

**KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 242/2010****2015/EØS/58/36****av 19. mars 2010****om opprettelse av en katalog 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 markedsføring og bruk av førvarer, 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 kommisjonsbeslutning 2004/217/EF<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 24 nr. 2,

etter samråd med Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I henhold til artikkel 24 i forordning (EF) nr. 767/2009 skal det opprettes en katalog over førmidler.
- 2) Den første utgaven av denne katalogen bør derfor utarbeides —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

*Artikkel 1*

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

*Artikkel 2*

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

Den får anvendelse fra 1. september 2010.

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

Utferdiget i Brussel, 19. mars 2010.

*For Kommisjonen*

*José Manuel BARROSO*

*President*

(\*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 77 av 24.3.2010, s. 17, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 9/2011 av 1. april 2011 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 37 av 30.6.2011, s. 6.

<sup>(1)</sup> EUT L 229 av 1.9.2009, s. 1.

## VEDLEGG

## KATALOG OVER FÖRMIDLER

## BESTEMMELSER OM ORDLISTEN

Ordlisten nedenfor beskriver de viktigste prosessene som brukes ved framstilling av de förmidlene som er nevnt i dette vedlegg. Dersom navnene på förmidlene omfatter et vanlig navn eller uttrykk fra ordlisten, skal prosessen som brukes, være i samsvar med den gitte definisjonen.

	Prosess	Definisjon	Vanlig navn/uttrykk
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Konsentrering <sup>(1)</sup>	Økning av visse innholdsstoffer ved å fjerne vann eller andre bestanddeler	Konsentrert/konsentrat
2	Fjerning av skall <sup>(2)</sup>	Hel eller delvis fjerning av ytre lag fra korn, frø, frukter, nøtter og annet	Avskallet, delvis avskallet
3	Tørring	Kunstig eller naturlig dehydrering	Tørket (sol eller kunstig)
4	Ekstrahering	Fjerning av fett eller olje fra enkelte stoffer enten ved hjelp av organisk løsemiddel, eller av sukker eller andre vannløselige bestanddeler ved hjelp av vandig løsemiddel. Ved bruk av organisk løsemiddel skal sluttproduktet være teknisk fritt for løsemiddelet	Ekstrahert (oljeholdige stoffer), melasse, pulp (produkter med sukker eller andre vannløselige bestanddeler)
5	Ekstrudering	Pressing eller utklemming av et stoff gjennom en åpning under trykk (se også pregelatinerings)	Ekstrudert
6	Flakframstilling	Valsing av et dampbehandlet produkt	Flak
7	Formaling, tørr	Fysisk bearbeiding av korn for å redusere partikkelstørrelsen og lette oppdelingen i kornets bestanddeler (dvs. mel, kli og förmel)	Mel, kli, förmel <sup>(3)</sup>
8	Oppvarming	Samlebegrep som omfatter en rekke former for varmebehandling, foretatt på særlige vilkår for å påvirke förmiddelets næringsverdi eller struktur	Ristet, kokt, varmebehandlet
9	Hydrogenering	Omdanning av umettede glyserider til mettede glyserider (av olje og fettstoffer)	Herdet, delvis herdet
10	Hydrolyse	Nedbryting til enklere kjemiske bestanddeler ved egnet behandling med vann og eventuelt enten enzymer eller syre/base	Hydrolysert
11	Pressing <sup>(4)</sup>	Fjerning av olje eller fett fra oljeholdige materialer, eller saft fra frukt eller andre planteprodukter, ved mekanisk trykk (skrupresse eller annen type presse) og eventuelt lett varmebehandling	Ekspeller <sup>(5)</sup> (oljeholdige materialer), pulp, pressrester (frukt og annet), presset pulp (sukkerbete)
12	Pelletering	Pressing i pelletform	Pellet
13	Pregelatinerings	Modifisering av stivelse for å få vesentlig bedre svulleegenskaper i kaldt vann	Pregelatiner <sup>(6)</sup> , puffet
14	Raffinering	Hel eller delvis fjerning av urenheter i sukkerarter, oljer, fett og andre naturlige materialer ved kjemisk/fysisk behandling	Raffinert, delvis raffinert

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Formaling, våt	Mekanisk deling av kjerne/korndeler etter eventuell bløtlegging i vann, eventuelt tilsatt svoveldioksid, for å trekke ut stivelse	Kim, gluten, stivelse
16	Knusing	Mekanisk bearbeiding av korn eller andre føremidler for å minske størrelsen	Knust, finmalt
17	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

- (<sup>1</sup>) I tysk utgave kan «Konzentrieren» eventuelt erstattes med «Eindicken». Tilsvarende vanlig navn/uttrykk blir da «eingedickt».
- (<sup>2</sup>) «Fjerning av skall» kan eventuelt erstattes med «skrelling» eller «pilling». Tilsvarende vanlig navn/uttrykk blir da «skrellet» eller «pillet».
- (<sup>3</sup>) I fransk utgave kan navnet «issues» brukes.
- (<sup>4</sup>) I fransk utgave kan «Pressage» eventuelt erstattes med «Extraction mécanique».
- (<sup>5</sup>) Uttrykket «ekspeller» kan eventuelt erstattes med «kake».
- (<sup>6</sup>) I tysk utgave kan uttrykket «aufgeschlossen» og navnet «Quellwasser» (i forbindelse med stivelse) benyttes.

### Ikke-uttømmende liste over de viktigste føremidlene

#### 1. KORN SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV KORN

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Havre	Korn av <i>Avena sativa</i> L. og andre dyrkede arter av havre	
1.02	Havreflak	Produkt fra dampbehandling og valsing av avskallet havre. Varen kan ha et lavt innhold av skalledeler	Stivelse
1.03	Havreförmel	Biprodukt fra framstilling av havregryn og -mel av renset, avskallet havre. Varen består hovedsakelig av havrekli og deler av endosperm	Kostfiber
1.04	Havreskallmel	Biprodukt fra framstilling av havregryn av renset havre. Varen består hovedsakelig av havreskall og -kli	Kostfiber
1.05	Bygg	Korn av <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Byggförmel	Biprodukt fra framstilling av byggryn, semulegryn eller mel av renset, avskallet bygg	Kostfiber
1.07	Byggprotein	Tørket biprodukt fra framstilling av stivelse av bygg. Varen består hovedsakelig av protein framkommet ved utskilling av stivelse	Råprotein Stivelse
1.08	Bruddris	Biprodukt fra framstilling av polert eller glasert ris <i>Oryza sativa</i> L. Varen består hovedsakelig av små og/eller brukne korn	Stivelse
1.09	Riskli (brunt)	Biprodukt fra første polering av avskallet ris. Varen består hovedsakelig av deler av aleuronlaget, endospermen og kimen	Kostfiber
1.10	Riskli (hvitt)	Biprodukt fra andre polering av avskallet ris. Varen består hovedsakelig av deler av aleuronlaget, endospermen og kimen	Kostfiber

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Riskli med kalsiumkarbonat	Biprodukt fra andre polering av avskallet ris. Varen består hovedsakelig av sølvhinner, deler av aleuronlaget, endospermen og kimen, samt varierende mengder kalsiumkarbonat som stammer fra poleringsprosessen	Kostfiber Kalsiumkarbonat
1.12	Förmel av forvellet ris	Biprodukt fra polering av avskallet, forkokt ris. Varen består hovedsakelig av sølvhinner, deler av aleuronlaget, endosperm og kimen, samt varierende mengder kalsiumkarbonat som stammer fra poleringsprosessen	Kostfiber Kalsiumkarbonat
1.13	Förris, formalt	Produkt framstilt ved formaling av förris, som enten består av grønne, krittaktige eller umodne korn som er siktet fra ved formaling av avskallet ris, eller av normalt avskallede riskorn som er gule eller flekkete	Stivelse
1.14	Riskim, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av riskim og tilhørende deler av endosperm og frøskall	Råprotein Råfett Kostfiber
1.15	Riskim, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av riskim og tilhørende deler av endosperm og frøskall	Råprotein
1.16	Risstivelse	Teknisk ren risstivelse	Stivelse
1.17	Hirse	Korn av <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Rug	Korn av <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Rugförmel <sup>(1)</sup>	Biprodukt fra melframstilling av renset rug. Varen består hovedsakelig av deler av endospermen og finere skaldeler samt noe kornavfall	Stivelse
1.20	Rugkli, ekstra	Biprodukt fra melframstilling av renset rug. Varen består hovedsakelig av skaldeler og andre deler av korn der det er fjernet mindre mengder av endospermen enn i rugkli	Stivelse
1.21	Rugkli	Biprodukt fra melframstilling av renset rug. Varen består hovedsakelig av skaldeler og andre deler av korn der størstedelen av endospermen er fjernet	Kostfiber
1.22	Sorghum	Korn av <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l.	
1.23	Hvete	Korn av <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. og andre dyrkede arter av hvete	
1.24	Hveteförmel <sup>(2)</sup>	Biprodukt fra melframstilling av renset korn av hvete eller spelt som er uten agner. Varen består hovedsakelig av deler av endospermen og finere skaldeler samt kornavfall	Stivelse
1.25	Hvetekli, ekstra	Biprodukt fra melframstilling av renset korn av hvete eller spelt som er uten agner. Varen består hovedsakelig av skaldeler og andre deler av korn der det er fjernet mindre mengder av endospermen enn i hvetekli	Kostfiber

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Hvetekli <sup>(3)</sup>	Biprodukt fra melframstilling av rensset korn av hvetete eller spelt som er uten agner. Varen består hovedsakelig av skalledeler og deler av korn der størsteparten av endospermen er fjernet	Kostfiber
1.27	Hvetekim	Biprodukt fra melframstilling bestående hovedsakelig av hvetekim, valset eller i annen form, der rester av endosperm og skall kan henge igjen	Råprotein Råfett
1.28	Hvetegluten	Tørket biprodukt fra framstilling av hvetestivelse. Varen består hovedsakelig av gluten framkommet ved utskilling av stivelse	Råprotein
1.29	Hveteglutenfôr	Biprodukt fra framstilling av hvetestivelse og hvetegluten. Varen består av kli der kimen kan være delvis fjernet, og gluten som kan være tilsatt meget små mengder bruddhvetete som stammer fra siktingen av hveteten, samt meget små restmengder fra hydrolysen av stivelse	Råprotein Stivelse
1.30	Hvetestivelse	Teknisk ren hvetestivelse	Stivelse
1.31	Hvetestivelse, pregelatinert	Produkt som består av hvetestivelse som er kraftig svellet ved varmebehandling	Stivelse
1.32	Spelt	Korn av spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Rughvete	Korn av <i>Triticum X Secale</i> hybrid	
1.34	Mais	Korn av <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Maisförmel <sup>(4)</sup>	Biprodukt fra framstilling av mel eller gryn av mais. Varen består hovedsakelig av skalledeler og deler av korn der det er fjernet mindre mengder av endospermen enn i maiskli	Kostfiber
1.36	Maiskli	Biprodukt fra framstilling av mel eller gryn av mais. Varen består hovedsakelig av skalledeler og deler av maiskorn samt partikler av endosperm	Kostfiber
1.37	Maiskorn, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av tørr- eller våtbehandlet maiskorn, der rester av endosperm og frøskall kan henge igjen	Råprotein Råfett
1.38	Maiskorn, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av tørr- eller våtbehandlet maiskorn, der rester av endosperm og frøskall kan henge igjen	Råprotein
1.39	Maisglutenfôr <sup>(5)</sup>	Biprodukt fra framstilling av maisstivelse ved våtbehandling. Varen består av kli og gluten og kan være tilsatt bruddrester fra siktingen av maisen i en mengde som ikke overstiger 15 %, og/eller rester av bløtleggingsvannet som er brukt til framstilling av alkohol eller andre stivelsesderivater. Varen kan også inneholde maiskornrester, der oljen kan være fjernet ved våtbehandling	Råprotein Stivelse Råfett, dersom > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Maisgluten	Tørket biprodukt fra framstilling av maisstivelse. Varen består hovedsakelig av gluten framkommet ved utskilling av stivelse	Råprotein
1.41	Maisstivelse	Teknisk ren maisstivelse	Stivelse
1.42	Maisstivelse, pregelatinert <sup>(6)</sup>	Produkt som består av maisstivelse som er kraftig svellet ved varmebehandling	Stivelse
1.43	Maltspirer	Biprodukt fra malting, som består hovedsakelig av tørkede rotspirer av spiret korn	Råprotein
1.44	Mask, tørket	Biprodukt fra ølbrygging, framkommet ved tørking av rester av umaltet eller maltet korn og andre stivelsesprodukter	Råprotein
1.45	Berme, tørket <sup>(7)</sup>	Biprodukt fra spritproduksjon, framkommet ved tørking av faste rester av gjæret korn	Råprotein
1.46	Berme, mask <sup>(8)</sup>	Biprodukt fra spritproduksjon, framkommet ved tørking av faste rester av gjæret korn. En del av det sirupsaktige restproduktet eller det inndampede bløtleggingsvannet kan være tilsatt	Råprotein

<sup>(1)</sup> Produkter som inneholder mer enn 40 % stivelse, kan betegnes som «stivelsesrike». På tysk kan de betegnes som «Roggennachmehl».

<sup>(2)</sup> Produkter som inneholder mer enn 40 % stivelse, kan betegnes som «stivelsesrike». På tysk kan de betegnes som «Weizennachmehl».

<sup>(3)</sup> Dersom det er foretatt en finere maling av ingrediensen, kan ordet «fin» tilføyes betegnelsen eller erstattes av en tilsvarende betegnelse.

<sup>(4)</sup> Produkter som inneholder mer enn 40 % stivelse, kan betegnes som «stivelsesrike». På tysk kan de betegnes som «Maisnachmehl».

<sup>(5)</sup> Kan i stedet betegnes som «corn gluten feed».

<sup>(6)</sup> Kan i stedet betegnes som «maisstivelse, ekstrudert».

<sup>(7)</sup> Kornarten kan tilføyes til betegnelsen.

<sup>(8)</sup> Kan i stedet betegnes som «berme, tørket, tilsatt løsning». Kornarten kan tilføyes til betegnelsen.

## 2. OLJEHOLDIGE FRØ OG FRUKTER SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Jordnøtt, delvis avskallet, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av delvis avskallede jordnøtter <i>Arachis hypogaea</i> L. og andre arter av <i>Arachis</i> (høyeste innhold av kostfiber: 16 % av tørrstoffet)	Råprotein Råfett Kostfiber
2.02	Jordnøtt, delvis avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av delvis avskallede jordnøtter (høyeste innhold av kostfiber: 16 % av tørrstoffet)	Råprotein Kostfiber
2.03	Jordnøtt, avskallet, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av avskallede jordnøtter	Råprotein Råfett Kostfiber
2.04	Jordnøtt, avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av avskallede jordnøtter	Råprotein Kostfiber
2.05	Rapsfrø <sup>(1)</sup>	Frø av raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., av indisk sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz og av rybs <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk (minste botaniske renhet 94 %)	
2.06	Raps, ekspeller <sup>(1)</sup>	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av rapsfrø (minste botaniske renhet 94 %)	Råprotein Råfett Kostfiber

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Raps, ekstrahert <sup>(1)</sup>	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av rapsfrø (minste botaniske renhet 94 %)	Råprotein
2.08	Rapsskall	Biprodukt fra avskalling av rapsfrø	Kostfiber
2.09	Saflorfrø, delvis avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av delvis avskallede frø av saflortistel <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Råprotein Kostfiber
2.10	Kopra, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av den tørkede kjernen (endosperm) og frøskall (tegument) av frø av kokospalmen <i>Cocos nucifera</i> L.	Råprotein Råfett Kostfiber
2.11	Kopra, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av den tørkede kjernen (endosperm) og frøskall (tegument) av frø av kokospalmen	Råprotein
2.12	Palmekjerne, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av frø av oljepalmeartene <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) Så mye som mulig av det harde skallet skal være fjernet	Råprotein Kostfiber Råfett
2.13	Palmekjerne, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av oljepalmefrø. Så mye som mulig av det harde skallet skal være fjernet	Råprotein Kostfiber
2.14	Soya(bønner), ristet	Soyabønner ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) som har gjennomgått egnet varmebehandling (høyeste ureaseaktivitet: 0,4 mg N/g x min)	
2.15	Soya(bønner), ekstrahert, ristet	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling (høyeste ureaseaktivitet: 0,4 mg N/g x min)	Råprotein Kostfiber, dersom > 8 %
2.16	Soya(bønner), avskallet, ekstrahert, ristet	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av avskallede soyabønner som har gjennomgått egnet varmebehandling (høyeste innhold av kostfiber: 8 % av tørrstoffet) (høyeste ureaseaktivitet: 0,5 mg N/g x min)	Råprotein
2.17	Soya(bønne)- proteinkonsentrat	Produkt av avskallede, fett ekstraherte soyabønner som har gjennomgått en ekstra ekstrahering for å redusere mengden nitrogenfri ekstrakt	Råprotein
2.18	Vegetabilsk olje <sup>(2)</sup>	Olje av planter	Vanninnhold, dersom > 1 %
2.19	Soya(bønne)skall	Biprodukt fra avskalling av soyabønner	Kostfiber
2.20	Bomullsfør	Frø av bomullsplanten <i>Gossypium</i> ssp., der frøulla er fjernet	Råprotein Kostfiber Råfett
2.21	Bomullsfør, delvis avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av bomullsfør der frøulla og noe av skallet er fjernet (høyeste innhold av kostfiber: 22,5 % av tørrstoffet)	Råprotein Kostfiber
2.22	Bomullsfør, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av bomullsfør der frøulla er fjernet	Råprotein Kostfiber Råfett

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Nigerfrø, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av frø av nigerplanten <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. (høyeste innhold av aske som er uløselig i HCl: 3,4 %)	Råprotein Råfett Kostfiber
2.24	Solsikkefrø	Frø av solsikkeplanten <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Solsikkefrø, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av solsikkefrø	Råprotein
2.26	Solsikkefrø, delvis avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av solsikkefrø der noe av skallet er fjernet (høyeste innhold av kostfiber: 27,5 % av tørrstoffet)	Råprotein Kostfiber
2.27	Linfrø	Frø av lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (minste botaniske renhet 93 %)	
2.28	Linfrø, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av linfrø (minste botaniske renhet 93 %)	Råprotein Råfett Kostfiber
2.29	Linfrø, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av linfrø (minste botaniske renhet 93 %)	Råprotein
2.30	Olivenspulp	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av pressede oliven <i>Olea europea</i> L., der så mye som mulig av kjernedelene er fjernet	Råprotein Kostfiber
2.31	Sesamfrø, ekspeller	Biprodukt fra oljeframstilling, ved pressing av frø av sesamplanten <i>Sesamum indicum</i> L. (høyeste innhold av aske som er uløselig i HCl: 5 %)	Råprotein Kostfiber Råfett
2.32	Kakaobønne delvis avskallet, ekstrahert	Biprodukt fra oljeframstilling, ved ekstrahering av tørkede, ristede kakaobønner <i>Theobroma cacao</i> L., der noe av skallet er fjernet	Råprotein Kostfiber
2.33	Kakaoskall	Frøskall av tørkede, ristede kakaobønner <i>Theobroma cacao</i> L.	Kostfiber

(<sup>1</sup>) «Lavt glukosinolatinnhold» kan eventuelt tilføyes. «Lavt glukosinolatinnhold» er definert i Den europeiske unions regelverk.

(<sup>2</sup>) Plantarten skal tilføyes til betegnelsen.

### 3. FRØ AV BELGVEKSTER SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Kikarter	Frø av <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Guarmel, ekstrahert	Biprodukt fra ekstraksjon av planteslim fra frø av <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Råprotein
3.03	Perlebønne	Frø av <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Førskolm( <sup>1</sup> )	Frø av <i>Lathyrus sativus</i> L. som har gjennomgått egnet varmebehandling	



(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Linser	Frø av <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Søtlupiner	Frø av <i>Lupinus</i> ssp. med lavt innhold av bittert frø	
3.07	Bønner, ristet	Frø av <i>Phaseolus</i> eller <i>Vigna</i> ssp. som har gjennomgått egnet varmebehandling for å ødelegge toksiske lektiner	
3.08	Erter	Frø av <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Erteförmel	Biprodukt fra framstilling av ertemel. Varen består hovedsakelig av deler av kimbladene og enkelte skalldeler	Råprotein Kostfiber
3.10	Ertekli	Biprodukt fra framstilling av ertemel. Varen består hovedsakelig av skall fjernet ved avskalling og rensing av erter	Kostfiber
3.11	Bønnevikke	Frø av <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. og var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Monanthavikke	Frø av <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vikker	Frø av <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> og andre sorter	

(<sup>1</sup>) Det skal tilføyes hvilken varmebehandling som er foretatt.

#### 4. ROTKNOLLER OG ROTVEKSTER SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	(Sukker)betepulp	Biprodukt fra sukkerframstilling, bestående av ekstraherte, tørkede stykker av sukkerbete <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell (høyeste innhold av aske som er uløselig i HCl: 4,5 % av tørrstoffet)	Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet Totalsukker uttrykt som sukrose, dersom > 10,5 %
4.02	(Sukker)betemelasse	Biprodukt bestående av det sirupsaktige restproduktet fra framstilling eller raffinering av sukker fra sukkerbete	Totalsukker uttrykt som sukrose  Vanninnhold, dersom > 28 %
4.03	(Sukker)betepulp, tilsatt melasse	Biprodukt fra sukkerframstilling, bestående av tørket sukkerbetepulp tilsatt melasse (høyeste innhold av aske som er uløselig i HCl: 4,5 % av tørrstoffet)	Totalsukker uttrykt som sukrose  Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.04	(Sukker)betevinasse	Biprodukt framkommet ved gjæring av sukkerbetemelasse i forbindelse med framstilling av alkohol, gjær, sitronsyre eller andre organiske stoffer	Råprotein  Vanninnhold, dersom > 35 %
4.05	(Bete)sukker( <sup>1</sup> )	Sukker ekstrahert fra sukkerbete	Sukrose
4.06	Søtpotet	Knoller av <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, i enhver form	Stivelse

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Manioka <sup>(2)</sup>	Røtter av <i>Manihot esculenta</i> Crantz, i enhver form (høyeste innhold av aske som er uløselig i HCl: 4,5 % av tørrstoffet)	Stivelse Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
4.08	Manioka-stivelse <sup>(3)</sup> , puffet	Stivelse framstilt av maniokarøtter og ekspandert kraftig ved egnet varmebehandling	Stivelse
4.09	Potetpulp	Restprodukt fra framstilling av stivelse fra potet ( <i>Solanum tuberosum</i> L.).	
4.10	Potetstivelse	Teknisk ren potetstivelse	Stivelse
4.11	Potetprotein	Tørket biprodukt fra framstilling av potetstivelse. Varen består hovedsakelig av proteinholdige bestanddeler framkommet ved utskilling av stivelse	Råprotein
4.12	Potetflak	Produkt framstilt ved rotasjonstørking av vaskede, skrelte eller uskrelte, dampkokte poteter	Stivelse Kostfiber
4.13	Potetsaft, kondensert	Biprodukt fra framstilling av potetstivelse der protein og vann er delvis fjernet	Råprotein Råaske
4.14	Potetstivelse, pregelatinert	Produkt som består av potetstivelse som er kraftig oppløst ved varmebehandling	Stivelse

(<sup>1</sup>) Kan i stedet betegnes som «sukrose».

(<sup>2</sup>) Kan i stedet betegnes som «tapioka».

(<sup>3</sup>) Kan i stedet betegnes som «tapiokastivelse».

##### 5. ANDRE FRØ OG FRUKTER SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Johannesbrødskolmer	Produkt fra knusing av tørket frukt (skolmer) av johannesbrødtreet <i>Ceratonia siliqua</i> L., der kjernene er fjernet	Kostfiber
5.02	Sitrusfruktmasse	Biprodukt fra pressing av sitrusfrukt <i>Citrus</i> spp. ved framstilling av juice av sitrusfrukter	Kostfiber
5.03	Pressrester av frukt <sup>(1)</sup>	Biprodukt fra pressing av kjerne- eller steinfrukt ved framstilling av fruktjuice	Kostfiber
5.04	Tomatpulp	Biprodukt fra pressing av tomater <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. ved framstilling av tomatjuice	Kostfiber
5.05	Druerkjerner, ekstraherte	Biprodukt framkommet ved ekstrahering av druekjerneolje	Kostfiber, dersom > 45 %
5.06	Druerpulp	Pressrester av druer som er tørket raskt etter ekstraksjon av alkohol der så mye som mulig av stilker og kjerner er fjernet	Kostfiber, dersom > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Druerkjerner	Kjerner ekstrahert av pressrester av druer, der oljen ikke er fjernet	Råfett Kostfiber, dersom > 45 %

(<sup>1</sup>) Fruktarten kan tilføyes til betegnelsen.

## 6. GROVFÔR

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Lusernemel( <sup>1</sup> )	Produkt framstilt ved tørking og formaling av unge luserneplanter <i>Medicago sativa</i> L. og <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> . Varen kan inneholde inntil 20 % ung kløver eller andre fôrvekster som er tørket og formalt samtidig med lusernen	Råprotein Kostfiber Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.02	Lusernepressrest	Tørket biprodukt framkommet ved pressing av saften fra luserne	Råprotein
6.03	Luserneprotein-konsentrat	Produkt framkommet ved kunstig tørking av fraksjoner av lusernepressaft etter sentrifugering og varmebehandling for å utfelle proteiner	Karoten Råprotein
6.04	Kløvermel( <sup>1</sup> )	Produkt framkommet ved tørking og formaling av ung kløver <i>Trifolium</i> spp. Varen kan inneholde inntil 20 % ung luserne eller andre fôrvekster som er tørket og formalt samtidig med kløveren	Råprotein Kostfiber Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.05	Gressmel( <sup>1</sup> )( <sup>2</sup> )	Produkt framkommet ved tørking og formaling av unge fôrvekster	Råprotein Kostfiber Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,5 % av tørrstoffet
6.06	Kornhalm( <sup>3</sup> )	Halm av korn	
6.07	Kornhalm, behandlet( <sup>4</sup> )	Produkt framkommet ved en egnet behandling av kornhalm	Natrium, dersom behandlet med NaOH

(<sup>1</sup>) Uttrykket «mel» kan erstattes med «pelletet». Tørkingsmetoden kan tilføyes til betegnelsen.

(<sup>2</sup>) Fôrvekstarten kan tilføyes til betegnelsen.

(<sup>3</sup>) Kornarten kan tilføyes til betegnelsen.

(<sup>4</sup>) Betegnelsen skal tilføyes en angivelse av hvilken kjemisk behandling som er foretatt.

## 7. ANDRE PLANTER SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Sukkerrørmelasse	Biprodukt bestående av det sirupsaktige restproduktet fra framstilling eller raffinering av sukker fra sukkerrør <i>Saccharum officinarum</i> L.	Totalsukker uttrykt som sukrose Vanninnhold, dersom > 30 %
7.02	Sukkerrørvinasse	Biprodukt framkommet ved gjæring av sukkerrørmelasse ved produksjon av alkohol, gjær, sitronsyre eller andre organiske stoffer	Råprotein Vanninnhold, dersom > 35 %
7.03	(Rør)sukker( <sup>1</sup> )	Sukker ekstrahert fra sukkerrør	Sukrose

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Algemel	Produkt framkommet ved tørking og knusing av havalger, særlig brunalger. Varen kan være vasket for å redusere jodinnholdet	Råaske

(<sup>1</sup>) Kan i stedet betegnes som «sukrose».

## 8. MELKEPRODUKTER

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Skummetmelk-pulver	Produkt framkommet ved tørking av melk der det meste av fett er utskilt	Råprotein Vanninnhold, dersom > 5 %
8.02	Kjernemelkpulver	Produkt framkommet ved tørking av den væsken som blir tilbake etter smørkjærning	Råprotein Råfett Laktose Vanninnhold, dersom > 6 %
8.03	Mysepulver	Produkt framkommet ved tørking av den væsken som blir tilbake etter produksjon av ost, hvitdravle, kasein eller lignende prosesser	Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 % Råaske
8.04	Mysepulver, delvis avsukret	Produkt framkommet ved tørking av myse der en del av melkesukkeret er fjernet	Råprotein Laktose Vanninnhold, dersom > 8 % Råaske
8.05	Myseprotein-pulver( <sup>1</sup> )	Produkt framkommet ved tørking av proteinforbindelser ekstrahert av myse eller melk ved kjemisk eller fysisk behandling	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
8.06	Kaseinpulver	Produkt fra skummet melk eller kjernemelk, framkommet ved tørking av kasein utskilt ved hjelp av syre eller løype	Råprotein Vanninnhold, dersom > 10 %
8.07	Laktosepulver	Sukker utskilt av melk eller myse ved utfelling og tørking	Laktose Vanninnhold, dersom > 5 %

(<sup>1</sup>) Kan i stedet betegnes som «melkealbumin-pulver».

## 9. PRODUKTER AV LANDDYR

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Kjøttmel( <sup>1</sup> )	Produkt framkommet ved oppvarming, tørking og formaling av hele eller deler av varmblodige landdyr, der fett er utskilt eller delvis ekstrahert eller fysisk fjernet. Varen skal være praktisk talt fri for hover, horn, bust, hår og fjør samt mage- og tarminnhold (minste innhold av råprotein: 50 % av tørrstoffet) (høyeste innhold av totalfosfor: 8 %)	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.02	Kjøttbeinmel( <sup>1</sup> )	Produkt framkommet ved oppvarming, tørking og formaling av hele eller deler av varmblodige landdyr, der fett er utskilt eller delvis ekstrahert eller fysisk fjernet. Varen skal være praktisk talt fri for hover, horn, bust, hår og fjør samt mage- og tarminnhold	Råprotein Råfett Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %
9.03	Beinmel	Produkt framstilt ved oppvarming, tørking og finmaling av bein fra varmblodige landdyr der det meste av fett er utskilt eller fysisk fjernet. Varen skal være praktisk talt fri for hover, horn, bust, hår og fjør samt mage- og tarminnhold	Råprotein Råaske Vanninnhold, dersom > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Fettgrever	Restprodukt fra framstilling av talg, smult og annet fett av animalsk opprinnelse som er ekstrahert eller fysisk fjernet	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 8 %
9.05	Fjørfe <sup>(1)</sup>	Produkt framkommet ved oppvarming, tørking og formaling av biprodukter fra slaktet fjørfe. Varen skal være praktisk talt fri for fjør	Råprotein Råfett Råaske Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,3 % Vanninnhold, dersom > 8 %
9.06	Fjørmel, hydrolysert	Produkt framkommet ved hydrolyse, tørking og formaling av fjør fra fjørfe	Råprotein Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 3,4 % Vanninnhold, dersom > 8 %
9.07	Blodmel	Produkt framkommet ved tørking av blod fra slaktede varmblodige dyr. Varen skal være praktisk talt fri for fremmede bestanddeler	Råprotein Vanninnhold, dersom > 8 %
9.08	Animalsk fett <sup>(2)</sup>	Produkt bestående av fett fra varmblodige landdyr	Vanninnhold, dersom > 1 %

<sup>(1)</sup> En vare som inneholder mer enn 13 % fett i tørrstoffet, skal betegnes som «fettrik».

<sup>(2)</sup> Betegnelsen kan tilføyes en nærmere beskrivelse av typen animalsk fett avhengig av opprinnelse eller framstilling (tal, smult, beinfett og annet).

#### 10. FISK OG ANDRE SJØDYR SAMT PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV DISSE

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Fiskemel <sup>(1)</sup>	Produkt framkommet ved bearbeiding av hel fisk eller deler av den, der en del av oljen kan være fjernet og der det på ny kan være tilsatt fiskelimevann	Råprotein Råfett Råaske, dersom > 20 % Vanninnhold, dersom > 8 %
10.02	Fiskelimevann, kondensert	Produkt som er framkommet ved produksjon av fiskemel, og som er utskilt og stabilisert ved syring eller tørking	Råprotein Råfett Vanninnhold, dersom > 5 %
10.03	Fiskeolje	Olje av fisk eller deler av fisk	Vanninnhold, dersom > 1 %
10.04	Fiskeolje, raffinert, herdet	Olje av fisk eller deler av fisk som har blitt raffinert og gjennomgått hydrogenering	Jodverdi Vanninnhold, dersom > 1 %

<sup>(1)</sup> En vare som inneholder mer enn 75 % råprotein i tørrstoffet, kan betegnes som «proteinrik».

#### 11. MINERALER

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Kalsiumkarbonat <sup>(1)</sup>	Produkt framkommet ved formaling av kalsiumkarbonatkilder som kalkstein, østers- eller muslingskall, eller ved utfelling fra syreløsning	Kalsium Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Kalsium-magnesium-karbonat	Naturlig forbindelse av kalsiumkarbonat og magnesiumkarbonat	Kalsium Magnesium
11.03	Kulsur algekalk (Maerl)	Naturlig forekommende produkt av formalt eller granulert kalkalge	Kalsium Innhold av aske som er uløselig i HCl, dersom > 5 %
11.04	Magnesiumoksid	Teknisk rent magnesiumoksid (MgO)	Magnesium
11.05	Magnesiumsulfat	Teknisk rent magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> 7H <sub>2</sub> O)	Magnesium Svovel
11.06	Dikalsiumfosfat <sup>(2)</sup>	Utfelt kalsiummonohydrogenfosfat av bein eller av uorganiske kilder (CaHPO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> O)	Kalsium Totalfosfor
11.07	Monodi-kalsiumfosfat	Kjemisk framstilt produkt som består av like deler dikalsiumfosfat og monokalsiumfosfat (CaHPO <sub>4</sub> -Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O)	Totalfosfor Kalsium
11.08	Råfosfat, defluorinert	Produkt fra formaling av rensert og passende defluorinert råfosfat	Totalfosfor Kalsium
11.09	Beinmel, avgelatinisert	Avgelatiniserte, autoklaverte og malte bein der fett er fjernet	Totalfosfor Kalsium
11.10	Mono-kalsiumfosfat	Teknisk rent kalsiumdihydrogenfosfat (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O)	Totalfosfor Kalsium
11.11	Kalsium-magnesiumfosfat	Teknisk rent kalsiummagnesiumfosfat	Kalsium Magnesium Totalfosfor
11.12	Monoammonium-fosfat	Teknisk rent monoammoniumfosfat (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	Totalnitrogen Totalfosfor
11.13	Salt <sup>(1)</sup>	Teknisk rent natriumklorid eller produkt framkommet ved formaling av naturlig forekommende saltkilder, stein- eller havsalt	Natrium
11.14	Magnesium-propionat	Teknisk rent magnesiumpropionat	Magnesium
11.15	Magnesiumfosfat	Produkt av teknisk rent (dibasisk) magnesiumfosfat (MgHPO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)	Totalfosfor Magnesium
11.16	Natriumkalsium-magnesiumfosfat	Produkt av natriumkalsiummagnesiumfosfat	Totalfosfor Magnesium Kalsium Natrium
11.17	Mono-natriumfosfat	Teknisk rent mononatriumfosfat (NaH <sub>2</sub> PO H <sub>2</sub> O)	Totalfosfor Natrium
11.18	Natrium-bikarbonat	Teknisk rent natriumbikarbonat (NaHCO <sub>3</sub> )	Natrium

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

<sup>(2)</sup> Produksjonsprosessen kan angis i betegnelsen.

## 12. FORSKJELLIGE PRODUKTER

Nummer	Betegnelse	Beskrivelse	Obligatorisk angivelse
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Bakeri- og pastaprodukter og biprodukter av disse <sup>(1)</sup>	Produkt eller biprodukt fra framstilling av brød, herunder finere bakervarer, kjeks eller pastaprodukter	Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose
12.02	Sukkervareprodukter og biprodukter av disse <sup>(1)</sup>	Produkt eller biprodukt fra framstilling av sukkervarer, herunder sjokolade	Totalsukker uttrykt som sukrose
12.03	Konditor- og iskremprodukter og biprodukter av disse <sup>(1)</sup>	Produkt eller biprodukt fra framstilling av konditorvarer, kaker eller iskrem	Stivelse Totalsukker uttrykt som sukrose Råfett
12.04	Fettsyrer	Biprodukt fra nøytralisering med lut eller ved destillering av olje og fettstoffer av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse uten nærmere angivelse	Råfett Vanninnhold, dersom > 1 %
12.05	Salter av fettsyrer <sup>(2)</sup>	Produkt framstilt ved forsåping av fettsyrer med kalsium-, natrium- eller kaliumhydroksid	Råfett Ca (eventuelt Na eller K)

<sup>(1)</sup> Betegnelsen kan endres eller tilføyes en angivelse av fôrmeddelets framstillingsprosess i den landbruksbaserte næringsmiddelindustrien.

<sup>(2)</sup> Som en tilføyelse til betegnelsen kan saltypen angis.

## 13. PRODUKTER OG BIPRODUKTER AV GJÆRINGSPROSESSER OG AMMONIUMSALTER

2	3	4
Produktets betegnelse	Næringsstoffets betegnelse eller mikroorganismens identitet	Dyrkingssubstrat (eventuelle spesifikasjoner)
1.1.1.1. Proteinholdig gjæringsprodukt framkommet ved dyrking av <i>Methylophilus methylophilus</i> på metanol	<i>Methylophilus methylophilus</i> , stamme NCIB 10.515	Metanol
1.1.2.1. Proteinholdig gjæringsprodukt framkommet ved dyrking av <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> og <i>Bacillus firmus</i> på naturgass; cellene er deretter drept	<i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , stamme NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> , stamme NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> , stamme NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> , stamme NCIMB 13280	Naturgass: (ca. 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % nbutan, 1 % andre bestanddeler), ammoniakk, mineralsalter
Alle gjærtyper framstilt av mikroorganismer og substrater nevnt i henholdsvis kolonne 3 og 4; cellene er deretter drept	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melasse, vinasse, kornprodukter og produkter som inneholder stivelse, fruktjuice, myse, melkesyre og hydrolysat av plantefibrer
1.4.1.1. Mycelium, vått biprodukt fra framstillingen av penicillin, ensilert ved hjelp av <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Lactobacillus sake</i> , <i>Lactobacillus collenoides</i> og <i>Streptococcus lactis</i> for å inaktivere penicillinet, og varmebehandlet	Nitrogenforbindelse <i>Penicillium chrysogenum</i> , stamme ATCC 48271	Forskjellige karbohydrater og deres hydrolysater

2	3	4
Produktets betegnelse	Næringsstoffets betegnelse eller mikroorganismens identitet	Dyrkingssubstrat (eventuelle spesifikasjoner)
2.2.1. Ammoniumlaktat, framstilt ved gjæring av <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub>	Myse
2.2.2. Ammoniumacetat, vandig løsning	CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub>	—
2.2.3. Ammoniumsulfat, vandig løsning	(NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	—
2.3.1. Flytende, konsentrerte biprodukter fra framstillingen av L-glutaminsyre ved gjæring av <i>Corynebacterium melassecola</i>	Ammoniumsalter og andre nitrogenforbindelser	Sukrose, melasse, stivelsesprodukter og deres hydrolysater
2.3.2. Flytende, konsentrerte biprodukter fra framstillingen av L-lysinmonohydroklorid ved gjæring av <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Ammoniumsalter og andre nitrogenforbindelser	Sukrose, melasse, stivelsesprodukter og deres hydrolysater