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

►B

# KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 68/2013

**2013 m. sausio 16 d.**

**dėl pašarinių žaliavų katalogo**

**(Tekstas svarbus EEE)**

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

iš dalies keičiamas:

| | | Oficialusis leidinys | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Nr. | puslapis | data |
| ►M1 | 2017 m. birželio 15 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1017 | L 159 | 48 | 2017 6 21 |

▼B

# KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 68/2013

**2013 m. sausio 16 d.**

**dėl pašarinių žaliavų katalogo**

**(Tekstas svarbus EEE)**

*1 straipsnis*

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

*2 straipsnis*

Reglamentas (ES) Nr. 575/2011 panaikinamas.

Nuorodos į panaikintą reglamentą laikomos nuorodomis į šį reglamentą.

*3 straipsnis*

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

*4 straipsnis*

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

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

▼M1

*PRIEDAS*

## PAŠARINIŲ ŽALIAVŲ KATALOGAS

### A DALIS

**Bendrosios nuostatos**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▼M1

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

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

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

   a) nėra mikroorganizmų dauginimas ir

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

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

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

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

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

▼M1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▼M1

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

B DALIS

**Apdorojimo būdų žodynas**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼M1

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

▼M1

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

([1]) Jei reikia, vokiečių kalbos žodį *Konzentrieren* galima pakeisti žodžiu *Eindicken*, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas *eingedickt*.

([2]) Jei reikia, vietoj „lukštenimo“ galima vartoti „gliaudymą“, tokiu atveju vartotinas bendrinis pavadinimas „išgliaudyta“.

([3]) Kalbant apie ryžius, procesas aprašomas kaip „lukštenimas“, o bendrinis pavadinimas – „išlukštenta“.

([4]) Prancūzų kalba galima vartoti pavadinimą *issues*.

([5]) Vokiečių kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *aufgeschlossen* ir pavadinimą *Quellwasser* (jei tai krakmolas). Danų kalba galima vartoti bendrinį pavadinimą *Kvældning* ir pavadinimą *Kvældet* (jei tai krakmolas).

([6]) Jei reikia, prancūzų kalbos žodį *Pressage* galima pakeisti žodžiais *Extraction mécanique*.

▼M1

C DALIS

**Pašarinių žaliavų sąrašas**

1. *Javų grūdai ir jų produktai*

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

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

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

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

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

▼M1

3. *Ankštinių augalų sėklos ir jų produktai*

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

4. *Gumbiavaisiai, šakniavaisiai ir jų produktai*

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

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

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

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

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

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

▼M1

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

▼**M1**

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

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

7. *Kiti augalai, dumbliai ir jų produktai*

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

▼**M1**

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

▼M1

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

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

8. *Pieno gaminiai ir jų produktai*

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

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

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

9. *Sausumos gyvūnų produktai ir jų produktai*

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

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

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

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

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

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

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

11. *Mineralai ir jų produktai*

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

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

| Numeris | Pavadinimas | Aprašymas | Privaloma nurodyti informacija |
|---|---|---|---|
| 11.8.1 | Amonio sulfatas | Amonio sulfatas ($(NH_4)_2SO_4$), gaunamas cheminės sintezės būdu. Gali būti vandeninio tirpalo pavidalo. | Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis<br>Siera |
| 11.8.3 | Organinių rūgščių amonio druskos ([2]) | Valgomųjų organinių rūgščių, turinčių ne mažiau kaip 4 anglies atomus, amonio druskos. | Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis<br>Organinė rūgštis |
| 11.8.4 | Amonio laktatas | Amonio laktatas ($CH_3CHOH-COONH_4$). Taip pat amonio laktatas, pagamintas fermentavimui naudojant *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp arba *Bifidobacterium* spp. mikroorganizmus, kuriame yra ne mažiau kaip 44 % azoto, išreikšto žaliais baltymais.<br>Produkte gali būti iki 2 % fosforo, 2 % kalio, 0,7 % magnio, 2 % natrio, 2 % sulfatų, 0,5 % chloridų, 5 % cukrų ir 0,1 % silikoninių priešpučių. | Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis<br>Žali pelenai<br>Kalis, jei > 1,5 %<br>Magnis, jei > 1,5 %<br>Natris, jei > 1,5 % |
| 11.8.5 | Amonio acetatas | Amonio acetatas ($CH_3COONH_4$) vandeniniame tirpale, kuriame yra ne mažiau kaip 55 % amonio acetato. | Azoto, išreikšto žaliais baltymas, kiekis |
| 11.9.1 | Gastrolitai [paukščių skilvių] | Produktas, gaunamas skaldant gamtinį žvyro pavidalo mineralą. | Dalelių dydis |
| 11.9.2 | [Paukščių skilvių] lesalinis raudonmolis | Produktas, gaunamas skaldant ir malant produktus, gautus degant molį. | Dalelių dydis<br>Drėgnis, jei > 2 % |

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

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

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

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

13. *Kita*

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

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

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