Kopējais cukurs, aprēķināts kā saharoze Koptauki
13.1.6.	Svaigu augļu un dārzeņu pārstrādē iegūti produkti un blakusprodukti ([1])	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot svaigus augļus un dārzeņus (tostarp mizu, veselus augļus/dārzeņu gabalus un to maisījumus). Tie var būt kaltēti vai sasaldēti	Ciete Kokšķiedra Koptauki, ja > 5 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 %
13.1.7.	Augu pārstrādē iegūti produkti ([1])	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot veselus augus vai to daļas	Kokšķiedra
13.1.8.	Garšvielu un garšas piedevu pārstrādē iegūti produkti ([1])	Produkti, ko iegūst, sasaldējot vai sakaltējot garšvielas un garšas piedevas vai to daļas	Kopproteīns, ja > 10 % Kokšķiedra Kopeļļas/tauki, ja > 10 % Ciete, ja > 30 % Kopējais cukurs, izteikts kā saharoze, ja > 10 %
13.1.9.	Garšaugu pārstrādē iegūti produkti ([1])	Produkti, ko iegūst, sasmalcinot, samaļot, sasaldējot vai sakaltējot garšaugus vai to daļas	Kokšķiedra
13.1.10.	Kartupeļu pārstrādē iegūti produkti	Produkti, ko iegūst, pārstrādājot kartupeļus. Tie var būt kaltēti vai sasaldēti	Ciete Kokšķiedra Koptauki, ja > 5 % HCl nešķīstoši pelni, ja > 3,5 %
13.1.11.	Mērču ražošanā iegūti produkti un blakusprodukti	Vielas, ko iegūst mērču ražošanā, kas paredzētas izmantošanai cilvēku uzturā (vai ir pamats uzskatīt, ka tās var izmantot cilvēku uzturā) pārstrādātā, daļēji pārstrādātā vai nepārstrādātā veidā. Tie var būt kaltēti	Koptauki

▼**M1**

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

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.2.3.	Fruktoze	Fruktoze kā attīrīts kristālisks pulveris. To iegūst no glikozes sīrupā esošās glikozes, izmantojot glikozes izomerāzi un saharozes inversiju	
13.2.4.	Glikozes sīrups	Glikozes sīrups ir attīrīts un koncentrēts barojošu saharīdu šķīdums ūdenī, ko iegūst cietes hidrolīzes procesā Var būt kaltēts	Mitrums, ja > 30 %
13.2.5.	Glikozes melase	Produkts, ko iegūst glikozes sīrupu rafinēšanas procesā	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze
13.2.6.	Ksiloze	No koksnes iegūts cukurs	
13.2.7.	Laktuloze	Pussintētisks disaharīds (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoze), ko iegūst no laktozes, izomerizējot glikozi par fruktozi. Sastopams termiski apstrādātā pienā un piena produktos	
13.2.8.	Glikozamīns (hitozamīns) (6)	Aminocukurs (monosaharīds), kas ir polisaharīdu hitozāna un hitīna struktūras sastāvdaļa. To iegūst vēžveidīgo vai citu posmkāju ektoskeleta hidrolīzē vai graudu, piemēram, kukurūzas vai kviešu, fermentācijā	Atkarībā no gadījuma – nātrijs vai kālijs
13.2.9.	Ksilooligosaharīds	Tādu ksilozes molekulu ķēdes, kuras saistītas ar β1–4 saitēm ar polimerizācijas pakāpi no 2 līdz 10 un tiek ražotas dažādu ar hemicelulozi bagātu izejvielu enzimātiskā hidrolīzē	Mitrums, ja > 5 %
13.2.10.	Gliko-oligosaharīds	Produkts, ko iegūst glikozes polimēru, glikozes, saharozes un maltozes fermentācijā vai hidrolīzē un/vai fizikāli termiskā apstrādē	Mitrums, ja > 28 %
13.3.1.	Ciete (2)	Ciete	Ciete
13.3.2.	Ciete (2), uzbriedināta	Produkts, kas sastāv no cietes, kura termiskās apstrādes ietekmē uzbriest	Ciete
13.3.3.	Cietes (2) maisījums	Produkts, kas sastāv no dabīgas un/vai modificētas pārtikas cietes, ko iegūst no dažādiem botāniskiem avotiem	Ciete
13.3.4.	Cietes (2) hidrolizātu rauši	Produkts, ko iegūst cietes hidrolīzes šķidruma filtrēšanas procesā un kas sastāv no: proteīna, cietes, polisaharīdiem, taukiem, eļļas un filtrēšanas palīgvielām (piemēram, diatomīta zeme, kokšķiedra)	Mitrums, ja < 25 % vai > 45 % Ja mitrums < 25 % — Koptauki — Kopproteīns

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.3.5.	Dekstrīns	Dekstrīns ir ar skābi daļēji hidrolizēta ciete	
13.3.6.	Maltodekstrīns	Maltodekstrīns ir daļēji hidrolizēta ciete	
13.4.1.	Polidekstroze	Neregulāri savienoti glikozes polimēri, ko iegūst, termāli polimerizējot D-glikozi	
13.5.1.	Polioli	Produkts, ko iegūst hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā. Tā sastāvā ir monosaharīdi, disaharīdi, oligosaharīdi vai polisaharīdi	
13.5.2.	Izomalts	Cukura alkohols, ko iegūst saharozes enzimātiskās konversijas un hidrogenēšanas procesā	
13.5.3.	Mannīts	Produkts, ko iegūst hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā. Tā sastāvā ir reducēta glikoze un/vai fruktoze	
13.5.4.	Ksilīts	Produkts, ko iegūst ksilozes hidrogenēšanas vai fermentēšanas procesā	
13.5.5.	Sorbīts	Produkts, ko iegūst glikozes hidrogenēšanas procesā	
13.6.1.	Skābās eļļas no ķīmiskās rafinēšanas ([3])	Produkts, ko iegūst augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar sārmu palīdzību, tad skābina un atdala no ūdens fāzes, un kas satur brīvas taukskābes, eļļas vai taukus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, lecitīns un šķiedras, sastāvdaļas	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
13.6.2.	Taukskābes, kas esterificētas ar glicerīnu ([4])	Glicerīdi, ko iegūst, no taukskābēm esterificējot glicerīnu. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Mitrums, ja > 1 % Koptauki Niķelis ja > 20 ppm
13.6.3.	Taukskābju mono- un di- un triglicerīdi ([4])	Produkts, kas sastāv no glicerīna mono-, di- un triesteru maisījuma ar taukskābēm. Tie var saturēt nelielus daudzumus brīvu taukskābju un glicerīna. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Koptauki Niķelis ja > 20 ppm

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.6.4.	Taukskābju sāļi ([4])	Produkts, ko iegūst taukskābju, kurām ir vismaz četri oglekļa atomi, reakcijā ar kalcija, magnija, nātrija vai kālija hidroksīdiem, oksīdiem vai sāļiem. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Koptauki (pēc hidrolīzes) Mitrums Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības) Niķelis ja > 20 ppm
13.6.5.	Taukskābju distilāti no fizikālās rafinēšanas ([3])	Produkts, ko iegūst augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar destilēšanas palīdzību un kas satur brīvas taukskābes, eļļas vai taukus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, steroli un tokoferoli, sastāvdaļas	Koptauki Mitrums, ja > 1 %
13.6.6.	Neattīrītas taukskābes no sašķelšanas ([3])	Produkts, ko iegūst eļļas/tauku sašķelšanā. Parasti tas sastāv no neattīrītām taukskābēm C_6-C_{24}, alifātiskās, lineārās, monokarbonskābes, piesātinātas un nepiesātinātas. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm
13.6.7.	Attīrītas taukskābes no sašķelšanas ([3])	Produkts, ko iegūst no eļļas/tauku sašķelšanas ar neattīrīto taukskābju destilēšanas palīdzību un ko, iespējams, hidrogenē. Parasti tas sastāv no attīrītām taukskābēm C_6-C_{24}, alifātiskās, lineārās, monokarbonskābes, piesātinātas un nepiesātinātas. Var saturēt līdz 50 ppm niķeļa no hidrogenēšanas	Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm
13.6.8.	Ziepju bāze ([3])	Produkts, ko iegūst augu eļļu un tauku atskābjošanas laikā ar kalcija-, magnija-, nātrija- vai kālija- hidroksīda šķīdumu palīdzību; tas satur taukskābju, eļļu vai tauku sāļus un dabīgas sēklu, augļu vai dzīvnieku audu, piemēram, mono- un diglicerīdi, lecitīns un šķiedras, sastāvdaļas	Mitrums, ja < 40 un > 50 % Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības)
13.6.9.	Ar organiskām skābēm esterificēti taukskābju mono- un diglicerīdi ([4]) ([5])	Ar organiskām skābēm esterificēti taukskābju mono- un diglicerīdi ar vismaz četriem oglekļa atomiem	Koptauki
13.6.10.	Taukskābju saharozes esteri ([4])	Saharozes un taukskābju esteri	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Koptauki

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.6.11.	Taukskābju saharozes glicerīdi ([4])	Saharozes esteru un taukskābju mono- un diglicerīdu maisījums	Kopā cukuri, aprēķināti kā saharoze Koptauki
13.6.12.	Palmitoilglikozamīns	Orgnanisks lipīdu savienojums, kas atrodas daudzu augu un jo īpaši pākšaugu saknēs To ražo, D-glikozamīnu acilējot ar palmitīnskābi. Var saturēt līdz 0,5 % acetona	Mitrums, ja > 2 %, koptauki
13.6.13.	Taukskābju laktilātu sāls	Taukskābju esteris no taukiem, kas nepieder glicerīdiem. Produkts var būt ar pienskābi esterificētu taukskābju kalcija, magnija, nātrija vai kālija sāls. Tas var saturēt brīvo taukskābju un pienskābes sāļus	Koptauki Mitrums, ja > 1 % Niķelis ja > 20 ppm Ca, Na, K vai Mg (pēc vajadzības)
13.8.1.	Glicerīns, neattīrīts [neattīrīts glicerīns]	Blakusprodukts, kas iegūts: — tauku pārstrādē, sašķeļot eļļas/taukus taukskābēs un saldūdenī, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, vai dabīgo eļļu/tauku pāresterificēšana (var saturēt līdz 0,5 % metanola), lai iegūtu taukskābju metilesterus un saldūdeni, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, — biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilesteri vai etilesteri), pāresterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus. Glicerīns var saturēt minerālsāļus un organiskos sāļus (līdz 7,5 %). Var saturēt līdz 0,5 % metanola un līdz 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol), ietverot taukskābju metilesterus, taukskābju etilesterus, brīvas taukskābes un glicerīdus, — augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu/-tauku pārziepošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Glicerīns Kālijs, ja > 1,5 % Nātrijs, ja > 1,5 % Niķelis ja > 20 ppm

▼M1

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.8.2.	Glicerīns [glicerols]	Produkts, kas iegūts: — tauku pārstrādē, a) sašķeļot eļļu/-tauku, kam seko saldūdens koncentrēšana un rafinēšana ar destilēšanas (skatīt B daļā procesu glosārija 20. ierakstu) vai jonu apmaiņas procesa palīdzību; dabīgo eļļu/tauku pāresterificēšanā, lai iegūtu taukskābju metilesterus un neattīrītu saldūdeni, kam seko saldūdens koncentrēšana, lai iegūtu neattīrītu glicerīnu, un rafinēšana ar destilēšanas vai jonu apmaiņas procesa palīdzību; — biodīzeļdegvielas ražošanā (taukskābju metilesteri vai etilesteri), pāresterificējot nenoteiktas augu un dzīvnieku izcelsmes eļļas un taukus un pēc tam rafinējot glicerīnu. Minimālais glicerīna saturs: 99 % no sausnas; — augu vai dzīvnieku izcelsmes eļļu/-tauku pārziepošanā, parasti ar sārmiem/sārmzemēm, lai iegūtu ziepes, kam seko neattīrīta glicerīna rafinēšana un destilēšana. Var saturēt līdz 50 ppm hidrogenēšanā iegūta niķeļa	Glicerīns, ja < 99 % no sausnas Nātrijs, ja > 0,1 % Kālijs, ja > 0,1 % Niķelis ja > 20 ppm
13.9.1.	Metilsulfonilmetāns	Organisks sēra savienojums ($(CH_3)_2SO_2$), ko iegūst sintētiski un kas ir identisks dabiski veidotajam savienojumam augos	Sērs
13.10.1.	Kūdra	Produkts, kas rodas augu (galvenokārt sfagnu) dabiskās sadalīšanās procesā anaerobā un oligotrofā vidē	Kokšķiedra
13.10.2.	Leonardīts	Produkts, kas ir dabā sastopams fenola ogļūdeņražu minerālu komplekss, zināms arī kā humāts, kas rodas, organiskām vielām sadaloties miljoniem gadu laikā	Kokšķiedra
13.11.1.	Propilēnglikols [1,2-propāndiols] [propān-1,2-diols]	Organisks savienojums (diol- vai dubult-alkohols), kura formula ir $C_3H_8O_2$. Tas ir viskozs šķidrums ar nedaudz saldu garšu, kas ir higroskopisks un viegli sajaucas ar ūdeni, acetonu un hloroformu. Var saturēt līdz 0,3 % dipropilēnglikola	
13.11.2.	Propilēnglikola un taukskābju monoesteri ([4])	Propilēnglikola un taukskābju monoesteri, atsevišķi vai maisījumos ar diesteriem	Propilēnglikols Koptauki

▼**M1**

Numurs	Nosaukums	Apraksts	Obligāti jānorāda
13.12.1.	Hialuronskābe	Glikozamīnglikāns (polisaharīds) ar atkārtotām grupām, kas sastāv no aminocukura (N-acetil-D-glikozamīna) un D-glikuronskābes, kura ir ādā, sinoviālajā šķidrumā un nabas saitē, ko iegūst, piemēram, no dzīvnieku audiem vai bakteriālā fermentācijā	Attiecīgā gadījumā – nātrijs vai kālijs
13.12.2.	Hondroitīna sulfāts	Produkts, ko iegūst, veicot ekstrahēšanu no cīpslām, kauliem un citiem dzīvnieku audiem, kas satur skrimšļus un mīkstos saistaudus	Nātrijs
13.12.3.	Glikonskābe	Glikonskābei ($C_6H_{12}O_7$), ūdenī šķīstošai organiskajai skābei ar pKa 3.7, ir skaidri pamanāma brūna nokrāsa. Tās šķidrajā formā ir vismaz 50 % glikonskābes. To iegūst, mikrobioloģiski fermentējot glikozes sīrupu vai kā pārtikas klases glikonskābes deltalaktona ražošanas blakusproduktu	Glikonskābe

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