

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 68/2013**2017/EØS/58/07****av 16. januar 2013****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) Kommisjonsforordning (EU) nr. 575/2011 av 16. juni 2011 om katalogen over førmidler⁽²⁾ (katalogen) erstattet den første versjonen av katalogen over førmidler fastsatt i kommisjonsforordning (EU) nr. 242/2010 av 19. mars 2010 om opprettelse av en katalog over førmidler⁽³⁾.
- 2) Aktuelle representanter for de europeiske førvaresektorene har, i samråd med andre berørte parter og i samarbeid med vedkommende nasjonale myndigheter, utarbeidet endringer til forordning (EU) nr. 575/2011, idet de har tatt hensyn til relevant erfaring fra uttalelser avgitt av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet samt til den vitenskapelige eller tekniske utvikling.
- 3) Disse endringene gjelder nye poster for behandlingsmetoder og førmidler og forbedringer av eksisterende poster, særlig for olje- og fettdrivater.
- 4) Endringene gjelder dessuten grenseverdier for kjemiske urenheter fra produksjonsprosessen eller fra tekniske

hjelpestoffer, som skal fastsettes i samsvar med nr. 1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 767/2009. Særlige regler bør gjelde for tidligere næringsmidler, som produksjonsoverskudd, deformerte produkter eller næringsmidler der siste forbruksdato er utløpt, som er framstilt i samsvar med EUs næringsmiddelregelverk.

- 5) Vilkårene fastsatt i artikkel 26 i forordning (EF) nr. 767/2009 er oppfylt.
- 6) Ettersom det skal gjøres svært mange endringer i forordning (EU) nr. 575/2011, bør den av hensyn til sammenheng, klarhet og forenkling oppheves og erstattes.
- 7) For å unngå unødvendige forstyrrelser i handelspraksisen bør den administrative byrden for de driftsansvarlige lettes ved at det fastsettes en frist som gjør det mulig med en smidig endring av merkingen.
- 8) 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. 575/2011 oppheves.

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

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 29 av 30.1.2013, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 153/2013 av 4. oktober 2013 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 13 av 27.2.2014, s. 1.

⁽¹⁾ EUT L 229 av 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 159 av 17.6.2011, s. 25.

⁽³⁾ EUT L 77 av 24.3.2010, s. 17.

Artikkel 3

Fôrmidler som er merket i samsvar med forordning (EU) nr. 575/2011 før 19. august 2013, kan fortsatt bringes i omsetning og brukes til lagrene er tomme.

Artikkel 4

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. januar 2013.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

VEDLEGG

KATALOG OVER FØRMIDLER

DEL A

Alminnelige bestemmelser

- 1) Det skal være frivillig for driftsansvarlige for førforetak å bruke denne katalogen. Betegnelsen på et førmiddel oppført i del C kan imidlertid brukes bare på et førmiddel som oppfyller kravene i den aktuelle posten.
- 2) Alle poster i listen over førmidler i del C skal overholde restriksjonene på bruk av førmidler i samsvar med relevant regelverk i Unionen. Driftsansvarlige for førforetak som bruker et førmiddel oppført i katalogen, skal sikre at det er i samsvar med artikkel 4 i forordning (EF) nr. 767/2009.
- 3) Med «Tidligere næringsmidler» menes næringsmidler, bortsett fra kjøkken- og matavfall, som ble produsert for konsum fullt ut i samsvar med EUs næringsmiddelregelverk, men som ikke lenger er beregnet på konsum av praktiske årsaker eller logistikkårsaker eller på grunn av produksjons- eller emballeringsproblemer eller andre problemer, og som ikke utgjør en helseisiko når de brukes som før. Fastsettelse av grenseverdi som nevnt i nr. 1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 767/2009 får ikke anvendelse på tidligere næringsmidler og kjøkken- og matavfall. Den skal få anvendelse ved videre bearbeidelse som før.
- 4) I samsvar med god praksis som nevnt i artikkel 4 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005⁽¹⁾ skal førmidler være fri for kjemiske urenheter fra produksjonsprosessen og for tekniske hjelpestoffer, med mindre det er fastsatt en særlig grenseverdi i katalogen. Stoffe som det ikke er tillatt å bruke i fôrvarer, skal ikke forekomme, og for slike stoffer skal det ikke fastsettes grenseverdier. Av klarhetshensyn skal førmidler med tillatte restmengder suppleres med relevante opplysninger framlagt av driftsansvarlige for førforetak ved vanlige kommersielle transaksjoner.
- 5) I samsvar med god praksis som nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 183/2005, anvendelse av ALARA-prinsippet⁽²⁾ og uten at det berører anvendelsen av forordning (EF) nr. 183/2005, europaparlaments- og rådsdirektiv 2002/32/EF av 7. mai 2002 om uønskede stoffer i fôrvarer⁽³⁾, europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 396/2005/EF av 23. februar 2005 om grenseverdier for rester av plantevernmidler i eller på næringsmidler og fôrvarer av vegetabilsk og animalsk opprinnelse, og om endring av rådsdirektiv 91/414/EØF⁽⁴⁾ og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1831/2003 av 22. september 2003 om tilsetningsstoffer i fôrvarer⁽⁵⁾, bør grenseverdier for kjemiske urenheter fra produksjonsprosessen eller fra tekniske hjelpestoffer med en forekomst på 0,1 % eller mer spesifiseres i katalogen over fôrvarer. I katalogen kan det også fastsettes grenseverdier for kjemiske urenheter og tekniske hjelpestoffer med en forekomst på mindre enn 0,1 % dersom det anses som passende for god handelspraksis. Med mindre annet er spesifisert i del B eller C i vedlegget, uttrykkes grenseverdiene i vektprosent.
- 6) De særlige grenseverdiene for kjemiske urenheter og tekniske hjelpestoffer fastsettes enten i beskrivelsen av behandlingsmetodene i del B, i beskrivelsen av førmiddelet i del C eller til slutt i en kategori i del C. Med mindre en særlig grenseverdi er fastsatt i del C, skal grenseverdien som er fastsatt for en gitt behandlingsmetode i del B, anvendes for alle førmidler oppført i del C, i den grad beskrivelsen av førmiddelet henviser til denne behandlingsmetoden, og den aktuelle behandlingsmetoden tilsvarer beskrivelsen i del B.
- 7) Et førmiddels 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 førmidler i del C.

⁽¹⁾ EUT L 35 av 8.2.2005, s. 1.

⁽²⁾ ALARA: As Low As Reasonably Achievable (så lavt nivå som det med rimelighet er mulig å oppnå)

⁽³⁾ EFT L 140 av 30.5.2002, s. 10.

⁽⁴⁾ EUT L 70 av 16.3.2005, s. 1.

⁽⁵⁾ EUT L 268 av 18.10.2003, s. 29.

- 8) 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, skal⁽¹⁾ føyes til førmiddelets navn for å angi at det har gjennomgått den angitte behandlingen eller de angitte behandlingene. Et førmiddel hvis navn er en kombinasjon av et navn oppført i del C og den alminnelige betegnelsen eller det alminnelige uttrykket for én eller flere behandlingsmetoder oppført i del B, skal anses som oppført i katalogen, og etiketten skal inneholde de obligatoriske opplysningene som gjelder for dette førmiddelet som fastsatt i de siste kolonnene i henholdsvis del B og C. Når den særlige metoden som er brukt i prosessen, er fastsatt i siste kolonne i del B, skal den spesifiseres i førmiddelets navn.
- 9) Dersom produksjonsprosessen for et førmiddel skiller seg fra beskrivelsen av den angitte behandlingsmetoden i ordlisten over behandlingsmetoder i del B, skal produksjonsprosessen framgå av beskrivelsen av det aktuelle førmiddelet.
- 10) For en rekke førmidler kan det brukes synonymer. Slike synonymer står i hakeparentes i kolonnen «Betegnelse» i posten for det aktuelle førmiddelet i listen over førmidler i del C.
- 11) I beskrivelsen av førmidlene i listen over førmidler i del C brukes ordet «produkt» i stedet for «biprodukt» for å avspeile markedssituasjonen og den terminologien som driftsansvarlige for førforetak vanligvis bruker for å framheve førmidlenes kommersielle verdi.
- 12) Planters botaniske navn er oppgitt bare i beskrivelsen i den første posten for den aktuelle planten i listen over førmidler i del C.
- 13) Det avgjørende for om det ved merking av et førmiddel 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.
- 14) 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 overstiger 2,2 % generelt, eller for visse førmidler dersom det overstiger grenseverdien fastsatt i det relevante avsnittet i vedlegg V til forordningen. Enkelte poster i listen over førmidler i del C avviker imidlertid fra disse reglene på følgende måter:
 - a) De obligatoriske opplysningene om analytiske bestanddeler i listen over førmidler 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 førmidler 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 førmidler 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 førmidler 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.
- 15) En driftsansvarlig for et førforetak som hevder at en førvare har flere egenskaper enn dem som er oppgitt i kolonnen «Beskrivelse» i listen over førvare i del C, eller henviser til en behandlingsmetode som er oppført i del B som kan sidestilles med en påstand (f.eks. beskyttelse mot nedbryting i vom), må overholde artikkel 13 i forordning (EF) nr. 767/2009. Dessuten kan førmidler ha særlige ernæringsformål i samsvar med artikkel 9 og 10 i forordning (EF) nr. 767/2009.

⁽¹⁾ Som et unntak fra dette kravet er det valgfritt å legge den/det til for behandlingsmetoden «tørking».

DEL B

Ordliste over behandlingsmetoder

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
1	Luftseparering	Atskilling av partikler ved hjelp av en luftstrøm.	Luftseparert
2	Aspirering	Metode for ved hjelp av en luftstrøm å fjerne støv, 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, bløtgjøre 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 omgivelses-temperaturen, men over frysepunktet, for å bedre produktets holdbarhet.	Kjølt
6	Hakking	Redusering av partikkelstørrelsen ved hjelp av én eller flere kniver.	Hakket
7	Rensing	Fjerning av fremmedlegemer (f.eks. steiner) eller plantedeler, f.eks. løse stråpartikler, skall eller ugress.	Renset/sortert
8	Konsentrering⁽¹⁾	Økning 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 førmidlers fysiske og kjemiske egenskaper ved tilførsel av varme.	Kokt
11	Knusing	Redusering av partikkelstørrelsen ved hjelp av en knuser.	Knust, finmalt
12	Krystallisering	Rensing av en løsning ved å omdanne væske til krystaller. Urenheter i væsken bindes vanligvis ikke til krystallenes gitterstruktur.	Krystallisert

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
13	Avskalling⁽²⁾	Hel eller delvis fjerning av ytre lag fra korn, frø, frukter, nøtter og annet.	Avskallet, delvis avskallet
14	Skrelling/pilling	Fjerning av skalldeler fra bønner, korn og frø, vanligvis med fysiske metoder.	Skrelt eller pillet ⁽³⁾
15	Avpektinisering	Ekstrahering av pektiner fra et føremiddel.	Avpektinisert
16	Uttørking	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 andre sukkerholdige stoffer ved hjelp av kjemiske eller fysiske prosesser.	Avsukret, delvis avsukret
19	Avgifting	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	Tørking	Dehydrering ved kunstig eller naturlig prosess.	Tørket (soltørket eller kunstig tørket)
22	Ensilering	Oppbevaring av føremidler i silo, eventuelt med konserveringsmidler eller under anaerobe forhold, eventuelt med tilsetningsstoffer til 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 eller puffet
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

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
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.	Filtrert
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 ⁽⁴⁾ , fôr
32	Fraksjonering	Atskilling av fragmenter av förmidler ved sikting og/eller med en luftstrøm som fjerner de lette skalldelene.	Fraksjonert
33	Fragmentering	Metode for å bryte opp et förmiddel i fragmenter.	Fragmentert
34	Steking	Metode for å varmebehandle förmidler 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 förmidler for å oppnå en bestemt partikkelstørrelse og konsistens.	Granulert
37	Formaling	Redusering av faste förmidlers partikkelstørrelse ved tørr eller våt bearbeiding.	Formalt
38	Oppvarming	Varmebehandling foretatt på særlige vilkår.	Varmebehandlet
39	Hydrogenering	Katalytisk prosess for å mette dobbeltbindinger av oljer/fettstoffer/fettsyrer som utføres ved høy temperatur under hydrogentrykk for å framstille helt eller delvis mettede triglyserider/fettsyrer eller for å framstille polyoler ved å redusere karbonylgrupper av karbohydrater til hydroksylgrupper.	Hydrogenert, delvis hydrogenert
40	Hydrolyse	Redusering av molekylstørrelsen ved egnet behandling med vann og enten varme/trykk, enzymer eller syre/base.	Hydrolysert

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
41	Flytendegjøring	Omdanning av et fast stoff eller en gass til en væske.	Flytendegjort
42	Maserasjon	Mekanisk redusering av formidlers 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	Bløtlegging i vann og varmebehandling, slik at stivelsen gelatineres fullstendig, med påfølgende tørkeprosess.	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, pelletering
50	Formaling av ris	Fjerning av nesten alt eller deler av kli og kime fra avskallet ris.	Formalt
51	Pregelatinering	Modifisering av stivelse for å gi den en vesentlig bedre evne til å svulle i kaldt vann.	Pregelatinert ⁽⁵⁾
52	Pressing⁽⁶⁾	Fysisk fjerning av væsker som fett, olje, vann eller saft fra faste stoffer.	Ekspeller/kake (oljeholdige materialer) Pulp, pressrester (frukt osv.) Pulp (sukkerbeter)
53	Raffinering	Hel eller delvis fjerning av urenheter eller uønskede bestanddeler ved fysisk/kjemisk behandling.	Raffinert, delvis raffinert

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
54	Risting	Oppvarming av formidler i tørr tilstand for å bedre fordøyeligheten, forsterke fargen og/eller begrense naturlige antinæringsstoffer.	Ristet
55	Valsing	Redusering av partikkelstørrelsen ved å presse fôrmiddelet, 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 aldehyder, ligno-sulfonat, natriumhydroksid eller organiske syrer (som propionsyre eller garvesyre), beskytter næringsstoffene mot nedbryting i vommen. Fôrmidler som er beskyttet mot nedbryting i vommen med aldehyder, kan inneholde opptil 0,12 % frie aldehyder.	Beskyttet mot nedbryting i vommen ved hjelp av [skriv inn det som passer]
57	Sikting/sålding	Atskilling av partikler av forskjellig størrelse ved å riste eller helle fôrmidler 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 fôrmidler i skiver	Skivet, snittet
60	Bløtlegging/støpsetting	Fukting og bløtgjøring av fôrmidler, 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	Spraytørking	Redusering av vanninnholdet i en væske ved å omdanne fôrmiddelet til en tåke som det blåses varm luft gjennom, slik at forholdet mellom overflate og vekt økes.	Spraytørket
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 redusere eller fjerne naturlig forekommende antinæringsstoffer.	Tørristet

	Behandlingsmetode	Definisjon	Alminnelig betegnelse/uttrykk
64	Ultrafiltrering	Filtrering av væsker gjennom en membran som bare små molekyler kan trenge gjennom.	Ultrafiltrert
65	Avkiming	Metode for hel eller delvis fjerning av kim fra knuste korn.	Avkimet
66	Infrarød mikronisering	Termisk prosess med infrarød varmebehandling for koking og risting av korn, røtter, frø eller rotknoller, eller deres biprodukter, vanligvis etterfulgt av flakframstilling.	Infrarødmikronisert
67	Spalting av oljer/fettstoffer og hydrogenerte oljer/fettstoffer	Kjemisk prosess med hydrolyse av fettstoffer/oljer. Fettstoffers/oljers reaksjon med vann, utført ved høy temperatur og høyt trykk, gjør det mulig å framstille råfettsyrer i den hydrofobe fase og glyserolvann (råglyserol) i den hydrofile fase.	Spaltet

(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) Når det gjelder ris, kalles denne prosessen «avskalling», og den alminnelige betegnelsen er «avskallet».

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

(5) 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.

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

DEL C

Liste over fôrmidler

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.	
1.1.2	Bygg, puffet	Produkt framstilt av formalt eller knust bygg ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
1.1.3	Bygg, ristet	Produkt fremkommet ved delvis risting av bygg, med svak farge.	Stivelse, dersom > 10 % Råprotein, dersom > 15 %
1.1.4	Byggflak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering og valsing av avskallet bygg. Kan inneholde en liten andel skalldele. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Stivelse
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 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.1.7	Byggfôr	Produkt framkommet ved framstilling av byggryn eller mel av siktet, avskallet bygg. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skaldeler samt noen sikterester.	Råtrevler Stivelse
1.1.8	Byggprotein	Produkt av bygg framkommet etter utskilling av stivelse og kli. Består hovedsakelig av protein.	Råprotein
1.1.9	Byggproteinfôr	Produkt av bygg framkommet etter utskilling av stivelse. Består hovedsakelig av protein og deler av endosperm.	Vanninnhold, dersom < 45 % eller > 60 % Dersom vanninnhold < 45 %: — Råprotein — Stivelse
1.1.10	Pressaft fra bygg	Produkt av bygg framkommet etter våt ekstrahering av protein og stivelse.	Råprotein
1.1.11	Byggkli	Produkt fra melframstilling av siktede korn av avskallet bygg. Består hovedsakelig av skaldeler 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 mekanisk sikting (størrelsesfraksjonering), bestående av små byggkjerner og fraksjoner av byggkjerner som er skilt ut før maltingen.	Råtrevler Råaske, dersom > 2,2 %
1.1.14	Støv av maltbygg og malt	Produkt som består av fraksjoner av byggkjerner og malt skilt ut under framstillingen av malt.	Råtrevler
1.1.15	Skall fra maltbygg	Produkt fra rensing av maltbygg, bestående av skaldeler 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
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 malkorn og rensing av malt, bestående av spirer, kornstøv, skall og små, knuste malkorn. Kan være formalt.	
1.2.1	Mais⁽²⁾	Korn av <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.2.2	Maisflak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering 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. Kan inneholde deler av maiskim.	Råtrevler Stivelse
1.2.4	Maiskli	Produkt fra framstilling av mel eller gryn av mais. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av maiskim 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	Deler av maiskorn skilt ut gjennom sikteprosessen ved produktinnmating.	
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.	Vanninnhold, dersom < 70 % eller > 90 % Dersom vanninnhold < 70 %: — Råprotein
1.2.9	Maisglutenför	Produkt framkommet ved framstilling av maisstivelse. Består av kli og pressaft fra mais. Kan også inneholde knust mais og rester fra ekstrahering av olje fra maiskim. Andre stivelsesprodukter og produkter fra foredling eller gjæring av stivelsesprodukter kan være tilsatt.	Vanninnhold, dersom < 40 % eller > 65 % Dersom vanninnhold < 40 %: — Råprotein — Råtrevler — Stivelse
1.2.10	Maiskim	Produkt fra framstilling av gryn, mel eller stivelse av mais. Består hovedsakelig av maiskim, 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 maiskim, der rester av endosperm og frøskall kan henge igjen.	Råprotein Råfett
1.2.12	Maiskim-mel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av bearbeidet maiskim.	Råprotein
1.2.13	Rå maiskimolje	Produkt framstilt av maiskim.	Råfett

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.2.14	Mais, puffet	Produkt framstilt av formalt eller knust mais ved behandling under fuktige, varme forhold og under trykk.	Stivelse
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 sukkermaisbearbeidingsindustrien, bestående av maiskolber og svøp som er snittet og drenert eller presset. Framstilt ved snutting av kolber, svøp og blader av sukkermais. Inneholder også noen sukkermais kjerner.	Råtrevler
1.2.17	Knust, avkimet mais	Produkt framstilt ved fjerning av kimen fra knust mais. Består hovedsakelig av deler av endosperm, kan inneholde noe maiskime og skaldeler.	Råtrevler Stivelse
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.	
1.4.2	Avskallet havre	Avskallede korn av havre. Kan være dampbehandlet.	
1.4.3	Havreflak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering og valsing av avskallet havre. Kan inneholde en liten andel skaldeler.	Stivelse
1.4.4	Havreførmel	Produkt framkommet ved 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 framkommet ved avskalling av havrekorn.	Råtrevler
1.4.7	Havre, puffet	Produkt framstilt av formalt 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	Førmel av avskallet havre	Havreprodukt med høyt innhold av stivelse, etter avskalling.	Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.4.11	Fôrhavre	Produkt framkommet ved framstilling av havregryn og mel av siktet, avskallet havre. Består hovedsakelig av havrekli og endosperm.	Råtrevler
1.5.1	Kinoafrø, ekstrahert	Rensede hele frø av kinoaplanten (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) der saponinet i frøets ytre lag er fjernet.	
1.6.1	Bruddris	Del av riskjernen fra <i>Oryza Sativa</i> L. som er mindre enn tre firedeler av en hel kjerne. Risen kan være forvellet.	Stivelse
1.6.2	Formalt ris	Avskallet ris der nesten alt av kli og kime er helt eller delvis fjernet under formaling. Risen kan være forvellet.	Stivelse
1.6.3	Pregelatinert ris	Produkt framstilt ved pregelatinering av formalt ris eller bruddris.	Stivelse
1.6.4	Ekstrudert ris	Produkt framstilt ved ekstrudering av rismel.	Stivelse
1.6.5	Risflak	Produkt framstilt ved flakframstilling av pregelatinerte riskjerner eller pregelatinert bruddris.	Stivelse
1.6.6	Avskallet ris	Uavskallet ris (<i>Oryza Sativa</i> L.) der bare skallet er fjernet. Kan være forvellet. Ved avskalling og håndtering kan noe av kimen gå tapt.	Stivelse Råtrevler
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. Risen kan være forvellet.	Stivelse
1.6.9	Avskallet ris, mel	Produkt framstilt ved formaling av avskallet ris. Risen kan være forvellet.	Stivelse Råtrevler
1.6.10	Riskli	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av kjernens ytre lag (fruktvegg, frøskall, kjerne, aleuron) med en del av kimen. Risen kan være forvellet eller ekstrudert.	Råtrevler
1.6.11	Riskli med kalsiumkarbonat	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av kjernens ytre lag (fruktvegg, frøskall, kjerne, aleuron) med en del av kimen. Kan inneholde opptil 23 % kalsiumkarbonat brukt som teknisk hjelpestoff. Risen kan være forvellet.	Råtrevler Kalsiumkarbonat

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.6.12	Avfettet riskli	Riskli fra oljeekstrahering. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råtrevler
1.6.13	Riskliolje	Olje ekstrahert fra stabilisert riskli.	Råfett
1.6.14	Risfôrformel	Produkt fra framstilling av ris og stivelse, framstilt ved tørr- eller våtmaling og sikting. Består hovedsakelig av stivelse, protein, fett og trevler. Risen kan være forvellet. Kan inneholde opptil 0,25 % natrium og opptil 0,25 % sulfat.	Stivelse, dersom > 20 % Råprotein, dersom > 10 % Råfett, dersom > 5 % Råtrevler
1.6.15	Risfôrformel med kalsiumkarbonat	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av deler av aleuronlaget og endosperm. Kan inneholde opptil 23 % kalsiumkarbonat brukt som teknisk hjelpestoff. Risen kan være forvellet.	Stivelse Råprotein Råfett Råtrevler Kalsiumkarbonat
1.6.17	Riskim	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av kimen.	Råfett Råprotein
1.6.18	Riskimekspeller	Produktet som er igjen etter at riskimen er knust for å presse ut oljen.	Råprotein Råfett Råtrevler
1.6.20	Risprotein	Produkt fra framstilling av risstivelse ved våtmaling, sikting, separering, konsentrering og tørking.	Råprotein
1.6.21	Flytende fôr av ris	Konsentrert flytende produkt fra våtmaling og sikting av ris.	Stivelse
1.6.22	Ris, puffet	Produkt framstilt ved ekspandering av riskjerner eller bruddris.	Stivelse
1.6.23	Ris, gjæret	Produkt framstilt ved gjæring av ris.	Stivelse
1.6.24	Deformert ris, formalt/krittaktig ris, formalt	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av deformerte kjerner og/eller krittaktige kjerner og/eller ødelagte kjerner, hele eller knekte. Kan være forvellet.	Stivelse
1.6.25	Umoden ris, formalt	Produkt framkommet ved formaling av ris, bestående i hovedsak av umodne og/eller krittaktige kjerner.	Stivelse
1.7.1	Rug	Korn av <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Rugfôrformel	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Består hovedsakelig av deler av endosperm og finere skaldeler samt noe kornavfall.	Stivelse Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.7.3	Rugkli, ekstra	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Består hovedsakelig av skalldeler og deler av korn der det er fjernet mindre endosperm enn i rugkli.	Stivelse Råtrevler
1.7.4	Rugkli	Produkt fra melframstilling av siktet rug. Varen består hovedsakelig av skalldeler og andre 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	Sorghumglutenfôr	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 framkommet ved 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 sikerester.	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.	
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 formalt 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 sikerester.	Råtrevler Stivelse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.11.5	Hveteflak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering og valsing av avskallet hvete. Kan inneholde en liten andel skaldeler. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Rårevler Stivelse
1.11.6	Hvetekli, ekstra	Produkt fra melframstilling eller malting av siktete korn av hvete eller avskallet spelt. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der det er fjernet mindre endosperm enn i hvetekli.	Rårevler
1.11.7	Hvetekli⁽³⁾	Produkt fra melframstilling eller malting av siktete korn av hvete eller avskallet spelt. Består hovedsakelig av skaldeler og deler av korn der størsteparten av endospermen er fjernet.	Rårevler
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 Rårevler
1.11.10	Hvetefiber	Fiber ekstrahert ved bearbeiding av hvete. Består hovedsakelig av fiber.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 80 % Dersom vanninnhold < 60 %: — Rårevler
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	Hveteglutenför	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 eller gjæring 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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.11.19	Flytende hvetestivelse	Produkt framkommet ved 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 framkommet ved 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
1.11.22	Hvetegjærkonsentrat	Vått biprodukt 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 mekanisk sikting (størrelsesfraksjonering), bestående av små hvetekjerner og fraksjoner av hvetekjerner som er skilt ut før maltingen.	Råtrevler
1.11.24	Støv av malthvete og malt	Produkt som består av fraksjoner av hvetekjerner og malt skilt ut under framstillingen av malt.	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⁾	Konsentrat og tørket produkt framstilt av korn etter fjerning av stivelse ved gjæring.	Råprotein
1.12.4	Sikterester av korn⁽⁴⁾	Produkt fra mekanisk sikting (størrelsesfraksjonering), bestående av små korn og deler av kjerner, som kan være gjæret, skilt ut for videre bearbeiding av kornet. Produktet inneholder mer råtrevler (f.eks. skall) enn ufraksjonerte kornslag.	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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.12.6	Sirup av kornbløtleggingsvann⁽⁴⁾	Kornprodukt fra fordamping 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 gjæring og destillering av en blanding av hvete og sukkersirup etter forutgående utskilling av kli og gluten. Kan inneholde døde celler og/eller deler av mikroorganismene brukt i gjæringen.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein, dersom > 10 %
1.12.9	Berne og drank⁽⁴⁾	Produkt fra alkoholframstilling framkommet ved gjæring og destillering av en blanding av korn og/eller andre stivelses- og sukkerholdige produkter. Kan inneholde døde celler og/eller deler av mikroorganismene brukt i gjæringen. Kan inneholde 2 % sulfat. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Vanninnhold, dersom < 60 % eller > 80 % Dersom vanninnhold < 60 %: — Råprotein
1.12.10	Drank, tørket	Produkt fra alkoholdestillering, framstilt ved tørking av faste rester av gjæret korn. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
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 inndampet bløtleggingsvann. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
1.12.12	Mask⁽⁴⁾	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. Kan inneholde opptil 0,3 % dimetylpolysiloksan, kan inneholde opptil 1,5 % enzymer, kan inneholde opptil 1,8 % bentonitt.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein
1.12.13	Drank fra whiskyproduksjon⁽⁴⁾	Fast produkt fra framstilling av maltwhisky. Består av restene etter varmtvannsekstrahering av maltet korn. Markedsføres vanligvis i våt tilstand etter at ekstrakten er fjernet ved bunnfelling.	Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 88 % Dersom vanninnhold < 65 %: — Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
1.12.14	Rester fra filtrering av mask	Fast produkt framkommet ved 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

(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.

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 Råtrevler
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 Råtrevler
2.2.3	Dodremel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av dodrefrøekspeller.	Råprotein
2.3.1	Kakaoskall	Frøskall av tørkede, ristede kakaobønner <i>Theobroma cacao</i> L.	Råtrevler
2.3.2	Kakaobelger	Produkt fra bearbeiding av kakaobønner.	Råtrevler 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 Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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 Råtrevler
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 Råtrevler
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	Bomullsfrø	Frø av <i>Gossypium</i> ssp., der frøulla er fjernet. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	
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
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 pentadra</i> L. Gaertn.).	Råprotein Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.8.1	Linfrø	Frø av oljelin, <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanisk renhet: minst 93 %), som hele, vasede eller formalte linfrø. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	
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 være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
2.8.4	Før av linfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av linfrø. (Botanisk renhet: minst 93 %). Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filteringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.8.5	Før av mel av linfrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av linfrøekspeller. Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filteringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
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
2.11.2	Fôr av avfettet olivenmel	Produkt fra framstilling av olivenolje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av olivenpulpekspeller der så mye som mulig av kjernedelene er fjernet. Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filteringsmidler (f.eks. kiselgur, amorf silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg.	Råprotein Råtrevler
2.11.3	Avfettet olivenmel	Produkt fra framstilling av olivenolje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av olivenpulpekspeller der så mye som mulig av kjernedelene er fjernet.	Råprotein Råtrevler
2.12.1	Palmekjerneekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø av oljepalmartene <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⁽¹⁾	Rapsfrø av <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 raps <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanisk renhet: minst 94 %. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	
2.14.2	Rapsfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av rapsfrø. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.14.3	Rapsfrømel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av rapsfrøekspeller. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.14.5	Proteinkonsentrat av rapsfrø	Produkt fra utvinning av olje ved utskilling av proteinfraksjonen av rapsfrøekspeller eller rapsfrø.	Råprotein
2.14.6	Fôr av rapsfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av rapsfrø. Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.14.7	Fôr av mel av rapsfrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av rapsfrøekspeller. Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
2.15.1	Saflorfrø	Frø av saflortistel, <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Mel av delvis avskallede saflorfrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av ekspeller av delvis avskallede frø av saflortistel.	Råprotein Råtrevler
2.15.3	Saflorskall	Produkt framkommet ved avskalling av saflorfrø.	Råtrevler
2.16.1	Sesamfrø	Frø av <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamfrø, delvis avskallede	Produkt fra utvinning av olje ved delvis fjerning av skallene.	Råprotein Råtrevler
2.17.2	Sesamskall	Produkt framkommet ved 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. L. Merr.</i>) som har gjennomgått egnet varmebehandling (Ureaseaktivitet: høyst 0,4 mg N/g × min.) Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	
2.18.2	Soya(bønne)ekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av soyafrø.	Råprotein Råfett Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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 være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råtrevler dersom > 8 % i tørrstoff
2.18.4	Mel av avskallet soya / avskallede soyabønner	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av avskallede soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling. (Ureaseaktivitet: høyst 0,5 mg N/g × min.) Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
2.18.5	Soya(bønne)skall	Produkt framkommet ved 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
2.18.7	Proteinkonsentrat av soya(bønner)	Produkt framstilt av avskallede, fettextraherte soyabønner som er gjæret eller har gjennomgått en andre ekstrahering for å redusere mengden nitrogenfrie ekstraktstoffer.	Råprotein
2.18.8	Soyabønnepulp [soyabønnemasse]	Produkt framkommet ved ekstrahering av soyabønner med sikte på næringsmiddel framstilling.	Råprotein
2.18.9	Soyabønnemelasse	Produkt framkommet ved bearbeiding av soyabønner.	Råprotein Råfett
2.18.10	Biprodukt fra bearbeiding av soyabønner	Produkter fra bearbeiding av soyabønner med sikte på næringsmiddel framstilling.	Råprotein
2.18.11	Soya(bønner)	Soyabønner (<i>Glycine max.</i> L. Merr.)	(Ureaseaktivitet dersom > 0,4 mg N/g × min.)
2.18.12	Soyabønner, flak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering og valsing av avskallede soyabønner (Ureaseaktivitet: høyst 0,4 mg N/g × min.).	Råprotein
2.18.13	Fôr av mel av soyabønner	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling. (Ureaseaktivitet: høyst 0,4 mg N/g × min.) Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filteringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein Råtrevler dersom > 8 % i tørrstoff

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.18.14	Fôr av mel av soyabønner, avskallede	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av avskallede soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling. (Ureaseaktivitet: høyst 0,5 mg N/g × min.) Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
2.19.1	Solsikkefrø	Frø av solsikkeplanten <i>Helianthus annuus</i> L. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	
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 være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
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. Høyeste innhold av råtrevler: 27,5 % av tørrstoffet.	Råprotein Råtrevler
2.19.5	Skall av solsikkefrø	Produkt framkommet ved avskalling av solsikkefrø.	Råtrevler
2.19.6	Fôr av mel av solsikkefrø	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering og egnet varmebehandling av solsikkefrøekspeller. Kan inneholde opptil 1 % brukt blekejord og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Kan være beskyttet mot nedbryting i vom.	Råprotein
2.19.7	Fôr av 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 opptil 1 % brukt blekejord og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, amorfe silikater og silisiumoksid, fyllosilikater og cellulose- eller trefibrer) og rålecitiner fra integrerte knusings- og foredlingsanlegg. Høyeste innhold av råtrevler: 27,5 % av tørrstoffet.	Råprotein Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
2.20.1	Vegetabilsk olje og vegetabilsk fett⁽²⁾	Olje og fett fra planter (unntatt ricinusolje). Kan være avslimet, foredlet og/eller hydrogenert.	Vanninnhold, dersom > 1 %
2.21.1	Rålecitiner	Produkt framkommet ved avsliming av råolje fra oljefrø og oljefrukt med vann. Sitronsyre, fosforsyre eller natriumhydroksid kan tilsettes under avsliming av råoljen.	
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 Råtrevler
2.22.3	Hampolje	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av hamplante og hampefrø.	Råprotein Råfett Råtrevler
2.23.1	Valmuefrø	Frø av <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Valmuemel	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av valmuefrøkspeller.	Råprotein

(¹) Angivelsen «Lavt glukosinolatinnhold», som definert i Unionens regelverk, kan eventuelt tilføyes. Dette gjelder alle produkter av rapsfrø.

(²) Plantearten skal tilføyes til betegnelsen.

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.	
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.	Råtrevler
3.2.3	Johannesbrødbelger, tørkede	Produkt framstilt ved maling av tørkede frukter (belger) av johannesbrødtreet, der kjernene er fjernet.	Råtrevler
3.2.4	Mel av tørkede johannesbrødbelger, mikronisert	Produkt framstilt ved mikronisering av tørkede frukter av johannesbrødtreet, der kjernene er fjernet.	Råtrevler Totalsukker uttrykt som sukrose
3.2.5	Johannesbrødkim	Kim av johannesbrødkjerner.	Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
3.2.6	Johannesbrødkim-ekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av johannesbrødkim.	Råprotein
3.2.7	Johannesbrødkjerner	Kjerner av johannesbrødtreet.	Råtrevler
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 eller infrarød mikronisering og valsing av avskallede hestebønner.	Stivelse Råprotein
3.7.3	Hestebønneskall	Produkt framkommet ved avskalling av hestebønner, bestående hovedsakelig av ytre skall.	Råtrevler Råprotein
3.7.4	Avskallede hestebønner	Produkt framkommet ved avskalling av hestebønner, bestående hovedsakelig av bønnekjerner.	Råprotein Råtrevler
3.7.5	Hestebønneprotein	Produkt framstilt ved formaling og luftseparering av hestebønner.	Råprotein
3.8.1	Linser	Frø av <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Linseskall	Produkt framkommet ved 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	Lupinskall	Produkt framkommet ved avskalling av lupinfrø, bestående hovedsakelig av ytre skall.	Råprotein Råtrevler
3.9.4	Lupinpulp	Produkt framkommet ved ekstrahering av lupinbestanddel.	Råtrevler
3.9.5	Lupinførmel	Produkt framkommet ved framstilling av lupinmel. Består hovedsakelig av deler av kimbladene og enkelte skaldeler.	Råprotein Råtrevler
3.9.6	Lupinprotein	Produkt framstilt av lupinfruktvannet som utskilles ved framstilling av stivelse, eller som framkommer etter formaling og luftseparering.	Råprotein
3.9.7	Lupinproteinmel	Produkt fra bearbeiding av lupiner til mel med høyt proteininnhold.	Råprotein

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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.	
3.11.2	Ertekli	Produkt framkommet ved framstilling av ertemel. Består hovedsakelig av skall fjernet ved avskalling og rensing av erter.	Råtrevler
3.11.3	Erteflak	Produkt framstilt ved damping eller infrarød mikronisering og valsing av avskallede erter.	Stivelse
3.11.4	Ertemel	Produkt framkommet ved formaling av erter.	Råprotein
3.11.5	Erteskall	Produkt framkommet ved 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 framkommet ved framstilling av ertemel. Består hovedsakelig av deler av kimbladene og enkelte skalledeler.	Råprotein Råtrevler
3.11.8	Sikterester av erter	Produkt fra mekanisk sikting, bestående av deler av erter som er skilt ut for videre bearbeiding.	Råtrevler
3.11.9	Erteprotein	Produkt framstilt av ertefruktvannet som utskilles ved framstilling av stivelse, eller som framkommer etter formaling og luftseparering. Kan være delvis hydrolysert.	Råprotein
3.11.10	Ertepulv	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
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 formaling og sikting av avskallede erter.	Råtrevler
3.12.1	Vikker	Frø av <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> og andre sorter.	
3.13.1	Førskolm	Frø av <i>Lathyrus sativus</i> L. som har gjennomgått egnet varmebehandling.	Varmebehandlingsmetode
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 framkommet ved framstilling eller foredling av sukker fra sukkerbeter. Kan inneholde opptil 0,5 % skumdempende middel. Kan inneholde opptil 0,5 % avleiringshemmer. Kan inneholde opptil 2 % sulfat. Kan inneholde opptil 0,25 % sulfitt.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 28 %
4.1.5	(Sukker)betemelasse, delvis avsukret og/eller uten betain	Produkt fra ytterligere ekstrahering av sukrose og/eller betain fra sukkerbetemelasse ved hjelp av vann. Kan inneholde opptil 2 % sulfat. Kan inneholde opptil 0,25 % sulfitt.	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 snitter av sukkerbete der sukkeret er ekstrahert med vann. 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 mekanisk pressede snitter av sukkerbete der sukkeret er ekstrahert med vann. Vanninnhold: høyst 82 %. Sukkerinnholdet er lavt og synker mot null på grunn av (melkesyre)gjæring. Kan inneholde opptil 1 % sulfat.	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 mekanisk pressede snitter av sukkerbete med tilsatt melasse der sukkeret er ekstrahert med vann. Vanninnhold: høyst 82 %. Sukkerinnholdet synker på grunn av (melkesyre)gjæring. Kan inneholde opptil 1 % sulfat.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 65 % eller > 82 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.1.10	Tørket (sukker)betepulp	Produkt fra sukkerframstilling, bestående av mekanisk pressede og tørkede snitter av sukkerbete der sukkeret er ekstrahert med vann. Kan inneholde opptil 2 % sulfat.	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 mekanisk pressede og tørkede snitter av sukkerbete med tilsatt melasse der sukkeret er ekstrahert med vann. Kan inneholde opptil 0,5 % skumdempende middel. Kan inneholde opptil 2 % sulfat.	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Totalsukker uttrykt som sukrose
4.1.12	Sukkersirup	Produkt fra bearbeiding av sukker og/eller melasse. Kan inneholde opptil 0,5 % sulfat. Kan inneholde opptil 0,25 % sulfitt.	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: innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Dersom presset: innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 % av tørrstoffet Vanninnhold, dersom < 50 %
4.1.14	Fruktoligosakkarider	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 gulrøttene ved dampbehandling. Kan være tilsatt gelatinert gulrotstivelse. Vanninnhold: høyst 97 %.	Stivelse Råtvler 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 Råtvler 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.	Råtvler
4.3.6	Gulrotfôr, tørket	Produkt bestående av pulp og skall som er tørket.	Råtvler
4.4.1	Sikorirøtter	Røtter av <i>Cichorium intybus</i> L.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.4.2	Topper og røtter av sikori	Ferskt produkt fra bearbeiding av sikori. Består hovedsakelig av rensede 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 av ekstraherte og mekanisk pressede snitter av sikori. (De løselige) sikorikarbohydratene og vannet er delvis fjernet. Kan inneholde opptil 1 % sulfat og opptil 0,2 % sulfitt.	Råtvler 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 av snitter av sikori som er ekstrahert, mekanisk presset og deretter tørket. (De løselige) sikorikarbohydratene er delvis fjernet. Kan inneholde opptil 2 % sulfat og opptil 0,5 % sulfitt.	Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.4.6	Sikorirotmel	Produkt framstilt ved hakking, tørking og formaling av sikorirøtter. Kan inneholde opptil 1 % antiklumpemiddel.	Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.4.7	Sikorimelasse	Produkt framkommet ved bearbeiding av sikori ved framstilling av inulin og oligofruktose. Sikorimelasse består av organisk plantemateriale og mineraler. Kan inneholde opptil 0,5 % skumdempende middel.	Råprotein Råaske Vanninnhold, dersom < 20 % eller > 30 %
4.4.8	Sikorivinasse	Biprodukt fra bearbeiding av sikori framkommet etter utskilling av inulin og oligofruktose og ionebyttereluering. Sikorivinasse består av organisk plantemateriale og mineraler. Kan inneholde opptil 1 % skumdempende middel.	Råprotein Råaske Vanninnhold, dersom < 30 % eller > 40 %
4.4.9	Sikoriinulin	Inulin er fruktan ekstrahert fra røtter av <i>Cichorium intybus</i> L. Rå sikoriinulin kan inneholde opptil 1 % sulfat og opptil 0,5 % sulfitt.	
4.4.10	Oligofruktosesirup	Produkt framstilt ved delvis hydrolyse av inulin fra <i>Cichorium intybus</i> L. Rå oligofruktosesirup kan inneholde opptil 1 % sulfat og opptil 0,5 % sulfitt.	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 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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.	Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.7.2	Løk, stekt	Stekte småbiter av skrelt løk.	Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Råfett
4.7.3	Pressaft fra løk	Tørt produkt som skilles ut ved bearbeiding av fersk løk. Det framstilles ved ekstrahering med alkohol og/eller vann, og vann- eller alkoholfraksjonen utskilles og spraytørres. Består hovedsakelig av karbohydrater.	Råtvler
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 Råtvler 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 Råtvler 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 Råtvler 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 Råtvler Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
4.8.7	Potetflak	Produkt framstilt ved rotasjonstørking av vaskede, skrelte eller uskrelte, dampkokte poteter.	Stivelse Råtrevler 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 framkommet 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	Betegnelse	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 framkommet ved avskalling av eikenøtter.	Råprotein Råtrevler
5.2.1	Mandler	Hele eller knuste frukter av <i>Prunus dulcis</i> , med eller uten skall.	
5.2.2	Mandelskall	Frøskall fra avskallede mandler, mekanisk fjernet fra kjernene og malt.	Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
5.2.3	Mandelkjerneeks-peller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av mandelkjerne.	Råprotein Råtrevler
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.	Råtrevler
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 framkommet ved formaling av bokhvete.	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 framstilt ved 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	Kaffebrødd	Produkt fra avskallede frø av kaffetreet, <i>Coffea</i> .	Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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⁽¹⁾	Produkt bestående av de indre spiselige frøene av en nøtt eller fruktstein.	
5.22.2	Fruktpulp⁽¹⁾	Produkt framkommet ved framstilling av fruktjuice og fruktpuré. Kan være avpektinisert.	Råtrevler
5.22.3	Fruktpulp, tørket⁽¹⁾	Produkt framkommet ved 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	Druekjerner	Kjerner fra <i>vitis</i> L., atskilt fra druepulp, der oljen ikke er fjernet.	Råfett Råtrevler
5.25.2	Druekjernemel	Produkt framkommet ved ekstrahering av olje fra druekjerner.	Råtrevler
5.25.3	Druepulp [pressrester av druer]	Druepulp som er tørket hurtig etter utvinning av alkohol og er mest mulig fri for stilker og kjerner.	Råtrevler
5.25.4	Druekjerner, løselige	Produkt fra druekjerner etter framstilling av druejuice. Inneholder hovedsakelig karbohydrater. Kan være konsentrert.	Råtrevler
5.26.1	Hasselnøtter	Hele eller knuste frukter av <i>Corylus</i> (L.) spp. med eller uten skall.	
5.26.2	Hasselnøttekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av hasselnøttkjerner.	Råprotein Råtrevler

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
5.27.1	Pektin	Pektin framstilles ved vandig ekstraksjon av naturlige stammer av et egnet plantemateriale, vanligvis sitrusfrukter eller epler. Det skal ikke brukes andre organiske fellingsmidler enn metanol, etanol og 2-propanol. Kan inneholde opptil 1 % metanol, etanol og 2-propanol alene eller i en kombinasjon, på tørrstoffbasis. Pektin består hovedsakelig av partielle metylestere av polygalakturonsyre og deres ammonium-, natrium-, kalium- og kalsiumsalter.	
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 framstilt ved 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.	
5.37.1	Aprikoskjerneeks-peller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av aprikoskjerner (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Kan inneholde hydrogencyanid.	Råprotein Råtrevler
5.38.1	Ekspeller av svart karve	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø fra svart karve (<i>Bunium persicum</i> L.).	Råprotein Råtrevler
5.39.1	Agurkurtfrøekspeller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø fra agurkurt (<i>Borago officinalis</i> L.).	Råprotein Råtrevler
5.40.1	NattlyseksPELLER	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø fra nattlys (<i>Oenothera</i> L.).	Råprotein Råtrevler
5.41.1	GranatepleeksPELLER	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av frø fra granatepler (<i>Punica granatum</i> L.).	Råprotein Råtrevler
5.42.1	Valnøttkjerneeks-peller	Produkt fra utvinning av olje ved pressing av valnøttkjerner (<i>Juglans regia</i> L.).	Råprotein Råtrevler

(1) Plantearten skal tilføyes til betegnelsen.

6. Fôr, herunder grovfôr, og produkter av dette

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
6.1.1	Beteblader	Blader av <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Kornplanter⁽¹⁾	Hele planter av kornarter eller deler av slike. Kan være tørket, friske eller ensilert.	
6.3.1	Kornhalm⁽¹⁾	Halm av korn.	
6.3.2	Kornhalm, behandlet⁽¹⁾⁽²⁾	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
6.5.1	Gressmel⁽³⁾, [Grøntmel]⁽³⁾	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 framkommet ved 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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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	Lusernel⁽⁴⁾, [alfalfamel]⁽⁴⁾	Produkt framstilt ved tørking og formaling av luserne. Kan inneholde inntil 20 % kløver eller andre fôrvekster dersom de tørkes og formales 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> ssp.	

(¹) Plantarten skal tilføyes til betegnelsen.

(²) En angivelse av hvilken behandling som er foretatt, skal tilføyes til betegnelsen.

(³) Fôrvekstarten kan tilføyes til betegnelsen.

(⁴) Ordet «mel» kan erstattes med «pelleter». Tørkingsmetoden kan tilføyes til betegnelsen.

7. Andre planter, alger og produkter av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
7.1.1	Alger⁽¹⁾	Alger, levende eller bearbeidet, herunder ferske, kjølte eller fryste alger. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.2	Tørkede alger⁽¹⁾	Produkt framstilt ved tørking av alger. Kan være vasket for å redusere jodinnholdet. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.3	Algemel⁽¹⁾	Produkt fra utvinning av olje ved ekstrahering av alger. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	Råprotein Råfett Råaske
7.1.4	Algeolje⁽¹⁾	Produkt framstilt ved framstilling av olje fra alger ved ekstrahering. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
7.1.5	Algeekstrakt⁽¹⁾, [algefraksjon]⁽¹⁾	Vandig eller alkoholholdig ekstrakt av alger, hovedsakelig bestående av karbohydrater. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	
7.2.6	Algemel	Produkt framstilt ved tørking og knusing av makroalger, særlig bruntang. Kan være vasket for å redusere jodinnholdet. Kan inneholde opptil 0,1 % skumdempende middel.	Råaske
7.3.1	Bark⁽²⁾	Renset og tørket bark fra trær eller busker.	Råtvler
7.4.1	Blomster⁽²⁾, tørkede	Alle deler av tørkede blomster av spiselige planter og fraksjoner av disse.	Råtvler
7.5.1	Brokkoli, tørket	Produkt framstilt ved tørking av planten <i>Brassica oleracea</i> L. etter vasking, findelning (ved skjæring, flakframstilling e.l.) og fjerning av vann.	
7.6.1	Sukkerrørmelasse	Sirupsaktig produkt framkommet ved framstilling eller foredling av sukker fra <i>Saccharum</i> L.. Kan inneholde opptil 0,5 % skumdempende middel. Kan inneholde opptil 0,5 % avleiringshemmer. Kan inneholde opptil 3,5 % sulfat. Kan inneholde opptil 0,25 % sulfitt.	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 framkommet ved ekstrahering av sukker fra sukkerrør ved hjelp av vann. Består hovedsakelig av fibrer.	Råtvler
7.7.1	Blader, tørkede,⁽²⁾	Tørkede blader av spiselige planter og fraksjoner av disse.	Råtvler
7.8.1	Lignocellulose⁽²⁾	Produkt framstilt ved mekanisk bearbeiding av ubehandlet, naturlig tørket tre, bestående hovedsakelig av lignocellulose.	Råtvler
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.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
7.12.1	Yucca schidigera	Finmalt <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	Råtvler
7.13.1	Vegetabilsk karbon [treull]	Produkt framstilt ved karbonisering av vegetabilsk materiale.	Råtvler
7.14.1	Tre⁽²⁾	Voksent tre som ikke er kjemisk behandlet, eller fibrer av slikt tre.	Råtvler

⁽¹⁾ Arten skal tilføyes til betegnelsen.

⁽²⁾ Uttrykkene er ikke synonyme og skiller seg fra hverandre hovedsakelig med hensyn til vanninnhold. Velg egnet betegnelse ut fra sammenheng.

8. Melkeprodukter og produkter av disse

Nummer	Betegnelse	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	Kjerneremelk/kjerne-melkpulver⁽¹⁾	<p>Produkt fra kjerning av smør av fløte, eller lignende bearbeiding.</p> <p>Kan være konsentrert og/eller tørket.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som førmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere protein under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	Råprotein Råfett Laktose Vanninnhold, dersom > 6 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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 og råmelkpulver	Den væsken som skilles ut fra melkekjertlene hos melkeproduserende dyr i opptil fem dager etter nedkomst. Kan være konsentrert og/eller tørket.	Råprotein
8.7.1	Melkebiprodukter	<p>Produkter fra framstilling av melkeprodukter (herunder, men ikke begrenset til melkeprodukter som ikke lenger kan brukes som næringsmidler, sentrifuge- eller separatorslam, grensemelk, melkemineraler).</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som fôrmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	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/melkepulver⁽¹⁾	Normal jursekresjon fra en eller flere melkinger. Kan være konsentrert og/eller tørket.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.11.1	Skummetmelk/skummetmelkpulver⁽¹⁾	Melk der fettinnholdet er redusert ved separering. Kan være konsentrert og/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 %
8.15.1	Melkepermeat/melkepermeatpulver⁽¹⁾	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 kan være tørket og/eller konsentrert.	Råasje Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %
8.16.1	Melkeretentat/melkeretentatpulver⁽¹⁾	Produkt som holdes tilbake av membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av melk. Kan være konsentrert og/eller tørket.	Råprotein Råasje Laktose Vanninnhold, dersom > 8 %
8.17.1	Myse/mysepulver⁽¹⁾	Produkt fra framstilling av ost, kvark eller kasein eller lignende prosesser. Kan være konsentrert og/eller tørket. Når det er særskilt tilberedt som fôrmiddel, kan det inneholde — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteeenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator.	Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 % Råasje

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.18.1	Laktoseredusert myse / laktoseredusert mysepulver⁽¹⁾	<p>Myse der laktosen er delvis fjernet.</p> <p>Kan være konsentrert og/eller tørket.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som førmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	<p>Råprotein</p> <p>Laktose</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p> <p>Råaske</p>
8.19.1	Myseprotein/myseproteinpulver⁽¹⁾	<p>Produkt framstilt ved tørking av proteinforbindelser ekstrahert fra myse ved kjemisk eller fysisk behandling. Kan være konsentrert og/eller tørket.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som førmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	<p>Råprotein</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.20.1	Demineralisert, laktoseredusert myse / demineralisert, laktoseredusert mysepulver⁽¹⁾	<p>Myse der laktosen og mineralene er delvis fjernet. Kan være konsentrert og/eller tørket.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som førmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	<p>Råprotein</p> <p>Laktose</p> <p>Råaske</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>
8.21.1	Mysepermeat/mysepermeatpulver⁽¹⁾	<p>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 kan være tørket og/eller konsentrert.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som førmiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	<p>Råaske</p> <p>Råprotein</p> <p>Laktose</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
8.22.1	Myserentat/myserentatpulver⁽¹⁾	<p>Produkt som holdes tilbake av membranen ved ultra-, nano- eller mikrofiltrering av myse.</p> <p>Kan være konsentrert og/eller tørket.</p> <p>Når det er særskilt tilberedt som føremiddel, kan det inneholde</p> <ul style="list-style-type: none"> — opptil 0,5 % fosfater, f.eks. polyfosfater (f.eks. natriumheksametafosfat) og difosfater (f.eks. tetranatriumpyrofosfat), som brukes til å redusere viskositeten og stabilisere proteiner under bearbeidingen, — opptil 0,3 % syrer, f.eks. organiske syrer som sitronsyre, maursyre og propionsyre, og uorganiske syrer som svovelsyre, saltsyre og fosforsyre, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av framstillingsprosessen, — opptil 0,5 % alkaliske stoffer, f.eks. natrium, kalium, kalsium og magnesiumhydroksider, som brukes til å justere pH-verdiene i mange deler av produksjonsprosessen, — opptil 2 % middel som fremmer flyt, f.eks. silisiumoksid, pentanatriumtrifosfat og trikalsiumfosfat, som brukes til å forbedre pulverets flyteegenskaper, — opptil 0,4 % lecitin som emulgator. 	<p>Råprotein</p> <p>Råaske</p> <p>Laktose</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>

⁽¹⁾ Uttrykkene er ikke synonyme og skiller seg fra hverandre hovedsakelig med hensyn til vanninnhold. Velg egnet betegnelse ut fra sammenhengen.

9. Produkter av landdyr og produkter av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
9.1.1	Animalske biprodukter⁽¹⁾	Hele varmblodige landdyr eller deler av slike i fersk, fryst, kokt, syrebehandlet eller tørket tilstand.	<p>Råprotein</p> <p>Råfett</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>
9.2.1	Animalsk fett⁽²⁾	<p>Produkt bestående av fett fra varmblodige landdyr.</p> <p>Kan inneholde opptil 0,1 % heksan dersom det er ekstrahert med løsemiddel.</p>	<p>Råfett</p> <p>Vanninnhold, dersom > 1 %</p>
9.3.1	Biprodukter av biavl	Honning, bivoks, dronninggelé, propolis og pollen, bearbeidet eller ubearbeidet.	Totalsukker uttrykt som sukrose
9.4.1	Bearbeidet animalsk protein⁽²⁾	<p>Produkt framstilt ved oppvarming, tørking og formaling av hele eller deler av varmblodige landdyr, der fett kan være delvis ekstrahert eller fysisk fjernet.</p> <p>Kan inneholde opptil 0,1 % heksan dersom det er ekstrahert med løsemiddel.</p>	<p>Råprotein</p> <p>Råfett</p> <p>Råaske</p> <p>Vanninnhold, dersom > 8 %</p>

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
9.5.1	Proteiner fra gelatinframstilling⁽²⁾	Tørkede animalske proteiner av næringsmiddelkvalitet fra framstilling av gelatin.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.6.1	Hydrolysert animalsk protein⁽²⁾	Hydrolyserte proteiner framstilt ved varme og/eller trykk, kjemisk, mikrobiologisk eller enzymatisk hydrolyse av animalsk protein.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.7.1	Blodmel⁽²⁾	Produkt framstilt ved varmebehandling av blod fra slaktede varmblodige dyr.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.8.1	Blodprodukter⁽¹⁾	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⁽²⁾	Proteinbasert produkt av bein, huder og skinn samt sener fra dyr.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.11.1	Fjørmel	Produkt framstilt ved tørking og formaling av tørkede fjør fra slaktet fjørfe. Kan være hydrolysert.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.12.1	Gelatin⁽²⁾	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⁽²⁾	Produkt fra framstilling av talg, smult og andre fettstoffer av animalsk opprinnelse som er ekstrahert eller fysisk fjernet, i fersk, fryst eller tørket tilstand. Kan inneholde opptil 0,1 % heksan dersom det er ekstrahert med løsemiddel.	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.14.1	Produkter av animalsk opprinnelse⁽¹⁾	Tidligere næringsmidler som inneholder animalske produkter, med eller uten behandling, som friske, fryste eller tørkede.	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 8 %
9.15.1	Egg	Hele egg av <i>Gallus gallus</i> L., med eller uten skall.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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 %
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 fjørfeeegg etter at plommen og hviten er fjernet. Skallene er tørket.	Råaske
9.16.1	Virvelløse landdyr⁽¹⁾	Hele eller deler av virvelløse landdyr, uansett livsstadium, unntatt arter som er sykdomsframkallende hos mennesker og dyr, i behandlet eller ubehandlet tilstand, for eksempel ferske, fryste eller tørkede.	
9.17.1	Kondroitinsulfat	Produkt framstilt ved ekstrahering fra sener, bein og annet animalsk vev som inneholder brusk og mykt bindevev.	Natrium

⁽¹⁾ Uten at det berører de obligatoriske kravene til handelsdokumenter og hygiesertifikater for animalske biprodukter og avlede produkter som er fastsatt i kommisjonsforordning (EU) nr. 142/2011 (vedlegg VIII, kapittel III) (EUT L 54 av 26.2.2011, s. 1), skal navnet, dersom katalogen brukes for merking, erstattes, der det er hensiktsmessig, med følgende:

- dyreart og
- del av det animalske produktet (f.eks. lever, kjøtt (bare dersom skjelettmuskulatur)) og/eller
- navn på dyreart som ikke er brukt i henhold til forbudet mot ombruk innenfor samme art (f.eks. uten fjørfe) eller supplert der det er hensiktsmessig med
- dyreart og/eller
- del av det animalske produktet (f.eks. lever, kjøtt (bare dersom skjelettmuskulatur)) og/eller
- navn på dyreart som ikke er brukt i henhold til forbudet mot ombruk innenfor samme art.

⁽²⁾ Uten at det berører de obligatoriske kravene til handelsdokumenter og hygiesertifikater for animalske biprodukter og avlede produkter som er fastsatt i forordning (EU) nr. 142/2011 (vedlegg VIII, kapittel III), skal navnet, dersom katalogen brukes for merking, suppleres, der det er hensiktsmessig, med følgende:

- bearbeidet dyreart (f.eks. svin, drøvtygger, fjørfe) og/eller
- bearbeidet materiale (f.eks. bein) og/eller
- prosess som er brukt (f.eks. avfettet, raffinert) og/eller
- navn på dyreart som ikke er brukt i henhold til forbudet mot ombruk innenfor samme art (f.eks. uten fjørfe).

10. Fisk, andre vanndyr samt produkter av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
10.1.1	Virvelløse vanndyr⁽¹⁾	Hele eller deler av virvelløse saltvanns- eller ferskvannsdyr, uansett livsstadium, unntatt arter som er sykdomsframkallende hos mennesker og dyr, i behandlet eller ubehandlet tilstand, f.eks. ferske, fryste eller tørkede.	
10.2.1	Biprodukter av vanndyr⁽¹⁾	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 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
10.4.1	Fisk^(?)	Hele eller deler av fisk i fersk, fryst, kokt, syrebehandlet eller tørket tilstand.	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
10.4.2	Fiskemel^(?)	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 syrning 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. torskelervertran).	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
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 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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) Arten skal tilføyes til betegnelsen.

(²) Arten skal tilføyes til betegnelsen når produktet er framstilt av oppdrettsfisk.

11. Mineraler og produkter av disse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.1.1	Kalsiumkarbonat⁽¹⁾, [kalkstein]	Produkt framstilt ved formaling av kalsiumkarbonatkilder (CaCO ₃), f.eks. kalkstein, eller ved utfelling fra syreløsning. Kan inneholde opptil 0,25 % propylenglykol. Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	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	Kalsium- og magnesiumkarbonat	Naturlig blanding av kalsiumkarbonat (CaCO ₃) og magnesiumkarbonat (MgCO ₃). Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	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 kalkholdige havalger (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)).	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.6	Kalsiumklorid	Kalsiumklorid (CaCl ₂). Kan inneholde opptil 0,2 % bariumsulfat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.7	Kalsiumhydroksid	Kalsiumhydroksid (Ca(OH) ₂). Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.8	Vannfritt kalsiumsulfat	Vannfritt kalsiumsulfat (CaSO ₄) framstilt ved formaling av vannfritt kalsiumsulfat eller dehydrering av kalsiumsulfatdehydrat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.1.9	Kalsium-sulfathemihydrat	Kalsiumsulfathemihydrat ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$) framstilt ved delvis dehydrering av kalsiumsulfatdihydrat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.10	Kalsium-sulfatdihydrat	Kalsiumsulfatdihydrat ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) 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⁽²⁾	Kalsiumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Kalsium, organisk syre
11.1.12	Kalsiumoksid	Kalsiumoksid (CaO) framstilt ved brenning av naturlig kalkstein. Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.13	Kalsiumglukonat	Kalsiumsalt av glukonsyre, vanligvis uttrykt som $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ og hydratformene av dette.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.15	Kalsiumsulfat/kalsiumkarbonat	Produkt framkommet ved framstilling av natriumkarbonat.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.16	Kalsiumpidolat	L-kalsiumpidolat ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Kan inneholde opptil 1,5 % glutaminsyre og andre beslektede stoffer.	Kalsium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.1.17	Kalsiumkarbonat-magnesiumoksid	Produkt framstilt ved oppvarming av naturlig kalsium og magnesium som inneholder stoffer som dolomitt. Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	Kalsium, magnesium
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	Magnesiumsulfat-heptahydrat	Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfat-monohydrat	Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 15 %
11.2.4	Vannfritt magnesiumsulfat	Vannfritt magnesiumsulfat (MgSO_4).	Magnesium, svovel, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionat	Magnesiumpropionat ($\text{C}_5\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	Magnesium
11.2.6	Magnesiumklorid	Magnesiumklorid (MgCl_2) 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 (MgCO_3).	Magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.2.8	Magnesiumhydroksid	Magnesiumhydroksid ($Mg(OH)_2$).	Magnesium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.9	Magnesiumkalium-sulfat	Magnesiumkaliumsulfat.	Magnesium, kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalter av organiske syrer⁽²⁾	Magnesiumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Magnesium, organisk syre
11.3.1	Dikalsiumfosfat⁽³⁾, [kalsiumhydrogen-ortofosfat]	Kalsiummonohydrogenfosfat framstilt av bein eller uorganiske kilder ($CaHPO_4 \times H_2O$) $Ca/P > 1,2$ Kan inneholde opptil 3 % klorid uttrykt som NaCl.	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 %
11.3.2	Monodikalsiumfosfat	Kjemisk framstilt produkt bestående av dikalsiumfosfat og monokalsiumfosfat ($CaHPO_4$ $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) $0,8 < Ca/P < 1,3$.	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.3	Monokalsiumfosfat [kalsium-tetrahydrogendior-tofosfat]	Kalsium-bis-dihydrogenfosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$). $Ca/P > 0,9$.	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.4	Trikalsiumfosfat [trikalsiumortofosfat]	Trikalsiumfosfat fra bein eller uorganiske kilder ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) $Ca/P > 1,3$.	Kalsium, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.5	Kalsiummagnesiumfosfat	Kalsiummagnesiumfosfat.	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.	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.8	Magnesiumfosfat	Produkt bestående av mono- og/eller di- og/eller trimagnesiumfosfat.	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	Natriumkalsium-magnesiumfosfat	Produkt av natriumkalsiummagnesiumfosfat.	Totalfosfor, magnesium, kalsium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.3.10	Mononatriumfosfat [natriumdihydrogenortofosfat]	Mononatriumfosfat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.11	Dinatriumfosfat [dinatriumhydrogenortofosfat]	Dinatriumfosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.12	Trinatriumfosfat [trinatriumortofosfat]	Trinatriumfosfat (Na_3PO_4).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.13	Natriumpyrofosfat [tetranatriumdifosfat]	Natriumpyrofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.14	Monokaliumfosfat [kaliumdihydrogenortofosfat]	Monokaliumfosfat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.15	Dikaliumfosfat [dikaliumdihydrogenortofosfat]	Dikaliumfosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.16	Kalsium-natriumfosfat	Kalsiumnatriumfosfat (CaNaPO_4).	Totalfosfor, kalsium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.17	Monoammoniumfosfat [ammoniumdihydrogenortofosfat]	Monoammoniumfosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Totalnitrogen, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.18	Diammoniumfosfat [diammoniumhydrogenortofosfat]	Diammoniumfosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Totalnitrogen, totalfosfor, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyfosfat [pentanatriumtrifosfat]	Natriumtripolyfosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.20	Natriummagnesiumfosfat	Natriummagnesiumfosfat (MgNaPO_4).	Totalfosfor, magnesium, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypofosfitt	Magnesiumhypofosfitt ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	Magnesium Totalfosfor Innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.3.22	Beinmel, 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 %
11.3.24	Kalsiumpolyfosfat	Heterogene blandinger av kalsiumsalter av kondenserte polyfosforsyrer med den generelle formelen $H(n + 2)PnO(3n - 1)$, der «n» ikke er mindre enn 2.	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.25	Kalsiumdihydrogen-difosfat	Monokalsiumdihydrogenpyrofosfat ($CaH_2P_2O_7$).	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.26	Magnesiumsyre-pyrofosfat	Magnesiumsyrepyrofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Framstilt av rensed fosforsyre og rensed magnesiumhydroksid eller magnesiumoksid ved fordamping av vann og kondensering av ortofosfat til difosfat.	Totalfosfor, magnesium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.27	Dinatriumdihydrogen-difosfat	Dinatriumdihydrogendifosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Totalfosfor, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.28	Trinatriumdifosfat	Trinatriummonohydrogendifosfat (vannfritt: $Na_3HP_2O_7$, monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$).	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.29	Natriumpolyfosfat, [natriumheksa-metafosfat]	Heterogene blandinger av natriumsaltes av lineære, kondenserte polyfosforsyrer med den generelle formelen $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, der «n» ikke er mindre enn 2.	Totalfosfor, natrium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.30	Trikaliumfosfat	Trikaliummonofosfat (vannfritt: K_3PO_4 , hydrert: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 eller 3)).	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.31	Tetrakaliumdifosfat	Tetrakaliumpyrofosfat ($K_4P_2O_7$).	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.32	Pentakaliumtrifosfat	Pentakaliumtripolyfosfat ($K_5P_3O_{10}$).	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.33	Kaliumpolyfosfat	Heterogene blandinger av kaliumsaltes av lineære, kondenserte polyfosforsyrer med den generelle formelen $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, der «n» ikke er mindre enn 2.	Totalfosfor, kalium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.3.34	Kalsiumnatrium-polyfosfat	Kalsiumnatriumpolyfosfat.	Totalfosfor, natrium, kalsium, innhold av fosfor som ikke er løselig i 2 % sitronsyre, dersom > 10 %
11.4.1	Natriumklorid⁽¹⁾	Natriumklorid (NaCl) eller produkt framstilt ved fordamping og krystallisering av saltlake (vakuumsalt), fordamping av sjøvann (havsalt) eller formaling av steinsalt.	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.4.2	Natriumbikarbonat [natriumhydrogenkarbonat]	Natriumbikarbonat (NaHCO_3).	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.3	Natrium-/ammonium(bi)karbonat [natrium-/ammonium(hydrogen) karbonat]	Produkt framkommet ved 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).	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.5	Natriumsesquikarbonat [trinatriumhydrogen dikarbonat]	Natriumsesquikarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$).	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Natriumsulfat (Na_2SO_4). Kan inneholde opptil 0,3 % metionin.	Natrium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.4.7	Natriumsalter av organiske syrer ⁽²⁾	Natriumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Natrium, organisk syre
11.5.1	Kaliumklorid	Kaliumklorid (KCl) 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).	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.3	Kaliumkarbonat	Kaliumkarbonat (K_2CO_3).	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.4	Kaliumbikarbonat [kaliumhydrogenkarbonat]	Kaliumbikarbonat (KHCO_3)	Kalium, innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 10 %
11.5.5	Kaliumsalter av organiske syrer ⁽²⁾	Kaliumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Kalium, organisk syre
11.6.1	Svovelblomst	Pulver 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 kvartskilder. Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	
11.7.3	Cristobalitt	Silisiumdioksid (SiO_2) framstilt ved rekrystallisering av kvarts. Kan inneholde opptil 0,1 % formalingsmiddel.	

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
11.8.1	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ((NH ₄) ₂ SO ₄) framstilt ved kjemisk syntese.	Nitrogen uttrykt som råprotein, svovel
11.8.2	Ammonium-sulfatløsning	Ammoniumsulfat i vandig løsning med et innhold av ammoniumsulfat på minst 35 %.	Nitrogen uttrykt som råprotein
11.8.3	Ammoniumsalter av organiske syrer⁽²⁾	Ammoniumsalter av spiselige organiske syrer med minst fire karbonatomer.	Nitrogen uttrykt som råprotein, organisk syre
11.8.4	Ammoniumlaktat	Ammoniumlaktat (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Omfatter ammoniumlaktat framstilt ved gjæring med <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp, eller <i>Bifidobacterium</i> spp., med et nitrogeninnhold på minst 44 % uttrykt som råprotein. Kan inneholde opptil 0,8 % fosfor, 0,9 % kalium, 0,7 % magnesium, 0,3 % natrium, 0,3 % sulfater 0,1 % klorider, 5 % sukkerarter og 0,1 % skumdpende silikon.	Nitrogen uttrykt som råprotein, råaske
11.8.5	Ammoniumacetat	Ammoniumacetat (CH ₃ COONH ₄) i vandig løsning med et innhold av ammoniumsulfat på minst 55 %.	Nitrogen uttrykt som råprotein

(¹) Kan i stedet betegnes med produktets opprinnelse, eller en slik angivelse kan tilføyes til betegnelsen.

(²) Betegnelsen skal endres eller utfylles slik at det framgår hvilken organisk syre det dreier seg om.

(³) Framstillingsmåten kan angis i betegnelsen.

12. Gjærings(bi)produkter fra mikroorganismer

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
12.1	Produkter framstilt av biomassen av bestemte mikroorganismer dyrket på visse substrater	Kan inneholde opptil 0,3 % skumdpende middel. Kan inneholde opptil 1,5 % filtrerings-/klaringshjelpemiddel. Kan inneholde opptil 2,9 % propionsyre.	Propionsyre dersom > 0,5 %
12.1.1	Protein fra <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proteinholdig gjæringsprodukt framstilt ved dyrking av <i>Methylophilus methylotrophus</i> (stamme NCIMB 10.515)(¹) 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 (Bath)</i>, <i>Alca ligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> og <i>Bacillus firmus</i>	Proteinholdig gjæringsprodukt framstilt ved dyrking av <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> 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)(¹) 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	Betegnelse	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 ⁽¹⁾ 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> ⁽¹⁾ på substrater av vegetabilsk eller kjemisk opprinnelse, ammoniakk eller mineralsalter. Kan være hydrolysert.	Råprotein
12.1.5	Gjærsorter og deler av disse [ølgjær] [gjærprodukter]	Alle gjærsorter 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>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> eller <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾ ⁽²⁾ 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	Myceliumsilasje fra framstilling av penicillin	Mycelium (nitrogenforbindelser), som er et vått biprodukt fra framstilling av penicillin ved dyrking av <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ på ulike karbohydratkilder og deres hydrosalter, 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
12.1.7	Gjær fra biodieselprosess	Alle gjærsorter og deler av disse framstilt av <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ dyrket på vegetabiliske oljer og avslimings- og glyserolfraksjoner dannet under produksjon av biodrivstoff.	Vanninnhold, dersom < 75 % eller > 97 % Dersom vanninnhold < 75 %: Råprotein
12.2	Andre gjæringsbiprodukter	Kan inneholde opptil 0,6 % skumdempende middel. Kan inneholde opptil 0,5 % avleiringshemmer. Kan inneholde opptil 0,2 % sulfitter.	
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

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
12.2.2	Biprodukter fra framstilling av L-glutaminsyre	Biprodukter fra framstilling av L-glutaminsyre ved gjæring med <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ 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>	Biprodukter fra framstilling av L-lysin-monohydroklorid ved gjæring med <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ 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>	Biprodukter fra framstilling av aminosyrer ved gjæring med <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ 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 K12</i>	Biprodukter fra framstilling av aminosyrer ved gjæring med <i>Escherichia coli K12</i> ⁽¹⁾ 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 framkommet ved gjæring av <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ på hvete og malt.	Råprotein

⁽¹⁾ Cellene i mikroorganismene er inaktiverte eller drept.

⁽²⁾ Betegnelsen som brukes på gjærstammen, kan variere ut fra vitenskapelig taksonomi. Synonymer til de oppførte gjærstammene kan derfor også brukes.

13. Diverse produkter

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.1.1	Produkter fra bakeri- og pastaindustrien	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 % Råtrevler Råolje/råfett, dersom > 10 % Stivelse, dersom > 30 % Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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⁽¹⁾	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 Råtrevler Råfett, dersom > 5 % Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 %
13.1.7	Produkter fra bearbeiding av planter⁽¹⁾	Produkter fra frysing eller tørking av hele planter eller deler av planter.	Råtrevler
13.1.8	Produkter fra bearbeiding av krydder og smaksingredienser⁽¹⁾	Produkter fra frysing eller tørking av krydder og smaksingredienser eller deler av disse.	Råprotein, dersom > 10 % Råtrevler Råolje/råfett, dersom > 10 % Stivelse, dersom > 30 % Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10 %
13.1.9	Produkter fra bearbeiding av urter⁽¹⁾	Produkter fra knusing, formaling, frysing eller tørking av urter eller deler av urter.	Råtrevler
13.1.10	Produkter fra potetbearbeidingsindustrien	Produkter fra bearbeiding av poteter. Kan være tørket eller fryst.	Stivelse Råtrevler Råfett, dersom > 5 % Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 %
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 %

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
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 rensset, krystallisert glukose med eller uten krystallvann.	Totalsukker uttrykt som sukrose
13.2.3	Fruktose	Fruktose som rensset krystallinsk pulver. Framstilt av glukose i glukosesirup ved hjelp av glukoseisomerase og sukroseinvertering.	Totalsukker uttrykt som sukrose
13.2.4	Glukosesirup	Glukosesirup er en rensset 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 leddyrskjelett eller ved gjæring av korn, f.eks. mais eller hvete.	Natrium eller kalium, alt etter hva som er relevant. «fr vanddyr» eller «fra gjæring» (alt etter hva som er relevant)
13.3.1	Stivelse⁽²⁾	Stivelse.	Stivelse
13.3.2	Stivelse⁽²⁾, pregelatinert	Produkt som består av stivelse som er ekspandert ved varmebehandling.	Stivelse
13.3.3	Stivelsesblanding⁽²⁾	Produkt bestående av naturlig og/eller modifisert næringsmiddelstivelse fra forskjellige botaniske kilder.	Stivelse

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.3.4	Stivelseshydrolysater⁽²⁾kake	Produkt fra filtrering av stivelseshydrolysevæske som består av følgende: protein, stivelse, polysakkarider, fett, olje og filtreringsmidler (f.eks. kiselgur, trefiber).	Vanninnhold, dersom < 25 % eller > 45 % Dersom vanninnhold < 25 %: — Råfett — Råprotein
13.3.5	Dekstrin	Dekstrin er delvis syrehydrolysert stivelse.	
13.3.6	Maltdekstrin	Maltdekstrin er delvis hydrolysert stivelse.	
13.4.1	Polydektrose	Tilfeldig forbundet massepolymer av glukose 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 fra kjemisk raffinering⁽³⁾	Produkt framkommet ved avsyrning av oljer og fettstoffer av vegetabilsk eller animalsk opprinnelse ved hjelp av base, etterfulgt av syrebehandling og deretter separering av vannfasen, som inneholder frie fettsyrer, oljer eller fettstoffer og naturlige bestanddeler av frø, frukt eller animalsk vev som mono- og diglyserider, lecitin og fibrer.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
13.6.2	Fettsyrer forestret med glyserol⁽⁴⁾	Glyserider framstilt ved forestring av glyserol med fettsyrer. Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.	Vanninnhold, dersom > 1 % Råfett Nikkel dersom > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- og triglyserider av fettsyrer⁽⁴⁾	Produkt som består av en blanding av mono-, di- og triestere av glyserol med fettsyrer. De kan inneholde små mengder av frie fettsyrer og fri glyserol. Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.	Råfett Nikkel dersom > 20 ppm

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.6.4	Salter av fettsyrer⁽⁴⁾	Produkt framstilt ved at fettsyrer med minst fire karbonatomer reagerer med hydroksider, oksider eller salter av kalsium, magnesium, natrium eller kalium. Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.	Råfett (etter hydrolyse) Fuktighet Ca eller Na eller K eller Mg (alt etter hva som er relevant) Nikkel dersom > 20 ppm
13.6.5	Fettsyredestillater fra fysisk raffinering⁽³⁾	Produkt framkommet ved avstyrning av oljer og fettstoffer av vegetabilsk eller animalsk opprinnelse ved hjelp av destillering, som inneholder frie fettsyrer, oljer eller fettstoffer og naturlige bestanddeler av frø, frukt eller animalsk vev som mono- og diglyserider, steroler og tokoferoler.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
13.6.6	Råfettsyrer fra spalting⁽³⁾	Produkt framstilt ved spalting av olje/fett. Består per definisjon av råfettsyrer C ₆ -C ₂₄ , alifatiske, lineære, mettede og umettede, samt monokarboksylyser. Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 % Nikkel dersom > 20 ppm
13.6.7	Rene, destillerte fettsyrer fra spalting⁽³⁾	Produkt framstilt ved destillering av råfettsyrer fra spalting av olje/fett, eventuelt med hydrogenering. Består per definisjon av rene, destillerte fettsyrer C ₆ -C ₂₄ , alifatiske, lineære, mettede og umettede, samt monokarboksylyser. Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 % Nikkel dersom > 20 ppm
13.6.8	Nøytralisasjonsmasse⁽³⁾	Produkt framkommet ved avstyrning av vegetabilsk oljer og fettstoffer ved hjelp av vandig hydroksidløsning av kalsium, magnesium, natrium eller kalium, som inneholder salter fra fettsyrer, oljer eller fettstoffer og naturlige bestanddeler av frø, frukt eller animalsk vev som mono- og diglyserider, lecitin og fibrer.	Vanninnhold, dersom < 40 % og > 50 % Ca eller Na eller K eller Mg (alt etter hva som er relevant)
13.6.9	Mono- og diglyserider av fettsyrer forestret med organiske syrer⁽⁴⁾⁽⁵⁾	Mono- og diglyserider av fettsyrer med minst fire karbonatomer forestret med organiske syrer.	Råfett
13.6.10	Sukroseestere av fettsyrer⁽⁴⁾	Estere av sakkarose og fettsyrer.	Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett
13.6.11	Sukroseglyserider av fettsyrer⁽⁴⁾	Blanding av estere av sakkarose og mono- og diglyserider av fettsyrer.	Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.8.1	Glyserin, rå	<p>Biprodukt fra</p> <ul style="list-style-type: none"> — fettbearbeidingsprosess ved spalting av olje/fettstoffer for framstilling av fettsyrer og glyserolvann, etterfulgt av konsentrering av glyserolvann for framstilling av råglyserin eller av transesterifisering (kan inneholde opptil 0,5 % metanol) av naturlige oljer/fettstoffer for framstilling av metylestere av fettsyrer og glyserolvann, etterfulgt av konsentrering av glyserolvann for framstilling av råglyserin. — 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 (opptil 7,5 %). <p>Kan inneholde opptil 0,5 % metanol og opptil 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) bestående av metylestere av fettsyrer, etylestere av fettsyrer, frie fettsyrer og glyserider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — forsåpning av oljer/fettstoffer av vegetabilsk eller animalsk opprinnelse, vanligvis med alkali/jordalkalier, for framstilling av såpe. <p>Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.</p>	<p>Glyserol</p> <p>Kalium, dersom > 1,5 %</p> <p>Natrium, dersom > 1,5 %</p> <p>Nikkel dersom > 20 ppm</p>
13.8.2	Glyserin	<p>Produkt fra</p> <ul style="list-style-type: none"> — fettbearbeidingsprosess med a) spalting av olje/fettstoffer etterfulgt av konsentrering av glyserolvann og raffinering ved destillering (se del B, ordliste over behandlingsmetoder, post nr. 20) eller ionebytterprosess eller b) transesterifisering av naturlige oljer/fettstoffer for framstilling av metylestere av fettsyrer og råglyserolvann, etterfulgt av konsentrering av glyserolvann for framstilling av råglyserin og raffinering ved destillering eller ionebytterprosess. — 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. Glyserolinnhold: minst 99 % av tørrstoff. — forsåpning av oljer/fettstoffer av vegetabilsk eller animalsk opprinnelse, vanligvis med alkali/jordalkalier, for framstilling av såpe, etterfulgt av raffinering av råglyserol og destillering. <p>Kan inneholde opptil 50 ppm nikkel fra hydrogenering.</p>	<p>Glyserol dersom < 99 % i tørrstoff</p> <p>Natrium, dersom > 0,1 %</p> <p>Kalium, dersom > 0,1 %</p> <p>Nikkel, dersom > 20 ppm</p>
13.9.1	Metilsulfonylmetan	<p>Kunstig framstilt organisk svovelforbindelse ((CH₃)₂SO₂) som er identisk med den som forekommer naturlig i planter.</p>	<p>Svovel</p>

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatoriske opplysninger
13.10.1	Torv	Produkt fra naturlig nedbryting av planter (hovedsakelig torvmose) i anaerobt og oligotroft miljø.	Råtrevler
13.10.2	Leonarditt	Produkt som er et naturlig forekommende mineralkompleks av fenolhydrokarboner, også kalt humussurt salt, og som kommer fra nedbryting av organisk materiale i løpet av millioner av år.	Råtrevler
13.11.1	Propylenglykol, [1,2-propandiol, [propan-1,2-diol]	Organisk forbindelse (diol eller dobbeltalkohol) med formelen $C_3H_8O_2$. Viskøs væske med svakt søtlig smak, hygroskopisk og blandbar med vann, aceton og kloroform. Kan inneholde opptil 0,3 % dipropylenglykol.	Propylenglykol
13.11.2	Monoestere av propylenglykol og fettsyrer⁽⁴⁾	Monoestere av propylenglykol og fettsyrer, alene eller blandet med diestere.	Propylenglykol Råfett

⁽¹⁾ Arten av frukt, grønnsak, plante, krydder og urt skal tilføyes til betegnelsen, alt etter hva som er relevant.

⁽²⁾ En angivelse av botanisk opprinnelse skal tilføyes til betegnelsen.

⁽³⁾ En angivelse av botanisk eller animalsk opprinnelse skal tilføyes til betegnelsen.

⁽⁴⁾ Betegnelsen skal endres eller utfylles slik at det framgår hvilke fettsyrer som er brukt.

⁽⁵⁾ Betegnelsen skal endres eller utfylles slik at det framgår hvilken organisk syre det dreier seg om.