392L0087

4.11.92 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 319/19

KOMISSION DIREKTIIVI 92/87/ETY,

annettu 26 päivänä lokakuuta 1992,

muiden eläinten kuin lemmikkieläinten rehuseosten valmistuksessa tavallisesti käytettävien ja tätä varten kaupan pidettävien tärkeimpien ainesten avoimesta luettelosta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon rehuseosten pitämisestä kaupan 2 päivänä huhtikuuta 1979 annetun neuvoston direktiivin 79/373/ETY([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 90/654/ETY([2]), ja erityisesti sen 10 artiklan b kohdan,

sekä katsoo, että

neuvoston asetuksella (ETY) N:o 2658/87([3]) otettiin käyttöön tavaroiden nimikkeistö, joka täyttää sekä yhteisen tullitariffin että yhteisön ulkomaankaupan tilastojen vaatimukset,

merkintöjen osalta direktiivillä 79/373/ETY on tarkoitus varmistaa, että karjankasvattajille annetaan puolueetonta ja mahdollisimman tarkkaa tietoa,

rehuissa käytettävien ainesten ilmoittaminen on tietyissä tapauksissa tärkeä tieto karjankasvattajille,

direktiivissä 79/373/ETY säädetään kahdesta muille eläimille kuin lemmikkieläimille tarkoitettujen rehuseosten ainesten ilmoitustavasta,

yhteisön sisäisen kaupan esteiden poistamiseksi olisi laadittava avoin luettelo tärkeimmistä muiden eläinten kuin lemmikkieläinten rehuseosten valmistuksessa tavallisesti käytettävistä ja kaupan pidettävistä aineksista direktiivin 79/373/ETY mukaisesti, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 90/44/ETY([4]), ja ottaen huomioon tieteen ja tekniikan tietämyksen kehitys,

luettelossa olisi vahvistettava kullekin ainekselle yhteinen nimitys ja kuvaus, ja tietyissä tapauksissa voidaan vahvistaa koostumuksen vähimmäisvaatimukset,

on osoittautunut tarpeelliseksi vahvistaa kasvitieteellinen puhtaus ja kuvata, mitä tarkoitetaan kasvitieteellisillä epäpuhtauksilla, jotta voidaan erottaa seosten yksittäiset ainekset,

toiston välttämiseksi olisi laadittava sanasto, jossa kuvataan tärkeimmät valmistusmenetelmät,

edellä mainitussa luettelossa tarkoitetut ainekset voidaan ilmoittaa vain siinä esitetyillä nimityksillään ja sillä edellytyksellä, että ne vastaavat niille esitettyjä kuvauksia ja mahdollisesti vahvistettuja koostumusta koskevia vaatimuksia,

direktiivin 79/373/ETY mukaisesti rehuseosten valmistusaineita koskeva luettelo ei voi olla tyhjentävä; jäsenvaltioiden on sen vuoksi sallittava myös muiden kuin luettelossa mainittujen ainesten pitäminen kaupan sillä edellytyksellä, että ne ovat laadultaan virheettömiä, aitoja ja kauppakelpoisia ja että ne on ilmoitettu muin kuin liitteessä luetelluin nimityksin ja että nimitykset eivät voi johtaa ostajaa harhaan, ja

tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Jäsenvaltioiden on säädettävä, että muiden eläinten kuin lemmikkieläinten rehuseosten ainekset, jotka luetellaan liitteessä olevassa B osassa, voidaan ilmoittaa pakkauksessa, säiliössä tai siihen kiinnitetyssä etiketissä vain, jos ne vastaavat liitteessä esitettyjä nimityksiä ja kuvauksia ja muita mahdollisesti vahvistettuja koostumusta koskevia vaatimuksia,

Jäsenvaltioiden on lisäksi huolehdittava siitä, että liitteessä olevaa A osaa "Yleisiä määräyksiä" noudatetaan.

([1]) EYVL N:o L 86, 6.4.1979, s. 30
([2]) EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 48
([3]) EYVL N:o L 256, 7.9.1987, s. 1
([4]) EYVL N:o L 27, 31.1.1990, s. 35

2 artikla

Jäsenvaltioiden on säädettävä, että ennen 1 päivää maaliskuuta 1993 valmistettuja rehuseoksia, jotka eivät vastaa tämän direktiivin säännöksiä, voidaan pitää kaupan 31 päivään joulukuuta 1993.

3 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä maaliskuuta 1993. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niitä virallisesti julkaistaessa niihin on liitettävä viittaus tähän direktiiviin. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

4 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 26 päivänä lokakuuta 1992.

Komission puolesta

Ray MAC SHARRY

Komission jäsen

LIITE

A OSA

Yleisiä määräyksiä

I *Selitykset*

1 Ainekset luetellaan ja nimetään B osassa seuraavien perusteiden mukaisesti:

— tuotteen/sivutuotteen alkuperä, esim. vihannes, eläin, kivennäinen,

— tuotteesta/sivutuotteesta käytettävä osa, esim. kokonaan, siemenet, juurimukulat, luut,

— tuotteelle/sivutuotteelle suoritettu käsittely, esim. kuoriminen, uuttaminen, kuumentaminen, ja/tai syntyvä tuote/sivutuote, esim. hiutaleet, lese, massa, rasva,

— tuotteen/sivutuotteen ikä ja/tai laatu, esim. "vähä- glukosinolaattinen", "rasvapitoinen", "vähäsokerinen".

2 Luettelo jaetaan 12 lukuun:

1 Viljojen jyvät, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

2 Öljykasvien siemenet tai öljypitoiset hedelmät, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

3 Palkokasvien siemenet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

4 Juurimukulat ja juurekset, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

5 Muut siemenet ja hedelmät, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

6 Nurmirehut, mukaan lukien korsirehut

7 Muut kasvit, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

8 Maitotuotteet

9 Maaeläimistä peräisin olevat tuotteet

10 Kalat, muut merieläimet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet

11 Kivennäisaineet

12 Muut ainekset.

II *Kasvitieteellistä puhtautta koskevat määräykset*

1 Jollei B osassa toisin määrätä, siinä lueteltujen tuotteiden ja sivutuotteiden kasvitieteellisen puhtauden on oltava vähintään 95 %.

2 Kasvitieteellisinä epäpuhtauksina pidetään:

a) luonnollisia, mutta vaarattomia epäpuhtauksia (esim. olki ja olkijäte, muiden viljelykasvien tai rikkakasvien siemenet);

b) muiden öljypitoisten siementen tai hedelmien vaarattomia jäämiä, jotka ovat peräisin edeltävästä valmistusprosessista sillä edellytyksellä, että niiden pitoisuus on enintään 0,5 %.

3 Ilmoitetut pitoisuudet viittaavat tuotteen luonnonpainoon.

III *Nimityksiä koskevat määräykset*

Jos aineksen nimi sisältää yhden tai useamman sulkeissa olevan ilmaisun, sulkeissa oleva(t) ilmaisu(t) voidaan vapaasti joko mainita tai jättää pois; esim. soija(papu)öljystä voidaan käyttää muotoa soijapapuöljy tai soijaöljy.

IV *Sanastoa koskevat määräykset*

Seuraavassa sanastossa kuvataan pääasiallisia menetelmiä, joita käytetään liitteen B osassa mainittujen ainesten valmistuksessa. Jos näiden ainesten nimitykset sisältävät tässä sanastossa käytetyn nimen tai ilmaisun, käytetyn valmistusmenetelmän on vastattava sille tässä sanastossa annettua määritelmää.

Valmistusmenetelmä	Määritelmä	Yleisnimi/ilmaisu
Väkevöiminen	Tuotteen tiettyjen ainesten pitoisuuksien lisääminen vettä tai muita aineksia poistamalla.	Tiiviste
Kuoriminen(1)	Jyvien, siementen, hedelmien, pähkinöiden ja muiden tuotteiden ulompien kerrosten poistaminen.	Kuorittu
Kuivaaminen	Tuotteen säilyttäminen keinotekoisesti tai luonnollisesti kuivaamalla.	Kuivattu (auringossa tai keinotekoisesti)
Uuttaminen	Rasvojen ja öljyjen poistaminen tietyistä aineista orgaanisilla liuottimilla tai sokerien tai muiden vesiliukoisten ainesten poistaminen vesiliuoksella. Käytettäessä orgaanisia liuottimia saatavan aineksen on oltava teknisesti vapaa tällaisesta liuottimesta.	Uutettu (öljypitoiset aineet) Melassi, massa (sokeria ja muita vesiliukoisia aineita sisältävät ainekset)
Ekstruusio	Aineen puristaminen tai pursottaminen paineella suuttimien läpi. Katso myös esihyytelöiminen.	Ekstrudoitu
Hiutaloiminen	Kostean, lämpökäsitellyn tuotteen valssaaminen.	Hiutaleet
Myllytys	Fysikaalinen käsittely, jolla pienennetään jyväkokoa ja edistetään jyvän erottumista eri jakeiksi (erityisesti jauhoksi, leseeksi ja rehujauhoksi).	Jauho, lese, rehujauhot
Lämpökäsittely/ kuumentaminen	Yleisnimitys tietyissä erityisolosuhteissa suoritetuille erilaisille lämpökäsittelyille, joiden tarkoituksena on vaikuttaa aineen ravintoarvoon tai sen rakenteeseen.	Paahdettu, kypsennetty, paisutettu, lämpökäsitelty
Hydraaminen	Öljyjen ja rasvojen käsittely, jolla saavutetaan korkeampi sulamispiste.	Kovetettu
Hydrolyysi	Hajoittaminen yksinkertaisemmiksi kemiallisiksi yhdisteiksi soveltuvalla vesikäsittelyllä ja mahdollisesti joko entsyymeitä tai happoja tai emäksiä käyttäen.	Hydrolysoitu
Puristaminen	Mekaanisen paineen (ruuvi- tai muu puristin) ja mahdollisesti vähäisen lämmön avulla tapahtuva rasvan tai öljyn poistaminen öljypitoisista aineista tai mehun erottaminen hedelmistä tai muista kasvituotteita.	Kakku(2) (öljypitoiset aineet) Massa, hedelmämassa (hedelmät jne.)
Rakeistaminen	Tuotteen puristaminen kokoon tiettyyn muotoon.	Rae
Esihyytelöiminen	Tärkkelyksen muuttaminen, jolla parannetaan huomattavasti sen paisumisominaisuuksia kylmässä vedessä.	Esihyytelöity
Raffinoiminen	Sokereissa, öljyissä ja muissa luonnonaineissa esiintyvien epäpuhtauksien poistaminen kemiallisella/fysikaalisella käsittelyllä.	Raffinoitu
Märkämyllytys	Tärkkelyksen uuttamiseksi suoritettu ytimen/jyvän ainesosien mekaaninen erottaminen vedessä liottamisen jälkeen mahdollisesti rikkidioksidia käyttäen.	Alkiot, gluteeni, tärkkelys

(1) "Kuoriminen" voidaan tarvittaessa korvata "silvimisellä". Tällöin olisi käytettävä ilmaisua "silvitty"
(2) Tarvittaessa ilmaisu "kakku" voidaan korvata ilmaisulla "rouhe"

B OSA

Avoin luettelo tarkeimmista aineksista

1 VILJOJEN JYVÄT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
1.01	Kaura	Kauran, *Avena sativa L.*, ja muiden viljeltyjen kauralajien jyvät.
1.02	Kaurahiutaleet	Tuote, joka saadaan höyryttämällä ja valssaamalla kuorittua kauraa. Se voi sisältää pienen määrän kaurankuoria.
1.03	Kaurarehujauho	Sivutuote, joka saadaan kauran seulonnan ja kuorinnan yhteydessä kaurasuurimoita ja kaurajauhoa valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa kauraleseestä ja endospermistä.
1.04	Kaurankuoret ja kauralese	Sivutuote, joka saadaan kauran seulonnan yhteydessä kaurasuurimoita valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa kaurankuorista ja kauraleseestä.
1.05	Ohra	Ohran, *Hordeum vulgare L.*, jyvät.
1.06	Ohrarehujauho	Sivutuote, joka saadaan ohran seulonnan ja kuorinnan yhteydessä ohrasuurimoita, ohraydinjauhoa tai ohrajauhoa valmistettaessa.
1.07	Rouhittu riisi	Puhdistetun tai kiillotetun riisin, *Oryza sativa L.*, valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa alamittaisista rikkoontuneista jyvistä.
1.08	Riisilese (ruskea)	Kuoritun riisin ensimmäisessä kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osista.
1.09	Riisilese (valkoinen)	Kuoritun riisin toisessa kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa endospermin, aleuronikerroksen, ja alkion osista.
1.10	Kalsiumkarbonaattipitoinen riisilese	Kuoritun riisin kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osista sekä pienestä määrästä valmistuksessa käytettävää kalsiumkarbonaattia.
1.11	Riisirehujauho esikypsytetystä riisistä	Kuoritun, esikypsytetyn riisin kiillotuksessa syntyvä sivutuote. Se koostuu pääasiassa hopeaketosta sekä aleuronikerroksen, endospermin ja alkion osasista sekä pienestä määrästä valmistuksessa käytettävää kalsiumkarbonaattia.
1.12	Riisinalkiokakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla riisinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta on vielä tallella.
1.13	Riisinalkiorouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla riisinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta on vielä tallella.
1.14	Riisitärkkelys	Teknisesti puhdas riisitärkkelys.
1.15	Hirssi	Hirssin, *Panicum miliaceum L.*, jyvät.
1.16	Ruis	Rukiin, *Secale cereale L.*, jyvät.
1.17	Ruisrehujauho	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa endospermin osasista sekä uloimpien kuorikerrosten hienojakoisista palasista ja viljajätteestä.
1.18	Ruisrehu	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin ruisleseestä.
1.19	Ruislese	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotusta rukiista. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista suurin osa endospermiä on poistettu.

Numero	Nimitys	Kuvaus
1.20	Durra	Durran, *Sorghum bicolor (L.) Moench s. i.*, jyvät.
1.21	Vehnä	Vehnän, *Triticum aestivum L.*, *Triticum durum Desf.* ja muiden viljeltyjen vehnälajien jyvät.
1.22	Vehnärehujauho	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun spelttivehnän jyvistä. Se koostuu pääasiassa endospermin osasista sekä uloimpien kuorikerrosten hienojakoisista palasista ja viljajätteestä.
1.23	Vehnärehu	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun spelttivehnän jyvistä. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin vehnäleseessä.
1.24	Vehnälese(1)	Myllytyksen sivutuote, joka saadaan seulotuista vehnän tai kuoritun spelttivehnän jyvistä. Se koostuu pääasiassa uloimpien kuorikerrosten palasista sekä jyvän osasista, joista suurin osa endospermiä on poistettu.
1.25	Vehnänalkiot	Myllytyksen sivutuote, joka koostuu pääasiassa valssatuista tai muuten käsitellyistä vehnänalkioista, joissa voi olla vielä jäljellä endospermin ja ulomman kuoren palasia.
1.26	Vehnägluteeni	Vehnätärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu pääasiassa tärkkelyksen erotuksessa saatavasta gluteenista.
1.27	Vehnägluteenirehu	Vehnätärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu leseestä ja gluteenista, johon on voitu lisätä liotusveden aineksia ja alkioita, joista öljy on voitu uuttaa.
1.28	Vehnätärkkelys	Teknisesti puhdas vehnätärkkelys.
1.29	Spelttivehnä	Spelttivehnän, *Triticum spelta L.*, *Triticum dioccum Schrank* ja *Triticum monococcum*, jyvät.
1.30	Triticale	Triticalen, *Triticum X Secale* -hybridi, jyvät.
1.31	Maissi	Maissin, *Zea mays L.*, jyvät.
1.32	Maissirehujauho	Maissijauhon tai maissisuurimoiden valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa ulompien kuorikerrosten palasista ja jyvän osasista, joista endospermiä on poistettu vähemmän kuin maissileseessä.
1.33	Maissilese	Maissijauhon tai maissiydinjauhon valmistuksen sivutuote. Se koostuu pääasiassa ulommista kuorikerroksista sekä maissinalkion ja endospermin palasista.
1.34	Maissinalkiokakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla kuiva- tai märkämenetelmällä käsitellyistä maissinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta voi vielä olla jäljellä.
1.35	Maissinalkiorouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla kuiva- tai märkämenetelmällä käsitellyistä maissinalkioista, joissa osa endospermiä ja kuorta on vielä jäljellä.
1.36	Maissigluteenirehu	Maissitärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu leseestä ja gluteenista, joihin on voitu lisätä liotusveden aineksia ja mahdollisesti alkioita, joista öljy on voitu uuttaa.
1.37	Maissigluteeni	Maissitärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote. Se koostuu pääasiassa tärkkelyksen erotuksessa saadusta gluteenista.
1.38	Maissitärkkelys	Teknisesti puhdas maissitärkkelys.
1.39	Esihyytelöity maissitärkkelys(2)	Lämpökäsitelty maissitärkkelys, joka kylmän veden vaikutuksesta paisuu huomattavasti.

(1) Jos tämä aines jauhetaan hienommaksi, nimitykseen voidaan lisätä sana "hienojakoinen" tai sana voidaan korvata vastaavalla ilmaisulla

(2) Voidaan käyttää myös nimitystä "Ekstrudoitu maissitärkkelys"

Numero	Nimitys	Kuvaus
1.40	Mallasidut	Mallastuksen sivutuote, joka koostuu pääasiassa idätetyn viljan kuivatuista hiusjuurista.
1.41	Mäski, kuivattu	Oluenvalmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla mallastetun tai mallastamattoman viljan jätettä ja muita tärkkelyspitoisia tuotteita.
1.42	Rankki	Alkoholin valmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla käymisessä käytetyn viljan jätteitä.
1.43	Tumma rankki(2)	Alkoholinvalmistuksen sivutuote, joka saadaan kuivaamalla käymisessä käytetyn viljan jätteitä, johon on lisätty olutsiirappia tai liotusveden haihdutettuja jätteitä.

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "Rankki ja liukoiset aineet"

2 ÖLJYKASVIEN SIEMENET TAI ÖLJYPITOISET HEDELMÄT, NIISTÄ SAATAVAT[1] TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
2.01	Maapähkinäkakku osaksi kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista *Arachis hypogaea L.* ja muiden *Arachis*-lajien maapähkinöistä puristamalla (raakakuitupitoisuus enintään 16 % kuiva-aineesta).
2.02	Maapähkinärouhe osaksi kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista maapähkinöistä uuttamalla (raakakuitupitoisuus enintään 16 % kuiva-aineesta).
2.03	Maapähkinäkakku kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista maapähkinöistä puristamalla.
2.04	Maapähkinärouhe kuorituista pähkinöistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista maapähkinöistä uuttamalla.
2.05	Rypsinsiemenet(1)	Rypsilajien *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., Brassica napus L. var. Glauca (Roxb.) O. E. Schulz ja Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk*, siemenet (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).
2.06	Rypsikakku(1)	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan rypsinsiemenistä puristamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).
2.07	Rypsirouhe(1)	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan rypsinsiemenistä uuttamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 94 %).
2.08	Rypsinsiementen kuoret	Sivutuote joka saadaan rypsinsiemeniä kuorittaessa.
2.09	Saffloririrouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan osaksi kuorituista safflorin, *Carthamus tinctorius L.*, siemenistä uuttamalla.
2.10	Kookoskakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kookospähkinän, *Cocos nucifera L.*, kuivatusta sydämestä ja uloimmasta peitteestä puristamalla.
2.11	Kookosrouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kookospähkinän kuivatusta sydämestä ja uloimmasta peitteestä uuttamalla.
2.12	Palmukakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla lajien *Elaeis guineesins Jacq., Corozo oleifera (HBK) L. H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)* pähkinöistä, joista kova ulkokuori on mahdollisimman tarkkaan poistettu.
2.13	Palmurouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla öljypalmuihin kuuluvien palmujen pähkinöistä, joista kova ulkokuori on mahdollisimman tarkkaan poistettu.

(1) Tarvittaessa nimitykseen voidaan lisätä mainita "vähäglukosinolaattinen". "Vähäglukosinolaattinen" määritellään yhteisön lainsäädännössä.

Numero	Nimitys	Kuvaus
2.14	Paahdetut soijapavut	Sopivalla tavalla lämpökäsitellyt soijan, *Glycine max. L. Merr.*, pavut.
2.15	Soija(papu)rouhe paahdetuista soijapavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan sopivalla tavalla lämpökäsitellyistä soijapavuista uuttamalla (raakakuitupitoisuus enintään 8 % kuiva-aineesta).
2.16	Soija(papu)kakku kuorituista, paahdetuista soijapavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan kuorituista sopivalla tavalla lämpökäsitellyistä soijapavuista uuttamalla.
2.17	Soija(papu)valkuaistiiviste	Tuote, joka saadaan kuorituista, uutetuista soijapavuista.
2.18	Soija(papu)öljy	Soijapavuista saatava öljy.
2.19	Soija(pavun)kuoret	Uloimmat kerrokset, jotka poistetaan soijapapuja kuorittaessa.
2.20	Puuvillansiemenet	Puuvillan, *Gossypium spp.*, siemenet, joista kuidut on poistettu.
2.21	Puuvillansiemenrouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla puuvillansiemenistä, joista kuidut ja osa kuorista on poistettu (raakakuitupitoisuus enintään 22,5 % kuiva-aineesta).
2.22	Puuvillansiemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan puristamalla puuvillansiemenistä, joista kuidut on poistettu.
2.23	Niger-siemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan Niger-kasvin, *Guizotia abyssinica (Lf) Cass.*, siemenistä puristamalla.
2.24	Auringonkukansiemenet	Auringonkukan, *Helianthus annuus L.*, siemenet.
2.25	Auringonkukkarouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan auringonkukan siemenistä uuttamalla.
2.26	Auringonkukkarouhe osaksi kuorituista siemenistä	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla auringonkukan siemenistä, joista osa kuoresta on poistettu (raakakuitupitoisuus enintään 27,5 % kuiva-aineesta).
2.27	Pellavansiemenet	Pellavan, *Linum usitatissimum L.*, siemenet (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).
2.28	Pellavansiemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan pellavansiemenistä puristamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).
2.29	Pellavansiemenrouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan pellavansiemenistä uuttamalla (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 93 %).
2.30	Oliivirouhe	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla puristetuista oliiveista, *Olea europaea L.*, joista ytimen palaset on mahdollisimman tarkkaan poistettu.
2.31	Seesaminsiemenkakku	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan seesam-kasvin, *Sesamum indicum L.*, siemenistä puristamalla.
2.32	Kaakaorouhe osaksi kuorituista pavuista	Kasviöljyteollisuuden sivutuote, joka saadaan uuttamalla kuivatuista ja paahdetuista kaakaopavuista, *Theabroma cacao L.*, joista osa kuoresta on poistettu.

3. PALKOKASVIEN SIEMENET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
3.01	Kahviherne	Kahviherneen, *Cicer arietinum L.*, siemenet.
3.02	Guarkumirouhe	Sivutuote, joka saadaan *Cynamopsis tetragonoloba (L.) Taub.* -hernekasvin siemenistä uuttamalla niistä kumi.
3.03	Linssivirvilä	*Ervum ervilia L.* - lajin siemenet

Numero	Nimitys	Kuvaus
3.04	Peltonätkelmä(1)	Sopivalla tavalla lämpökäsitellyt peltonätkelmän, *Lathyrus sativus L.*, siemenet.
3.05	Linssi	Linssin, *Lens culinaris a. o. Medik.*, siemenet.
3.06	Makealupiini	Makealupiinin, *Lupinus spp.*, siemenet, jotka sisältävät vähän karvaita aineita.
3.07	Paahdetut pavut	Pavun, *Phaseolus* tai *Vigna spp.*, siemenet, jotka on lämpökäsitelty sopivalla tavalla myrkyllisten lesitiinien tuhoamiseksi.
3.08	Herne	Herneen, *Pisumspp.*, siemenet.
3.09	Hernerehujauho	Sivutuote, joka saadaan hernejauhoa valmistettaessa. Se koostuu pääasiassa sirkkalehden osasista ja vähäisemmässä määrin herneen kuorista.
3.10	Hernelese	Sivutuote, joka saadaan herneitä jauhettaessa. Se koostuu pääasiassa herneitä kuorittaessa ja puhdistettaessa poistettavasta kuoresta.
3.11	Härkäpapu	Härkäpavun, *Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. ja var. minuta (Alef.) Mansf.*, siemenet.
3.12	Yksikukkavirvilä	*Vicia monanthos Desf.* -lajien siemenet.
3.13	Virnat	*Vicia sativa L. var sativa* -lajin ja muiden lajikkeiden siemenet.

(1) Tämä nimitys on täydennettävä suoritetun lämpökäsittelyn luonteella.

4. JUURIMUKULAT JA JUUREKSET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
4.01	(Sokeri)juurikasleike	Sokerinvalmistuksen sivutuote, joka koostuu kuivatusta ja uutetusta sokerijuurikasmassasta, *Beta vulgaris L. ssp vulgaris var. altissima Doell.*
4.02	(Sokeri)juurikasmelassi	Sivutuote, joka koostuu juurikassokerin valmistuksen tai puhdistuksen yhteydessä talteen otetusta siirappimaisesta jäännöksestä.
4.03	Melassoitu (sokeri)juurikasleike	Sokerinvalmistuksen sivutuote, joka koostuu kuivatusta sokerijuurikasmassasta, johon on lisätty melassia.
4.04	(Sokeri)juurikasrankki	Alkoholin, hiivan, sitruunahapon tai muiden orgaanisten aineiden valmistuksen sivutuote, jota saadaan sokerijuurikasmelassin käymisessä.
4.05	(Juurikas)sokeri(1)	Sokerijuurikkaasta uutettu sokeri.
4.06	Bataatti	Bataatin, *Ipomoea batatis (L.) Poir.*, juurimukulat olomuodosta riippumatta.
4.07	Maniokki	Maniokin, *Manihot esculenta Crantz*, juuret olomuodosta riippumatta.
4.08	Paisutettu maniokkitärkkelys	Maniokin juurista saatu tärkkelys, jota on paisutettu huomattavasti sopivalla lämpökäsittelyllä.
4.09	Perunapulppa	Perunatärkkelyksen, *Solanum tuberosum L.*, uuton kiinteä jäännös.
4.10	Perunatärkkelys	Teknisesti puhdas perunatärkkelys.
4.11	Perunaproteiini	Tärkkelyksen valmistuksen kuivattu sivutuote, joka koostuu pääasiassa tärkkelyksen erotuksessa saatavista valkuaisaineista.

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "sakkaroosi".

5. MUUT SIEMENET JA HEDELMÄT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
5.01	Johanneksenleipäpuun palot	Johanneksenleipäpuun, *Ceratonia siliqua L.*, kuivatuista hedelmistä (paloista), joista siemenet on poistettu, murskaamalla saatu tuote.
5.02	Sitrushedelmämassa	Sivutuote, joka saadaan sitrusmehujen valmistuksen yhteydessä sitrushedelmistä, *Citrus spp.*, puristamalla.
5.03	Omenan puristusjäämä	Sivutuote, joka saadaan omenamehun valmistuksen yhteydessä omenoista, *Malus spp.*, puristamalla.
5.04	Tomaattimassa	Sivutuote, joka saadaan tomaattimehun valmistuksen yhteydessä tomaateista, *Solanum Iycopersicum Karst.*, puristamalla.
5.05	Viinirypäleen puristejäännös	Viinin valmistuksen sivutuote, joka jää viinirypäleistä, *Vitis vinifera L.*, jäljelle, kun mehu on puristettu pois.
5.06	Viinirypäleen siemenet	Viinin valmistuksen sivutuote, joka koostuu lähes yksinomaan viinirypäleen siemenistä.

6. NURMIREHUT, MUKAAN LUKIEN KORSIREHUT

Numero	Nimitys	Kuvaus
6.01	Sinimailasjauho(1)	Nuoresta sinimailasesta, *Medicago sativa L.* ja *Medigaco var.Martyn.*, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 80 %).
6.02	Sinimailasen puristusjäännös	Kuivattu sivutuote, joka on saatu puristettaessa sinimailasesta mehua.
6.03	Sinimailasvalkuaistiiviste	Sinimailasen puristemehufraktioista keinotekoisesti kuivaamalla saatu tuote, joka on sentrifugoitu ja lämpökäsitelty valkuaisaineiden saostamiseksi.
6.04	Apilajauho(1)	Nuoresta apilasta, *Trifolium spp.*, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote (kasvitieteellinen puhtaus vähintään 80 %).
6.05	Viherjauho(1)	Tuote, joka saadaan kuivaamalla ja jauhamalla nuoria kasveja.
6.06	Vehnänoljet	Vehnänoljet.
6.07	Käsitellyt vehnänoljet(2)	Vehnänoljista sopivasti käsittelemällä saatu tuote.

(1) Ilmaisu "jauho" voidaan korvata ilmaisulla "rae". Kuivausmenetelmä voidaan lisätä nimitykseen.
(2) Nimitystä on täydennettävä suoritetun kemiallisen käsittelyn luonteella.

7. MUUT KASVIT, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
7.01	Ruoko(sokeri)melassi	Ruokosokerin, *Saccharum officinarum L.*, valmistuksen yhteydessä talteen otettava siirappimainen jäännös.
7.02	Ruoko(sokeri)rankki	Alkoholin, hiivojen, sitruunahapon tai muiden orgaanisten aineiden valmistuksen sivutuote, joka saadaan ruokosokerimelassin käymisestä.
7.03	(Ruoko)sokeri(1)	Sokeriruo'osta uutettu sokeri.
7.04	Merileväjauho	Merilevästä ja erityisesti ruskolevästä kuivaamalla ja murskaamalla saatu tuote. Tämä tuote on voitu pestä jodipitoisuuden alentamiseksi.

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "sakkaroosi".

8. MAITOTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
8.01	Rasvaton maitojauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla maidosta, josta suurin osa rasvaa on erotettu.
8.02	Piimäjauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla voin kirnuamisessa erottuva neste.
8.03	Herajauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla juuston, rasvattoman juuston ja kaseiinin valmistuksessa tai vastaavissa valmistusmenetelmissä syntyvä neste.
8.04	Vähälaktoosinen herajauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla hera, josta laktoosi on osaksi poistettu.
8.05	Heravalkuaisjauhe(1)	Tuote, joka saadaan kuivaamalla kemiallisella tai fysikaalisella menetelmällä herasta tai maidosta uutetut valkuaisaineet.
8.06	Kaseiinijauhe	Tuote, joka saadaan kuivaamalla rasvattomasta maidosta tai piimästä hapolla tai juoksutteella saostettua kaseiinia.
8.07	Laktoosijauhe	Maidosta tai herasta puhdistamalla ja kuivaamalla erotettu sokeri.

(1) Voidaan käyttää myös nimitystä "maitoalbumiinijauhe".

9. MAAELÄIMISTÄ PERÄISIN OLEVAT TUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
9.01	Lihajauho(1)	Lämminveristen maaeläinten ruhoista tai ruhonosista kuumentamalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, josta rasva on tarvittaessa osittain poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä. Se ei saa sisältää sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä. (Raakavalkuaispitoisuus vähintään 50 % kuiva-aineesta.)
9.02	Lihaluujauho(1)	Lämminverisistä maaeläinten ruhoista tai ruhonosista kuumentamalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote, josta rasva on tarvittaessa osittain poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä. Tuote ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä.
9.03	Luujauho	Lämminveristen maaeläinten luista, joista rasva on suurimmaksi osaksi poistettu uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä, kuivaamalla, kuumentamalla tai hienoksi jauhamalla saatu tuote. Tuote ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan sorkkia, sarvia, harjaksia, karvoja ja höyheniä eikä ruoansulatuskanavan sisältöä.
9.04	Talijäte	Talin ja muiden uuttamalla tai fysikaalisella käsittelyllä erotettujen eläinperäisten rasvojen valmistuksen yhteydessä syntyvä jäännöstuote.
9.05	Siipikarjan kuivattu teurasjäte(1)	Siipikarjan teurasjätteestä kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote. Se ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen höyheniä.
9.06	Hydrolysoitu höyhenjauho	Siipikarjan höyhenistä hydrolysoimalla, kuivaamalla ja jauhamalla saatu tuote.
9.07	Verijauho	Lämminveristen teuraseläinten verestä kuivaamalla saatu tuote. Se ei saa sisältää käytännöllisesti katsoen ollenkaan vieraita aineita.
9.08	Eläinrasva	Lämminveristen maaeläinten rasvasta muodostuva tuote.

(1) Niiden tuotteiden nimityksiin, joiden rasvapitoisuus on yli 13 % kuiva-aineesta, on lisättävä "rasvapitoinen".

10. KALAT, MUUT MERIELÄIMET, NIISTÄ SAATAVAT TUOTTEET JA SIVUTUOTTEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
10.01	Kalajauho(1)	Kokonaisista kaloista tai kalojen osista, josta öljy on voitu osittain poistaa ja johon liukoinen kalavalkuainen on voitu lisätä, saatu tuote.
10.02	Kalaliimavesi, tiivistetty	Kalajauhon valmistuksessa syntyvä stabiloitu puristenesteestä muodostuva tuote, josta on poistettu suurin osa öljyä ja tietty määrä vettä.
10.03	Kalaöljy	Kalasta saatava öljy.
10.04	Puhdistettu ja kovetettu kalaöljy	Kalasta saatava puhdistettu ja hydrattu öljy.

(1) Niiden tuotteiden nimityksiin, joiden raakavalkuaispitoisuus on yli 75 % kuiva-aineesta, voidaan lisätä "valkuaispitoinen".

11. KIVENNÄISAINEET

Numero	Nimitys	Kuvaus
11.01	Kalsiumkarbonaatti(1)	Kalsiumkarbonaattilähteistä, kuten kalkkikivestä, osterin- tai simpukankuorista, jauhamalla tai happamasta liuoksesta saostamalla saatu tuote.
11.02	Kalsium- ja magnesiumkarbonaattien seos	Kalsium- ja magnesiumkarbonaattien luonnosta peräisin oleva seos.
11.03	Kalkkipitoinen merilevä (Maerl)	Luonnosta peräisin oleva kalkkipitoisesta merilevästä jauhamalla tai rakeistamalla saatu tuote.
11.04	Magnesiumoksidi	Teknisesti puhdas magnesiumoksidi (MgO).
11.05	Kiseriitti	Luonnon magnesiumsulfaatti ($MgSO_4 \cdot H_2O$).
11.06	Dikalsiumfosfaatti(2)	Luista tai epäorgaanisista aineista saatava saostettu kalsiummonovetyfosfaatti ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$).
11.07	Monodikalsiumfosfaatti	Kemiallisesti valmistettu tuote, joka sisältää yhtä paljon dikalsium- ja monokalsiumfosfaattia,
11.08	Defluorinoitu luonnonfosfaatti	Puhdistetuista ja sopivalla tavalla defluoratuista luonnonfostaateista jauhamalla saatu tuote.
11.09	Degelatinisoitu luujauho	Steriloidut ja jauhetut luut, joista rasva ja gelatiini on poistettu.
11.10	Monokalsiumfosfaatti	Teknisesti puhdas kalsiumbis(divetyfosfaatti) ($Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$).
11.11	Kalsiummagnesiumfosfaatti	Teknisesti puhdas kalsiummagnesiumfosfaatti.
11.12	Monoammoniumfosfaatti	Teknisesti puhdas monoammoniumfosfaatti ($NH_4H_2PO_4$).
11.13	Natriumkloridi(1)	Teknisesti puhdas natriumkloridi tai luonnon natriumkloridista, kuten (vuori)- ja (meri)suolasta, jauhamalla saatu tuote.

(1) Tämä nimitys voidaan korvata natriumlähteen nimityksellä tai se voidaan lisätä nimitykseen.
(1) Tämä nimitys voidaan korvata tuotteen alkuperällä tai se voidaan lisätä nimitykseen.
(2) Valmistusmenetelmä voidaan ilmoittaa nimityksessä.

12. MUUT AINEKSET

Numero	Nimitys	Kuvaus
12.01	Leipomojäte	Keksien, kakkujen tai leivän valmistuksessa saatu sivutuote.
12.02	Makeisteollisuuden jäte	Suklaan, makeisten ja muiden makeisteollisuuden tuotteiden valmistuksessa saatu sivutuote.

Numero	Nimitys	Kuvaus
12.03	Rasvahapot	Tarkemmin määrittelemättömistä kasvi- tai eläinperäisistä öljyistä ja rasvoista lipeällä neutraloimalla tai tislaamalla saatu sivutuote.
12.04	Rasvahappojen suolat(1)	Rasvahapoista kalsium-, natrium- tai kaliumhydroksidilla saippuoimalla saatu tuote.

(1) Nimitystä voidaan täydentää mainitsemalla käytetty suola.