

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 575/2011**2016/EØS/47/38****av 16. juni 2011****om katalogen over førmidler(*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 767/2009 av 13. juli 2009 om omsetning og bruk av forvarer, endring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1831/2003 og oppheving av rådsdirektiv 79/373/EØF, kommisjonsdirektiv 80/511/EØF, rådsdirektiv 82/471/EØF, 83/228/EØF, 93/74/EØF, 93/113/EF og 96/25/EF samt kommisjonsvedtak 2004/217/EF⁽¹⁾, særlig artikkel 26 nr. 2 og 3, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved kommisjonsforordning (EU) nr. 242/2010 av 19. mars 2010 om opprettelse av en katalog over førmidler⁽²⁾ ble første versjon av katalogen over førmidler opprettet. Den består av den listen over førmidler som allerede er oppført i del B i vedlegget til direktiv 96/25/EF, og kolonne 2, 3 og 4 i vedlegget til direktiv 82/471/EØF samt en ordliste som erstatter punkt IV i del A i vedlegget til direktiv 96/25/EF.
- 2) Aktuelle representanter for de europeiske forvaresektorene har i samråd med andre berørte parter og i samarbeid med vedkommende nasjonale myndigheter utarbeidet endringer til forordning (EU) nr. 242/2010, idet de har tatt hensyn til relevant erfaring fra uttalelser avgitt av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet samt til den vitenskapelige eller tekniske utvikling. Endringene dreier seg om innføring av nye poster og forbedring av eksisterende poster.

- 3) Kommisjonen har vurdert de framlagte endringene, bekræftet at framgangsmåten og vilkårene fastsatt i artikkel 26 i forordning (EF) nr. 767/2009 er fulgt, og godkjenner endringene i den form de har fått som følge av vurderingen.
- 4) Ettersom det skal gjøres svært mange endringer i forordning (EU) nr. 242/2010, bør den av hensyn til sammenheng, klarhet og forenkling oppheves og erstattes.
- 5) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Katalogen over førmidler nevnt i artikkel 24 i forordning (EF) nr. 767/2009 opprettes som fastsatt i vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Forordning (EU) nr. 242/2010 oppheves.

Henvisninger til den opphevede forordningen skal forstås som henvisninger til denne forordning.

Artikkel 3

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 16. juni 2011.

For Kommissjonen

José Manuel BARROSO

President

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 159 av 17.6.2011, s. 25, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 37/2012 av 30. mars 2012 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 43 av 2.8.2012, s. 6.

⁽¹⁾ EUT L 229 av 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 77 av 24.3.2009, s. 17.

VEDLEGG

KATALOG OVER FØRMIDLER

DEL A

Alminnelige bestemmelser

- 1) Det skal være frivillig for driftsansvarlige for føreforetak å bruke denne katalogen. Betegnelsen på et føremiddel oppført i del C kan imidlertid brukes bare på et føremiddel som oppfyller kravene i den aktuelle posten.
- 2) Alle poster i listen over føremidler i del C skal overholde restriksjonene på bruk av føremidler i samsvar med gjeldende regelverk i Unionen. Driftsansvarlige for føreforetak som bruker et føremiddel oppført i katalogen, skal sikre at det er i samsvar med artikkel 4 i forordning (EF) nr. 767/2009.
- 3) I samsvar med god praksis som nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 183/2005 skal føremidler være fri for kjemiske urenheter fra produksjonsprosessen og for tekniske hjelpestoffer, med mindre det er fastsatt en særlig grenseverdi i katalogen.
- 4) Et føremiddels botaniske renhet skal være minst 95 %. Botaniske urenheter som rester av andre oljeholdige frø og frukter fra en tidligere produksjonsprosess, skal imidlertid ikke overstige 0,5 % for hver type oljeholdige frø eller frukt. Dersom disse alminnelige reglene fravikes, skal det fastsettes en særlig grenseverdi i listen over føremidler i del C.
- 5) Den alminnelige betegnelsen eller det alminnelige uttrykket for én eller flere av behandlingsmetodene som er oppført i siste kolonne i ordlisten over behandlingsmetoder i del B, kan føyes til føremiddelets navn for å angi at det har gjennomgått den angitte behandlingen.
- 6) Dersom produksjonsprosessen for et føremiddel skiller seg fra beskrivelsen av den angitte behandlingsmetoden i ordlisten over behandlingsmetoder i del B, skal produksjonsprosessen framgå av beskrivelsen av det aktuelle føremiddelet.
- 7) For en rekke føremidler kan det brukes synonymer. Slike synonymer står i hakeparentes i kolonnen «Betegnelse» i posten for det aktuelle føremiddelet i listen over føremidler i del C.
- 8) I beskrivelsen av føremidlene i listen over føremidler i del C brukes ordet «produkt» i stedet for «biprodukt» for å avspeile markedssituasjonen og den terminologien som driftsansvarlige for føreforetak vanligvis bruker for å framheve føremidlenes kommersielle verdi.
- 9) Planters botaniske navn er oppgitt bare i beskrivelsen i den første posten for den aktuelle planten i listen over føremidler i del C.
- 10) Det avgjørende for om det ved merking av et føremiddel oppført i katalogen er påkrevd å oppgi dets analytiske bestanddeler, er hvorvidt et bestemt produkt inneholder en bestemt bestanddel i høy konsentrasjon, eller hvorvidt produktets ernæringsmessige egenskaper er endret som følge av produksjonsprosessen.
- 11) I artikkel 15 bokstav g) i forordning (EF) nr. 767/2009 sammenholdt med nr. 6 i vedlegg I til samme forordning er det fastsatt merkingskrav med hensyn til vanninnhold. I artikkel 16 nr. 1 bokstav b) i samme forordning sammenholdt med dens vedlegg V er det fastsatt merkingskrav med hensyn til andre analytiske bestanddeler. I henhold til nr. 5 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 767/2009 skal dessuten innholdet av aske som er uløselig i saltsyre, angis dersom det generelt overstiger 2,2 %, eller for visse føremidler dersom det overstiger grenseverdien fastsatt i det relevante avsnittet i vedlegg V til forordningen. Enkelte poster i listen over føremidler i del C avviker imidlertid fra disse reglene på følgende måter:
 - a) De obligatoriske opplysningene om analytiske bestanddeler i listen over føremidler i del C erstatter de obligatoriske opplysningene fastsatt i det relevante avsnittet i vedlegg V til forordning (EF) nr. 767/2009.
 - b) Dersom det i kolonnen for obligatoriske opplysninger i listen over føremidler i del C ikke er angitt analytiske bestanddeler som det er påkrevd å angi i samsvar med det relevante avsnittet i vedlegg V til forordning (EF) nr. 767/2009, er det ikke nødvendig å angi noen av disse bestanddelene på etiketten. Dersom det for aske som er uløselig i saltsyre, ikke er fastsatt noen grenseverdi i listen over føremidler i del C, skal innholdet angis dersom det overstiger 2,2 %.

- c) Dersom det er fastsatt én eller flere særskilte verdier for vanninnhold i kolonnen «Obligatoriske opplysninger» i listen over føرمidler i del C, skal disse verdiene anvendes i stedet for verdiene i nr. 6 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 767/2009. Dersom vanninnholdet er under 14 %, er det imidlertid ikke obligatorisk å angi det. Dersom det ikke er fastsatt noen særskilt verdi for vanninnhold i nevnte kolonne, får nr. 6 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 767/2009 anvendelse.
- 12) Med «teknisk kvalitet» menes kvaliteten på et stoff som er framstilt i en kontrollert kjemisk eller fysisk prosess som oppfyller de kravene som gjelder i henhold til Unionens förvarerregelverk.
- 13) En driftsansvarlig for et förforetak som hevder at en förvare har flere egenskaper enn dem som er oppgitt i kolonnen «Beskrivelse» i listen over förvarer i del C, må overholde artikkel 13 i forordning (EF) nr. 767/2009. Dessuten kan förmidler ha særlige ernæringsformål i samsvar med artikkel 9 og 10 i forordning (EF) nr. 767/2009.

DEL B

Ordliste over behandlingsmetoder

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
1	Luftseparering	Atskilling av partikler ved hjelp av en luftström.	Luftseparert
2	Aspirering	Metode for ved hjelp av en luftström å fjerne stöv, fine partikler og andre deler med svevestoffer fra korn under transport.	Aspirert
3	Blansjering	Metode som består av varmebehandling av et organisk stoff ved koking eller damping for å denaturere naturlige enzymer, blötgjöre vev og fjerne rå aromaer, etterfulgt av nedsenking i kaldt vann for å stanse kokingen.	Blansjert
4	Bleking	Fjerning av naturlig farge.	Bleket
5	Kjøling	Senking av temperaturen til under omgivelsestemperaturen, men over frysepunktet, for å bedre produktets holdbarhet.	Kjølt
6	Hakking	Redusering av partikkelstörrelsen ved hjelp av én eller flere kniver.	Hakket
7	Rensing	Fjerning av fremmedlegemer (f.eks. steiner) eller plantedeler, f.eks. löse stråpartikler, skall eller ugress.	Renset/sortert
8	Konsentrering ⁽¹⁾	Ökning av visse innholdsstoffer ved å fjerne vann og/eller andre bestanddeler.	Konsentrat, konsentrert
9	Kondensering	Et stoffs overgang fra gass til flytende form.	Kondensert
10	Koking	Endring av förmidlers fysiske og kjemiske egenskaper ved tilförsel av varme.	Kokt
11	Knusing	Redusering av partikkelstörrelsen ved hjelp av en knuser.	Knust, finmalt
12	Krystallisering	Rensing av en lösnings ved å omdanne væske til krystaller. Urenheter i væsken bindes vanligvis ikke til krystallenes gitterstruktur.	Krystallisert
13	Avskalling ⁽²⁾	Fjerning av ytre lag fra korn, frö, frukter, nøtter osv.	Avskallet, delvis avskallet
14	Skrelling/pilling	Fjerning av skalledeler fra bönner, korn og frö, vanligvis med fysiske metoder.	Skrelt eller pillt

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
15	Avpektinisering	Ekstrahering av pektiner fra et førmiddel.	Avpektinisert
16	Uttørring	Metode for å trekke ut fuktighet.	Uttørket
17	Avsliming	Metode for å fjerne slimlaget på et produkts overflate.	Avslimet
18	Avsukring	Hel eller delvis fjerning av mono- og disakkarider fra melasse og annet sukkerholdig materiale ved hjelp av kjemiske eller fysiske prosesser.	Avsukret, delvis avsukret
19	Avgiftning	Metode for å ødelegge giftstoffer eller redusere konsentrasjonen av dem.	Avgiftet
20	Destillering	Fraksjonering av væsker ved koking og oppsamling av den kondenserte dampen i en separat beholder.	Destillert
21	Tørring	Konservering av produkter ved naturlig eller kunstig tørring.	Tørket (soltørket eller kunstig tørket)
22	Ensilering	Oppbevaring av førmidler i silo, eventuelt med konserveringsmidler eller under anaerobe forhold, eventuelt med tilsetningsstoffer i ensilasje.	Ensilert
23	Fordamping	Redusering av vanninnhold.	Fordampet
24	Ekspandering	Varmebehandling der kraftig fordamping av vanninnholdet i et produkt fører til at produktet splittes opp.	Ekspandert
25	Oljeutvinning ved pressing	Fjerning av olje/fett ved pressing.	Ekspeller/kake og olje/fett
26	Ekstrahering	Fjerning av fett eller olje fra materialer ved hjelp av organisk løsemiddel, eller av sukker eller andre vannløselige bestanddeler ved hjelp av vandig løsemiddel.	Ekstrakt/mel og fett/olje, melasse/pulp og sukker eller andre vannløselige bestanddeler
27	Ekstrudering	Varmebehandling der kraftig fordamping av vanninnholdet i et produkt fører til at produktet splittes opp, samtidig med at produktet passerer gjennom en åpning.	Ekstrudert
28	Gjæring	Metode der mikroorganismer som bakterier, sopp eller gjær framstilles eller brukes for å endre materialers kjemiske sammensetning eller egenskaper.	Gjæret
29	Filtrering	Separering av en blanding av flytende og faste materialer ved å la væsken passere gjennom et porøst medium eller en membran.	Filtret
30	Flakframstilling	Valsing av et dampbehandlet produkt.	Flak
31	Tørr formaling	Fysisk bearbeiding av korn for å redusere partikkelstørrelsen og lette oppdelingen i kornets bestanddeler (dvs. mel, kli og förmel).	Mel, kli, förmel ⁽³⁾
32	Fraksjonering	Atskilling av fragmenter av førmidler ved sikting og/eller med en luftstrøm som fjerner de lette skalldelene.	Fraksjonert
33	Fragmentering	Metode for å bryte opp et førmiddel i fragmenter.	Fragmentert

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
34	Steking	Metode for å varmebehandle føremidler i olje eller fett.	Stekt
35	Gelering	Metode for å danne en gel, som er et fast, geléliknende materiale med egenskaper som kan variere fra bløtt og tyntflytende til hardt og seigt, vanligvis ved hjelp av geleringsmidler.	Gelert
36	Granulering	Behandling av føremidler for å oppnå en bestemt partikkelstørrelse og konsistens.	Granulert
37	Formaling	Redusering av faste føremidlers partikkelstørrelse ved tørr eller våt bearbeiding.	Formalt
38	Oppvarming	Varmebehandling foretatt på særlige vilkår.	Varmebehandlet
39	Hydrogenering	Omdanning, ved hjelp av en katalysator, av umettede glyserider til mettede glyserider (av olje og fettstoffer) eller frie fettsyrer, eller av reduserende sukker til tilsvarende polyoler.	Hydrogenert, delvis hydrogenert
40	Hydrolyse	Redusering av molekylstørrelsen ved egnet behandling med vann og eventuelt enten enzymer eller syre/base.	Hydrolysert
41	Flytendegjøring	Omdanning av et fast stoff eller en gass til en væske.	Flytendegjort
42	Maserasjon	Mekanisk redusering av føremidlers størrelse, ofte med tilsetning av vann eller andre væsker.	Maserert
43	Malting	Igangsetting av spiring av korn for å aktivere naturlige enzymer som kan omdanne stivelse til gjærbare karbohydrater og proteiner til aminosyrer og peptider.	Maltet
44	Smelting	Overgang fra fast til flytende tilstand ved tilføring av varme.	Smeltet
45	Mikronisering	Metode for å redusere den gjennomsnittlige partikkelstørrelsen i et fast materiale til mikrometerstørrelse.	Mikronisert
46	Forvelling	Delvis koking ved et kort oppkok.	Forvellet («parboiled»)
47	Pasteurisering	Oppvarming til en kritisk temperatur i et nærmere angitt tidsrom for å eliminere skadelige mikroorganismer, etterfulgt av rask nedkjøling.	Pasteurisert
48	Skrelling	Fjerning av skrell/skall fra frukt og grønnsaker.	Skrelt
49	Pelletering	Pressing i pelletform.	Pellet
50	Polering	Polering av avskallet korn, f.eks. ris, ved å rotere det i tromler, slik at det blir blankt.	Polert
51	Pregelatinerings	Modifisering av stivelse for å gi den en vesentlig bedre evne til å svulle i kaldt vann.	Pregelatinert ⁽⁴⁾ , puffet

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
52	Pressing ⁽²⁾	Fysisk fjerning av væsker som fett, olje, vann eller saft fra faste stoffer.	Ekspeller/kake (oljeholdige materialer) Pulp, pressrester (frukt osv.) Presset pulp (sukkerbeter)
53	Raffinering	Fjerning av urenheter eller uønskede bestanddeler ved fysisk/kjemisk behandling.	Raffinert, delvis raffinert
54	Risting	Oppvarming av førmidler i tørr tilstand for å bedre fordøyeligheten, forsterke fargen og/eller begrense naturlige antinæringsstoffer	Ristet
55	Valsing	Redusering av partikkelstørrelsen ved å presse førmiddelet, f.eks. korn, mellom valser.	Valset
56	Beskyttelse mot nedbryting i vom	Metode som enten ved fysisk behandling med bruk av varme, trykk, damp eller en kombinasjon av disse og/eller ved hjelp av tekniske hjelpestoffer beskytter næringsstoffene mot nedbryting i vommen.	Beskyttet mot nedbryting i vom
57	Sikting/sålding	Atskilling av partikler av forskjellig størrelse ved å riste eller helle førmidler gjennom en eller flere sikter.	Siktet, såldet
58	Skumming	Mekanisk utskilling av det flytende øverste laget i en væske, f.eks. melkefett.	Skummet
59	Skiving	Skjæring av førmidler i skiver	Skivet, snittet
60	Bløtlegging/støpsetting	Fukting og bløtgjøring av førmidler, vanligvis frø, for å redusere koketiden, lette fjerningen av frøskall, fremme vannopptaket for å aktivere spiringsprosessen eller redusere konsentrasjonen av naturlig forekommende antinæringsstoffer.	Bløtlagt, støpt
61	Spraytøking	Redusering av vanninnholdet i en væske ved å omdanne førmiddelet til en tåke som det blåses varm luft gjennom, slik at forholdet mellom overflate og vekt økes.	Spraytøket
62	Damping	Metode for oppvarming og koking ved hjelp av damp under trykk for å øke fordøyeligheten.	Dampet
63	Tørristing	Oppvarming med tørr varme, vanligvis brukt på oljefrø, f.eks. for å fjerne naturlig forekommende antinæringsstoffer.	Tørristet
64	Ultrafiltrering	Filtrering av væsker gjennom en membran som bare små molekyler kan trenge gjennom.	Ultrafiltrert

(1) I tysk utgave kan «Konzentrieren» eventuelt erstattes med «Eindicken». Tilsvarende alminnelig betegnelse/uttrykk blir da «eingedickt».

(2) «Avskalling» kan eventuelt erstattes med «skrelling» eller «pilling». Tilsvarende alminnelig betegnelse/uttrykk blir da «skrelt» eller «pillet».

(3) I fransk utgave kan betegnelsen «issues» eventuelt benyttes.

(4) I tysk utgave kan uttrykket «aufgeschlossen» og betegnelsen «Quellwasser» (i forbindelse med stivelse) benyttes. I dansk utgave kan uttrykket «kvældning» og betegnelsen «kvældet» (i forbindelse med stivelse) benyttes.

(5) I fransk utgave kan «Pressage» eventuelt erstattes med «Extraction mécanique».

DEL C

Liste over förmidler

1. Korn og produkter framstilt av korn

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.1.1	Bygg	Korn av <i>Hordeum vulgare</i> L. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.1.2	Bygg, puffet	Produkt framstilt av malt eller knust bygg ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
1.1.3	Bygg, ristet	Produkt av delvis risting av bygg, med svak farge.	Stivelse, dersom > 10 % Råprotein, dersom > 15 %
1.1.4	Byggflak	Produkt framstilt ved damping og valsing av avskallet bygg. Kan inneholde en liten andel skalldele. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Stivelse Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.1.5	Byggfiber	Produkt fra framstilling av byggstivelse. Består av deler av endosperm og hovedsakelig av fiber.	Råtrevler Råprotein, dersom > 10 %
1.1.6	Byggskall	Produkt fra framstilling av etanolstivelse etter tørrformaling, sikting og avskalling av byggkorn.	Råtrevler Råprotein, dersom > 10 %
1.1.7	Byggförmel	Produkt fra framstilling av byggryn eller mel av siktet, avskallet bygg. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skalldele samt noen sikterester.	Råtrevler Stivelse
1.1.8	Byggprotein	Produkt av bygg framkommet etter utskilling av stivelse og kli. Består hovedsakelig av protein.	Råprotein Stivelse
1.1.9	Byggproteinför	Produkt av bygg som framkommer etter utskilling av stivelse. Består hovedsakelig av protein og deler av endosperm. Kan være tørket.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 60 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein — Stivelse
1.1.10	Pressaft fra bygg	Produkt av bygg som framkommer etter våt ekstrahering av protein og stivelse.	Råprotein
1.1.11	Byggkli	Produkt fra melframstilling av siktede korn av avskallet bygg. Består hovedsakelig av skalldele og deler av korn der størsteparten av endospermen er fjernet.	Råtrevler
1.1.12	Flytende byggstivelse	Sekundær stivelsesfraksjon fra framstilling av stivelse fra bygg.	Dersom vanninnhold < 50 %: — Stivelse
1.1.13	Sikterester av maltbygg	Produkt fra rensing av maltbygg, bestående av små maltbyggkorn og deler av knuste maltbyggkorn som er utskilt før maltingen.	Råtrevler Råaske, dersom > 2,2 %
1.1.14	Støv av maltbygg og malt	Kornstøv aspirert under transport av korn.	Råtrevler
1.1.15	Skall fra maltbygg	Produkt fra rensing av maltbygg, bestående av skalldele og støv.	Råtrevler
1.1.16	Byggdrink, fast	Produkt fra framstilling av etanol av bygg. Inneholder den faste delen av biproduktet fra destilleringen.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein

Nummer	Betegnelsen	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.1.17	Byggdrink, flytende	Produkt fra framstilling av etanol av bygg. Inneholder den løselige delen av biproduktet fra destilleringen.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 70 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein
1.1.18	Malt ⁽¹⁾	Produkt av spiret korn som er tørket, formalt og/eller ekstrahert.	
1.1.19	Maltspirer ⁽¹⁾	Produkt fra spiring av maltkorn og rensing av malt, bestående av spirer, kornstøv, skall og små, knuste maltkorn. Kan være formalt.	
1.2.1	Mais ⁽¹⁾	Korn av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.2.2	Maisflak	Produkt framstilt ved damping og valsing av avskallet mais. Kan inneholde en liten andel skaldeler.	Stivelse
1.2.3	Maisförmel	Produkt fra framstilling av mel eller gryn av mais. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der det er fjernet mindre endosperm enn i maiskli.	Råtrevler Stivelse
1.2.4	Maiskli	Produkt fra framstilling av mel eller gryn av mais. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av maiskorn samt deler av endosperm.	Råtrevler
1.2.5	Maiskolber	De indre kjernene i maisaks. Omfatter stokk, korn og blader.	Råtrevler Stivelse
1.2.6	Sikterester av mais	Maisdeler som blir igjen etter sikting.	
1.2.7	Maisfiber	Produkt fra framstilling av maisstivelse. Består hovedsakelig av fiber.	Vanninnhold, dersom < 50 % eller > 70 % Dersom vanninnhold < 50 %: — Råtrevler
1.2.8	Maisgluten	Produkt fra framstilling av maisstivelse. Består hovedsakelig av gluten som framkommer ved utskilling av stivelsen.	Råprotein Vanninnhold, dersom < 70 % eller > 90 %
1.2.9	Maisglutenför	Produkt fra framstilling av maisstivelse. Består av kli og pressaft fra mais. Kan også inneholde knust mais og rester fra ekstrahering av olje fra maiskorn. Andre stivelsesprodukter og produkter fra foredling eller gjæring av stivelsesprodukter kan være tilsatt. Kan være tørket.	Vanninnhold, dersom < 40 % eller > 65 % Dersom vanninnhold < 40 %: — Råprotein — Råtrevler — Stivelse — Råfett
1.2.10	Maiskorn	Produkt fra framstilling av gryn, mel eller stivelse av mais. Består hovedsakelig av maiskorn, skaldeler og deler av endosperm.	Vanninnhold, dersom < 40 % eller > 60 % Dersom vanninnhold < 40 %: — Råprotein — Råfett
1.2.11	Maiskimekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av bearbeidet maiskorn, der rester av endosperm og frøskall kan henge igjen.	Råprotein Råfett
1.2.12	Maiskorn-mel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av bearbeidet maiskorn.	Råprotein
1.2.13	Rå maiskornolje	Produkt framstilt av maiskorn.	Råfett
1.2.14	Mais, puffet	Produkt framstilt av malt eller knust mais ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.2.15	Maisbløtleggingsvann	Konsentrert flytende fraksjon fra bløtlegging av mais.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 65 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein
1.2.16	Sukkermaisensilasje	Biprodukt fra maisforedlingsindustrien, bestående av maiskolber og svøp som er snittet og drenert eller presset. Framstilt ved snitting av kolber, svøp og blader av sukkermais. Inneholder også noen sukkermais kjerner.	Råtrevler
1.3.1	Hirse	Korn av <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Havre	Korn av <i>Avena sativa</i> L. og andre dyrkede arter av havre.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.4.2	Avskallet havre	Avskallede korn av havre. Kan være dampbehandlet.	
1.4.3	Havreflak	Produkt fra dampbehandling og valsing av avskallet havre. Kan inneholde en liten andel skaldeler.	Stivelse
1.4.4	Havrefôrmel	Produkt fra framstilling av havregryn og mel av siktet, avskallet havre. Består hovedsakelig av havrekli og endosperm.	Råtrevler Stivelse
1.4.5	Havrekli	Produkt fra melframstilling av siktete korn av avskallet havre. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der størsteparten av endospermen er fjernet.	Råtrevler
1.4.6	Havreskall	Produkt fra avskalling av havrekorn.	Råtrevler
1.4.7	Havre, puffet	Produkt framstilt av malt eller knust havre ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
1.4.8	Havregryn	Renset og avskallet havre.	Råtrevler Stivelse
1.4.9	Havremel	Produkt framstilt ved formaling av havrekorn.	Råtrevler Stivelse
1.4.10	Havrefôrmel	Havreprodukt med høyt innhold av stivelse, etter avskalling.	Råtrevler
1.4.11	Fôrhavre	Produkt fra framstilling av havregryn og mel av siktet, avskallet havre. Består hovedsakelig av havrekli og endosperm.	Råtrevler
1.5.1	Kinoafør, ekstrahert	Rensede hele frø av kinoplanten (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) der saponinet i frøets ytre lag er fjernet.	
1.6.1	Bruddris	Produkt fra bearbeiding av ris (<i>Oryza sativa</i> L.), bestående hovedsakelig av små og/eller knuste korn.	Stivelse
1.6.2	Ris, slipt	Avskallet ris der kimen og kimen er helt eller delvis fjernet ved sliping.	Stivelse
1.6.3	Ris, pregelatinert	Produkt framstilt av slipt ris eller bruddris ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
1.6.4	Ris, ekstrudert	Produkt framstilt ved ekstrudering av rismel.	Stivelse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.6.5	Risflak [ris, pregelatinert]	Produkt fra flakframstilling av pregelatinerte riskorn eller pregelatinert bruddris.	Stivelse
1.6.6	Ris, avskallet/brun	Brun ris der bare skallet er fjernet.	Stivelse Råtvler
1.6.7	Fôrris, malt	Produkt framstilt ved formaling av fôrris, som enten består av grønne, krittaktige eller umodne korn som er siktet fra ved sliping av avskallet ris, eller av normale avskallede riskorn som er gule eller flekkete.	Stivelse
1.6.8	Rismel	Produkt framstilt ved formaling av slipt ris.	Stivelse
1.6.9	Brunt rismel	Produkt framstilt ved formaling av brun ris.	Råtvler Stivelse
1.6.10	Riskli	Produkt fra sliping av avskallet ris, bestående av kjernens ytre lag (fruktvegg, frøskall, kjerne, aleuron) med en del av kimen.	Råtvler
1.6.11	Riskli med kalsiumkarbonat	Produkt fra polering av avskallet ris, bestående hovedsakelig av sølvhinner, deler av aleuronlaget, endospermen og kimen, samt varierende mengder kalsiumkarbonat som stammer fra poleringen.	Råtvler Kalsiumkarbonat
1.6.12	Avfettet riskli	Riskli fra oljeekstrahering.	Råtvler
1.6.13	Riskliolje	Olje ekstrahert fra stabilisert riskli.	Råfett
1.6.14	Risfôrmel	Produkt fra framstilling av rismel og stivelse, framstilt ved tørr- eller våtmaling og sikting. Består hovedsakelig av stivelse, protein, fett og trevler.	Stivelse, dersom > 20 % Råprotein, dersom > 10 % Råfett, dersom > 5 % Råtvler
1.6.15	Fôrmel av forvellet ris	Produkt fra polering av avskallet forvellet ris, bestående hovedsakelig av sølvhinner, deler av aleuronlaget, endospermen og kimen, samt varierende mengder kalsiumkarbonat som stammer fra poleringen.	Råtvler Kalsiumkarbonat
1.6.16	Rismask	De minste bruddstykkene fra risslippingen, vanligvis med en firedel av størrelsen av et helt korn.	Stivelse
1.6.17	Riskim	Produkt som består hovedsakelig av kimen som er fjernet ved sliping av risen og skilt fra kimen.	Råfett Råprotein
1.6.18	Ris i form av kimekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av riskim, der rester av endosperm og frøskall henger igjen.	Råprotein Råfett Råtvler
1.6.19	Riskim-mel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av riskim, der rester av endosperm og frøskall henger igjen.	Råprotein
1.6.20	Risprotein	Produkt fra framstilling av risstivelse av bruddris ved våtmaling, sikting, separering, konsentrering og tørking.	Råprotein
1.6.21	Flytende fôr av polert ris	Konsentrert flytende produkt fra våtmaling og sikting av ris.	Stivelse
1.7.1	Rug	Korn av <i>Secale cereale</i> L.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.7.2	Rugförmel	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skalldeler samt noe kornavfall.	Stivelse Råtrevler
1.7.3	Rugkli, ekstra	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Består hovedsakelig av skalldeler og deler av korn der mindre av endospermen er fjernet enn i rugkli.	Stivelse Råtrevler
1.7.4	Rugkli	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Består hovedsakelig av skalldeler og deler av korn der størstedelen av endospermen er fjernet.	Stivelse Råtrevler
1.8.1	Sorghum [milo]	Korn/frø av <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Hvit sorghum	Korn av hvit sorghum	
1.8.3	Sorghumglutenför	Tørket produkt som framkommer ved utskilling av sorghumstivelse. Består hovedsakelig av kli og en liten mengde gluten. Produktet kan også inneholde tørkede rester av maserasjonsvann og kan være tilsatt kim.	Råprotein
1.9.1	Spelt	Korn av spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Speltkli	Produkt fra framstilling av speltmel. Består hovedsakelig av skalldeler og deler av speltkim samt deler av endosperm.	Råtrevler
1.9.3	Speltskall	Produkt fra avskalling av speltkorn.	Råtrevler
1.9.4	Speltförmel	Produkt framkommet ved formaling av siktet, avskallet spelt til speltmel. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skalldeler samt noen sikterester.	Råtrevler Stivelse
1.10.1	Rughvete	Korn av <i>Triticum X Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Hvete	Korn av <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. og andre dyrkede arter av hvete. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.11.2	Hvetespirer	Produkt fra spiring av malthvete og rensing av malt, som består av spirer, kornstøv, skall og små, knuste malthvetekorn.	
1.11.3	Hvete, pregelatinert	Produkt framstilt av malt eller knust hvete ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
1.11.4	Hveteförmel	Produkt fra melframstilling av siktete korn av hvete eller avskallet spelt. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skalldeler samt noen sikterester.	Råtrevler Stivelse
1.11.5	Hveteflak	Produkt framstilt ved damping og valsing av avskallet hvete. Kan inneholde en liten andel skalldeler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råtrevler Stivelse Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.11.6	Hvetekli, ekstra	Produkt fra melframstilling eller malting av siktede korn av hvete eller avskallet spelt. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der det er fjernet mindre endosperm enn i hvetekli.	Råttrevler
1.11.7	Hvetekli ⁽²⁾	Produkt fra melframstilling eller malting av siktede korn av hvete eller avskallet spelt. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der størsteparten av endospermen er fjernet.	Råttrevler
1.11.8	Maltede gjærede hvetepartikler	Produkt framstilt ved en kombinasjon av malting og gjæring av hvete og hvetekli. Produktet blir deretter tørket og malt.	Stivelse Råttrevler
1.11.10	Hvetefiber	Produkt bestående hovedsakelig av fiber ekstrahert ved bearbeiding av hvete.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 80 % Dersom vanninnhold < 60 %: — Råttrevler
1.11.11	Hvetekim	Produkt fra tørr formaling, bestående hovedsakelig av hvetekim, valset eller i annen form, der rester av endosperm og skall kan henge igjen.	Råprotein Råfett
1.11.12	Hvetekim, gjæret	Produkt fra gjæring av hvetekim, med inaktiverede mikroorganismer.	Råprotein Råfett
1.11.13	Hvetekimekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av hvetekim (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. og andre dyrkede arter av hvete og avskallet spelt (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), der rester av endosperm og frøskall kan henge igjen.	Råprotein
1.11.15	Hveteprotein	Hveteprotein ekstrahert under framstilling av stivelse eller etanol. Kan være delvis hydrolysert.	Råprotein
1.11.16	Hveteglutenfôr	Produkt fra framstilling av hvetestivelse og hvetegluten. Består av kli der kimen kan være delvis fjernet. Pressaft fra hvete, knust hvete og andre stivelsesprodukter og produkter fra foredling av stivelsesprodukter kan være tilsatt.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 60 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein — Stivelse
1.11.18	Vitalt hvetegluten	Hveteprotein kjennetegnet ved høy viskoelastisitet i hydrert form, med minst 80 % protein (N × 6,25) og høyst 2 % aske i tørrstoffet.	Råprotein
1.11.19	Flytende hvetestivelse	Produkt fra framstilling av stivelse/glukose og gluten av hvete.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 85 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Stivelse
1.11.20	Proteinholdig hvetestivelse, delvis avsukret	Produkt fra framstilling av hvetestivelse, bestående hovedsakelig av delvis avsukret stivelse, løselige proteiner og andre løselige deler av endospermen.	Råprotein Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose
1.11.21	Pressaft fra hvete	Produkt av hvete framkommet etter våt ekstrahering av protein og stivelse. Kan være hydrolysert.	Vanninnhold, dersom < 55 % eller > 85 % Dersom vanninnhold < 55 %: — Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.11.22	Hvetegjærkonsentrat	Vått produkt fra framstilling av alkohol ved gjæring av hvetestivelse.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 80 % Dersom vanninnhold < 60 %: — Råprotein
1.11.23	Sikterester av malthvete	Produkt fra rensing av malthvete, bestående av små malthvetekorn og deler av knuste malthvetekorn som er utskilt før maltingen.	Råtrevler
1.11.24	Støv av malthvete og malt	Kornstøv aspirert under transport av korn.	Råtrevler
1.11.25	Skall fra malthvete	Produkt fra rensing av malthvete, bestående av skaldeler og støv.	Råtrevler
1.12.2	Mel ⁽⁴⁾	Mel fra formaling av korn.	Stivelse Råtrevler
1.12.3	Proteinkonsentrat fra korn ⁽⁴⁾	Konsentrert og tørket produkt av korn etter fjerning av stivelse ved gjæring.	Råprotein
1.12.4	Sikterester av korn ⁽⁴⁾	Rester fra sikting av korn og malt	Råtrevler
1.12.5	Kornkim ⁽⁴⁾	Produkt fra tørr formaling og stivelsesframstilling, bestående hovedsakelig av kornkim, valset eller i annen form, der rester av endosperm og skall kan henge igjen.	Råprotein Råfett
1.12.6	Sirup av kornbløtleggingsvann ⁽⁴⁾	Kornprodukt fra fordampning av konsentrat av bløtleggingsvann fra gjæring og destillering av korn brukt til framstilling av kornbrennevin.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 70 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein
1.12.7	Drank, våt ⁽⁴⁾	Vått produkt som utgjør den faste fraksjonen framkommet ved sentrifugering og/eller filtrering av bløtleggingsvannet fra gjæret og destillert korn brukt til framstilling av kornbrennevin.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein
1.12.8	Drank, flytende ⁽⁴⁾	Vått produkt fra framstilling av alkohol ved destillering av en blanding av hvete og sukkersirup etter forutgående utskilling av kli og gluten.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein, dersom > 10 %
1.12.9	Berne og drank ⁽⁴⁾	Produkt fra alkoholframstilling ved destillering av en blanding av korn og/eller andre stivelses- og sukkerholdige produkter. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 80 % Dersom vanninnhold < 60 %: — Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.12.10	Drank, tørket ⁽⁴⁾	Produkt fra alkoholdestillering, framstilt ved tørking av faste rester av gjæret korn. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.12.11	Berne, mørk ⁽⁴⁾ [berne og drank] ⁽⁴⁾	Produkt fra alkoholdestillering framstilt ved tørking av faste rester av gjæret korn, som er tilsatt sirup av drav eller inndampnet bløtleggingsvann. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
1.12.12	Mask	Produkt fra ølbrygging, bestående av rester av maltet og umaltet korn og andre stivelsesholdige produkter, som kan inneholde humle. Markedsføres vanligvis i våt tilstand, men kan også selges tørket.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.12.13	Drank fra whiskyproduksjon	Fast produkt fra framstilling av maltwhisky. Består av restene etter varmtvannsekstrahering av maltbygg. Markedsføres vanligvis i våt tilstand etter at ekstrakten er fjernet ved bunnfelling.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein
1.12.14	Rester fra filtrering av mask	Fast produkt fra framstilling av øl, maltekstrakt og whisky. Består av restene etter varmtvannsekstrahering av formalt malt som eventuelt er tilsatt andre sukker- eller stivelsesrike produkter. Markedsføres vanligvis i våt tilstand etter at ekstrakten er fjernet ved pressing.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein
1.12.15	Drav	Det produktet som er igjen i destillasjonsapparatet etter den første destilleringen i et maltdestilleri.	Råprotein, dersom > 10 %
1.12.16	Sirup av drav	Produkt fra den første destilleringen i et maltdestilleri, framstilt ved inndamping av dravet som er igjen i destillasjonsapparatet.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 70 % Dersom vanninnhold < 45 %: Råprotein

2. Oljefrø, oljefrukt og produkter framstilt av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.1.1	Babassuekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av nøtter fra babassupalmen (sorter av arten <i>Orbignya</i> .)	Råprotein Råfett Råtvler
2.2.1	Dodrefrø	Frø av <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Dodreekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av dodrefrø.	Råprotein Råfett Råtvler
2.2.3	Dodremel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av dodreekspeller.	Råprotein
2.3.1	Kakaoskall	Frøskall av tørkede, ristede kakaobønner <i>Theobroma cacao</i> L.	Råtvler
2.3.2	Kakaobelger	Produkt fra bearbeiding av kakaobønner.	Råtvler Råprotein
2.3.3	Mel av delvis avskallede kakaobønner	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av tørkede, ristede kakaobønner, <i>Theobroma cacao</i> L., der noe av skallet er fjernet.	Råprotein Råtvler
2.4.1	Kopraekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av den tørkede kjernen (endospermen) og frøskallet fra frø av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Råtvler
2.4.2	Hydrolysert kopraekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing og enzymatisk hydrolysering av den tørkede kjernen (endospermen) og frøskallet fra frø av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Råtvler
2.4.3	Kopramel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av den tørkede kjernen (endospermen) og frøskallet fra frø av kokospalmen.	Råprotein
2.5.1	Bomullsfør	Frø av <i>Gossypium</i> ssp., der frøulla er fjernet. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.5.2	Mel av delvis avskallede bomullsfrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av bomullsfrø der frøulla og noe av skallet er fjernet. (Høyeste innhold av råtrevler: 22,5 % av tørrstoffet.) Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råtrevler Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.5.3	Bomullsfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av bomullsfrø der frøulla er fjernet.	Råprotein Råtrevler Råfett
2.6.1	Ekspeller av delvis avskallede jordnøtter	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av delvis avskallede jordnøtter av arten <i>Arachis hypogaea</i> L. og andre arter av slekten <i>Arachis</i> . (Høyeste innhold av råtrevler: 16 % av tørrstoffet.)	Råprotein Råfett Råtrevler
2.6.2	Mel av delvis avskallede jordnøtter	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av ekspeller av delvis avskallede jordnøtter. (Høyeste innhold av råtrevler: 16 % av tørrstoffet.)	Råprotein Råtrevler
2.6.3	Ekspeller av avskallede jordnøtter	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av avskallede jordnøtter.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.6.4	Mel av avskallede jordnøtter	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av ekspeller av avskallede jordnøtter.	Råprotein Råtrevler
2.7.1	Kapokekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av kapokfrø (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.).	Råprotein Råtrevler
2.8.1	Linfrø	Frø av oljelin, <i>Linum usitatissimum</i> L. (Botanisk renhet: minst 93 %), som hele, valsede eller formalte linfrø. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.8.2	Linfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av linfrø. (Botanisk renhet: minst 93 %).	Råprotein Råfett Råtrevler
2.8.3	Linfrømel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av linfrøekspeller. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.9.1	Sennepskli	Produkt fra framstilling av sennep (<i>Brassica juncea</i> L.). Består av skaldeler og kornpartikler.	Råtrevler
2.9.2	Sennepsfrømel	Produkt fra ekstrahering av flyktig sennepsolje fra sennepsfrø.	Råprotein
2.10.1	Nigerfrø	Frø av nigerplanten, <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Nigerfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø av nigerplanten. (Aske som er uløselig i HCl: høyst 3,4 %.)	Råprotein Råfett Råtrevler
2.11.1	Olivenpulp	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av pressede oliven, <i>Olea europea</i> L., der så mye som mulig av kjernedelene er fjernet.	Råprotein Råtrevler Råfett

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.12.1	Palmekjerneekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø av oljepalmeartene <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. og <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>), der så mye som mulig av det harde skallet er fjernet.	Råprotein Råtrevler Råfett
2.12.2	Palmekjernemel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av palmekjerner der så mye som mulig av det harde skallet er fjernet.	Råprotein Råtrevler
2.13.1	Gresskarfrø og squashfrø	Frø av <i>Cucurbita pepo</i> L. og andre planter av slekten <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Gresskarfrøekspeller og squashfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø av <i>Cucurbita pepo</i> og andre planter av slekten <i>Cucurbita</i> .	Råprotein Råfett
2.14.1	Rapsfrø ⁽⁵⁾	Frø av raps, <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., av indisk sarson, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz og av rybs <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Botanisk renhet: minst 94 %) Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.14.2	Rapsfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av rapsfrø. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råfett Råtrevler Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.14.3	Rapsfrømel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av rapsfrøekspeller. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.14.4	Rapsfrø, ekstrudert	Produkt framstilt av hel raps ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk, for å øke gelatineringen av stivelsen. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råfett Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.14.5	Proteinkonsentrat av rapsfrø	Produkt fra utvinning av olje ved utskilling av proteinfraksjonen av rapsfrøekspeller eller rapsfrø.	Råprotein
2.15.1	Safflorfrø	Frø av saffortistel, <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Mel av delvis avskallede safflorfrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av ekspeller av delvis avskallede frø av saffortistel.	Råprotein Råtrevler
2.15.3	Safflorskall	Produkt fra avskalling av safflorfrø.	Råtrevler
2.16.1	Sesamfrø	Frø av <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamfrø, delvis avskallede	Produkt fra utvinning av olje framkommet ved delvis fjerning av skallene.	Råprotein Råtrevler
2.17.2	Sesamskall	Produkt fra avskalling av sesamfrø.	Råtrevler
2.17.3	Sesamfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø av sesamplanten. (Aske som er uløselig i HCl: høyst 5 %.)	Råprotein Råtrevler Råfett
2.18.1	Ristet soya / ristede soyabønner	Soyabønner (<i>Glycine max</i> . L. Merr.) som har gjennomgått egnet varmebehandling. (Ureaseaktivitet: høyst 0,4 mg N/g × min.) Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.18.2	Soya(bønne)ekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av soyafrø.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.18.3	Soya(bønne)mel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling. (Ureaseaktivitet: høyst 0,4 mg N/g × min.) Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råtrevler dersom > 8 % i tørrstoff Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.18.4	Mel av avskallet soya / avskallede soyabønner	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av avskallede soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. (Ureaseaktivitet: høyst 0,5 mg N/g × min.). Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.18.5	Soya(bønne)skall	Produkt fra avskalling av soyabønner.	Råtrevler
2.18.6	Ekstruderte soyabønner	Produkt framstilt av soyabønner ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk, for å øke gelatineringen av stivelsen. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råfett Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.18.7	Proteinkonsentrat av soya(bønner)	Produkt framstilt av avskallede, fettekstraherte soyabønner som er gjæret eller har gjennomgått en andre ekstrahering for å redusere mengden nitrogenfrie ekstraktstoffer.	Råprotein
2.18.8	Soyabønnepulp [soyabønnemasse]	Produkt fra ekstrahering av soyabønner med sikte på næringsmiddelframstilling.	Råprotein
2.18.9	Soyabønnemelasse	Produkt fra bearbeiding av soyabønner.	Råprotein Råfett
2.18.10	Produkt fra bearbeiding av soyabønner	Produkter fra bearbeiding av soyabønner med sikte på næringsmiddelframstilling.	Råprotein
2.19.1	Solsikkefrø	Frø av solsikkeplanten <i>Helianthus annuus</i> L. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.19.2	Solsikkefrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av solsikkefrø.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.19.3	Solsikkemel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av solsikkefrøekspeller. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
2.19.4	Mel av avskallede solsikkefrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av ekspeller av solsikkefrø der skallet er helt eller delvis fjernet. Kan inneholde høyst 1 % brukt blekejord fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg, eller andre filtreringsmidler. (Høyeste innhold av råtrevler: 27,5 % av tørrstoffet.)	Råprotein Råtrevler
2.19.5	Skall av solsikkefrø	Produkt fra avskalling av solsikkefrø.	Råtrevler
2.20.1	Vegetabilsk olje og vegetabilsk fett ⁽⁶⁾	Olje og fett fra planter (unntatt ricinusolje). Kan være avslimet, foredlet og/eller hydrogenert.	Vanninnhold, dersom > 1 %
2.21.1	Rålecitiner	Fosfolipider framkommet ved avsliming av råolje fra oljefrø og oljefruktur.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.22.1	Hampefrø	Kontrollerte hampefrø, <i>Cannabis sativa</i> L., med et høyeste tillatte THC-innhold i samsvar med EUs regelverk.	
2.22.2	Hampekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av hampefrø.	Råprotein Råtveller
2.22.3	Hampolje	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av hamplante og hampefrø.	Råprotein Råfett Råtveller
2.23.1	Valmuefrø	Frø av <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Valmuemel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av valmuefrøekspeller.	Råprotein

3. Frø av belgvekster og produkter av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
3.1.1	Bønner, ristet	Frø av <i>Phaseolus</i> spp. eller <i>Vigna</i> spp. som har gjennomgått egnet varmebehandling. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
3.1.2	Proteinkonsentrat av bønner	Produkt framstilt av bønnefrukt vannet som utskilles ved framstilling av stivelse.	Råprotein
3.2.1	Johannesbrød, tørket	Tørkede frukter av johannesbrødtreet, <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Råtveller
3.2.3	Johannesbrødbelger, tørkede	Produkt framstilt ved maling av tørkede frukter (belger) av johannesbrødtreet, <i>Ceratonia siliqua</i> L., der kjernene er fjernet.	Råtveller
3.2.4	Mel av tørkede johannesbrødbelger, mikronisert	Produkt framstilt ved mikronisering av tørkede frukter av johannesbrødtreet, der kjernene er fjernet.	Råtveller Totalsukker uttrykt som sukrose
3.2.5	Johannesbrødkim	Kim av johannesbrødkjerner.	Råprotein
3.2.6	Ekspeller av johannesbrødkim	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av johannesbrødkim.	Råprotein
3.2.7	Johannesbrødkjerner	Kjerner av johannesbrødtreet.	Råtveller
3.3.1	Kikerter	Frø av <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Perlebønne	Frø av <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Bukkehornfrø	Frø av bukkehornkløver (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Guarmel	Produkt fra ekstraksjon av planteslim fra frø av guarplanten, <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Råprotein
3.6.2	Guarkim-mel	Produkt fra ekstraksjon av planteslim fra kimen av guarfrø.	Råprotein
3.7.1	Hestebønner	Frø av <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. og var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Hestebønneflak	Produkt framstilt ved damping og valsing av avskallede hestebønner.	Stivelse Råprotein
3.7.3	Hestebønneskall	Produkt fra avskalling av hestebønner, bestående hovedsakelig av ytre skall.	Råtveller Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
3.7.4	Avskallede hestebønner	Produkt fra avskalling av hestebønner, bestående hovedsakelig av bønnekjerner.	Råprotein Råtrevler
3.7.5	Hestebønneprotein	Produkt framstilt ved maling og luftseparering av hestebønner.	Råprotein
3.8.1	Linser	Frø av <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Linseskall	Produkt fra avskalling av linsefrø.	Råtrevler
3.9.1	Søtlupiner	Frø av <i>Lupinus</i> spp. med lavt innhold av bitre frø.	
3.9.2	Søtlupiner, avskallede	Avskallede lupinfrø.	Råprotein
3.9.3	Lupinuskall	Produkt fra avskalling av lupinfrø, bestående hovedsakelig av ytre skall.	Råprotein Råtrevler
3.9.4	Lupinpulp	Produkt fra ekstrahering av lupinbestanddelene.	Råtrevler
3.9.5	Lupinförmel	Produkt fra framstilling av lupinmel. Består hovedsakelig av deler av kimbladene og enkelte skaldeler.	Råprotein Råtrevler
3.9.6	Lupinprotein	Produkt som framstilles av lupinfruktvannet som utskilles ved framstilling av stivelse, eller som framkommer etter maling og luftseparering.	Råprotein
3.9.7	Lupinproteinmel	Produkt fra bearbeiding av lupiner til mel med høyt proteininnhold.	Råprotein
3.10.1	Mungbønner	Bønner av <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Erter	Frø av <i>Pisum</i> spp. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Metode for beskyttelse mot nedbryting i vom dersom det er relevant
3.11.2	Ertekli	Produkt fra framstilling av ertemel. Består hovedsakelig av skall fjernet ved avskalling og rensing av erter.	Råtrevler
3.11.3	Erteflak	Produkt framstilt ved damping og valsing av avskallede erter.	Stivelse
3.11.4	Ertemel	Produkt framstilt ved formaling av erter.	Råprotein
3.11.5	Erteskall	Produkt fra framstilling av ertemel. Består hovedsakelig av skall fjernet ved avskalling og rensing av erter samt en mindre mengde endosperm.	Råtrevler
3.11.6	Erter, avskallede	Avskallede erter.	Råprotein Råtrevler
3.11.7	Erteförmel	Produkt fra framstilling av ertemel. Består hovedsakelig av deler av kimbladene og enkelte skaldeler.	Råprotein Råtrevler
3.11.8	Sikterester av erter	Erteklumper som blir igjen etter sikting.	Råtrevler
3.11.9	Erteprotein	Produkt som framstilles av ertefruktvannet som utskilles ved framstilling av stivelse, eller som framkommer etter maling og luftseparering.	Råprotein
3.11.10	Ertepulp	Produkt fra våt ekstrahering av stivelse og protein fra erter. Består hovedsakelig av indre fibrer og stivelse.	Vanninnhold, dersom < 70 % eller > 85 % Stivelse Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
3.11.11	Pressaft fra erter	Produkt fra våt ekstrahering av stivelse og protein fra erter. Består hovedsakelig av løselige proteiner og oligosakkarider.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 85 % Totalsukker Råprotein
3.11.12	Ertefiber	Produkt framstilt ved ekstrahering etter maling og sikting av avskallede erter.	Råtvler
3.12.1	Vikker	Frø av <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> og andre sorter.	
3.13.1	Førskolm ⁽⁷⁾	Frø av <i>Lathyrus sativus</i> L. som har gjennomgått egnet varmebehandling.	
3.14.1	Monanthavikke	Frø av <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Rotknoller, røtter og produkter framstilt av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.1.1	Sukkerbete	Rot av <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Topper og røtter av sukkerbete	Ferskt produkt fra sukkerframstilling, bestående hovedsakelig av rensede deler av sukkerbete med eller uten bladdeler.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom > 50 %
4.1.3	(Bete)sukker [sukrose]	Sukker ekstrahert fra sukkerbeter ved hjelp av vann.	Sukrose
4.1.4	(Sukker)betemelasse	Sirupsaktig produkt fra framstilling eller foredling av sukker fra sukkerbeter.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 28 %
4.1.5	(Sukker)betemelasse, delvis avskuret og/eller uten betain	Produkt fra ytterligere ekstrahering av sukrose og/eller betain fra sukkerbetemelasse ved hjelp av vann.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 28 %
4.1.6	Isomaltulosemelasse	Ikke-krystallisert fraksjon fra framstilling av isomaltulose ved enzymatisk omdanning av sukrose fra sukkerbeter.	Vanninnhold, dersom > 40 %
4.1.7	Våt (sukker)betepulp	Produkt fra sukkerframstilling bestående av vannekstraherte snitter av sukkerbete. Vanninnhold: minst 82 %. Sukkerinnholdet er lavt og synker mot null på grunn av (melkesyre)gjæring.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 82 % eller > 92 %
4.1.8	Presset (sukker)betepulp	Produkt fra sukkerframstilling bestående av vannekstraherte og mekanisk pressede snitter av sukkerbete. Vanninnhold: høyst 82 %. Sukkerinnholdet er lavt og synker mot null på grunn av (melkesyre)gjæring.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 82 %
4.1.9	Presset (sukker)betepulp, tilsatt melasse	Produkt fra sukkerframstilling bestående av vannekstraherte og mekanisk pressede snitter av sukkerbete, med tilsatt melasse. Vanninnhold: høyst 82 %. Sukkerinnholdet synker på grunn av (melkesyre)gjæring.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 82 %
4.1.10	Tørket (sukker)betepulp	Produkt fra sukkerframstilling bestående av vannekstraherte og tørkede snitter av sukkerbete.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10,5 %
4.1.11	Tørket (sukker)betepulp, tilsatt melasse	Produkt fra sukkerframstilling bestående av vannekstraherte og tørkede snitter av sukkerbete, med tilsatt melasse.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Totalsukker uttrykt som sukrose

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.1.12	Sukkersirup	Produkt fra bearbeiding av sukker og/eller melasse.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 35 %
4.1.13	Biter av (sukker)bete, kokte	Produkt fra framstilling av spiselig sirup av sukkerbete. Kan være presset eller tørket.	Dersom tørket: Aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Dersom presset: Aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 50 %
4.1.14	Frukto-oligosakkarider	Produkt fra framstilling av sukker av sukkerbete ved en enzymprosess.	Vanninnhold, dersom > 28 %
4.2.1	Rødbetsaft	Saft fra pressede rødbeter (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) som er konsentrert og pasteurisert for å bevare den særegne grønnsaksaktige smaken og aromaen.	Vanninnhold, dersom < 50 % eller > 60 % Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.3.1	Gulrøtter	Gule eller røde røtter av gulrotplanten, <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Gulrotskrell, dampet	Vått produkt fra bearbeiding av gulrøtter, bestående av skrellet som fjernes fra gulrottene ved dampbehandling. Kan være tilsatt gelatinert gulrotstivelse. Vanninnhold: høyst 97 %.	Stivelse Råttrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 87 % eller > 97 %
4.3.3	Gulrotavskrap	Vått produkt som skilles ut ved mekanisk bearbeiding av gulrøtter, og som består hovedsakelig av tørkede gulrøtter og gulrotrester. Kan være varmebehandlet. Vanninnhold: høyst 97 %.	Stivelse Råttrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 87 % eller > 97 %
4.3.4	Gulrotflak	Produkt framstilt ved omdanning av gule eller røde gulrøtter til flak som senere tørkes.	
4.3.5	Gulrøtter, tørkede	Tørkede gule eller røde gulrøtter, uansett presentasjon.	Råttrevler
4.3.6	Gulrotfôr, tørket	Produkt bestående av pulp og skall som er tørket.	Råttrevler
4.4.1	Sikori	Røtter av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Topper og røtter av sikori	Ferskt produkt fra bearbeiding av sikori. Består hovedsakelig av rensedede biter av sikori og deler av blader.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom > 50 %
4.4.3	Sikorifrø	Frø av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Presset sikoripulp	Produkt fra framstilling av inulin av røtter av <i>Cichorium intybus</i> L., bestående hovedsakelig av ekstraherte og mekanisk pressede snitter av sikori. (De løselige) sikorikarbohydratene og vannet er delvis fjernet.	Råttrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 82 %
4.4.5	Tørket sikoripulp	Produkt fra framstilling av inulin av røtter av <i>Cichorium intybus</i> L., bestående hovedsakelig av snitter av sikori som er ekstrahert, mekanisk presset og deretter tørket. (De løselige) sikorikarbohydratene er delvis fjernet.	Råttrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.4.6	Sikorirotmel	Produkt framstilt ved hakking, tørking og maling av sikorirøtter.	Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.4.7	Sikorimelasse	Produkt fra bearbeiding av sikori ved framstilling av inulin og oligofruktose.	Råprotein Vanninnhold, dersom < 20 % eller > 30 %
4.4.8	Sikorivinasse	Produkt fra bearbeiding av sikori ved foredling av inulin og oligofruktose.	Råprotein Vanninnhold, dersom < 30 % eller > 40 %
4.4.9	Sikori-inulin	Fruktan ekstrahert fra røtter av <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Oligofruktosesirup	Produkt framstilt ved delvis hydrolyse av inulin fra <i>Cichorium intybus</i> L.	Vanninnhold, dersom < 20 % eller > 30 %
4.4.11	Oligofruktose, tørket	Produkt framstilt ved delvis hydrolyse og etterfølgende tørking av inulin fra <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.5.1	Hvitløk, tørket	Hvitt til gulaktig pulver av ren, malt hvitløk, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kassava]	Røtter av <i>Manihot esculenta</i> Crantz, uansett presentasjon.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 70 %
4.6.2	Maniok, tørket	Tørkede røtter av maniok, uansett presentasjon.	Stivelse Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.7.1	Løkpulp	Vått produkt som skilles ut ved bearbeiding av kepaløk (slekten <i>Allium</i>), og som består av både skall og hele løk. Dersom produktet stammer fra framstilling av løkolje, består det hovedsakelig av kokte løkrester.	Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.7.2	Løk, stekt	Stekte småbiter av skrelt løk.	Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Råfett
4.8.1	Poteter	Rotknoller av <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vanninnhold, dersom < 72 % eller > 88 %
4.8.2	Poteter, skrelte	Poteter der skrellet er fjernet ved dampbehandling.	Stivelse Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.8.3	Potetskrell, dampet	Vått produkt fra bearbeiding av poteter, bestående av skrellet som fjernes fra potetene ved dampbehandling. Kan være tilsatt gelatinert potetstivelse. Kan være most.	Vanninnhold, dersom < 82 % eller > 93 % Stivelse Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.8.4	Potetbiter, rå	Produkt fra framstilling av potetprodukter til konsum. Potetene kan være skrelt.	Vanninnhold, dersom < 72 % eller > 88 % Stivelse Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.8.5	Potetavskrap	Vått produkt som skilles ut ved mekanisk bearbeiding av poteter, og som består hovedsakelig av tørkede poteter og potetrester. Kan være varmebehandlet.	Vanninnhold, dersom < 82 % eller > 93 % Stivelse Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.8.6	Poteter, moste	Produkt av poteter som er blansjert eller kokt og deretter most.	Stivelse Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.8.7	Potetflak	Produkt framstilt ved rotasjonstørking av vaskede, skrelte eller uskrelte, dampkokte poteter.	Stivelse Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.8.8	Potetpulp	Produkt fra framstilling av potetstivelse, bestående av ekstraherte, malte poteter.	Vanninnhold, dersom < 77 % eller > 88 %
4.8.9	Potetpulp, tørket	Tørket produkt fra framstilling av potetstivelse, bestående av ekstraherte, malte poteter.	
4.8.10	Potetprotein	Produkt fra framstilling av potetstivelse, bestående hovedsakelig av proteinholdige bestanddeler etter utskilling av stivelsen.	Råprotein
4.8.11	Potetprotein, hydrolysert	Protein framstilt ved kontrollert enzymatisk hydrolyse av potetproteiner.	Råprotein
4.8.12	Potetprotein, gjæret	Produkt framstilt ved gjæring og etterfølgende spraytørking av potetprotein.	Råprotein
4.8.13	Gjæret potetprotein, flytende	Flytende produkt framstilt ved gjæring av potetprotein.	Råprotein
4.8.14	Potetsaft, konsentrert	Konsentrert produkt fra framstilling av potetstivelse, bestående av restene etter delvis fjerning av fiber, proteiner og stivelse fra hel potetpulp og fordamping av en del av vannet.	Vanninnhold, dersom < 50 % eller > 60 % Dersom vanninnhold < 50 %: — Råprotein — Råaske
4.8.15	Potetgranulat	Tørkede poteter (poteter etter vasking, skrelling, findeling ved skjæring, flakframstilling e.l., og fjerning av vann).	
4.9.1	Søtpotet	Rotknoller av <i>Ipomoea batatas</i> L., uansett presentasjon.	Vanninnhold, dersom < 57 % eller > 78 %
4.10.1	Jordskokker	Rotknoller av <i>Helianthus tuberosus</i> L., uansett presentasjon.	Vanninnhold, dersom < 75 % eller > 80 %

5. Andre frø og frukter og produkter framstilt av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
5.1.1	Eikenøtter	Hele frukter av <i>Quercus robur</i> L., <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl. <i>Quercus suber</i> L. eller andre eikearter.	
5.1.2	Eikenøtter, avskallede	Produkt fra avskalling av eikenøtter.	Råprotein Råtvler
5.2.1	Mandler	Hele eller knekte frukter av <i>Prunus dulcis</i> , med eller uten skall.	
5.2.2	Mandelskall	Frøskall fra avskallede mandler, mekanisk fjernet fra kjernene og malt.	Råtvler
5.3.1	Anisfrø	Frø av <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Eplepulp, tørket [pressrester av epler, tørkede]	Produkt fra framstilling av saft av <i>Malus domestica</i> eller fra framstilling av sider. Består hovedsakelig av pulp og skall som er tørket. Kan være avpektinisert.	Råtvler

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
5.4.2	Eplepulp, presset [pressrester av epler, pressede]	Vått produkt fra framstilling av eplepulp eller eplepulp. Består hovedsakelig av pulp og skall som er presset. Kan være avpektinisert.	Råtrevler
5.4.3	Eplemelasse	Produkt fra framstilling av pektin av eplepulp. Kan være avpektinisert.	Råprotein Råtrevler Råolje og råfett, dersom > 10 %
5.5.1	Sukkerbetefrø	Frø av sukkerbete.	
5.6.1	Bokhvete	Frø av <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Skall og kli av bokhvete	Produkt fra formaling av bokhvetekorn.	Råtrevler
5.6.3	Fôrmel av bokhvete	Produkt fra melframstilling av siktet bokhvete. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skaldeler samt noe kornavfall. Kan inneholde høyst 10 % råtrevler.	Råtrevler Stivelse
5.7.1	Rødkålfrø	Frø av <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Kanarigressfrø	Frø av <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Karvefrø	Frø av <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Bruddstykker av kastanjer	Produkt fra framstilling av kastanjemel, bestående hovedsakelig av deler av endosperm med finere skaldeler og noen få rester av kastanje (<i>Castanea</i> spp.).	Råprotein Råtrevler
5.13.1	Sitruspulp	Produkt fra pressing av sitrusfrukter, <i>Citrus</i> (L.) spp., eller fra framstilling av juice av sitrusfrukter. Kan være avpektinisert.	Råtrevler
5.13.2	Sitruspulp, tørket	Produkt fra pressing av sitrusfrukter eller framstilling av juice av sitrusfrukter, som deretter tørkes. Kan være avpektinisert.	Råtrevler
5.14.1	Rødkløverfrø	Frø av <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Hvitkløverfrø	Frø av <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Kaffefrøhinner	Produkt fra avskallede frø av kaffetreet, <i>Coffea</i> .	Råtrevler
5.16.1	Kornblomstfrø	Frø av <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Agurkfrø	Frø av <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Sypressfrø	Frø av <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dadler	Frukt av <i>Phoenix dactylifera</i> L. Kan være tørket.	
5.19.2	Daddelfrø	Hele frø av daddelplanten.	Råtrevler
5.20.1	Fennikelfrø	Frø av <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Fikener	Frukt av <i>Ficus carica</i> L. Kan være tørket.	
5.22.1	Fruktkjerne ⁽⁸⁾	Produkt bestående av de indre spiselige frøene av en nøtt eller fruktstein.	
5.22.2	Fruktpulp ⁽⁸⁾	Produkt fra framstilling av fruktjuice og fruktpuré. Kan være avpektinisert.	Råtrevler

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
5.22.3	Fruktpulp, tørket ⁽⁸⁾	Produkt fra framstilling av fruktjuice og fruktpuré, som deretter tørkes. Kan være avpektinisert.	Råtrevler
5.23.1	Matkarse	Frø av <i>Lepidium sativum</i> L.	Råtrevler
5.24.1	Gressfrø	Frø av graminider av familiene <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> og <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Druerkjerner	Kjerner atskilt fra druepulp, der oljen ikke er fjernet.	Råfett Råtrevler
5.25.2	Druerkjernemel	Produkt fra ekstrahering av olje fra druekjerner.	Råtrevler
5.25.3	Druerpulp [pressrester av druer]	Druerpulp som er tørket hurtig etter framstilling av alkohol og er mest mulig fri for stilker og kjerner.	Råtrevler
5.26.1	Hasselnøtter	Hele eller knekte frukter av <i>Corylus</i> (L.) spp., med eller uten skall.	
5.27.1	Pektin	Pektin ekstrahert fra egnet plantemateriale.	
5.28.1	Perillafrø	Frø av <i>Perilla frutescens</i> L. og malte produkter av disse.	
5.29.1	Pinjekjerner	Frø av <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistasienøtt	Frukt av <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Plantagofrø	Frø av <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Reddikfrø	Frø av <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spinatfrø	Frø av <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Tistelfrø	Frø av <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatpulp [pressrester av tomater]	Produkt fra pressing av tomater, <i>Solanum lycopersicum</i> L., ved framstilling av tomatjuice. Består hovedsakelig av tomat skall og frø.	Råtrevler
5.36.1	Ryllikfrø	Frø av <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Fôr, herunder grovfôr, og produkter av dette

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
6.1.1	Beteblater	Blader av <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Kornplanter ⁽⁹⁾	Hele planter av kornarter eller dere av slike. Kan være tørket, friske eller ensilert.	
6.3.1	Kornhalm ⁽⁹⁾	Halm av korn.	
6.3.2	Kornhalm, behandlet ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Produkt framstilt ved egnet behandling av kornhalm.	Natrium, dersom behandlet med NaOH
6.4.1	Kløvermel	Produkt framstilt ved tørking og formaling av kløver, <i>Trifolium</i> spp. Kan inneholde inntil 20 % luserne (<i>Medicago sativa</i> L. og <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) eller andre fôrvekster dersom de tørkes og formales samtidig med kløveren.	Råprotein Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
6.5.1	Gressmel ⁽¹¹⁾ [grøntmel] ⁽¹¹⁾	Produkt fra tørking og formaling og i noen tilfeller komprimering av fôrvekster.	Råprotein Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.6.1	Høy	Enhver art av gress, tørket.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.6.2	Gress, tørket ved høy temperatur	Produkt av gress (uansett art) som er kunstig tørket (uansett form).	Råprotein Fiber Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.6.3	Gress, urter, belgvekster [grøntfôr]	Friske, ensilerte eller tørkede åkervekster bestående av gress, belgvekster eller urter, ofte betegnet som ensilasje, høyensilasje, høy eller grøntfôr.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.7.1	Hampmel	Mel av tørkede blader av <i>Cannabis sativa</i> L.	Råprotein
6.7.2	Hampfiber	Produkt fra bearbeiding av grønn, tørket, fiberholdig hamp.	
6.8.1	Hestebønnehalm	Halm av hestebønne.	
6.9.1	Linhalm	Halm av lin (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luserne [alfalfa]	Planter av <i>Medicago sativa</i> L. og <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> eller deler av slike.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.10.2	Luserne, tørket [alfalfa, tørket]	Luserne, tørket.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.10.3	Luserne, tørket ved høy temperatur [alfalfa, tørket ved høy temperatur]	Luserne som er kunstig tørket, uansett form.	Råprotein Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.10.4	Luserne, ekstrudert [alfalfa, ekstrudert]	Alfalfapelleter som er ekstrudert.	
6.10.5	Lusernemel [alfalfamel] ⁽¹²⁾	Produkt framstilt ved tørking og maling av luserne. Kan inneholde inntil 20 % kløver eller andre fôrvekster dersom de tørkes og males samtidig med lusernen.	Råprotein Råtrevler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.10.6	Pressrester av luserne [pressrester av alfalfa]	Tørket produkt framkommet etter at saften er presset ut.	Råprotein Råtrevler
6.10.7	Proteinkonsentrat av luserne [proteinkonsentrat av alfalfa]	Produkt framkommet ved kunstig tørking av fraksjoner av lusernepressaft etter sentrifugering og varmebehandling for å utfelle proteiner.	Råprotein Karoten
6.10.8	Pressaft fra luserne	Produkt fra ekstrahering av proteiner fra lusernesaft. Kan være tørket.	Råprotein
6.11.1	Maisensilasje	Ensilerte planter eller plantedeler av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1	Ertehalm	Halm av <i>Pisum</i> spp.	

7. Andre planter, alger og produkter av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
7.1.1	Alger ⁽¹³⁾	Alger, levende eller bearbeidet, uansett presentasjon, herunder ferske, kjølte eller fryste alger.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.2	Tørkede alger ⁽¹³⁾	Produkt framstilt ved å tørke alger. Kan være vasket for å redusere jodinnholdet.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.3	Algemel ⁽¹³⁾	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av alger.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.4	Algeolje ⁽¹³⁾	Produkt framstilt ved utvinning av olje fra alger ved ekstrahering.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
7.1.5	Algeekstrakt ⁽¹³⁾ [algefraksjon] ⁽¹³⁾	Vandig eller alkoholholdig ekstrakt av alger, hovedsakelig bestående av karbohydrater.	
7.2.6	Algemel	Produkt framstilt ved tørking og knusing av makroalger, særlig bruntang. Kan være vasket for å redusere jodinnholdet.	Råaske
7.3.1	Bark ⁽⁶⁾	Renset og tørket bark fra trær eller busker.	Råtrevler
7.4.1	Blomster ⁽⁶⁾ , tørkede	Alle deler av tørkede blomster av spiselige planter og fraksjoner av disse.	Råtrevler
7.5.1	Brokkoli, tørket	Produkt framstilt ved tørking av planten <i>Brassica oleracea</i> L. etter vasking, findeling (ved skjæring, flakframstilling e.l.) og fjerning av vann.	
7.6.1	Sukkerrørmelasse	Sirupsaktig produkt fra framstilling eller foredling av sukker fra sukkerrør, <i>Saccharum</i> L.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 30 %
7.6.2	Sukkerrørmelasse, delvis avsukret	Produkt fra ytterligere ekstrahering av sukrose fra sukkerrørmelasse ved hjelp av vann.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 28 %
7.6.3	(Rør)sukker [sukrose]	Sukker ekstrahert fra sukkerrør ved hjelp av vann.	Sukrose
7.6.4	Bagasse	Produkt fra ekstrahering av sukker fra sukkerrør ved hjelp av vann. Består hovedsakelig av fibrer.	Råtrevler
7.7.1	Blader, tørkede ⁽⁶⁾	Tørkede blader av spiselige planter og fraksjoner av disse.	Råtrevler
7.8.1	Lignocellulose ⁽⁶⁾	Produkt framstilt ved mekanisk bearbeiding av ubehandlet, naturlig tørket tre, bestående hovedsakelig av lignocellulose.	Råtrevler
7.9.1	Lakrisrot	Rot av <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mynte	Produkt framstilt ved tørking av overjordiske deler av planten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> eller <i>Mentha viridis</i> (L.), uansett presentasjon.	
7.11.1	Spinat, tørket	Produkt framstilt ved tørking av planten <i>Spinacia oleracea</i> L., uansett presentasjon.	
7.12.1	<i>Yucca schidigera</i>	Finmalt <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Råtrevler
7.13.1	Vegetabilsk karbon [treull]	Produkt framstilt ved karbonisering av vegetabilsk materiale.	Råtrevler
7.14.1	Tre ⁽⁶⁾	Voksente tre som ikke er kjemisk behandlet, eller fibrer av slikt tre.	Råtrevler

8. Melkeprodukter og produkter av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.1.1	Smør og smørprodukter	Smør og produkter fra framstilling eller bearbeiding av smør (f.eks. myse), med mindre de er oppført særskilt.	Råprotein Råfett Laktose Vanninnhold, dersom > 6 %
8.2.1	Kjernemelk / konsentrert kjerne- melk / kjernemelkpulver ⁽¹⁴⁾	Produkt fra kjerning av smør av fløte, eller lignende bearbeiding. Kan være konsentrert eller tørket.	Råprotein Råfett Laktose Vanninnhold, dersom > 6 %
8.3.1	Kasein	Produkt fra skummet melk eller kjernemelk, framstilt ved tørking av kasein utskilt ved hjelp av syre eller løype.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Produkt ekstrahert fra ostemasse eller kasein ved hjelp av nøytraliserende stoffer og tørking.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 10 %
8.5.1	Ost og osteprodukter	Ost og produkter framstilt av ost og av melkebaserte produkter.	Råprotein Råfett
8.6.1	Råmelk	Den væsken som skilles ut fra melkekjertlene hos melkeproduserende dyr i opptil fem dager etter nedkomst.	Råprotein
8.7.1	Melkebiprodukter	Produkter fra framstilling av melkeprodukter (herunder, men ikke begrenset til melkeprodukter som ikke lenger kan brukes som næringsmidler, sentrifuge- eller separatorslam, grensemelk, melkemineraler).	Fuktighet Råprotein Råfett Totalsukker
8.8.1	Gjærede melkeprodukter	Produkter framstilt ved gjæring av melk (f.eks. yoghurt).	Råprotein Råfett
8.9.1	Laktose	Sukker utskilt fra melk eller myse ved rensing og tørking.	Laktose Vanninnhold, dersom > 5 %
8.10.1	Melk / konsentrert melk / melke- pulver ⁽¹⁴⁾	Normal jursekresjon fra en eller flere melkinger. Kan være konsentrert eller tørket.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %
8.11.1	Skummetmelk / konsentrert skum- metmelk / skummetmelkpulver ⁽¹⁴⁾	Melk der fettinnholdet er redusert ved separering. Kan være konsentrert eller tørket.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 5 %
8.12.1	Melkefett	Produkt fra skumming av melk.	Råfett
8.13.1	Melkeproteinpulver	Produkt framstilt ved tørking av proteinforbindelser ekstrahert fra melk ved kjemisk eller fysisk behandling.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
8.14.1	Kondensert og inndampet melk og produkter av dette	Kondensert og inndampet melk og produkter fra framstilling eller bearbeiding av disse produktene.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.15.1	Melkepermeat/melkepermeat-pulver ⁽¹⁴⁾	Produkt som trenger gjennom membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av melk, og der laktosen kan være delvis fjernet. Kan ha gjennomgått omvendt osmose og være tørket.	Råaske Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %
8.16.1	Melkeretentat/melkeretentat-pulver ⁽¹⁴⁾	Produkt som holdes tilbake av membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av melk. Kan være tørket.	Råprotein Råaske Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %
8.17.1	Myse / konsentrert myse / mysepulver ⁽¹⁴⁾	Produkt fra framstilling av ost, kvark eller kasein eller lignende prosesser. Kan være konsentrert eller tørket.	Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 % Råaske
8.18.1	Laktoseredusert myse/ laktoseredusert mysepulver ⁽¹⁴⁾	Myse der laktosen er delvis fjernet. Kan være tørket.	Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 % Råaske
8.19.1	Myseprotein/myseprotein-pulver ⁽¹⁴⁾	Produkt framstilt ved tørking av proteinforbindelser ekstrahert fra myse ved kjemisk eller fysisk behandling. Kan være tørket.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
8.20.1	Demineralisert, laktoseredusert myse / demineralisert, laktoseredusert mysepulver ⁽¹⁴⁾	Myse der laktosen og mineralene er delvis fjernet. Kan være tørket.	Råprotein Laktose Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
8.21.1	Mysepermeat/mysepermeat-pulver ⁽¹⁴⁾	Produkt som trenger gjennom membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av myse, og der laktosen kan være delvis fjernet. Kan ha gjennomgått omvendt osmose og være tørket.	Råaske Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %
8.22.1	Myseretentat/myseretentat-pulver ⁽¹⁴⁾	Produkt som holdes tilbake av membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av myse. Kan være tørket.	Råprotein Råaske Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %

9. Produkter av landdyr og produkter av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
9.1.1	Animalske biprodukter ⁽¹⁵⁾	Hele varmblodige landdyr eller deler av slike i fersk, fryst, kokt, syrebehandlet eller tørket tilstand.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 8 %
9.2.1	Animalsk fett ⁽¹⁵⁾	Produkt bestående av fett fra varmblodige landdyr.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
9.3.1	Biprodukter av biavl	Honning, bivoks, dronninggelé, propolis og pollen, bearbeidet eller ubearbeidet.	Totalsukker uttrykt som sukrose

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
9.4.1	Bearbeidet animalsk protein ⁽¹⁵⁾	Produkt framstilt ved oppvarming, tørking og maling av hele eller deler av varmblodige landdyr, der fettet kan være delvis ekstrahert eller fysisk fjernet.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.5.1	Proteiner fra gelatinframstilling ⁽¹⁵⁾	Tørkede animalske proteiner av næringsmiddelkvalitet fra framstilling av gelatin.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.6.1	Hydrolysert animalsk protein ⁽¹⁵⁾	Hydrolyserte proteiner framstilt ved kjemisk, mikrobiologisk eller enzymatisk hydrolyse av animalsk protein.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.7.1	Blodmel ⁽¹⁵⁾	Produkt framstilt ved varmebehandling av blod fra slaktede varmblodige dyr.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.8.1	Blodprodukter ⁽¹⁵⁾	Produkter framstilt av blod eller bestanddeler av blod fra slaktede varmblodige dyr, herunder tørket, fryst eller flytende plasma, tørket fullblod, tørkede, fryste eller flytende røde blodlegemer eller bestanddeler eller blandinger av disse produktene.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.9.1	Kjøkken- og matavfall	Alle matrester som inneholder materiale av animalsk opprinnelse, herunder brukt matolje som kommer fra restauranter, serveringsforetak og kjøkkener, herunder storkjøkkener og husholdningskjøkkener.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.10.1	Kollagen ⁽¹⁵⁾	Proteinbasert produkt av bein, huder og skinn samt sener fra dyr.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.11.1	Fjørmel	Produkt framstilt ved tørking og maling av tørkede fjør fra slaktet fjørfe. Kan være hydrolysert.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.12.1	Gelatin ⁽¹⁵⁾	Naturlig, løselig protein, geldannende eller ikke geldannende, som er framkommet ved delvis hydrolyse av kollagen framstilt av bein, huder og skinn samt sener fra dyr.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.13.1	Fettgrever ⁽¹⁵⁾	Produkt fra framstilling av talg, smult og annet fett av animalsk opprinnelse som er ekstrahert eller fysisk fjernet, i fersk, fryst eller tørket tilstand.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.14.1	Produkter av animalsk opprinnelse ⁽¹⁵⁾	Produkter som ikke lenger er beregnet på konsum av kommersielle grunner, eller på grunn av produksjons- eller emballeringsproblemer eller andre feil som ikke innebærer noen risiko for menneskers eller dyrs helse, i behandlet eller ubehandlet tilstand, for eksempel ferske, fryste eller tørkede.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 8 %
9.15.1	Egg	Hele egg av <i>Gallus gallus</i> L., med eller uten skall.	
9.15.2	Eggehvite	Produkt framstilt av egg etter fjerning av skall og plomme, pasteurisert og eventuelt denaturert.	Råprotein Denatureringsmetode dersom det er relevant
9.15.3	Eggprodukter, tørkede	Produkter bestående av pasteuriserte tørkede egg uten skall, eller av en blanding av forskjellige andeler tørket eggehvite og tørket eggeplomme.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
9.15.4	Eggpulver, sukret	Tørkede hele eller deler av sukrede egg.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %
9.15.5	Eggeskall, tørkede	Produkt framstilt av fjørfeegg etter at plommen og hviten er fjernet. Skallene er tørket.	Råaske
9.16.1	Virvelløse landdyr ⁽¹⁵⁾	Hele eller deler av virvelløse landdyr, uansett livsstadium, unntatt arter som er giftige for mennesker og dyr, i behandlet eller ubehandlet tilstand, for eksempel ferske, fryste eller tørkede.	

10. Fisk, andre vanndyr samt produkter av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
10.1.1	Virvelløse vanndyr ⁽¹⁶⁾	Hele eller deler av virvelløse saltvanns- eller ferskvannsdyr, uansett livsstadium, unntatt arter som er giftige for mennesker og dyr, i behandlet eller ubehandlet tilstand, f.eks. ferske, fryste eller tørkede.	
10.2.1	Biprodukter av vanndyr ⁽¹⁶⁾	Produkter fra foretak eller anlegg som bearbeider eller framstiller produkter til konsum, i behandlet eller ubehandlet tilstand, f.eks. ferske, fryste eller tørkede.	Råprotein Råfett Råaske
10.3.1	Krepsdyrmel	Produkt framstilt ved oppvarming, pressing og tørking av hele eller deler av krepsdyr, herunder villreker og oppdrettsreker.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.4.1	Fisk ⁽¹⁷⁾	Hele eller deler av fisk i fersk, fryst, kokt, syrebehandlet eller tørket tilstand.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
10.4.2	Fiskemel ⁽¹⁷⁾	Produkt framstilt ved oppvarming, pressing og tørking av hele eller deler av fisk. Fiskelimvann kan være tilbakeført til produktet før tørking.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.4.3	Fiskelimvann	Kondensert produkt fra framstilling av fiskemel, som er utskilt og stabilisert ved syring eller tørking.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %
10.4.4	Fiskeprotein, hydrolysert	Produkt framstilt ved sur hydrolyse av hele eller deler av fisk, ofte konsentrert ved tørking.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.4.5	Fiskebeinmel	Produkt framstilt ved oppvarming, pressing og tørking av deler av fisk. Består hovedsakelig av fiskebein.	Råaske
10.4.6	Fiskeolje	Olje som er framstilt av fisk eller deler av fisk, og som deretter er sentrifugert for å fjerne vann (kan inneholde nærmere opplysninger om art, f.eks. torskelertran).	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
10.4.7	Fiskeolje, hydrogenert	Olje framstilt ved hydrogenering av fiskeolje.	Vanninnhold, dersom > 1 %
10.5.1	Krillolje	Olje som er framstilt av kokt og presset plankton/krill og deretter sentrifugert for å fjerne vann.	Vanninnhold, dersom > 1 %
10.5.2	Proteinkonsentrat av krill, hydrolysert	Produkt framstilt ved enzymatisk hydrolyse av hele eller deler av krill, ofte konsentrert ved tørking.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.6.1	Mel av marine leddormer	Produkt framstilt ved oppvarming og tørking av hele eller deler av marine leddormer, herunder <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Fett Aske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.7.1	Mel av marint dyreplankton	Produkt framstilt ved oppvarming, pressing og tørking av marint dyreplankton, f.eks. krill.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.7.2	Olje av marint dyreplankton	Olje som er framstilt av kokt og presset marint dyreplankton og deretter sentrifugert for å fjerne vann.	Vanninnhold, dersom > 1 %
10.8.1	Bløtdyrmel	Produkt framstilt ved oppvarming og tørking av hele eller deler av bløtdyr, herunder blekksprut og muslinger.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.9.1	Blekksprutmel	Produkt framstilt ved oppvarming, pressing og tørking av hele eller deler av blekksprut.	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %

1. Mineraler og produkter av disse

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.1.1	Kalsiumkarbonat ⁽¹⁸⁾ [kalkstein]	Produkt framstilt ved formaling av kalsiumkarbonatkilder, f.eks. kalkstein, eller ved utfelling fra syreløsning.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.2	Kalkholdige skall av marine skjell	Produkt av naturlig opprinnelse framstilt av skall av marine skjell, formalt eller granulert, f.eks. østers- eller muslingskall.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.3	Kalsiummagnesiumkarbonat	Naturlig blanding av kalsiumkarbonat og magnesiumkarbonat.	Kalsium, magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.4	Maerl	Produkt av naturlig opprinnelse framstilt av malte eller granulerte kalkholdige havalger.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.5	Lithothamnium	Produkt av naturlig opprinnelse framstilt av malte eller granulerte kalkalger (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)).	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.6	Kalsiumklorid	Kalsiumklorid av teknisk kvalitet.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.7	Kalsiumhydroksid	Kalsiumhydroksid av teknisk kvalitet.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.1.8	Vannfritt kalsiumsulfat	Kalsiumsulfat av teknisk kvalitet framstilt ved formaling av vannfritt kalsiumsulfat eller dehydrering av kalsiumsulfatdihydrat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.9	Kalsiumsulfathemihydrat	Kalsiumsulfathemihydrat av teknisk kvalitet framstilt ved delvis dehydrering av kalsiumsulfatdihydrat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.10	Kalsiumsulfatdihydrat	Kalsiumsulfatdihydrat av teknisk kvalitet framstilt ved formaling av kalsiumsulfatdihydrat eller hydrering av kalsiumsulfathemihydrat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.11	Kalsiumsalter av organiske syrer ⁽¹⁹⁾	Kalsiumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Kalsium, organisk syre
11.1.12	Kalsiumoksid	Kalsiumoksid av teknisk kvalitet framstilt ved brenning av naturlig kalkstein.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.13	Kalsiumglukonat	Kalsiumsalt av glukonsyre, vanligvis uttrykt som Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ og hydratformene av dette.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.15	Kalsiumsulfat/kalsiumkarbonat	Produkt fra framstilling av natriumkarbonat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.16	Kalsiumpidolat	L-kalsiumpidolat av teknisk kvalitet.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.2.1	Magnesiumoksid	Kalsinert magnesiumoksid (MgO) som inneholder minst 70 % MgO.	Magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 15 %
11.2.2	Magnesiumsulfatheptahydrat	Magnesiumsulfat (MgSO ₄ × 7 H ₂ O) av teknisk kvalitet.	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfatmonohydrat	Magnesiumsulfat (MgSO ₄ × H ₂ O) av teknisk kvalitet.	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 15 %
11.2.4	Vannfritt magnesiumsulfat	Vannfritt magnesiumsulfat (MgSO ₄) av teknisk kvalitet.	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionat	Magnesiumpropionat av teknisk kvalitet.	Magnesium
11.2.6	Magnesiumklorid	Magnesiumklorid av teknisk kvalitet eller oppløsning framstilt ved naturlig konsentrering av sjøvann etter utfelling av natriumklorid.	Magnesium, klor, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.7	Magnesiumkarbonat	Naturlig magnesiumkarbonat.	Magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroksid	Magnesiumhydroksid av teknisk kvalitet.	Magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.9	Magnesiumkaliumsulfat	Magnesiumkaliumsulfat av teknisk kvalitet.	Magnesium, kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalter av organiske syrer ⁽¹⁹⁾	Magnesiumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Magnesium, organisk syre
11.3.1	Dikalsiumfosfat ⁽²⁰⁾ [kalsiumhydrogenortofosfat]	Kalsiummonohydrogenfosfat av teknisk kvalitet framstilt av bein eller uorganiske kilder (CaHPO ₄ × H ₂ O) Ca/P > 1,2	Kalsium, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %, innhold av aske som ikke er løselig i HCl, dersom > 5 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.3.2	Monodikalsiumfosfat	Kjemisk framstilt produkt bestående av dikalsiumfosfat og monokalsiumfosfat ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.3	Monokalsiumfosfat [kalsiumtetrahydrogendiortofosfat]	Kalsium-bis-dihydrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet $\text{Ca/P} > 0,9$	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.4	Trikalsiumfosfat [trikalsiumortofosfat]	Trikalsiumfosfat ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet fra bein eller uorganiske kilder $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalsium, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.5	Kalsiummagnesiumfosfat	Kalsiummagnesiumfosfat av teknisk kvalitet.	Kalsium, magnesium, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.6	Defluorinert fosfat	Naturlig fosfat, brent og ytterligere varmebehandlet for å fjerne urenheter.	Totalfosfor, kalsium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$, innhold av aske som ikke er løselig i HCl, dersom $> 5\%$
11.3.7	Dikalsiumpyrofosfat [dikalsiumdifosfat]	Dikalsiumpyrofosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.8	Magnesiumfosfat	Produkt bestående av monobasisk og/eller dibasisk og/eller tribasisk magnesiumfosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, magnesium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$, innhold av aske som ikke er løselig i HCl, dersom $> 10\%$
11.3.9	Natriumkalsiummagnesiumfosfat	Produkt bestående av natriumkalsiummagnesiumfosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, magnesium, kalsium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.10	Mononatriumfosfat [natriumdihydrogenortofosfat]	Mononatriumfosfat av teknisk kvalitet ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.11	Dinatriumfosfat [dinatriumhydrogenortofosfat]	Dinatriumfosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.12	Trinatriumfosfat [trinatriumortofosfat]	Trinatriumfosfat (Na_3PO_4) av teknisk kvalitet	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.13	Natriumpyrofosfat [tetranatriumdifosfat]	Natriumpyrofosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.14	Monokaliumfosfat [kaliumdihydrogenortofosfat]	Monokaliumfosfat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.15	Dikaliumfosfat [dikaliumdihydrogenortofosfat]	Dikaliumfosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$
11.3.16	Kalsiumnatriumfosfat	Kalsiumnatriumfosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, kalsium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom $> 10\%$

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.3.17	Monoammoniumfosfat [ammoniumdihydrogenortofosfat]	Monoammoniumfosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) av teknisk kvalitet	Totalnitrogen, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.18	Diammoniumfosfat [diammoniumhydrogenortofosfat]	Diammoniumfosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$) av teknisk kvalitet	Totalnitrogen Totalfosfor Innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyfosfat [pentanatriumtrifosfat]	Natriumtripolyfosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor Natrium Innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.20	Natriummagnesiumfosfat	Natriummagnesiumfosfat av teknisk kvalitet.	Totalfosfor, magnesium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypofosfitt	Magnesiumhypofosfitt ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$) av teknisk kvalitet	Magnesium Totalfosfor Innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.22	Beimel, avlimet	Avlimet, sterilisert og formalt bein der fett er fjernet.	Totalfosfor, kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.3.23	Beinaske	Mineralrester fra forbrenning eller forgassing av animalske biprodukter.	Totalfosfor, kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.1	Natriumklorid ⁽¹⁸⁾	Natriumklorid av teknisk kvalitet eller produkt framstilt ved fordampning og krystallisering av saltlake (vakuumsalt), fordampning av sjøvann (havsalt) eller formaling av steinsalt.	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.2	Natriumbikarbonat [natriumhydrogenkarbonat]	Natriumbikarbonat (NaHCO_3) av teknisk kvalitet	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.3	Natrium-/ammonium(bi)karbonat [natrium-/ammonium(hydrogen)karbonat]	Produkt fra framstilling av natriumkarbonat og natriumbikarbonat, med spor av ammoniumbikarbonat (høyst 5 %).	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.4	Natriumkarbonat	Natriumkarbonat (Na_2CO_3) av teknisk kvalitet	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.5	Natriumsesquikarbonat [trinatriumhydrogendikarbonat]	Natriumsesquikarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$) av teknisk kvalitet	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Natriumsulfat av teknisk kvalitet.	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.7	Natriumsalter av organiske syrer	Natriumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Natrium, organisk syre
11.5.1	Kaliumklorid	Kaliumklorid av teknisk kvalitet eller produkt framstilt ved formaling av naturlige kilder til kaliumklorid.	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfat	Kaliumsulfat (K_2SO_4) av teknisk kvalitet	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.5.3	Kaliumkarbonat	Kaliumkarbonat (K_2CO_3) av teknisk kvalitet.	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.4	Kaliumbikarbonat [kaliumhydrogenkarbonat]	Kaliumbikarbonat ($KHCO_3$) av teknisk kvalitet	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.5	Kaliumsalter av organiske syrer ⁽¹⁹⁾	Kaliumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Kalium, organisk syre
11.6.1	Svovelblomst	Pulver av teknisk kvalitet framstilt av naturlige mineralavsetninger. Også et produkt fra utvinning av svovel ved oljeraffinering.	Svovel
11.7.1	Attapulgitt	Naturlig mineral bestående av magnesium, aluminium og silisium.	Magnesium
11.7.2	Kvarts	Naturlig mineral framstilt ved formaling av kvartsilder.	
11.7.3	Cristobalitt	Silisiumdioksid framstilt ved rekrystallisering av kvarts.	
11.8.1	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$) av teknisk kvalitet framstilt ved kjemisk syntese.	Nitrogen uttrykt som råprotein, svovel
11.8.2	Ammoniumsulfatløsning	Ammoniumsulfat i vandig løsning med et innhold av ammoniumsulfat på minst 35 %.	Nitrogen uttrykt som råprotein
11.8.3	Ammoniumsalter av organiske syrer	Ammoniumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Nitrogen uttrykt som råprotein, organisk syre
11.8.4	Ammoniumlaktat	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Omfatter ammoniumlaktat framstilt ved gjæring av myse med <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , med et nitrogeninnhold på minst 44 % uttrykt som råprotein.	Nitrogen uttrykt som råprotein, råaske
11.8.5	Ammoniumacetat	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) i vandig løsning med et innhold av ammoniumsulfat på minst 55 %.	Nitrogen uttrykt som råprotein

12. Gjærings(bi)produkter fra mikroorganismer der cellene er inaktivert eller drept

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
12.1	Produkter framstilt av biomassen av bestemte mikroorganismer dyrket på visse substrater		
12.1.1	Protein fra <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proteinholdig gjæringsprodukt framstilt ved dyrking av <i>Methylophilus methylotrophus</i> (stamme NCIMB 10.515) på metanol, der innholdet av råprotein er minst 68 % og refleksjonstallet er minst 50.	Råprotein Råaske Råfett
12.1.2	Protein fra <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> og <i>Bacillus firmus</i>	Proteinholdig gjæringsprodukt framstilt ved dyrking av <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (stamme NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (stamme NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (stamme NCIMB 13288) og <i>Bacillus firmus</i> (stamme NCIMB 13280) på naturgass (ca. 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), ammoniakk og mineralsalter, der innholdet av råprotein er minst 65 %.	Råprotein Råaske Råfett

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
12.1.3	Bakterieprotein fra <i>Escherichia coli</i>	Proteinprodukt som er et biprodukt fra framstilling av aminosyrer ved dyrking av <i>Escherichia coli</i> K12 på substrater av vegetabilsk eller kjemisk opprinnelse, ammoniakk eller mineralsalter. Kan være hydrolysert.	Råprotein
12.1.4	Bakterieprotein fra <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Proteinprodukt som er et biprodukt fra framstilling av aminosyrer ved dyrking av <i>Corynebacterium glutamicum</i> på substrater av vegetabilsk eller kjemisk opprinnelse, ammoniakk eller mineralsalter. Kan være hydrolysert.	Råprotein
12.1.5	Gjær og liknende produkter [ølgjær] [gjærprodukter]	Alle gjærarter og deler av disse framstilt ved dyrking av <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> eller <i>Brettanomyces</i> ^{ssp.79} på substrater av hovedsakelig vegetabilsk opprinnelse, f.eks. melasse, sukkersirup, alkohol, restprodukter fra destillering, korn og stivelsesprodukter, fruktsaft, myse, melkesyre, sukker, hydrolyserte plantefibrer og næringsstoffer fra gjæring, f.eks. ammoniakk eller mineralsalter.	Vanninnhold, dersom < 75 % eller > 97 % Dersom vanninnhold < 75 %: Råprotein
12.1.6	Myceliumensilasje fra framstilling av penicillin	Mycelium (nitrogenforbindelser), som er et vått biprodukt fra framstilling av penicillin ved dyrking av <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) på ulike karbohydratkilder og deres hydrolysater, varmebehandlet og ensilert ved hjelp av <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> og <i>Streptococcus lactis</i> for å inaktivere penicillinet, med et innhold av nitrogen uttrykt som råprotein på minst 7 %.	Nitrogen uttrykt som råprotein Råaske
12.2	Andre gjæringsbiprodukter		
12.2.1	Vinasse [kondensert pressaft fra melasse]	Biprodukter fra industriell bearbeiding av most/vørter fra gjæringsprosesser som f.eks. framstilling av alkohol, organiske syrer og gjær. Består av den flytende/deigaktige fraksjonen framkommet etter utskilling av den gjærede mosten/vørteren. Kan også inneholde døde celler fra mikroorganismene brukt i gjæringen og/eller deler av slike. Substratene er hovedsakelig av vegetabilsk opprinnelse, f.eks. melasse, sukkersirup, alkohol, restprodukter fra destillering, korn og stivelsesprodukter, fruktsaft, myse, melkesyre, sukker, hydrolyserte plantefibrer og næringsstoffer fra gjæring, f.eks. ammoniakk eller mineralsalter.	Råprotein Substrat og eventuelt angivelse av produksjonsprosess
12.2.2	Biprodukter fra framstilling av L-glutaminsyre	Konsentrerte flytende biprodukter fra framstilling av L-glutaminsyre ved gjæring med <i>Corynebacterium melassecola</i> på et substrat bestående av sukrose, melasse, stivelsesprodukter og deres hydrolysater, ammoniumsalter og andre nitrogenforbindelser.	Råprotein
12.2.3	Biprodukter fra framstilling av L-lysin-monohydroklorid med <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Konsentrerte flytende biprodukter fra framstilling av L-lysin-monohydroklorid ved gjæring med <i>Brevibacterium lactofermentum</i> på et substrat bestående av sukrose, melasse, stivelsesprodukter og deres hydrolysater, ammoniumsalter og andre nitrogenforbindelser.	Råprotein
12.2.4	Biprodukter fra framstilling av aminosyrer med <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Flytende biprodukter fra framstilling av aminosyrer ved gjæring med <i>Corynebacterium glutamicum</i> på et substrat av vegetabilsk eller kjemisk opprinnelse, ammoniakk eller mineralsalter.	Råprotein Råaske
12.2.5	Biprodukter fra framstilling av aminosyrer med <i>Escherichia coli</i> K12	Flytende biprodukter fra framstilling av aminosyrer ved gjæring med <i>Escherichia coli</i> K12 på et substrat av vegetabilsk eller kjemisk opprinnelse, ammoniakk eller mineralsalter.	Råprotein Råaske
12.2.6	Biprodukt fra enzymframstilling med <i>Aspergillus niger</i>	Biprodukt fra enzymframstilling ved gjæring av <i>Aspergillus niger</i> på hvete og malt	Råprotein

13. Diverse produkter

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.1.1	Produkter fra bakeri- og pasta-industrien	Produkter fra framstilling av brød, kjeks, vafler eller pasta. Kan være tørket.	Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett, dersom > 5 %
13.1.2	Produkter fra konditorvareindustrien	Produkter fra framstilling av konditorvarer og kaker. Kan være tørket.	Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett, dersom > 5 %
13.1.3	Produkter fra framstilling av frokostkorn	Stoffer eller produkter som er beregnet på konsum eller som med rimelighet kan forventes å kunne konsumeres, i bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet tilstand. Kan være tørket.	Råprotein, dersom > 10 % Råtveller Råolje/råfett, dersom > 10 % Stivelse, dersom > 30 % Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10 %
13.1.4	Produkter fra sukkervareindustrien	Produkter fra framstilling av sukkervarer, herunder sjokolade. Kan være tørket.	Stivelse Råfett, dersom > 5 % Totalsukker uttrykt som sukrose
13.1.5	Produkter fra iskremindustrien	Produkter fra iskremframstilling. Kan være tørket.	Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett
13.1.6	Produkter og biprodukter fra bearbeiding av frisk frukt og friske grønnsaker ⁽²²⁾	Produkter fra bearbeiding av frisk frukt og friske grønnsaker (herunder skall, hele stykker av frukt/grønnsaker og blandinger av dette). Kan være tørket eller fryst.	Stivelse Råtveller Råfett, dersom > 5 % Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 %
13.1.7	Produkter fra bearbeiding av planter ⁽²²⁾	Produkter fra frysing eller tørking av hele planter eller deler av planter.	Råtveller
13.1.8	Produkter fra bearbeiding av krydder og smaksingredienser ⁽²²⁾	Produkter fra frysing eller tørking av krydder og smaksingredienser eller deler av disse.	Råprotein, dersom > 10 % Råtveller Råolje/råfett, dersom > 10 % Stivelse, dersom > 30 % Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10 %
13.1.9	Produkter fra bearbeiding av urter ⁽²²⁾	Produkter fra knusing, formaling, frysing eller tørking av urter eller deler av urter.	Råtveller
13.1.10	Produkter fra potetbearbeidingsindustrien	Produkter fra bearbeiding av poteter. Kan være tørket eller fryst.	Stivelse Råtveller Råfett, dersom > 5 % Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 %

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.1.11	Produkter og biprodukter fra sausframstilling	Stoffer fra sausframstilling som er beregnet på konsum eller som med rimelighet kan forventes å kunne konsumeres, i bearbeidet, delvis bearbeidet eller ubearbeidet tilstand. Kan være tørket.	Råfett
13.1.12	Produkter og biprodukter fra snacksindustrien	Produkter og biprodukter fra framstilling av snacks – potetchips, potet- og eller kornbasert snacks (direkte ekstrudert, deigbasert og pelletert) og nøtter.	Råfett
13.1.13	Produkter fra framstilling av spiseferdige næringsmidler	Produkter framkommet ved framstilling av spiseferdige næringsmidler. Kan være tørket.	Råfett, dersom > 5 %
13.1.14	Plantebiprodukter fra brennevinsframstilling	Faste produkter fra planter (herunder bær og frø, f.eks. anisfrø) framkommet etter maserasjon av plantene i en alkoholholdig løsning eller etter fordamping og/eller destillering av alkohol ved utvikling av aromaer til brennevinsframstilling. Produktene må destilleres for å fjerne de alkoholholdige restene.	Råprotein, dersom > 10 % Råtrevler Råolje/råfett, dersom > 10 %
13.1.15	Fôrøl	Produkt fra brygging som ikke kan selges til konsum.	Alkoholinnhold
13.2.1	Karamellisert sukker	Produkt framstilt ved kontrollert oppvarming av alle typer sukker.	Totalsukker uttrykt som sukrose
13.2.2	Dekstrose	Dekstrose framkommer etter hydrolyse av stivelse og består av renset, krystallisert glukose med eller uten krystallvann.	Totalsukker uttrykt som sukrose
13.2.3	Fruktose	Fruktose som renset krystallinsk pulver. Framstilt av glukose i glukosesirup ved hjelp av glukoseisomerase og sukroseinvertering.	Totalsukker uttrykt som sukrose
13.2.4	Glukosesirup	Glukosesirup er en renset og konsentrert vandig løsning av næringsgivende sakkarider framstilt ved hydrolyse av stivelse.	Totalsukker Vanninnhold, dersom > 30 %
13.2.5	Glukosemelasse	Produkt fra raffinering av glukosesirup.	Totalsukker
13.2.6	Xylose	Sukker ekstrahert fra tre.	
13.2.7	Laktulose	Halvsyntetisk disakkarid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktose) framstilt ved isomerisering av glukose til fruktose. Finnes i varmebehandlet melk og varmebehandlede melkeprodukter.	Laktulose
13.2.8	Glukosamin (kitosamin)	Aminosukker (monosakkarid) som utgjør en del av strukturen i polysakkaridene kitosan og kitin. Framstilt ved hydrolyse av krepsdyrs og andre leddyrss eksoskjelett eller ved gjæring av korn, f.eks. mais eller hvete.	Natrium eller kalium, alt etter hva som er relevant.
13.3.1	Stivelse ⁽²³⁾	Stivelse av teknisk kvalitet.	Stivelse
13.3.2	Stivelse ⁽²³⁾ , pregelatinert	Produkt som består av stivelse som er ekspandert ved varmebehandling.	Stivelse
13.3.3	Stivelsesblanding ⁽²³⁾	Produkt bestående av naturlig og/eller modifisert næringsmiddelstivelse fra forskjellige botaniske kilder.	Stivelse
13.3.4	Stivelseshydrolysater ⁽²³⁾ , kake	Produkt fra hydrolyse av stivelse. Består av protein, fett og filteringsmidler (f.eks. kiselgur, trefiber).	Vanninnhold, dersom < 25 % eller > 45 % Dersom vanninnhold < 25 %: — Råfett — Råprotein

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.3.5	Dekstrin	Dekstrin er delvis syrehydrolysert stivelse.	
13.3.6	Maltdekstrin	Maltdekstrin er delvis hydrolysert stivelse.	
13.4.1	Polydekstrose	Tilfeldig forbundet massepolymer framstilt ved termisk polymerisering av D-glukose.	
13.5.1	Polyoler	Produkt framstilt ved hydrogenering eller gjæring, bestående av reduserte mono-, di- eller oligosakkarider eller polysakkarider.	
13.5.2	Isomalt	Sukkeralkohol framstilt av sukrose etter enzymatisk omdanning og hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol	Produkt framstilt ved hydrogenering eller gjæring, bestående av redusert glukose og/eller fruktose.	
13.5.4	Xylitol	Produkt framstilt ved hydrogenering og gjæring av xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt framstilt ved hydrogenering av glukose.	
13.6.1	Fettsyrer ⁽²⁴⁾	Produkt fra nøytralisering med lut eller ved destillering av olje og fettstoffer av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse uten nærmere angivelse. Kan også framstilles ved forskjellige metoder for bearbeiding av fettstoffer og oljer som benyttes av fettstofferprodusenter.	Råfett Vanninnhold, dersom 1 %
13.6.2	Fettsyrer forestret med glyserol ⁽²⁴⁾	Glyserider framstilt ved forestring av glyserol av vegetabilsk opprinnelse med fettsyrer.	Vanninnhold, dersom > 1 % Råfett
13.6.3	Mono- og diglyserider av fettsyrer ⁽²⁴⁾	Mono- og diglyserider av fettsyrer består av blandinger av mono-, di- og triestere av glyserol av fettsyrer som forekommer i matoljer og matfett. De kan inneholde små mengder av frie fettsyrer og fri glyserol.	Råfett
13.6.4	Salter av fettsyrer ⁽²⁴⁾	Produkt framkommet ved at fettsyrer med minst fire karbonatomer reagerer med kalsium-, magnesium-, natrium- eller kaliumforbindelser.	Råfett (etter hydrolyse) Vanninnhold Ca eller Na eller K eller Mg (alt etter hva som er relevant)
13.7.1	Kondroitinsulfat	Produkt framstilt ved ekstrahering fra sener, bein og annet animalsk vev som inneholder brusk og mykt bindevev.	Natrium
13.8.1	Glyserin, rå	Produkt fra biodieselproduksjon (metyl- eller etylestere av fettsyrer), framstilt ved transesterifisering av oljer og fettstoffer av vegetabilsk og animalsk opprinnelse uten nærmere angivelse. Det kan fortsatt finnes mineralsalter og organiske salter i glyserinen. (Innhold av metanol: høyst 0,2 %.) Også et produkt fra bearbeiding av mineralfettstoffer og mineraloljer, herunder transesterifisering, hydrolyse eller forsåpning.	Glyserol Kalium Natrium
13.8.2	Glyserin	Produkt fra biodieselproduksjon (metyl- eller etylestere av fettsyrer), framstilt ved transesterifisering av oljer og fettstoffer av vegetabilsk og animalsk opprinnelse uten nærmere angivelse, med etterfølgende raffinering av glyserinen. (Innhold av glyserol: minst 99 % i tørrstoffet). Også et produkt fra bearbeiding av mineraloljer og mineralfettstoffer, herunder transesterifisering, hydrolyse eller forsåpning.	Glyserol Kalium Natrium

Nummer	Navn	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.9.1	Metylsulfonylmetan	Kunstig framstilt organisk svovelforbindelse ((CH ₃) ₂ SO ₂) som er identisk med den som forekommer naturlig i planter.	Svovel
13.10.1	Torv	Produkt fra naturlig nedbryting av planter (hovedsakelig torvmose) i anaerobt og oligotroft miljø.	Råtrevler
13.11.1	Propylenglykol	Organisk forbindelse (diol eller dobbeltalkohol) med formelen C ₃ H ₈ O ₂ , også kalt 1,2-propandiol eller propan-1,2-diol. Viskøs væske med svakt søtlig smak, hygroskopisk og blandbar med vann, aceton og kloroform.	Propylenglykol

(¹) Kornarten kan tilføyes til betegnelsen.

(²) Merk at på engelsk kan mais benevnes enten som «maize» eller «corn». Dette gjelder alle maisprodukter.

(³) Dersom det er foretatt en finere formaling av dette produktet, kan ordet «fin» tilføyes til betegnelsen, eller betegnelsen kan erstattes av en tilsvarende betegnelse.

(⁴) Kornarten kan tilføyes til betegnelsen.

(⁵) Angivelsen «Lavt glukosinolatinnhold», som definert i Unionens regelverk, kan eventuelt tilføyes. Dette gjelder alle produkter av rapsfrø.

(⁶) Plantearten skal tilføyes til betegnelsen.

(⁷) En angivelse av hvilken varmebehandling som er foretatt, skal tilføyes til betegnelsen.

(⁸) En nærmere beskrivelse av frukten skal tilføyes til betegnelsen.

(⁹) Plantearten skal angis i betegnelsen.

(¹⁰) En angivelse av hvilken behandling som er foretatt, skal tilføyes til betegnelsen.

(¹¹) Förvekstarten kan tilføyes til betegnelsen.

(¹²) Ordet «mel» kan erstattes med «pelleter». Tørkingsmetoden kan tilføyes til betegnelsen.

(¹³) Arten skal tilføyes til betegnelsen.

(¹⁴) Plantearten skal tilføyes til betegnelsen.

(¹⁵) Uttrykkene er ikke synonyme og skiller seg fra hverandre hovedsakelig med hensyn til vanninnhold. Velg egnet betegnelse ut fra sammenhengen.

(¹⁶) Følgende skal tilføyes til betegnelsen, alt etter hva som er relevant:

- dyreart og/eller
- del av det animalske produktet og/eller
- bearbeidet dyreart (f.eks. svin, drøvtygger, fjørfe) og/eller
- navn på dyreart som ikke er bearbeidet i henhold til forbudet mot ombruk innenfor samme art (f.eks. uten fjørfe) og/eller
- bearbeidet materiale (f.eks. bein med høyt eller lavt askeinnhold) og/eller anvendt metode (f.eks. avfettet, raffinert).

(¹⁷) Arten skal tilføyes betegnelsen når produktet er framstilt av oppdrettsfisk.

(¹⁸) Kan i stedet betegnes med produktets opprinnelse, eller en slik angivelse kan tilføyes til betegnelsen.

(¹⁹) Betegnelsen skal endres eller utfylles slik at det framgår hvilken organisk syre det dreier seg om.

(²⁰) Framstillingsmåten kan angis i betegnelsen.

(²¹) Betegnelsen som brukes på gjærstammen, kan variere ut fra vitenskapelig taksonomi. Synonymer til de oppførte gjærstammene kan derfor også brukes.

(²²) Arten av frukt, grønnsak, plante, krydder og urt skal tilføyes betegnelsen, alt etter hva som er relevant.

(²³) En angivelse av botanisk opprinnelse skal føyes til betegnelsen.

(²⁴) Betegnelsen skal endres eller utfylles slik at det framgår hvilke fettsyrer som er brukt.