

▼B

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 68/2013

od 16. siječnja 2013.

o Katalogu krmiva

(Tekst značajan za EGP)

Članak 1.

Katalog krmiva iz članka 24. Uredbe (EZ) br. 767/2009 utvrđuje se kako je navedeno u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Uredba (EU) br. 575/2011 stavlja se izvan snage.

Upućivanja na Uredbu stavljenju izvan snage tumače se kao upućivanja na ovu Uredbu.

Članak 3.

Krmiva koja su bila označena u skladu s Uredbom (EU) br. 575/2011 prije 19. kolovoza 2013. mogu se nastaviti stavljati na tržište i upotrebljavati do isteka zaliha.

Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

▼M4

▼C1

PRILOG

KATALOG KRMIVA

DIO A

Opće odredbe

1. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje dobrovoljno se koriste ovim Katalogom. Međutim, naziv pojedinog krmiva iz dijela C može se upotrebljavati samo za krmivo koje ispunjava zahtjeve navedene za predmetni unos.

2. Svi unosi na popisu krmiva iz dijela C moraju udovoljavati ograničenjima o uporabi krmiva u skladu s mjerodavnim propisima Unije; posebna pozornost daje se usklađenosti s Uredbom (EZ) br. 1829/2003 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u pogledu krmiva koja se sastoje od genetski modificiranih organizama ili su od njih proizvedena ili su rezultat procesa fermentacije koji uključuje genetski modificirane mikroorganizme. Krmiva koja se sastoje od nusproizvoda životinjskog podrijetla ili ih sadržavaju moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ i Uredbe Komisije (EU) br. 142/2011 ⁽³⁾, a na njihovu se uporabu mogu primjenjivati ograničenja u skladu s Uredbom (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁴⁾. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje koji posluju s pojedinim krmivom uvrštenim u Katalog moraju osigurati da je ono u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 767/2009.

3. „Bivša hrana” znači hrana, osim ugostiteljskog otpada, koja je proizvedena za prehranu ljudi u cijelosti u skladu s Unijinim propisima o hrani, ali koja nije više namijenjena prehrani ljudi zbog praktičnih ili logističkih razloga ili problema u proizvodnji ili pogrešaka u pakiranju ili drugih pogrešaka i nije opasna za zdravlje kada se upotrebljava kao hrana za životinje. Utvrđivanje najviših dopuštenih količina iz točke 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009 ne primjenjuje se na bivšu hranu i ugostiteljski otpad. Primjenjuje se ako se ta hrana ili otpad dalje preraduju u hranu za životinje.

4. U skladu s dobrom praksom iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁵⁾, krmiva ne smiju sadržavati kemijske nečistoće koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje, osim ako u Katalogu nije utvrđena posebna najviša dopuštena količina. Ne smiju biti prisutne tvari koje su zabranjene za uporabu u hrani za životinje i za te se tvari ne utvrđuje najviša dopuštena količina. Radi transparentnosti, krmivima koja sadržavaju dopuštene ostatke prilažu se odgovarajuće informacije koje daju subjekti u poslovanju s hranom za životinje u okviru uobičajenih trgovačkih transakcija.

⁽¹⁾ Uredba (EZ) br. 1829/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. rujna 2003. o genetski modificiranoj hrani i hrani za životinje (SL L 268, 18.10.2003., str. 1.).

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1069/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o utvrđivanju zdravstvenih pravila za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode koji nisu namijenjeni prehrani ljudi te o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 1774/2002 (SL L 300, 14.11.2009., str. 1.).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 142/2011 od 25. veljače 2011. o provedbi Uredbe (EZ) br. 1069/2009 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju zdravstvenih pravila za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode koji nisu namijenjeni prehrani ljudi i o provedbi Direktive Vijeća 97/78/EZ u pogledu određenih uzoraka i predmeta koji su oslobođeni veterinarskih pregleda na granici na temelju te Direktive (SL L 54, 26.2.2011., str. 1.).

⁽⁴⁾ Uredba (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. svibnja 2001. o utvrđivanju pravila za sprečavanje, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (SL L 147, 31.5.2001., str. 1.).

⁽⁵⁾ Uredba (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 12. siječnja 2005. o utvrđivanju zahtjeva u pogledu higijene hrane za životinje (SL L 35, 8.2.2005., str. 1.).

▼C1

5. U skladu s dobrom praksom iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 183/2005 i primjenom načela ALARA ⁽⁶⁾ te ne dovodeći u pitanje primjenu Uredbe (EZ) br. 183/2005, Direktive 2002/32/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁷⁾, Uredbe (EZ) br. 396/2005 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁸⁾ i Uredbe (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁹⁾, primjereno je utvrditi u Katalogu krmiva najviše dopuštene količine kemijskih nečistoća koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje i prisutne su u količinama od 0,1 % ili većim. U Katalogu se mogu utvrditi najviše dopuštene količine za kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje koje su prisutne u količinama manjim od 0,1 % ako se to smatra prikladnim za dobru trgovinsku praksu. Osim ako je drukčije navedeno u dijelu B ili C ovog Priloga, svaka najviša dopuštena količina izražava se kao maseni postotak ⁽¹⁰⁾.

Specifične najviše dopuštene količine za kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje navode se u opisu postupka u dijelu B, u opisu krmiva u dijelu C ili na kraju kategorije u dijelu C. Osim ako je specifična najviša dopuštena količina navedena u dijelu C, svaka najviša dopuštena količina koja je za određeni postupak navedena u dijelu B primjenjuje se na svako krmivo navedeno u dijelu C uz uvjet da se u opisu krmiva upućuje na predmetni postupak i da taj postupak odgovara opisu navedenom u dijelu B.

6. Krmiva koja nisu navedena u poglavlju 12. dijela C koja su proizvedena fermentacijom i/ili prirodno sadržavaju mikroorganizme mogu se stavljati na tržište sa živim mikroorganizmima uz uvjet da namjena krmiva i krmne smjese koji ih sadržavaju:

- (a) nije razmnožavanje mikroorganizama i
- (b) nije povezana s funkcijama mikroorganizama navedenima u Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 1831/2003.

Prisutnost mikroorganizama i funkcije koje nastaju kao posljedica toga ne navode se na krmivima i krmnim smjesama koji ih sadržavaju.

7. Botanička čistoća krmiva ne smije biti manja od 95 %. Međutim, botaničke nečistoće kao što su ostaci drugih sjemenki ili plodova uljarica koji potječu iz prethodnog proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5 % za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. Odstupajući od ovih općih pravila, specifična količina navodi se u popisu krmiva u dijelu C.
8. Uobičajeni naziv/odrednica jednog ili više postupaka, kako je naveden u posljednjem stupcu pojmovnika postupaka u dijelu B, mora ⁽¹¹⁾ se uključiti, ako je primjenjivo, u naziv krmiva kako je utvrđen u dijelu C kako bi se naznačilo da je krmivo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima, osim ako je taj postupak naveden u odgovarajućem opisu krmiva u dijelu C. Krmivo čiji je naziv kombinacija naziva navedenog u dijelu C i uobičajenog naziva/odrednice jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B smatra se uvrštenim u Katalog i na njegovoj oznaci moraju biti navedene obvezne izjave koje su za to krmivo navedene u posljednjim stupcima u dijelovima B i C, ovisno o slučaju. Ako je specifična metoda koja je upotrijebljena za

⁽⁶⁾ *As Low As Reasonably Achievable* (najniža razina koja se može razumno postići).

⁽⁷⁾ Direktiva 2002/32/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 7. svibnja 2002. o nepoželjnim tvarima u hrani za životinje – Izjava Vijeća (SL L 140, 30.5.2002., str. 10.).

⁽⁸⁾ Uredba (EZ) br. 396/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 23. veljače 2005. o maksimalnim razinama ostataka pesticida u ili na hrani i hrani za životinje biljnog i životinjskog podrijetla i o izmjeni Direktive Vijeća 91/414/EEZ (SL L 70, 16.3.2005., str. 1.).

⁽⁹⁾ Uredba (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. rujna 2003. o dodacima hrani za životinje (SL L 268, 18.10.2003., str. 29.).

⁽¹⁰⁾ Odredbe koje se odnose na kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje utvrđene u ovom stavku ne primjenjuju se na krmiva navedena u registru krmiva iz članka 24. stavka 6. Uredbe (EZ) br. 767/2009.

⁽¹¹⁾ Odstupajući od ove obveze, za postupak „sušenja” može se dodati uobičajeni naziv/odrednica.

▼ C1

postupak navedena u posljednjem stupcu u dijelu B, ona mora biti navedena u nazivu krmiva. Ako je u dijelu C navedena kombinacija naziva krmiva i odrednice koja se odnosi na postupak proizvodnje, isključivo se primjenjuje označavanje iz posljednjeg stupca dijela C. Naziv krmiva iz članka 24. stavka 1. točke (a) Uredbe (EZ) br. 767/2009 mora biti naziv naveden u dijelu C zajedno s uobičajenim nazivom/odrednicom jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B, ovisno o slučaju.

9. Ako se proizvodni postupak za krmivo razlikuje od opisa predmetnog postupka navedenog u pojmovniku postupaka u dijelu B, proizvodni se postupak navodi u opisu predmetnog krmiva.
10. Za izvjestan broj krmiva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Takvi se sinonimi navode u uglatim zagradama u stupcu „Naziv” za pojedino krmivo u popisu krmiva u dijelu C.
11. Na popisu krmiva u dijelu C umjesto riječi „nusproizvod”, izuzev nusproizvoda životinjskog podrijetla, upotrijebljena je riječ „proizvod” ili „suproizvod”, ovisno o slučaju, jer te riječi odražavaju stanje na tržištu i u praksi ih koriste subjekti u poslovanju s hranom za životinje radi isticanja komercijalne vrijednosti krmiva.
12. Botanički naziv pojedine biljke navodi se samo u onom opisu unosa u popisu krmiva u dijelu C u kojem se ta biljka prvi put spominje.
13. Osnovno je načelo za obvezno označavanje analitičkih sastojaka u određenim krmivima iz Kataloga sadržava li određeni proizvod visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjene nutritivne karakteristike proizvoda.
14. Člankom 15. točkom (g) Uredbe (EZ) br. 767/2009 u vezi s točkom 6. Priloga I. toj Uredbi utvrđeni su zahtjevi u pogledu označavanja udjela vlage na deklaraciji. Člankom 16. stavkom 1. točkom (b) te Uredbe u vezi s njezinim Prilogom V. utvrđeni su zahtjevi u pogledu označavanja drugih analitičkih sastojaka na deklaraciji. Osim toga, u skladu s točkom 5. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009 na deklaraciji se mora navesti i količina pepela netopljivog u klorovodičnoj kiselini ako ona općenito prelazi 2,2 % ili za određena krmiva ako je veća od količine utvrđene u odgovarajućem odjeljku Priloga V. toj Uredbi. Međutim, kod određenih unosa u popisu krmiva u dijelu C moguća su sljedeća odstupanja od tih pravila:
 - (a) obveznim označavanjem analitičkih sastojaka u popisu krmiva u dijelu C zamjenjuje se obvezno označavanje utvrđeno u odgovarajućem odjeljku Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009;
 - (b) ako u stupcu koji se odnosi na obvezno označavanje u popisu krmiva u dijelu C nisu navedeni analitički sastojci koje bi trebalo navesti na deklaraciji u skladu s odgovarajućim odjeljkom Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009, ti se analitički sastojci ne moraju navesti na deklaraciji. Ako u popisu krmiva u dijelu C nije utvrđena količina pepela netopljivog u klorovodičnoj kiselini, njegova se količina mora navesti na deklaraciji ako je veća je od 2,2 %;
 - (c) ako je u stupcu „Obvezno označiti” u popisu krmiva u dijelu C utvrđena jedna ili više specifičnih vrijednosti za udio vlage, te se vrijednosti primjenjuju umjesto vrijednosti iz točke 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009. Međutim, ako je udio vlage manji od 14 %, nije obvezno njezino označavanje. Ako u tom stupcu nije utvrđena specifična vrijednost za udio vlage, primjenjuje se točka 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009.

▼ **C1**

15. Subjekt u poslovanju s hranom za životinje koji tvrdi da krmivo ima više svojstava nego što je navedeno u stupcu „Opis” u popisu krmiva u dijelu C ili koji upućuje na postupak iz dijela B koji se može smatrati tvrdnjom (npr. zaštita od razgradnje u buragu) mora udovoljavati zahtjevima iz članka 13. Uredbe (EZ) br. 767/2009. Osim toga, krmiva mogu udovoljavati posebnim hranidbenim namjenama u skladu s člancima 9. i 10. Uredbe (EZ) br. 767/2009.
16. Ako se krmivo navedeno u dijelu C, za koje je u bilješci propisano da se uz naziv mora dodati naziv vrste, sastoji od više vrsta, može se smatrati krmivom samo ako bilje ili životinje od kojih je krmivo sastavljeno, ili njihovi dijelovi, imaju ista svojstva i podrijetlo.

DIO B

Pojmovnik postupaka

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
1.	Frakcioniranje zrakom	Odvajanje čestica s pomoću struje zraka.	Frakcionirano zrakom
2.	Aspiracija	Postupak uklanjanja prašine, sitnih čestica i drugih dijelova sa suspendiranim česticama zrnja iz ukupne mase zrnja tijekom premještanja s pomoću struje zraka.	Aspirirano
3.	Blanširanje	Postupak termičke obrade neke organske tvari kuhanjem ili parenjem radi denaturiranja prirodnih enzima, omekšavanja tkiva i uklanjanja prirodne arome, uz naknadno uranjanje u hladnu vodu kako bi se prekinuo postupak kuhanja.	Blanširano
4.	Izbjeljivanje	Uklanjanje prirodne boje kemijskim ili fizičkim postupcima ili s pomoću zemlje za izbjeljivanje.	Izbjeljeno
5.	Hlađenje	Snižavanje temperature ispod temperature okoline, ali iznad točke ledišta, radi konzerviranja.	Rashlađeno
6.	Sjeckanje	Smanjenje veličine čestica s pomoću jednog ili više noževa.	Isjeckano
7.	Čišćenje	Uklanjanje predmeta (onečišćivača, npr. kamenja) ili vegetativnih dijelova biljke, npr. slobodnih čestica slame, ljusaka ili korova.	Očišćeno/sortirano
8.	Koncentracija ⁽¹⁾	Uklanjanje vode i/ili drugih sastojaka ⁽²⁾ .	Koncentrat

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
9.	Kondenziranje	Prelazak tvari iz plinovite u tekuću fazu.	Kondenzirano
10.	Kuhanje	Promjena fizičkih i kemijskih svojstava krmiva primjenom topline.	Kuhano
11.	Drobljenje	Smanjivanje veličine čestica uporabom drobilice.	Drobljeno
12.	Kristaliziranje	Pročišćavanje stvaranjem krutih kristala iz tekuće otopine. Nečistoće u tekućini se obično ne ugrađuju u rešetkastu strukturu kristala.	Kristalizirano
13.	Lupljenje ⁽³⁾	Potpuno ili djelomično uklanjanje vanjskih ovojnica zrnja, sjemenki, plodova, orašastih plodova i ostalog.	Olupljeno, djelomično olupljeno
14.	Ljuštenje	Uklanjanje vanjske pokožice s graha, zrnja i sjemenja fizičkim sredstvima.	Oljušteno ⁽⁴⁾
15.	Izdvajanje pektina (depektiniziranje)	Ekstrakcija pektina iz krmiva.	Bez pektina (depektinizirano)
16.	Isušivanje	Postupak uklanjanja vlage.	Isušeno ili dehidrirano.
17.	Izdvajanje sluzi	Postupak koji se primjenjuje za uklanjanje sloja sluzi s površine.	Bez sluzi
18.	Izdvajanje šećera	Potpuno ili djelomično uklanjanje monosaharida i disaharida iz melase i drugih sirovina koje sadržavaju šećer kemijskim ili fizičkim postupcima.	S izdvojenim šećerom, s djelomično izdvojenim šećerom
19.	Detoksikacija	Postupak kojim se uništavaju otrovni onečišćivači ili se smanjuje njihova koncentracija.	Detoksicirano
20.	Destilacija	Fracioniranje tekućina kuhanjem i skupljanjem kondenzirane pare u posebne spremnike.	Destilirano
21.	Sušenje	Dehidriranje umjetnim ili prirodnim postupkom.	Prirodno osušeno ili umjetno osušeno, ovisno o slučaju.

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
22.	Siliranje	Postupak kojim se prirodno propadanje krmiva kontrolira zakiseljavanjem u anaerobnim uvjetima koje je posljedica prirodne fermentacije i/ili dodavanja dodataka za siliranje.	Silirano
23.	Isparivanje	Smanjivanje udjela vode.	Ispareno
24.	Ekspandiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kad ga se naglo podvrgne pari, dovodi do naglog širenja proizvoda.	Ekspandirano
25.	Istiskivanje	Uklanjanje ulja/masti prešanjem.	Pogača i ulje/mast
26.	Ekstrakcija	Uklanjanje topljivih sastojaka iz sirovine djelomičnim ili potpunim odvajanjem s pomoću vode ili drugog otapala u tekuću i krutu fazu, pri čemu se dobiva ekstrakt ⁽⁵⁾ i jedan ili više suproizvoda ekstrakcije ⁽⁶⁾ .	Ekstrakt/ulje/šećer ili suproizvod ekstrakcije/ brašno/melasa/pulpa, ovisno o slučaju.
27.	Ekstrudiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kada ga se naglo podvrgne isparivanju, dovodi do širenja proizvoda, koji istodobno dobiva poseban oblik prolaskom kroz definirane matrice.	Ekstrudirano
28.	Fermentacija	Postupak kojim se mikroorganizmi, kao što su bakterije, gljivice ili kvasci, proizvode ili primjenjuju na sirovine radi promjene njihova kemijskog sastava ili svojstava.	Fermentirano
29.	Filtriranje	Postupak izlivanja tekućine kroz porozno sredstvo ili membranski filter radi uklanjanja krutih čestica, čime se dobivaju filtrirano krmivo i ostatak filtriranja ⁽⁷⁾ .	Filtrirano
30.	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine radi dobivanja tankih komada.	Pahuljice
31.	Mljevenje u brašno	Smanjenje veličine čestica suhog zrnja kako bi se olakšalo odvajanje u sastavne frakcije (pretežno brašno, posije i krmno brašno).	Brašno, posije, krmno brašno ⁽⁷⁾ ili krmivo, ovisno o slučaju

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
32.	Vinterizacija	Hlađenjem ulja odvaja se zasićeniji dio ulja od dijela koji je manje zasićen. Zasićeniji se dio ulja hlađenjem skrućuju, dok manje zasićeni dio ostaje tečan i može se, primjerice, dekantirati. Vinterizirani proizvod skrutnuto je ulje.	Vinterizirano
33.	Fragmentacija	Proces lomljenja krmiva u dijelove.	Fragmentirano
34.	Prženje	Postupak kuhanja krmiva u ulju ili masti.	Prženo
35.	Želiranje	Postupak stvaranja želea, krute, želatini slične tvari, koja obično uz primjenu sredstava za želiranje poprima različita svojstva od mekanog i polutekućeg do tvrdog i čvrstog.	Želirano
36.	Granuliranje	Obrada krmiva kako bi se dobile čestice određene veličine i konzistencije.	Granulirano
37.	Mljevenje	Smanjivanje veličine čestica krutih krmiva suhim ili vlažnim postupkom.	Mljeveno
38.	Zagrijavanje	Termička obrada koja se provodi u posebnim uvjetima, kao što je primjena tlaka i vlage.	Zagrijano/termički obrađeno
39.	Hidrogenacija	Katalitički proces kojim se pri visokoj temperaturi i uz pritisak vodika zasićuju dvostruke veze ulja/masti/masnih kiselina kako bi se dobili djelomično ili potpuno zasićeni trigliceridi/masne kiseline, ili kojim se reduciraju karbonilne skupine ugljikohidrata na hidroksilne skupine kako bi se dobili polioli.	Hidrogenirano, djelomično hidrogenirano
40.	Hidroliza	Smanjenje molekularne veličine odgovarajućom obradom vodom i toplinom/tlakom, enzimima ili kiselinama/lužinama. Za hidrolizirana krmiva obuhvaćena Uredbom (EZ) br. 1069/2009 primjenjuje se definicija utvrđena u toj uredbi.	Hidrolizirano
41.	Pretvaranje u tekućinu (likvefakcija)	Prelazak iz krutog ili plinovitog stanja u tekuće.	Pretvoreno u tekućinu

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
42.	Maceracija	Postupak stavljanja sirovine predložene za krmivo ili samog krmiva u tekućinu radi otapanja njegovih spojeva mehaničkim metodama. Time se smanjuje veličina krmiva ⁽²⁾ .	Macerirano
43.	Prerada u slad	Poticanje zrnja žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju škroba u ugljikohidrate koji mogu fermentirati te bjelančevina u amino-kiseline i peptide.	Prerađeno u slad
44.	Topljenje	Prelazak iz krute u tekuću fazu primjenom topline.	Topljeno
45.	Mikronizacija	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica krutih tvari na mikrometersku veličinu.	Mikronizirano
46.	Djelomično kuhanje	Postupak močenja u vodi i termičke obrade tako da se škrob u cijelosti želatinizira, nakon čega slijedi postupak sušenja.	Djelomično kuhano
47.	Pasteriziranje	Zagrijavanje određeno vrijeme i do određene temperature uz naknadno brzo hlađenje, kako bi se uništili štetni mikroorganizmi.	Pasterizirano
48.	Guljenje	Uklanjanje kore/lupine s voća i povrća.	Oguljeno
49.	Peletiranje	Oblikovanje protiskivanjem kroz matrice.	Peleti, peletirano
50.	Brušenje riže	Uklanjanje svih ili dijela posija i klice s oljuštene riže.	Brušena
51.	Preželatizacija	Modificiranje škroba kako bi se znatno poboljšala njegova svojstva bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatirano ⁽⁸⁾
52.	Prešanje ⁽⁹⁾	Djelomično ili potpuno odvajanje tekuće i krute faze primjenom mehaničke sile.	Prešano
53.	Rafiniranje	Potpuno ili djelomično uklanjanje nečistoća ili neželjenih sastojaka kemijskom/fizičkom obradom.	Rafinirano, djelomično rafinirano

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
54.	Prženje	Zagrijavanje krmiva do suhog stanja s ciljem poboljšanja probavljivosti, intenziviranja boje i/ili smanjenja prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Prženo
55.	Valjanje	Smanjenje veličine čestica gnječenjem sirovine, npr. zrnja, između dva valjka.	Valjano
56.	Zaštita od razgradnje u buragu	Postupak kojim se ili fizičkom obradom uz primjenu topline, tlaka, pare i njihovom kombinacijom i/ili djelovanjem npr. lignosulfonata, natrijeva hidroksida ili organskih kiselina (kao što su propionska ili taninska kiselina) nastoji spriječiti razgradnja hranjivih tvari u buragu. Krmiva ne smiju biti zaštićena od razgradnje u buragu formaldehidom.	Zaštićeno od razgradnje u buragu s pomoću [upisati ovisno o slučaju]
57.	Prosijavanje	Odvajanje čestica različitih veličina prolaskom krmiva kroz sita uz trešnju ili prelijevanje.	Prosijano
58.	Obiranje	Odvajanje plivajućeg sloja s površine tekućine mehaničkim načinom, npr. mliječne masti.	Obrano
59.	Rezanje u rezance	Rezanje krmiva na plosnate komade.	Rezano u rezance
60.	Močenje/namakanje	Vlaženje i mekšanje krmiva, obično zrnja, s ciljem skraćivanja vremena kuhanja, lakšeg skidanja ovojnice zrna i poticanja upijanja vode kako bi se potaknuo postupak klijanja ili smanjila koncentracija prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Namočeno
61.	Sušenje raspršivanjem	Smanjenje sadržaja vlage neke tekućine raspršivanjem ili stvaranjem maglice od krmiva radi povećanja površine u odnosu na masu, strujanjem kroz topli zrak.	Osušeno [raspršivanjem], prah

▼ C1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
62.	Parenje	Postupak pri kojem se za zagrijavanje i kuhanje upotrebljava para pod tlakom s ciljem povećanja probavljivosti.	Pareno
63.	Tostiranje	Zagrijavanje suhom toplinom, koje se uglavnom primjenjuje na zrnje uljarica, npr. za smanjenje ili uklanjanje prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Tostirano
64.	Ultrafiltriranje	Filtriranje tekućina kroz gustu membranu koja propušta samo male molekule.	Ultrafiltrirano
65.	Uklanjanje klica	Postupak potpunog ili djelomičnog uklanjanja klica s drobljenih zrna žitarica.	Bez klica
66.	Mikronizacija s pomoću infracrvene topline	Termički postupak pri kojem se upotrebljava infracrvena toplina za kuhanje i pečenje žitarica, korijenja, sjemena ili gomolja, ili njihovih suproizvoda, nakon kojeg obično slijedi pahuljičanje.	Mikronizirano s pomoću infracrvene topline
67.	Cijepanje ulja/masti i hidrogeniranih ulja/masti	Kemijski proces hidrolize masti/ulja. Reakcija masti/ulja s vodom, koja se izvodi pri visokoj temperaturi i tlaku, omogućuje dobivanje sirovih masnih kiselina u hidrofobnoj fazi te slatke vode (sirovog glicerola) u hidrofilnoj fazi.	Cijepano
68.	Ultrazvučna obrada	Otpuštanje topljivih spojeva mehaničkom obradom jakim ultrazvukom i toplinom u vodi.	Ultrazvučno obrađeno
69.	Mehaničko uklanjanje pakiranja hrane	Mehaničko uklanjanje pakirnog materijala.	Mehanički raspakirano
70.	Obrada lužinom [Obrada sodom]	Primjena natrijeva hidroksida ⁽¹⁰⁾ na krmivo bogato vlaknima s ciljem poboljšanja probavljivosti.	Obrađeno sodom.

⁽¹⁾ U njemačkom se jeziku izraz „Konzentrieren” može prema potrebi zamijeniti izrazom „Eindicken” te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „eingedickt”.

⁽²⁾ Glavna je namjena dobivenih krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehranbenih vlakana.

⁽³⁾ Izraz „lupljenje” može se prema potrebi zamijeniti izrazom „ljuštenje” te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „oljušteno”.

⁽⁴⁾ Ako je riječ o riži, taj se postupak naziva „ljuštenje”, a uobičajena je odrednica „oljušteno”.

⁽⁵⁾ Ekstrakt se odnosi na tekuću fazu koja sadržava topljive ostatke (npr. mast/ulje, šećer ili drugi topljivi sastojci). Glavna je namjena tih ekstrakata kao krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehranbenih vlakana. Činjenica da je ekstrakcija navedena kao postupak za krmiva ne isključuje mogućnost razvrstavanja ekstrakata u dodatke hrani za životinje.

⁽⁶⁾ Suproizvod ekstrakcije označava preostalu frakciju u postupku ekstrakcije koja nije ekstrakt, npr. brašno ili pulpa. Glavna je namjena tih suproizvoda ekstrakcije kao krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehranbenih vlakana.

⁽⁷⁾ Na francuskom se jeziku može koristiti izraz „issues”.

⁽⁸⁾ Na njemačkom se jeziku može koristiti odrednica „aufgeschlossen” i izraz „Quellwasser” (u odnosu na škrob). Na danskom se jeziku može koristiti odrednica „kvældning” i izraz „kvældet” (u odnosu na škrob).

⁽⁹⁾ Na francuskom se jeziku „pressage” može prema potrebi zamijeniti izrazom „extraction mécanique”.

⁽¹⁰⁾ Moraju se poštovati upute za pravilnu i sigurnu uporabu.

▼ C1

DIO C

Popis krmiva

1. Zrnje žitarica i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv (¹)	Opis	Obvezno označiti
1.1.1.	Ječam	Zrnje <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2.	Ječam, ekspaniran	Proizvod dobiven od mljevenog ili lomljenog zrna ječma obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.1.3.	Ječam, pečeni	Proizvod dobiven postupkom djelomičnog pečenja zrna ječma samo do svijetle boje.	Škrob, ako je > 10 % Sirove bjelančevine, ako su > 15 %
1.1.4.	Ječmene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenih zrna ječma. Može sadržavati manji udio ljski ječmenog zrnja.	Škrob
1.1.5.	Ječmena vlakna	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ječmenog škroba. Sastoji se od čestica endosperma i pretežno od vlakana.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.1.6.	Ječmene ljske	Proizvod dobiven nakon suhog mljevenja, prosijavanja i ljuštenja zrnja ječma.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.1.7.	Ječmeno krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog zrnja ječma u ječmenu kašu, krupicu ili brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob
1.1.8.	Ječmene bjelančevine	Proizvod koji se dobiva nakon odvajanja škroba i posija iz zrnja ječma. Sastoji se pretežno od bjelančevina.	Sirove bjelančevine
1.1.9.	Krmivo od ječmenih bjelančevina	Proizvod koji se dobiva nakon odvajanja škroba iz zrnja ječma. Sastoji se pretežno od bjelančevina i čestica endosperma.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine — škrob
1.1.10.	Topljivi ostaci ječma	Proizvod od zrnja ječma dobiven ekstrakcijom bjelančevina i škroba vlažnim postupkom.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.1.11.	Ječmene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog zrnja oljuštenog ječma. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.1.12.	Tekući ječmeni škrob	Sekundarna frakcija škroba koja nastaje pri proizvodnji ječmenog škroba.	Ako je udio vlage < 50 %: — škrob
1.1.13.	Ostaci pivarskog ječma nakon prosijavanja	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini), koji se sastoji od malih zrna ječma i frakcija zrna ječma odvojenih prije postupka prerade u slad.	Sirovu vlakninu Sirovi pepeo, ako je > 2,2 %
1.1.14.	Ostaci pivarskog ječma i slada	Proizvod koji se sastoji od frakcija zrna ječma i slada odvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirovu vlakninu
1.1.15.	Ljuske pivarskog ječma	Proizvod dobiven čišćenjem pivarskog ječma, koji se sastoji se od frakcija ljuski i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.1.16.	Kruti ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje etanola iz ječma. Sadržava krutu frakciju krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.1.17.	Topljivi ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje etanola iz ječma. Sadržava topljivu frakciju krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.1.18.	Slad ⁽²⁾	Proizvod od prokljalog zrnja žitarica, osušen, mljeven i/ili ekstrahiran.	
1.1.19.	Korjenčići slada ⁽²⁾	Proizvod dobiven pri klijanju pivarskih žitarica i čišćenju slada, koji se sastoji od korjenčića, sitnih dijelova žitarica, ljuski i malih lomljenih zrna pivskih žitarica.	
1.2.1.	Kukuruz ⁽³⁾	Zrnje <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2.	Kukuruzne pahuljice ⁽³⁾	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem okomušanog kukuruza. Može sadržavati manji udio ljuski kukuruznog zrnja.	Škrob

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.2.3.	Kukuruzno krmno brašno ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod kukuruznih posija. Može sadržavati nešto dijelova kukuruznih klica.	Sirovu vlakninu Škrob Sirovu mast, ako je > 5 %
1.2.4.	Kukuruzne posije ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od vanjskog omotača i nešto dijelova kukuruznih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.2.5.	Kukuruzni oklasci ⁽³⁾	Središnji dio kukuruznog klipa. Može sadržavati male količine kukuruza i listova koji nisu uklonjeni tijekom strojne berbe.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.6.	Ostaci kukuruznog zrnja nakon prosijavanja ⁽³⁾	Fracija zrnja kukuruza odvojena prosijavanjem pri unosu proizvoda.	
1.2.7.	Kukuruzna vlakna ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se pretežno od vlakana.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirovu vlakninu
1.2.8.	Kukuruzne bjelančevine [Kukuruzni gluten] ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se pretežno od bjelančevina (prolamina) dobivenih tijekom odvajanja škroba.	Vlagu, ako je udio < 70 % ili > 90 % Ako je udio vlage < 70 %: — sirove bjelančevine
1.2.9.	Krmivo od kukuruznih bjelančevina [Kukuruzno glutensko krmivo] ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se od posija i topljivih ostataka kukuruza. Proizvod može sadržavati lomljeno zrnje kukuruza i suproizvode iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica. Mogu se dodati i drugi proizvodi dobiveni od škroba i iz rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba. Može sadržavati do 2 % natrija i 2 % klorida.	Vlagu, ako je udio < 40 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirovu vlakninu — škrob

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.2.10.	Kukuruzne klice ⁽²⁾	Proizvod od proizvodnje kukuruzne krupice, brašna ili škroba. Sastoji se pretežno od kukuruznih klica, vanjskog omotača i dijelova endosperma.	Vlagu, ako je udio < 40 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirovu mast
1.2.11.	Pogača od kukuruznih klica ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem prerađenih kukuruznih klica na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.2.12.	Brašno od kukuruznih klica ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica.	Sirove bjelančevine
1.2.13.	Sirovo ulje od kukuruznih klica ⁽²⁾	Ulje i mast dobiveni prešanjem i/ili ekstrakcijom od kukuruznih klica.	Vlagu, ako je udio > 1 %
1.2.14.	Kukuruz, ekspanđiran ⁽²⁾	Proizvod dobiven od mljevenih ili lomljenih zrna kukuruza obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.2.15.	Tekućina od namakanja kukuruza ⁽²⁾	Koncentrirana tekuća frakcija, koja nastaje namakanjem zrnja kukuruza.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.2.16.	Silaža od kukuruza šećerca ⁽²⁾	Suproizvod industrijske prerade kukuruza šećerca koji se sastoji od oklaska, komušine, osnovice zrnja, isjeckanih i ocijeđenih ili prešanih. Dobiva se sjeckanjem oklasaka kukuruza šećerca, komušine i listova s nešto zrnja kukuruza šećerca.	Sirovu vlakninu
1.2.17.	Drobljeni kukuruz bez klica ⁽²⁾	Proizvod dobiven uklanjanjem klica iz drobljenog kukuruza. Sastoji se pretežno od dijelova endosperma i može sadržavati nešto kukuruznih klica i čestica vanjskog omotača.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.18.	Kukuruzna prekrupa ⁽²⁾	Čvrsti, grubi komadi mljevenog kukuruza koji sadržavaju malu količinu posija ili klica ili ih ne sadržavaju.	Sirovu vlakninu Škrob

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.2.19.	Krmivo od brašna od kukuruznih klica ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za dробljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % sapunice.	Sirove bjelančevine
1.2.20.	Mješavina kukuruznih oklasaka	Zrnje i oklasci kukuruza.	
1.2.21.	Mješavina kukuruznih oklasaka s komušinom	Zrnje, oklasci i komušina kukuruza.	
1.3.1.	Proso	Zrnje <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1.	Zob	Zrnje <i>Avena sativa</i> L. i drugih uzgojenih sorti zobi.	
1.4.2.	Oljuštena zob	Oljušteno zrnje zobi.	
1.4.3.	Zobene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštene zobi. Može sadržavati manji udio zobnih ljuski.	Škrob
1.4.4.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog zrnja zobi u zobenu kašu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.5.	Zobene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog zrnja oljuštene zobi. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.4.6.	Zobene ljuske	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja zobi.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.4.7.	Zob, ekspandirana	Proizvod dobiven od mljevenog ili lomljenog zrnja zobi obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.4.8.	Oljuštena zob	Očišćeno i oljušteno zrnje zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.9.	Zobeno brašno	Proizvod dobiven mljevenjem zrnja zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.10.	Zobeno krmno brašno od oljuštenog zrnja	Proizvod od zobi s visokim sadržajem škroba, dobiven nakon ljuštenja.	Sirovu vlakninu
1.4.11.	Zobeno krmivo	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog zrnja zobi u zobenu kašu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu
1.5.1.	Sjemenke kinoje, ekstrahirane	Očišćene cijele sjemenke biljke kinoje (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) iz kojih je uklonjen saponin sadržan u vanjskom omotaču sjemenki.	
1.6.1.	Lomljena riža	Dijelovi zrna riže vrste <i>Oryza sativa</i> L. čija je duljina manja od tri četvrtine duljine cijelog zrna. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.2.	Brušena riža	Oljuštena riža iz koje su brušenjem skoro potpuno uklonjene posije i klice. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.3.	Preželatirana riža	Proizvod dobiven preželatizacijom iz brušenih ili lomljenih zrna riže.	Škrob
1.6.4.	Ekstrudirana riža	Proizvod dobiven ekstrudiranjem rižinog brašna.	Škrob
1.6.5.	Rižine pahuljice	Proizvod dobiven pahuljičanjem preželatiranog zrnja riže ili lomljenog zrnja.	Škrob
1.6.6.	Oljuštena riža	Prirodna riža (<i>Oryza sativa</i> L.) s koje je uklonjena samo ljuska. Pri ljuštenju i rukovanju može doći do određenog gubitka posija.	Škrob Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv (1)	Opis	Obvezno označiti
1.6.7.	Mljevena riža za hranidbu životinja	Proizvod dobiven mljevenjem riže namijenjene hranidbi životinja, koji se sastoji od zelenih, kredastih ili nedozrelih zrna prosijanih tijekom brušenja oljuštene riže ili od normalnih oljuštenih zrna riže koja su žuta ili pjegava.	Škrob
1.6.8.	Rižino brašno	Proizvod dobiven mljevenjem brušene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.9.	Brašno od oljuštene riže	Proizvod dobiven mljevenjem oljuštene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirovu vlakninu
1.6.10.	Rižine posije	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemenske ovojnice, jezgre, aleurona) s dijelovima klice. Riža može biti djelomično kuhana ili ekstrudirana.	Sirovu vlakninu
1.6.11.	Rižine posije s kalcijevim karbonatom	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemenske ovojnice, jezgre, aleurona) s dijelovima klice. Može sadržavati do 23 % kalcijeva karbonata koji je upotrijebljen kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat
1.6.12.	Odmaštene rižine posije	Rižine posije koje nastaju u postupku ekstrakcije ulja.	Sirovu vlakninu
1.6.13.	Ulje iz rižinih posija	Ulje ekstrahirano iz stabiliziranih rižinih posija.	
1.6.14.	Rižino krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje rižinog brašna i škroba suhim ili vlažnim mljevenjem i prosijavanjem. Sastoji se pretežno od škroba, bjelančevina, masti i vlakana. Riža može biti djelomično kuhana. Može sadržavati do 0,25 % natrija i do 0,25 % sulfata.	Škrob, ako je > 20 % Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu mast, ako je > 5 % Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv (1)	Opis	Obvezno označiti
1.6.15.	Rižino krmno brašno s kalcijevim karbonatom	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od čestica aleuronskog sloja i endosperma. Može sadržavati do 23 % kalcijeva karbonata koji je upotrijebljen kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat
1.6.16.	Riža	Zrnje <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17.	Rižine klice	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od klica.	Sirovu mast Sirove bjelančevine
1.6.18.	Pogača od rižinih klica (2)	Proizvod koji ostane nakon drobljenja rižinih klica radi istiskanja ulja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
1.6.20.	Rižine bjelančevine	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od riže vlažnim mljevenjem, prosijavanjem, odvajanjem, koncentriranjem i sušenjem.	Sirove bjelančevine
1.6.21.	Tekuće krmivo od riže	Koncentriran tekući proizvod dobiven vlažnim mljevenjem i prosijavanjem riže.	Škrob
1.6.22.	Riža, ekspanzirana	Proizvod dobiven ekspanzivanjem zrna riže ili lomljenih zrna.	Škrob
1.6.23.	Fermentirana riža	Proizvod dobiven fermentacijom riže.	Škrob
1.6.24.	Deformirana zrna riže, mljevena/kredasta riža, mljevena	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od deformiranih zrna i/ili kredastih zrna i/ili oštećenih zrna i/ili prirodno obojenih zrna (zelenih, crvenih, žutih) i/ili od normalnih oljuštenih zrna riže, cijelih ili lomljenih.	Škrob
1.6.25.	Mljevena nezrela riža	Proizvod dobiven tijekom brušenja riže, koji se sastoji uglavnom od nezrelih i/ili kredastih zrna.	Škrob
1.7.1.	Raž	Zrnje <i>Secale cereale</i> L.	

▼ C1

Broj	Naziv (1)	Opis	Obvezno označiti
1.7.2.	Raženo krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostalih dijelova zrna.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.3.	Raženo krmivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih posija.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.4.	Ražene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Škrob Sirovu vlakninu
1.8.1.	Sirak [Krmni sirak]	Zrnje/sjemenke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2.	Sirak bijeli	Zrnje posebnih uzgojenih sorti sirka s bijelom ovojnicom zrna.	
1.8.3.	Sirkovo krmivo	Osušeni proizvod dobiven tijekom odvajanja škroba sirka. Sastoji se pretežno od posija. Proizvod može sadržavati osušene ostatke iz vode za maceraciju, a mogu se dodati i klice.	Sirove bjelančevine
1.9.1.	Pir	Zrnje pira <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ili <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2.	Pirove posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od pira. Sastoji se pretežno od vanjskog omotača i nešto dijelova pirovih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.9.3.	Pirove ljuske	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja pira.	Sirovu vlakninu
1.9.4.	Pirovo krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog pira u pirovo brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.10.1.	Pšenoraž (tritikale)	Zrnje hibrida <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1.	Pšenica	Zrnje sorti <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgojenih sorti pšenice.	
1.11.2.	Pšenični korjenčići	Proizvod dobiven pri klijanju pivarske pšenice i čišćenju slada, koji se sastoji od korjenčića, sitnih dijelova žitarica, ljuski i malih lomljenih zrna pivarske pšenice.	
1.11.3.	Preželatirirana pšenica	Proizvod dobiven od mljevenih ili lomljenih zrna pšenice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.11.4.	Pšenično krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob
1.11.5.	Pšenične pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštene pšenice. Može sadržavati manji udio pšenične ljuske.	Sirovu vlakninu Škrob
1.11.6.	Pšenično krmivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna ili slada od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih posija.	Sirovu vlakninu
1.11.7.	Pšenične posije ⁽⁴⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna ili slada od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.11.8.	Pšenično sladno brašno, fermentirano	Proizvod koji se dobiva preradom pšenice u slad i fermentacijom pšenice i pšeničnih posija. Proizvod se potom suši i melje.	Škrob Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.11.10.	Pšenična vlakna	Vlakna ekstrahirana u preradi pšenice. Sastoji se pretežno od vlakana.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirovu vlakninu
1.11.11.	Pšenične klice	Proizvod mljevenja brašna koji se uglavnom sastoji od pšeničnih klica, valjanih ili drukčije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti dijelovi endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.12.	Fermentirane pšenične klice	Proizvod dobiven fermentacijom pšeničnih klica.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.13.	Pogača od pšeničnih klica ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgojenih sorti pšenice te oljuštenog pira (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) na kojima se mogu još nalaziti dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine
1.11.15.	Pšenične bjelančevine	Pšenične bjelančevine ekstrahirane tijekom proizvodnje škroba ili etanola, mogu biti djelomično hidrolizirane.	Sirove bjelančevine
1.11.16.	Pšenično glutensko krmivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje pšeničnog škroba i glutena. Sastoji se od posija iz kojih se mogu djelomično izdvojiti klice. Mogu se dodati topljivi ostaci pšenice, lomljeno pšenično zrnje i drugi proizvodi od škroba te proizvodi nastali tijekom rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine — škrob
1.11.18.	Vitalni pšenični gluten	Pšenične bjelančevine koje karakterizira visoka viskozna elastičnost kod hidracije, s najmanje 80 % bjelančevina (N × 6,25) i najviše 2 % pepela u suhoj tvari.	Sirove bjelančevine
1.11.19.	Tekući pšenični škrob	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba/glukoze i glutena od pšenice.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 85 % Ako je udio vlage < 65 %: — škrob

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.11.20.	Pšenični škrob koji sadržava bjelančevine, s djelomično izdvojenim šećerom	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje pšeničnog škroba koji se uglavnom sastoji od djelomično zašećerenog škroba, topljivih bjelančevina i drugih topljivih dijelova endosperma.	Sirove bjelančevine Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza
1.11.21.	Topljivi ostaci pšenice	Proizvod od pšenice dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina i škroba vlažnim postupkom. Može biti hidroliziran.	Vlagu, ako je udio < 55 % ili > 85 % Ako je udio vlage < 55 %: — sirove bjelančevine
1.11.22.	Koncentrat pšeničnog kvasca	Vlažni suproizvod dobiven nakon fermentacije pšeničnog škroba za proizvodnju alkohola.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirove bjelančevine
1.11.23.	Ostaci pivarske pšenice nakon prosijavanja	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini), koji se sastoji od malih zrna pšenice i frakcija zrna pšenice odvojenih prije postupka prerade u slad.	Sirovu vlakninu
1.11.24.	Ostaci pivarske pšenice i slada	Proizvod koji se sastoji od frakcija zrna pšenice i slada odvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirovu vlakninu
1.11.25.	Ljuske pivarske pšenice	Proizvod dobiven čišćenjem pivarske pšenice, koji se sastoji od frakcija ljuski i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.11.26.	Pšenični aleuron	Proizvod dobiven odvajanjem aleuronskog sloja od pšeničnih posija.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
1.12.2.	Brašno od žitarica ⁽²⁾	Brašno od mljevenih žitarica.	Škrob Sirovu vlakninu
1.12.3.	Koncentrirane bjelančevine žitarica ⁽²⁾	Koncentrirani i osušeni proizvod dobiven od zrnja žitarica nakon izdvajanja škroba fermentacijom kvasca.	Sirove bjelančevine
1.12.4.	Ostaci zrnja žitarica nakon prosijavanja ⁽²⁾	Proizvodi dobiveni mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini) koji se sastoje od malih zrna i frakcija zrna, koja mogu biti proklijala, odvojenih prije daljnje prerade žitarica. Proizvodi sadržavaju više sirove vlaknine (npr. ljuski) nego nefrakcionirane žitarice.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.12.5.	Žitne klice ⁽²⁾	Proizvod mljevenja brašna i proizvodnje škroba koji se sastoji pretežno od žitnih klica, valjanih ili drukčije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti dijelovi endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.12.6.	Sirup od destilacijskih ostataka žita ⁽²⁾	Proizvod od žita dobiven isparivanjem koncentriranog ostatka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita upotrijebljenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.12.7.	Vlažni žitni trop ⁽²⁾	Vlažan proizvod proizveden kao kruta frakcija centrifugiranjem i/ili filtriranjem ostataka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita upotrijebljenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.8.	Koncentrirani topljivi trop ⁽²⁾	Vlažan proizvod dobiven tijekom proizvodnje alkohola fermentiranjem i destilacijom žitnog koma i šećernog sirupa nakon odvajanja posija i glutena. Može sadržavati mrtve stanice i/ili dijelove fermentacijskih mikroorganizama. Može sadržavati do 4 % kalija uz udio vlage od 12 %.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.12.9.	Zrnje i topljivi ostaci iz destilacije ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje alkohola fermentiranjem i destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadržavaju škrob i šećer. Može sadržavati mrtve stanice i/ili dijelove fermentacijskih mikroorganizama. Može sadržavati 2 % sulfata i/ili do 2 % kalija uz udio vlage od 12 %.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirove bjelančevine
1.12.10.	Osušeni destilacijski trop ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom destilacije alkohola sušenjem krutih suproizvoda fermentiranog žita. Može sadržavati do 2 % kalija uz udio vlage od 12 %.	Sirove bjelančevine
1.12.11.	Destilacijski tamni trop ⁽²⁾ [Osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci ⁽²⁾]	Proizvod dobiven tijekom destilacije alkohola sušenjem krutih suproizvoda fermentiranog žita kojima se dodaje sirup od ostataka fermentirane sladne tekućine ili ispareni destilacijski ostaci. Može sadržavati do 2 % kalija uz udio vlage od 12 %.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
1.12.12.	Pivarski trop ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje piva koji se sastoji od suproizvoda sladnih i nesladnih žitarica te drugih proizvoda koji sadržavaju škrob, a može sadržavati i hmelj. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju, ali se može prodavati i u osušenom stanju. Može sadržavati do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % enzima i do 1,8 % bentonita.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.13.	Sladni trop ⁽²⁾	Kruti proizvod dobiven tijekom proizvodnje viskija od žitarica. Sastoji se od suproizvoda žitarica prerađenih u slad nakon ekstrakcije vrućom vodom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji taloženjem.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.14.	Filtrirani sladni trop	Kruti proizvod dobiven tijekom proizvodnje piva, ekstrakta slada i viskija. Sastoji se od suproizvoda mljevenog slada nakon ekstrakcije vrućom vodom i eventualno drugih dodataka koji su bogati šećerom ili škrobom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji prešanjem.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.15.	Ostaci fermentirane sladne tekućine [Pot ale]	Proizvod koji ostaje nakon prvog destilata u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.12.16.	Sirup od ostataka fermentirane sladne tekućine [Pot ale sirup]	Proizvod od prvog destilata koji nastaje isparivanjem taloga koji je ostao u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine

⁽¹⁾ Naziv se prema potrebi može zamijeniti nazivom u [...].

⁽²⁾ Uz naziv se može dodati naziv vrste žitarice.

⁽³⁾ Na engleskom jeziku izraz „maize” može se zamijeniti izrazom „corn”.

⁽⁴⁾ Ako je ovaj proizvod vrlo sitno mljeven, u nazivu se može dodati riječ „vrlo sitno” ili se naziv može zamijeniti drugom odgovarajućom oznakom.

2. Sjemenke i plodovi uljarica i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.1.1.	Pogača od oraha palme babassu ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem oraha babassu palme iz roda <i>Orbignya</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.2.1.	Sjemenke podlanka (divljeg lana)	Sjemenke <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.2.2.	Pogača od podlanka (divljeg lana) ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.2.3.	Brašno od podlanka (divljeg lana)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine
2.3.1.	Ljuske kakaovca	Vanjske ljuske osušenih i prženih zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirovu vlakninu
2.3.2.	Lupine kakaovca	Proizvod dobiven preradom zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine
2.3.3.	Krupica od zrnja kakaovca, djelomično olupljenog	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom osušenog i prženog zrnja kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L. s kojeg je uklonjen dio ljuski.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.4.1.	Kokosova pogača ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) sjemena kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.4.2.	Hidrolizirana kokosova pogača ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem i enzimskim hidroliziranjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) sjemena kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.4.3.	Kokosovo brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) sjemena kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine
2.5.1.	Sjemenke pamuka	Sjemenke <i>Gossypium</i> spp. iz kojih su uklonjena vlakna.	
2.5.2.	Brašno od djelomično olupljenih sjemenki pamuka	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom sjemenki pamuka s kojih su uklonjena vlakna i dio ljuski. (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari: 22,5 %.)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.5.3.	Pogača od sjemenki pamuka ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki pamuka iz kojih su uklonjena vlakna.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.6.1.	Pogača ⁽⁶⁾ od djelomično oljuštenog ⁽⁵⁾ kikirikija	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem djelomično oljuštenog kikirikija <i>Arachis hypogaea</i> L. i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i> . (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 16 %.)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.6.2.	Brašno ⁽⁶⁾ od djelomično oljuštenog kikirikija	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od djelomično oljuštenog kikirikija. (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari: 16 %.)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.6.3.	Pogača ⁽⁶⁾ od oljuštenog ⁽⁵⁾ kikirikija	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.6.4.	Brašno ⁽⁶⁾ od oljuštenog kikirikija	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.6.5.	Kikiriki ⁽⁶⁾	Sjemenke <i>Arachis hypogaea</i> i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i>	
2.7.1.	Pogača od kapoka ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.8.1.	Sjemenke lana	Sjemenke lana <i>Linum usitatissimum</i> L., (botaničke čistoće najmanje 93 %), cijele, valjane ili mljevene.	
2.8.2.	Pogača ⁽⁵⁾ od sjemenki lana	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki lana.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.8.3.	Brašno od sjemenki lana	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.8.4.	Krmivo od pogače ⁽⁵⁾ od sjemenki lana	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki lana. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % saponice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.8.5.	Krmivo od brašna od sjemenki lana	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % saponice.	Sirove bjelančevine
2.9.1.	Posije od gorušice	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje senfa (<i>Brassica juncea</i> L.). Sastoji se od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna.	Sirovu vlakninu
2.9.2.	Brašno od sjemenki gorušice	Proizvod dobiven ekstrakcijom hlapljivog ulja gorušice iz sjemenki gorušice.	Sirove bjelančevine
2.10.1.	Sjemenke nigera	Sjemenke biljke niger <i>Guizotia abyssinica</i> L.F. Cass.	
2.10.2.	Pogača ⁽⁵⁾ od sjemenki nigera	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki biljke niger (najviša dopuštena količina pepela netopljivog u HCl: 3,4 %).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.11.1.	Komina ploda masline	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom prešanih maslina <i>Olea europaea</i> L. iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.11.2.	Krmivo od odmaštenog brašna od ploda masline	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje maslinova ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % sapunice.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.11.3.	Odmašteno brašno od ploda masline	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje maslinova ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.12.1.	Pogača ⁽⁵⁾ od palminih koštica	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem palminih koštica vrste <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>) s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.12.2.	Brašno od palminih koštica	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom palminih koštica s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.13.1.	Bundevine koštice	Sjemenke vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2.	Pogača ⁽⁵⁾ od bundevinih koštica	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.14.1.	Sjemenke uljane repice ⁽⁷⁾	Sjemenke uljane repice <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indijskog sarsona <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botaničke čistoće najmanje 94 %.	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.14.2.	Pogača ⁽⁵⁾ od sjemenki uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki uljane repice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.14.3.	Sačma od sjemenki uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice.	Sirove bjelančevine
2.14.4.	Ekstrudirane sjemenke uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven od cijele uljane repice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom, čime se pospješuje želatiniranje škroba.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.14.5.	Koncentrirane bjelančevine sjemenki uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja odvajanjem frakcije bjelančevina iz pogače od sjemenki uljane repice ili iz sjemenki uljane repice.	Sirove bjelančevine
2.14.6.	Krmivo od pogače ⁽⁵⁾ od sjemenki uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki uljane repice. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % saponice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.14.7.	Krmivo od sačme od sjemenki uljane repice ⁽⁷⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % saponice.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.15.1.	Sjemenke šafranike	Sjemenke šafranike <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2.	Saćma od djelomično olupljenih sjemenki šafranike	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja koji se dobiva ekstrakcijom djelomično olupljenih sjemenki šafranike.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.15.3.	Ljuske šafranike	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki šafranike.	Sirovu vlakninu
2.16.1.	Sjemenke sezama	Sjemenke sezama <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1.	Djelomično oljuštene sjemenke sezama	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja izdvajanjem dijela ljuski.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.17.2.	Ljuske sezama	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki sezama.	Sirovu vlakninu
2.17.3.	Pogača od sezamovih sjemenki ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki sezama (najviša dopuštena količina pepela netopljivog u HCl: 5 %).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.18.1.	Tostirana soja (u zrnu)	Zrna soje (<i>Glycine max</i> L. Merr.) podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.).	
2.18.2.	Pogača od (zrna) soje ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem zrna soje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.18.3.	Sojina saćma od (zrna) soje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja od zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu, ako je udio > 8 % u suhoj tvari
2.18.4.	Sojina saćma od oljuštenih zrna soje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.).	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.18.5.	Ljuske zrna soje	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrna soje.	Sirovu vlakninu
2.18.6.	Ekstrudirana zrna soje	Proizvod dobiven od zrna soje obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom, čime se poboljšava želatiniranje škroba.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.18.7.	Koncentrirane bjelančevine (zrna soje)	Proizvod dobiven od oljuštenih zrna soje iz kojih su ekstrahirane masnoće, nakon druge ekstrakcije ili enzimske obrade radi smanjenja količine nedušičnih ekstraktivnih tvari. Može sadržavati inaktivirane enzime.	Sirove bjelančevine
2.18.8.	Pulpa od zrna soje [Pasta od zrna soje]	Proizvod dobiven tijekom ekstrakcije zrna soje za pripremu hrane za ljude.	Sirove bjelančevine
2.18.9.	Melasa od zrna soje	Proizvod dobiven tijekom prerade zrna soje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.18.10.	Suproizvod prerade sojinih zrna	Proizvodi dobiveni pri preradi zrna soje radi dobivanja pripravaka hrane za ljude od zrna soje.	Sirove bjelančevine
2.18.11.	Soja (u zrnu)	Zrna soje (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Aktivnost ureaze ako je > 0,4 N/g × min.
2.18.12.	Pahuljice od (zrna) soje	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenih zrna soje. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.)	Sirove bjelančevine
2.18.13.	Krmivo od sojine sačme (od zrna)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja od zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.). Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 1,5 % saponice.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu, ako je udio > 8 % u suhoj tvari

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.18.14.	Krmivo od sojine sačme od oljuštenih zrna soje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.). Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: <ul style="list-style-type: none"> — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijamantske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 1,5 % sapunice. 	Sirove bjelančevine
2.18.15.	Bjelančevine fermentiranih zrna soje (koncentrat)	Proizvod dobiven od oljuštenih zrna soje iz kojih su ekstrahirane masnoće, nakon fermentacije s pomoću mikroorganizama radi smanjenja količine nedušičnih ekstraktivnih tvari. Može sadržavati i mrtve stanice i/ili dijelove mrtvih stanica mikroorganizama upotrijebljenih za fermentaciju.	Sirove bjelančevine
2.18.16.	Sojino brašno, tostirano ili pareno	Zrna soje koja su tostirana ili parena i samljevena u brašno (najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.).	
2.19.1.	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2.	Pogača ⁽⁵⁾ od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.19.3.	Sačma od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.19.4.	Sačma od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta s kojih su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari: 27,5 %.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.19.5.	Ljuske sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki suncokreta.	Sirovu vlakninu
2.19.6.	Krmivo od sačme od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: <ul style="list-style-type: none"> — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijetomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % sapunice. 	Sirove bjelančevine
2.19.7.	Krmivo od sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta s kojih su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: <ul style="list-style-type: none"> — 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijetomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana), — 1,3 % sirovih lecitina, — 2 % sapunice. <p>Najviši dopušteni udio sirove vlaknine: 27,5 % u suhoj tvari.</p>	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.19.8.	Fracija sačme od suncokreta bogata bjelančevinama, s niskim udjelom celuloze	Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zrakom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. <p>Najmanji udio sirovih bjelančevina: 45 % na temelju udjela vlage od 8 %.</p> <p>Najviši dopušteni udio sirove vlaknine: 8 % na temelju udjela vlage od 8 %.</p>	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.19.9.	Fracija sačme od suncokreta s visokim udjelom celuloze	<p>Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zrakom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta.</p> <p>Najmanji udio sirove vlaknine: 38 % na temelju udjela vlage od 8 %.</p> <p>Najmanji udio sirovih bjelančevina: 17 % na temelju udjela vlage od 8 %.</p>	<p>Sirove bjelančevine</p> <p>Sirovu vlakninu</p>
2.19.10.	Fracija krmiva od sačme od suncokreta bogata bjelančevinama, s niskim udjelom celuloze	<p>Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zrakom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana).</p> <p>Najmanji udio sirovih bjelančevina: 45 % na temelju udjela vlage od 9,5 %.</p> <p>Najviši dopušteni udio sirove vlaknine: 8 % na temelju udjela vlage od 10 %.</p>	<p>Sirove bjelančevine,</p> <p>sirovu vlakninu</p>
2.19.11.	Fracija krmiva od sačme od suncokreta s visokim udjelom celuloze	<p>Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zrakom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do 1 % zbroja upotrijebljene zemlje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvnih vlakana).</p> <p>Najmanji udio sirove vlaknine: 38 % na temelju udjela vlage od 10 %.</p> <p>Najmanji udio sirovih bjelančevina: 17 % na temelju udjela vlage od 8 %.</p>	<p>Sirove bjelančevine,</p> <p>sirovu vlakninu</p>
2.20.1.	Biljno ulje i mast ⁽⁸⁾	<p>Ulje i mast dobiveni prešanjem i/ili ekstrakcijom od sjemenki ili plodova uljarica (osim ricinusova ulja).</p>	<p>Vlagu, ako je udio > 1 %</p>

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
2.21.1.	Sirovi lecitini	Proizvod dobiven tijekom degumiranja sirovog ulja od sjemenki i plodova uljarica s pomoću vode. Tijekom degumiranja sirovog ulja može se dodati limunska kiselina, fosforna kiselina, natrijev hidroksid ili enzimi.	
2.22.1.	Sjemenke konoplje	Sjemenke varijeteta vrste <i>Cannabis sativa</i> L. s udjelom tetrahidrokanabinola < 0,2 % u skladu s metodom za kvantitativno određivanje iz Uredbe (EU) br. 639/2014 ⁽⁹⁾ .	
2.22.2.	Pogača od sjemenki konoplje ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki konoplje varijeteta <i>Cannabis sativa</i> L. s udjelom tetrahidrokanabinola < 0,2 % u skladu s metodom za kvantitativno određivanje iz Uredbe (EU) br. 639/2014.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.22.3.	Ulje sjemenki konoplje	Ulje dobiveno prešanjem sjemenki konoplje varijeteta <i>Cannabis sativa</i> L. s udjelom tetrahidrokanabinola < 0,2 % u skladu s metodom za kvantitativno određivanje iz Uredbe (EU) br. 639/2014.	Vlagu, ako je udio > 1 %
2.23.1.	Sjemenke maka	Sjemenke <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2.	Saćma maka	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od sjemenki maka.	Sirove bjelančevine
2.24.1.	Sjemenke biljke chia	Sjemenke <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽⁵⁾ Na engleskom se jeziku izraz „expeller” može zamijeniti izrazom „cake”.

⁽⁶⁾ Na engleskom se jeziku izraz „groundnut” u slučaju *Arachis hypogaea* može zamijeniti izrazom „peanut”.

⁽⁷⁾ Prema potrebi, može se dodati oznaka „s niskim sadržajem glukoziolata”, kako je definirano propisima Unije.

⁽⁸⁾ Naziv „biljno ulje i mast” može se zamijeniti izrazom „biljno ulje” ili „biljna mast”, ovisno o slučaju. Uz njega se mora dodati naziv biljne vrste i, prema potrebi, dio biljke. Mora se navesti jesu li ulja i/ili masti sirova ili rafinirana.

⁽⁹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) br. 639/2014 od 11. ožujka 2014. o dopuni Uredbe (EU) br. 1307/2013 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju pravila za izravna plaćanja poljoprivrednicima u programima potpore u okviru zajedničke poljoprivredne politike te o izmjeni Priloga X. toj Uredbi (SL L 181, 20.6.2014, str. 1.).

3. Zrnje mahunarki i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
3.1.1.	Grah, tostirani	Sjemenke <i>Phaseolus</i> spp. ili <i>Vigna</i> spp., podvrgnute odgovarajućoj termičkoj obradi.	
3.1.2.	Koncentrirane bjelančevine graha	Proizvod dobiven od odvojenog ispirka graha tijekom proizvodnje škroba.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
3.2.1.	Komuške rogača	Osušeni plodovi rogača <i>Ceratonia siliqua</i> L. koji sadržavaju sjeme rogača.	Sirovu vlakninu
3.2.3.	Drobljeni rogač	Proizvod dobiven drobljenjem osušenih plodova (komuški) rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu
3.2.4.	Rogač u prahu; [Rogačevo brašno]	Proizvod dobiven mikroniziranjem osušenih plodova (komuški) rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu Ukupni šećer izražen kao saharoza
3.2.5.	Klice rogača	Klice sjemenki rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.6.	Pogača od klica rogača ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem klica rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.7.	Sjemenke rogača	Sjemenke (zrna) iz komuški rogača koje sadržavaju endosperm, ljusku i klice.	Sirovu vlakninu
3.2.8.	Ljuska sjemenki rogača	Ljuska sjemenki rogača dobivena lupljenjem sjemenki rogača.	Sirovu vlakninu
3.3.1.	Slanutak	Sjemenke <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1.	Ervil	Sjemenke <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1.	Sjeme piskavice (kozjeg roga)	Sjemenke piskavice (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1.	Krmno brašno od guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz sjemenki guara <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Sirove bjelančevine
3.6.2.	Krmno brašno od klica guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara.	Sirove bjelančevine
3.7.1.	Bob	Sjemenke <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2.	Pahuljice od boba	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenog boba.	Škrob Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
3.7.3.	Ljuska boba; [Ljuske boba]	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine
3.7.4.	Oljušteni bob	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od zrna boba.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.7.5.	Bjelančevine boba	Proizvod dobiven mljevenjem i frakcioniranjem zrakom zrna boba.	Sirove bjelančevine
3.8.1.	Leća	Sjemenke <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2.	Ljuske leće	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki leće.	Sirovu vlakninu
3.9.1.	Slatka lupina	Sjemenke <i>Lupinus</i> spp. s udjelom gorkih sjemenki od najviše 5 %.	Sirove bjelančevine
3.9.2.	Oljuštena slatka lupina	Oljuštene sjemenke slatke lupine.	Sirove bjelančevine
3.9.3.	Ljuske lupine; [Ljuske vučjeg boba]	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja sjemenki slatke lupine, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.4.	Pulpa lupine	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sastojaka slatke lupine.	Sirovu vlakninu
3.9.5.	Krmno brašno od lupine	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od slatke lupine. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.6.	Bjelančevine lupine	Proizvod dobiven od odvojenog ispirka slatke lupine tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom.	Sirove bjelančevine
3.9.7.	Krmno brašno lupine s visokim udjelom bjelančevina	Proizvod dobiven preradom slatke lupine kako bi se dobilo krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina.	Sirove bjelančevine
3.10.1.	Grah mung	Grah <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1.	Grašak	Sjemenke <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2.	Posije od graška	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od graška. Sastoji se uglavnom od pokožica graška koje nastaju ljuštenjem i čišćenjem graška.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
3.11.3.	Pahuljice od graška	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenog graška.	Škrob
3.11.4.	Brašno od graška	Proizvod dobiven tijekom mljevenja graška.	Sirove bjelančevine
3.11.5.	Ljuske graška	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od graška. Uglavnom se sastoji od pokožica koje su skinute za vrijeme ljuštenja i čišćenja te u manjoj mjeri od endosperma.	Sirovu vlakninu
3.11.6.	Oljušteni grašak	Oljuštene sjemenke graška.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.7.	Krmno brašno od graška	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od graška. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljsaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.8.	Ostaci od prosijavanja graška	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem koji se sastoji od frakcija jezgri graška odvojenih prije daljnje prerade.	Sirovu vlakninu
3.11.9.	Bjelančevine graška	Proizvod dobiven od odvojenog ispirka graška tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom, a može biti djelomično hidroliziran.	Sirove bjelančevine
3.11.10.	Pulpa graška [unutarnja vlakna graška]	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Uglavnom se sastoji od unutarnjih vlakana i škroba.	Vlagu, ako je udio < 70 % ili > 85 % Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
3.11.11.	Topljivi ostaci graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Uglavnom se sastoji od topljivih bjelančevina i oligosaharida.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 85 % Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirove bjelančevine
3.11.12.	Vlakna graška	Proizvod dobiven ekstrakcijom nakon mljevenja i prosijavanja oljuštenoga graška.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
3.11.13.	Krema od graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Uglavnom se sastoji od topljivih bjelančevina, unutarnjih vlakana, škroba i oligosaharida. Može sadržavati do 1 % organskih kiselina.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 85 % Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Škrob
3.12.1.	Grahorica	Sjemenke <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i drugih varijeteta.	
3.13.1.	Graholika	Sjemenke <i>Lathyrus sativus</i> L., podvrgnute odgovarajućoj termičkoj obradi.	Metodu termičke obrade
3.14.1.	Grahorica monanta	Sjemenke <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Gomoljače, korjenjače i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.1.1.	Šećerna repa	Korijen <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2.	Vršci i krajevi šećerne repe	Svježi proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se uglavnom sastoji od očišćenih komada šećerne repe sa ili bez dijelova listova repe.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %
4.1.3.	Šećer (od repe) [Saharozu]	Šećer ekstrahiran iz šećerne repe uz primjenu vode.	
4.1.4.	Melasa (šećerne) repe	Sirupast proizvod dobiven tijekom proizvodnje ili rafiniranja šećera iz šećerne repe. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 2 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
4.1.5.	Melasa (šećerne) repe, s djelomično izdvojenim šećerom i/ili debetainizirana	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode. Može sadržavati do 2 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozna melasa	Nekristalizirana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	Vlagu, ako je udio > 40 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.1.7.	Vlažna pulpa (šećerne) repe	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode. Najmanji udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 82 % ili > 92 %
4.1.8.	Prešana pulpa (šećerne) repe	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički prešani. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.1.9.	Prešana pulpa (šećerne) repe s dodatkom melase	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički prešani te kojima je dodana melasa. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera opada zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.1.10.	Osušena pulpa (šećerne) repe	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički prešani i sušeni. Može sadržavati do 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10,5 %
4.1.11.	Osušena pulpa (šećerne) repe s dodatkom melase	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički prešani i sušeni te kojima je dodana melasa. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja i 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza
4.1.12.	Šećerni sirup	Proizvod koji se dobiva preradom šećera i/ili melase. Može sadržavati do 0,5 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 35 %
4.1.13.	Kuhani komadi (šećerne) repe	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje jestivog sirupa od šećerne repe.	Ako su osušeni: pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ako su prešani: pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.1.15.	Melasa (šećerne) repe, bogata betainom, tekuća/osušena ⁽¹⁰⁾	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije šećera uz primjenu vode i daljnjeg filtriranja melase šećerne repe. Tako dobiveni proizvod sadržava sastojke melase i najviše 20 % prirodnog betaina. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 2 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Udio betaina Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 14 %
4.1.16.	Izomaltuloza	Izomaltuloza kao kristalni monohidrat. Dobiva se enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	
4.2.1.	Sok od cikle	Sok istisnut iz cikle (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>), koji se zatim koncentrira i pasterizira, uz zadržavanje uobičajenog okusa i mirisa na povrće.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 60 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.3.1.	Mrkva	Korijenje žute ili crvene mrkve <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2.	Oguljena kora mrkve, parena	Vlažan proizvod industrijske prerade mrkve koji se sastoji od kore mrkve oguljene s korijenja mrkve obradom s pomoću pare kojoj se može dodati pomoćna količina želatiniranog škroba od mrkve. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio > 97 %
4.3.3.	Strugotine mrkve	Vlažan proizvod dobiven mehaničkim odvajanjem tijekom prerade mrkve i ostataka mrkve. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio > 97 %
4.3.4.	Pahuljice od mrkve	Proizvod dobiven pahuljičanjem korijenja žute ili crvene mrkve, koje su naknadno osušene.	
4.3.5.	Mrkva, osušena	Korijenje žute ili crvene mrkve, neovisno o prezentaciji, koji su naknadno osušeni.	Sirovu vlakninu
4.3.6.	Stočna mrkva, osušena	Proizvod koji se sastoji od osušenog unutarnjeg dijela korijena i vanjske kore.	Sirovu vlakninu
4.3.7.	Sok od mrkve	Sok istisnut iz korijenja mrkve, koji se naknadno koncentrira i pasterizira.	Vlagu, ako je udio < 40 % ili > 60 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.4.1.	Korijenje cikoriје	Korijenje <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2.	Vršci i krajnji dije- lovi cikoriје	Svježi proizvod dobiven tijekom prerade cikoriје. Sastoji se pretežno od očišćenih komada cikoriје i dije- lova lišća.	Pepeo netoplјiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %
4.4.3.	Sjemenke cikoriје	Sjemenke <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4.	Prešana pulpa ciko- riје	Proizvod dobiven tijekom proizvo- dnje inulina iz korijenja <i>Cichorium intybus</i> L., koji se sastoji od ekstra- hiranih i mehanički prešanih reznaca cikoriје. (Topljivi) ugljikohidrati cikoriје i voda djelomično su izdvo- jeni. Može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,2 % sulfita.	Sirovu vlakninu Pepeo netoplјiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.4.5.	Osušena pulpa ciko- riје	Proizvod dobiven tijekom proizvo- dnje inulina iz korijenja <i>Cichorium intybus</i> L., koji se sastoji od ekstra- hiranih i mehanički prešanih reznaca cikoriје koji su zatim osušeni. (Topljivi) ugljikohidrati cikoriје djelomično su ekstrahirani. Može sadržavati do 2 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Sirovu vlakninu Pepeo netoplјiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.6.	Prah korijenja ciko- riје	Proizvod dobiven sjeckanjem, suše- njem i mljevenjem korijenja cikoriје. Može sadržavati do 1 % sredstva protiv zgrudnjavanja.	Sirovu vlakninu Pepeo netoplјiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.7.	Melasa cikoriје	Proizvod prerade cikoriје dobiven tijekom proizvodnje inulina i oligo- fruktoze. Melasa cikoriје sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio < 20 % ili > 30 %
4.4.8.	Vinasa cikoriје	Suproizvod dobiven tijekom prerade cikoriје nakon odvajanja inulina i oligofruktoze te eluiranja ionskom izmjenom. Vinasa cikoriје sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio < 30 % ili > 40 %
4.4.9.	Inulin ⁽¹¹⁾	Inulin je fruktan ekstrahiran iz, primjerice, korijenja <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> ili <i>Helianthus tuberosus</i> ; sirovi inulin može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.4.10.	Oligofruktozni sirup	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L.; sirovi oligofruktozni sirup može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Vlagu, ako je udio < 20 % ili > 30 %
4.4.11.	Oligofruktoza, osušena	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L. te naknadnim sušenjem.	
4.5.1.	Češnjak, osušen	Bijeli do žuti prah čistog, mljevenog češnjaka <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1.	Manioka [Tapioka]; [Kasava]	Korijenje <i>Manihot esculenta</i> Crantz neovisno o prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 70 %
4.6.2.	Manioka, osušena [Tapioka, osušena]	Korijenje manioke, neovisno o prezentaciji, koje je naknadno osušeno.	Škrob Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.1.	Pulpa luka	Vlažan proizvod dobiven tijekom prerade luka (rod <i>Allium</i>), a koji se sastoji od ljuski i cijelih lukovica luka. Ako je dobiven tijekom proizvodnje ulja od luka, onda se uglavnom sastoji od kuhanih ostataka luka.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.2.	Prženi luk	Oguljeni i izmrvljeni i zatim prženi komadi luka.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Sirovu mast
4.7.3.	Topljivi ostaci luka, osušene	Suhi proizvod dobiven tijekom prerade svježeg luka. Dobiva se ekstrakcijom alkoholom i/ili vodom; vodena ili alkoholna frakcija se odvaja i suši raspršivanjem. Sastoji se uglavnom od ugljikohidrata.	Sirovu vlakninu
4.8.1.	Krumpir	Gomolji <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vlagu, ako je udio < 72 % ili > 88 %
4.8.2.	Oguljeni krumpir	Krumpir kojem je lupina oguljena parom.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.8.3.	Lupine krumpira, parene	Vlažan proizvod dobiven tijekom industrijske prerade krumpira koji se sastoji od lupina oguljenih s gomolja krumpira parom, a kojem se može dodati pomoćna količina želatinoznog škroba od krumpira.	Vlagu, ako je udio > 93 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.4.	Sirovi komadi krumpira	Proizvod dobiven od krumpira tijekom pripreme proizvoda od krumpira za prehranu ljudi, koji može biti oguljen.	Vlagu, ako je udio > 88 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.5.	Strugotine krumpira	Proizvod dobiven mehaničkim odvajanjem tijekom prerade krumpira i ostataka krumpira. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi.	Vlagu, ako je udio > 93 %. Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.6.	Pire od krumpira	Blanširan ili kuhan proizvod od krumpira koji je potom pretvoren u pire.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.7.	Pahuljice krumpira	Proizvod dobiven rotacijskim sušenjem opranog, oguljenog ili neoguljenog parenog krumpira.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.8.	Pulpa krumpira	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	Vlagu, ako je udio < 77 % ili > 88 %
4.8.9.	Pulpa krumpira, osušena	Osušen proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	
4.8.10.	Bjelančevine krumpira	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba, koji se uglavnom sastoji od proteinskih tvari dobivenih nakon odvajanja škroba.	Sirove bjelančevine
4.8.11.	Bjelančevine krumpira, hidrolizirane	Protein dobiven kontroliranom enzimskom hidrolizom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.12.	Bjelančevine krumpira, fermentirane	Proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira te zatim sušenjem raspršivanjem.	Sirove bjelančevine

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
4.8.13.	Fermentirane bjelančevine krumpira, tekuće	Tekući proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.14.	Koncentriran sok krumpira	Koncentriran proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od preostale tvari nakon djelomičnog izdvajanja vlakana, bjelančevina i škroba iz pulpe krumpira te isparivanjem dijela vode.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirove bjelančevine — sirovi pepeo
4.8.15.	Granule krumpira	Krumpir nakon pranja, guljenja, usitnjavanja (rezanja, pahuljičanja itd.) i sušenja.	
4.9.1.	Slatki krumpir	Gomolji <i>Ipomoea batatas</i> L. neovisno o prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 57 % ili > 78 %
4.10.1.	Čičoka [Topinambur]	Gomolji <i>Helianthus tuberosus</i> L. neovisno o prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 80 %
4.11.1.	Sok od rotkvice	Sok istisnut iz korijenja rotkvice (<i>Raphanus sativus</i> L.), koji se zatim suši i pasterizira.	Vlagu, ako je udio < 30 % ili > 50 %

⁽¹⁰⁾ Izrazi se razlikuju uglavnom ovisno o udjelu vlage i treba ih primjenjivati ovisno o slučaju.

⁽¹¹⁾ Uz naziv se mora dodati biljna vrsta.

5. Druge sjemenke i plodovi i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
5.1.1.	Žir	Cijeli plodovi hrasta lužnjaka <i>Quercus robur</i> L., hrasta kitnjaka <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., hrasta plutnjaka <i>Quercus suber</i> L. ili drugih vrsta iz roda <i>Quercus</i> .	
5.1.2.	Oljušteni žir	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja žira.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.2.1.	Badem	Cijeli ili lomljeni plodovi <i>Prunus dulcis</i> s ljuskom ili bez nje.	
5.2.2.	Ljuske badema	Ljuske badema dobivene ljuštenjem badema, mehaničkim odvajanjem od jezgara, te zatim mljevene.	Sirovu vlakninu
5.2.3.	Pogača od bademovih jezgri ⁽²⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem bademovih jezgri.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
5.3.1.	Sjemenke anisa	Sjemenke <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1.	Pulpa jabuke, osušena; [Komina od jabuke, osušena]	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje soka <i>Malus domestica</i> ili proizvodnje jabučnice. Sastoji se pretežno od osušene unutarnje pulpe i vanjske kore.	Sirovu vlakninu
5.4.2.	Pulpa jabuke, prešana; [Komina od jabuke, prešana]	Vlažan proizvod dobiven tijekom proizvodnje jabučnog soka ili jabučnice. Sastoji se pretežno od prešane unutarnje pulpe i vanjske kore.	Sirovu vlakninu
5.4.3.	Melasa od jabuke	Proizvod dobiven nakon proizvodnje pektina iz pulpe jabuka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirova ulja i masti, ako su > 10 %
5.5.1.	Sjemenke šećerne repe	Sjemenke šećerne repe.	
5.6.1.	Heljda	Sjemenke <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2.	Ljuske i posije heljde	Proizvod dobiven tijekom mljevenja heljdinih zna.	Sirovu vlakninu
5.6.3.	Heljdino krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna, dobiven od ostataka nakon prosijavanja heljde. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima vanjskog omotača te raznim dijelovima zrnja. Udio sirove vlaknine ne smije biti veći od 10 %.	Sirovu vlakninu Škrob
5.7.1.	Sjemenke crvenog kupusa	Sjemenke <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1.	Sjemenke kanarske trave	Sjemenke <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1.	Sjemenke kima	Sjemenke <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1.	Cijeli ili lomljeni kesten	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od kestena koji se sastoji uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima ovojnica i nešto ostataka kestena (<i>Castanea</i> spp.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.13.1.	Pulpa citrusa ⁽¹²⁾	Proizvod dobiven cijedenjem plodova citrusa <i>Citrus</i> (L.) spp. ili tijekom proizvodnje soka od citrusa. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
5.13.2.	Pulpa citrusa ⁽¹²⁾, osušena	Proizvod dobiven cijeđenjem plodova citrusa ili tijekom proizvodnje soka od citrusa, koji je potom osušen. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi.	Sirovu vlakninu
5.14.1.	Sjemenke crvene djeteline	Sjemenke <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2.	Sjemenke bijele djeteline	Sjemenke <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1.	Ljuske kave	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki biljke <i>Coffea</i> .	Sirovu vlakninu
5.16.1.	Sjemenke različka	Sjemenke <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1.	Sjemenke krastavca	Sjemenke <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1.	Sjemenke čempresa	Sjemenke <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1.	Plod datulje	Plodovi <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2.	Sjemenke datulje	Plodovi <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Sirovu vlakninu
5.20.1.	Sjemenke komorača	Sjemenke <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1.	Plod smokve	Plodovi <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1.	Jezgre voća ⁽¹³⁾	Proizvod koji se sastoji od unutarnjih jestivih sjemenki lupinastog voća ili koštica voća.	
5.22.2.	Voćna pulpa ⁽¹³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje voćnog soka i voćne kaše.	Sirovu vlakninu
5.22.3.	Voćna pulpa, osušena ⁽¹³⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje voćnog soka i voćne kaše, koji je potom osušen.	Sirovu vlakninu
5.23.1.	Kres salata	Sjemenke <i>Lepidium sativum</i> L.	Sirovu vlakninu
5.24.1.	Sjemenke trava i travama sličnih biljaka	Sjemenke biljaka iz porodica Poaceae, Cyperaceae i Juncaceae.	
5.25.1.	Koštice grožđa	Koštice vrsta iz roda <i>Vitis</i> L. odvojene od pulpe grožđa iz kojih nije izdvojeno ulje.	Sirovu mast Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
5.25.2.	Krmno brašno od koštica grožđa	Proizvod dobiven tijekom ekstrakcije ulja iz koštica grožđa.	Sirovu vlakninu
5.25.3.	Pulpa grožđa [Groždani trop]	Pulpa grožđa osušena neposredno nakon ekstrakcije alkohola, iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice.	Sirovu vlakninu
5.25.4.	Topljivi ostaci koštica grožđa	Proizvod dobiven od koštica grožđa nakon proizvodnje soka od grožđa. Sadržava pretežno ugljikohidrate.	Sirovu vlakninu
5.26.1.	Lješnjak	Cijeli ili lomljeni plodovi <i>Corylus</i> (L.) spp., oljušteni ili neoljušteni.	
5.26.2.	Pogača od lješnjaka ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri lješnjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.27.1.	Pektin	Pektin se dobiva ekstrakcijom u vodenom mediju (prirodnih sojeva) odgovarajućeg biljnog materijala, obično agruma ili jabuka. Jedine dopuštene organske tvari za taloženje su metanol, etanol i propan-2-ol. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi. Pektin se uglavnom sastoji od djelomičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih i kalcijevih soli.	
5.28.1.	Sjemenke perile	Sjemenke <i>Perilla frutescens</i> (L.) i njezini proizvodi mljevenja.	
5.29.1.	Pinjoli	Sjemenke <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1.	Pistacija	Plodovi <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1.	Sjemenke trputca	Sjemenke <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1.	Sjemenke rotkvice	Sjemenke <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1.	Sjemenke špinata	Sjemenke <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1.	Sjemenke sikavice	Sjemenke <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1.	Pulpa rajčice [Komina rajčice]	Proizvod dobiven prešanjem rajčice <i>Solanum lycopersicum</i> L. tijekom proizvodnje soka od rajčice. Sastoji se pretežno od lupine i sjemenki rajčice.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
5.36.1.	Sjemenke stolisnika	Sjemenke <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1.	Pogača od jezgri marelice ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri marelice (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Može sadržavati cijanovodičnu kiselinu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.38.1.	Pogača od crnog kumina ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki crnog kumina (<i>Bunium persicum</i> L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.39.1.	Pogača od sjemenki boražine ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki boražine (<i>Borago officinalis</i> L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.40.1.	Pogača od sjemenki pupoljice ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki pupoljice (<i>Oenothera</i> L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.41.1.	Pogača od šipka ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki šipka (<i>Punica granatum</i> L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.42.1.	Pogača od jezgri oraha ⁽⁵⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri oraha (<i>Juglans regia</i> L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

⁽¹²⁾ Riječ „citrus” mora se zamijeniti nazivom vrste citrusa.

⁽¹³⁾ Riječ „voće” treba zamijeniti nazivom ploda biljne vrste, ovisno o slučaju.

6. Voluminozna krmiva i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
6.1.1.	Blitva	Lišće <i>Beta</i> spp.	
6.2.1.	Žitarice ⁽¹¹⁾	Cijele biljke raznih vrsta žitarica ili njihovi dijelovi.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.3.1.	Slama žitarica ⁽¹¹⁾	Slama od žitarica.	
6.3.2.	Obrađena slama žitarica ⁽¹¹⁾	Proizvod dobiven odgovarajućom obradom slame žitarica.	Natrij, ako je obrađivana s NaOH

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
6.4.1.	Brašno djeteline	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem djeteline <i>Trifolium</i> spp. Može sadržavati do 20 % lucerne (<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ili drugih usjeva voluminoznih krmiva osušenih ili mljevenih u isto vrijeme kad i djetelina.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.5.1.	Brašno od voluminoznih krmiva ⁽¹⁴⁾ [krmno brašno od trava ⁽¹⁴⁾]; [Zeleno krmno brašno ⁽¹⁴⁾]	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem i u pojedinim slučajevima zbijanjem voluminoznog krmnog bilja ⁽¹⁵⁾ .	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.1.	Sijeno	Sve vrste trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja, osušene na polju ili umjetno.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.2.	Trave; začinsko i ljekovito bilje; mahunarke, osušeni	Proizvod dobiven od trava, začinskog i ljekovitog bilja ili mahunarki koji je umjetno dehidriran (u bilo kojem obliku).	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.3.	Trave; začinsko i ljekovito bilje; mahunarke; [zeleno voluminozna krmiva]	Svježa biomasa koja se sastoji od trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.4.	Zelena silaža	Silirana biomasa s obradivih zemljišta i pašnjaka koja se sastoji od bilo koje vrste trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.5.	Sjenaža	Silirani ili osušeni ratarski usjevi koji se sastoje od trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja s najmanjim udjelom suhe tvari od 50 %, skupljeni u bale ili uskladišteni u silosima.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.7.1.	Brašno od konoplje	Brašno od stabljike konoplje varijeteta <i>Cannabis sativa</i> L. s udjelom tetrahidrokanabinola < 0,2 % u skladu s metodom za kvantitativno određivanje iz Uredbe (EU) br. 639/2014.	Sirove bjelančevine
6.7.2.	Vlaknina od konoplje	Proizvod dobiven tijekom mehaničke prerade stabljika konoplje varijeteta <i>Cannabis sativa</i> L. s udjelom tetrahidrokanabinola < 0,2 % u skladu s metodom za kvantitativno određivanje iz Uredbe (EU) br. 639/2014.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
6.8.1.	Slama boba	Slama od boba (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.). Mansf.)	
6.9.1.	Slama sjemenki lana	Slama od sjemenki lana (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1.	Lucerna [Alfalfa]	Biljke ili dijelovi biljaka <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.2.	Lucerna osušena na polju; [Alfalfa osušena na polju]	Lucerna osušena na polju.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.3.	Lucerna osušena na visokoj temperaturi [Alfalfa osušena na visokoj temperaturi]; [Dehidrirana lucerna]	Lucerna, umjetno dehidrirana, u bilo kojem obliku.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.4.	Lucerna ekstrudirana [Alfalfa ekstrudirana]	Ekstrudirani peleti alfalfe.	
6.10.5.	Krmno brašno od lucerne ⁽¹⁶⁾ [Krmno brašno od alfalfe ⁽¹⁶⁾]	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem lucerne. Može sadržavati do 20 % djeteline ili drugih voluminoznih krmiva osušenih i mljevenih u isto vrijeme kad i lucerna.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.6.	Komina lucerne [Komina alfalfe]	Osušeni proizvod dobiven prešanjem soka iz lucerne.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
6.10.7.	Koncentrat bjelančevina od lucerne [Koncentrat bjelančevina od alfalfe]	Proizvod dobiven umjetnim sušenjem frakcija istisnutog soka iz lucerne koje se odvajaju centrifugiranjem i termičkom obradom kako bi se istaložile bjelančevine.	Sirove bjelančevine Karoten
6.10.8.	Topljivi ostaci lucerne	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina iz soka lucerne.	Sirove bjelančevine
6.11.1.	Kukuruzna silaža	Silirane biljke ili dijelovi biljaka vrsta <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
6.12.1.	Slama graška	Slama od <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1.	Slama uljane repice ⁽⁷⁾	Slama od <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.). Sinsk., indijskog sarsona <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i repice <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

⁽¹⁴⁾ Nazivu se može dodati vrsta bilja.

⁽¹⁵⁾ Osim *Cannabis sativa* L.

⁽¹⁶⁾ Izraz „krmno brašno” može se zamijeniti izrazom „peleti”. Nazivu se može dodati metoda sušenja.

7. Ostalo bilje, alge, gljive i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
7.1.1.	Alge ⁽¹⁷⁾	Alge, žive ili prerađene, neovisno o tome jesu li svježje, rashlađene ili zamrznute. Može sadržavati do 0,1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Jod, ako je > 100 ppm
7.1.2.	Alge ⁽¹⁷⁾, osušene	Proizvod dobiven sušenjem algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda i alge su inaktivirane. Može sadržavati do 0,1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Jod, ako je > 100 ppm
7.1.3.	Krmno brašno od ⁽¹⁷⁾ algi	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom algi. Alge su inaktivirane. Može sadržavati do 0,1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Jod, ako je > 100 ppm
7.1.4.	Ulje od algi ⁽¹⁷⁾	Ulje dobiveno ekstrakcijom iz algi. Može sadržavati do 0,1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
7.1.6.	Krmno brašno od ⁽¹⁷⁾ morskih algi	Proizvod dobiven sušenjem i drobljenjem makroalgi, posebno crvenih, smeđih i zelenih morskih algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda. Može sadržavati do 0,1 % sredstava protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Jod, ako je > 100 ppm

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
7.1.7.	Krmno brašno od algi iz roda <i>Asparagopsis</i>	Proizvod dobiven sušenjem i drobljenjem makroalgi iz roda <i>Asparagopsis</i> . Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda i broma.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Jod, ako je > 100 ppm
7.2.1.	Gljive ⁽¹⁷⁾, osušene	Osušene gljive i/ili micelij jestivih gljiva, bogati vlaknima, aminokiselinama i polisaharidima.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine
7.3.1.	Kora ⁽¹⁷⁾	Očišćena i osušena kora stabala ili grmova.	Sirovu vlakninu
7.4.1.	Cvatovi ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, osušeni	Svi dijelovi osušenih cvatova jestivog bilja i njihove frakcije.	Sirovu vlakninu
7.5.1.	Brokula, osušena	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Brassica oleracea</i> L. nakon pranja, usitnjavanja (rezanja, pahuljičanja itd.) i uklanjanja vode.	
7.6.1.	Melasa (šećerne) trske	Sirupast proizvod dobiven tijekom proizvodnje ili rafiniranja šećera iz <i>Saccharum</i> L. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstava za sprečavanje taloženja, 3,5 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 30 %
7.6.2.	Melasa (šećerne) trske, s djelomično izdvojenim šećerom	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze iz melase šećerne trske uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
7.6.3.	Šećer (šećerne trske) [Saharoz]	Šećer ekstrahiran iz šećerne trske uz primjenu vode.	
7.6.4.	Bagasa trske	Proizvod dobiven tijekom ekstrakcije šećera iz šećerne trske uz primjenu vode. Sastoji se uglavnom od vlakana.	Sirovu vlakninu
7.7.1.	Lišće ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, osušeno	Suho lišće jestivog bilja i njegove frakcije.	Sirovu vlakninu

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
7.8.1.	Lignoceluloza	Proizvod dobiven mehaničkom preradom sirovog, prirodno osušenog drva, koji se pretežno sastoji od lignoceluloze.	
7.8.2.	Celuloza u prahu	Proizvod dobiven razgradnjom, odvajanjem lignina i dodatnim čišćenjem kao celuloza iz biljnih vlakana ⁽¹⁵⁾ netretiranog drva koji je modificiran samo mehaničkom obradom. Udio vlakana netopljivih u neutralnim deterdžentima (NDF) najmanje 87 %.	
7.9.1.	Slatki korijen	Korijen <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1.	Metvica	Proizvod dobiven sušenjem nadzemnih dijelova biljaka <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ili <i>Mentha viridis</i> (L.), neovisno o prezentaciji.	
7.11.1.	Špinat, osušen	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Spinacia oleracea</i> L., neovisno o prezentaciji.	
7.12.1.	Mojave juka	Proizvod dobiven od stabljika <i>Yucca schidigera</i> Roezl pretvoren u prah.	Sirovu vlakninu
7.12.2.	Sok juke [<i>Yucca schidigera</i>]	Proizvod dobiven rezanjem i prešanjem stabljika <i>Yucca Schidigera</i> , koji se uglavnom sastoji od ugljikohidrata.	
7.13.1.	Biljni ugljen; [Drveni ugljen]	Proizvod dobiven karbonizacijom organske biljne sirovine.	
7.14.1.	Drvo ⁽¹⁷⁾	Kemijski netretirano drvo ili drvena vlakna.	Sirovu vlakninu
7.14.2.	Drvena melasa ⁽¹⁷⁾	Proizvod dobiven zagrijavanjem ili prešanjem sirovog, netretiranog drva, koji se pretežno sastoji od ksiloze.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
7.15.1.	Brašno od vrste <i>Solanum glaucophyllum</i>	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem listova <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Sirovu vlakninu Vitamin D ₃

⁽¹⁷⁾ Uz naziv se mora dodati biljna vrsta ili vrsta gljiva ili algi, ovisno o slučaju. Ako dobiveno krmivo sadržava više od 5 % drugih vrsta, treba navesti i te vrste.

▼ C1

8. Mliječni proizvodi i proizvodi dobiveni od njih

Krmiva iz ovog poglavlja moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009 i posebne zahtjeve za mlijeko, kolostrum i određene druge proizvode dobivene od mlijeka u skladu s Prilogom X. Uredbi (EU) br. 142/2011.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
8.1.1.	Maslac i proizvodi od maslaca	Maslac i proizvodi dobiveni proizvodnjom ili preradom maslaca (npr. maslačni serum), osim ako nisu posebno navedeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio > 6 %
8.2.1.	Mlaćenica/Mlaćenica u prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod dobiven mlaćenjem vrhnja ili sličnim postupkom. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio > 6 %
18.3.1.	Kazein	Proizvod dobiven iz obranog mlijeka ili mlaćenice sušenjem kazeina istaloženog uporabom kiselina ili sirila.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 10 %
8.4.1.	Kazeinat	Proizvod ekstrahiran iz skute ili kazeina primjenom sredstava za neutralizaciju i sušenjem.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
8.5.1.	Sir i proizvodi od sira	Sir i proizvodi od sira i od proizvoda na bazi mlijeka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.6.1.	Kolostrum/kolostrum u prahu ⁽¹⁸⁾	Sekret mliječnih žlijezda do petog dana nakon porođaja dobiven od životinja koje se koriste za proizvodnju mlijeka.	Sirove bjelančevine
8.7.1.	Mliječni nusproizvodi	Proizvodi dobiveni pri proizvodnji mliječnih proizvoda, uključujući gusti talog iz centrifuga ili separatora, vodu korištenu za ispiranje i mliječne minerale. Ako su posebno pripremljeni kao krmivo, mogu sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeve, kalcijeve, magnezijeve hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeve fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška.	Vlagu Sirove bjelančevine Sirovu mast Ukupni šećer izražen kao saharoza
8.8.1.	Fermentirani mliječni proizvodi	Proizvodi dobiveni fermentacijom mlijeka (npr. jogurt itd.).	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.9.1.	Laktozu	Šećer izdvojen iz mlijeka ili sirutke pročišćavanjem i sušenjem.	Vlagu, ako je udio > 5 %
8.10.1.	Mlijeko/mljeko u prahu ⁽¹⁸⁾	Normalni sekret mliječnih žlijezda dobiven jednokratnom ili višekratnom mužnjom.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
8.11.1.	Obrano mlijeko/ obrano mlijeko u prahu ⁽¹⁸⁾	Mlijeko u kojem je udio masti smanjen odvajanjem.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 5 %
8.12.1.	Mliječna mast	Proizvod dobiven obiranjem mlijeka.	Sirovu mast
8.13.1.	Mliječne bjelančevine u prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod dobiven sušenjem spojeva bjelančevina ekstrahiranih iz mlijeka kemijskom ili fizičkom obradom.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
8.14.1.	Kondenzirano i ispareno mlijeko i njegovi proizvodi	Kondenzirano i ispareno mlijeko i proizvodi koji nastaju proizvodnjom ili preradom tih proizvoda.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
8.15.1.	Mliječni permeat/ mliječni permeat u prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod dobiven iz tekuće faze (ultra, nano ili mikro) filtracije mlijeka iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Može se primijeniti postupak reverzne osmoze.	Sirovi pepeo Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %
8.16.1.	Mliječni koncentrat/ mliječni koncentrat u prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod zadržan na membrani tijekom (ultra, nano ili mikro) filtriranja mlijeka.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %
8.17.1.	Sirutka/sirutka u prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje sira, svježeg sira ili kazeina ili sličnih procesa. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa,	Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 % Sirovi pepeo

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
		<ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	
8.18.1.	Sirutka s niskim sadržajem laktoze/ sirutka u prahu s niskim sadržajem laktoze ⁽¹⁸⁾	<p>Sirutka iz koje je djelomično izdvojena laktoza.</p> <p>Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	<p>Sirove bjelančevine</p> <p>Laktozu</p> <p>Vlagu, ako je udio > 8 %</p> <p>Sirovi pepeo</p>
8.19.1.	Bjelančevine sirutke/ bjelančevine sirutke u prahu ⁽¹⁸⁾	<p>Proizvod dobiven sušenjem bjelančevina sirutke ekstrahiranih iz sirutke kemijskom ili fizičkom obradom.</p> <p>Ako su posebno pripremljene kao krmivo, mogu sadržavati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, 	<p>Sirove bjelančevine</p> <p>Vlagu, ako je udio > 8 %</p>

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
		<ul style="list-style-type: none"> — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	
8.20.1.	Demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze/ demineralizirana sirutka u prahu s niskim sadržajem laktoze ⁽¹⁸⁾	<p>Sirutka iz koje su djelomično izdvojeni minerali i laktoza.</p> <p>Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	<p>Sirove bjelančevine</p> <p>Laktozu</p> <p>Sirovi pepeo</p> <p>Vlagu, ako je udio > 8 %</p>
8.21.1.	Permeat sirutke/ permeat sirutke u prahu ⁽¹⁸⁾	<p>Proizvod dobiven iz tekuće faze (ultra, nano ili mikro) filtracije sirutke iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Može se primijeniti postupak reverzne osmoze.</p> <p>Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati:</p>	<p>Sirovi pepeo</p> <p>Sirove bjelančevine</p> <p>Laktozu</p> <p>Vlagu, ako je udio > 8 %</p>

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
		<ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijska fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	
8.22.1.	Koncentrat sirutke/ koncentrat sirutke u prahu ⁽¹⁸⁾	<p>Proizvod zadržan na membrani tijekom (ultra, nano ili mikro) filtriranja sirutke.</p> <p>Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade, — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporne kiseline, klorovodične kiseline, fosforne kiseline, upotrijebljenih za prilagodbu pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u mnogo faza proizvodnih procesa, — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijska fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška. 	<p>Sirove bjelančevine</p> <p>Sirovi pepeo</p> <p>Laktozu</p> <p>Vlagu, ako je udio > 8 %</p>

⁽¹⁸⁾ Uz naziv se mora dodati biljna vrsta ili vrsta gljiva ili algi, ovisno o slučaju. Ako dobiveno krmivo sadržava više od 5 % drugih vrsta, treba navesti i te vrste.

▼ C1

9. Proizvodi od kopnenih životinja i proizvodi dobiveni od njih

Krmiva iz ovog poglavlja moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009. Uz naziv krmiva mora se dodati naznaka u skladu s Prilogom X. ili Prilogom XIII. Uredbi (EU) br. 142/2011 ili Prilogom IV. Uredbi (EZ) br. 999/2001 radi pojašnjenja posebnih zahtjeva i jasne identifikacije u pogledu ograničenja uporabe u skladu s Uredbom (EZ) br. 999/2001.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
9.1.1.	Nusproizvodi životinjskog podrijetla ⁽¹⁹⁾	Cijele toplokrvne kopnene životinje ili njihovi dijelovi, svježi, zamrznuti, kuhani, obrađeni kiselinom ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 8 %
9.2.1.	Životinjska mast ⁽²⁰⁾	Proizvod se sastoji od masti kopnenih životinja, uključujući beskralježnjake osim vrsta patogenih za ljude i životinje, u svim životnim stadijima. Ako je ekstrahirano otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
9.3.1.	Nusproizvodi pčelarstva ⁽²¹⁾	Med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis, pelud, prerađeni ili neprerađeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
9.4.1.	Prerađene životinjske bjelančevine ⁽²⁰⁾	Proizvod dobiven zagrijavanjem, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova kopnenih životinja, uključujući beskralježnjake u svim životnim stadijima s kojih se mogu djelomično ekstrahirati ili fizički ukloniti masnoće. Ako je ekstrahirano otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.5.1.	Bjelančevine iz postupka dobivanja želatine ⁽²⁰⁾	Sušene životinjske bjelančevine dobivene tijekom proizvodnje želatine od sirovina koje ispunjavaju uvjete iz Uredbe (EZ) br. 853/2004.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.6.1.	Hidrolizirane životinjske bjelančevine ⁽²⁰⁾	Polipeptidi, peptidi i aminokiseline te njihove mješavine dobiveni hidrolizom nusproizvoda životinjskog podrijetla, koji mogu biti koncentrirani sušenjem.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.7.1.	Krvno brašno ⁽²⁰⁾	Proizvod dobiven termičkom obradom krvi zaklanih toplokrvnih životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
9.8.1.	Proizvodi od krvi ⁽¹⁹⁾	Proizvodi dobiveni od krvi ili frakcija krvi zaklanih toplokrvnih životinja; uključuju osušenu/zamrznutu/tekuću plazmu, osušenu cjelovitu krv, osušena/zamrznuta/tekuća crvena krvna zrnca ili njihove frakcije i mješavine.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.9.1.	Otpad od ugostiteljskih djelatnosti [Ugostiteljski otpad]	Svi otpaci hrane koji sadržavaju materijal životinjskog podrijetla uključujući korišteno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja, kao i javnih kuhinja i kućanstava.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.10.1.	Kolagen ⁽²⁰⁾	Proizvod na bazi bjelančevina dobiven od životinjskih kostiju, koža i tetiva.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.11.1.	Brašno od perja	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem perja zaklanih životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.12.1.	Želatina ⁽²⁰⁾	Prirodne, topljive bjelančevine, želirajuće ili neželirajuće, dobivene djelomičnom hidrolizom kolagena proizvedenog od kostiju, koža, tetiva i sinovija životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.13.1.	Čvarci ⁽²⁰⁾	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje loja, masti i drugih ekstrahiranih ili fizički uklonjenih masti životinjskog podrijetla, svjež, zamrznut ili osušen. Ako je ekstrahirano otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.14.1.	Proizvodi životinjskog podrijetla ⁽¹⁹⁾	Bivša hrana koja sadržava proizvode životinjskog podrijetla; obrađeni ili neobrađeni, svježi, zamrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 8 %
9.15.1.	Jaja	Cijela jaja kokoši <i>Gallus gallus</i> L. s ljuskom ili bez ljuske.	
9.15.2.	Bjelanjci	Proizvod dobiven od jaja nakon odvajanja ljuske i žumanjka, pasteuriziran i po mogućnosti denaturiran.	Sirove bjelančevine Metodu denaturacije, prema potrebi

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
9.15.3.	Proizvodi od jaja, osušeni	Proizvodi koji se sastoje od pastereziranih osušenih jaja bez ljuske, ili mješavina raznih udjela osušenih bjelanjaka i osušenih žumanjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
9.15.4.	Jaja u prahu, zaslađena	Osušena cijela jaja ili njihovi dijelovi, zaslađeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 % Ukupni šećer izražen kao saharoza
9.15.5.	Ljuske od jaja, osušene	Proizvod dobiven od jaja peradi nakon što je uklonjen sadržaj (žumanjak i bjelanjak). Ljuske su osušene.	Sirovi pepeo
9.16.1.	Kopneni beskrležnjaci ⁽¹⁹⁾, živi	Živi kopneni beskrležnjaci, u svim životnim stadijima, osim vrsta koje su štetne za zdravlje bilja, životinja i ljudi.	
9.16.2.	Kopneni beskrležnjaci ⁽¹⁹⁾, mrtvi	Mrtvi kopneni beskrležnjaci osim vrsta koje su štetne za zdravlje bilja, životinja i ljudi, u svim životnim stadijima, obrađeni ili neobrađeni, ali ne prerađeni u skladu s Uredbom (EZ) br. 1069/2009.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
9.17.1.	Kolesterol iz masnoće iz vune	Proizvod dobiven iz masnoće iz vune (lanolin) saponifikacijom, odvajanjem i kristalizacijom. Najmanji udio (3β)-kolest-5-en-3-ola, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %	

⁽¹⁹⁾ Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu označavanja, komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi Komisije (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.), ako se Katalog upotrebljava za potrebe označavanja, umjesto naziva prema potrebi se, radi pružanja odgovarajućih informacija, navodi:

- vrsta životinje i
- dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
- životni stadij (npr. ličinke) i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi)

ili se nazivu, radi pružanja odgovarajućih informacija, prema potrebi dodaje:

- vrsta životinje i/ili
- dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
- životni stadij (npr. ličinke) i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste.

⁽²⁰⁾ Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu označavanja, komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.) i Uredbi 999/2001, Prilog IV., ako se Katalog upotrebljava za potrebe označavanja, nazivu se, radi pružanja odgovarajućih informacija, prema potrebi dodaje:

- prerađena životinjska vrsta (npr. svinja, preživač, perad, kukac) i/ili
- životni stadij (npr. ličinke) i/ili
- prerađeni materijal (npr. kosti) i/ili
- primijenjeni postupak (npr. odmašćeno, rafinirano) i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi).

⁽²¹⁾ Naziv treba zamijeniti nazivom odgovarajućeg proizvoda, ovisno o slučaju.

▼ C1

10. Ribe, ostale akvatične životinje i proizvodi dobiveni od njih

Krmiva iz ovog poglavlja moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009 i Uredbe (EU) br. 142/2011, a na njihovu se uporabu mogu primjenjivati ograničenja u skladu s Uredbom (EZ) br. 999/2001.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
10.1.1.	Akvatični beskralježnjaci ⁽²²⁾	Cijeli morski ili slatkovodni beskralježnjaci ili njihovi dijelovi, u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
10.2.1.	Nusproizvodi od akvatičnih životinja ⁽²¹⁾	Proizvodi koji potječu iz objekata ili pogona za preradu ili proizvodnju proizvoda za prehranu ljudi.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
10.3.1.	Brašno od rakova ⁽²³⁾	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova rakova, uključujući divlje kozice i kozice iz uzgoja.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
10.4.1.	Ribe ⁽²²⁾	Cijele ribe ili njihovi dijelovi: svježe, zamrznute, kuhane, obrađene kiselinom ili osušene.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
10.4.2.	Riblje brašno ⁽²²⁾	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih riba ili njihovih dijelova, kojem se prije sušenja može ponovno dodati riblja otopina.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.4.3.	Riblja otopina	Kondenzirani proizvod dobiven tijekom proizvodnje ribljeg brašna, koji je odvojen i stabiliziran postupkom zakiseljavanja ili sušenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
10.4.4.	Riblje bjelančevine, hidrolizirane	Bjelančevine dobivene hidrolizom cijelih riba ili njihovih dijelova, koje mogu biti koncentrirane sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
10.4.5.	Brašno od ribljih kostiju	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem dijelova ribe. Sastoji se pretežno od ribljih kostiju.	Sirovi pepeo
10.4.6.	Riblje ulje	Ulje dobiveno od riba ili dijelova riba nakon izdvajanja vode centrifugiranjem (može uključivati pojedinih vrsti, npr. ulje jetre bakalara).	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
10.4.7.	Riblje ulje, hidrogenirano	Ulje dobiveno hidrogenacijom ribljeg ulja.	Vlagu, ako je udio > 1 %
10.4.8.	Stearin ribljeg ulja [Vinterizirano riblje ulje]	Fracija ribljeg ulja s visokim udjelom zasićenih masti dobivena tijekom rafiniranja sirovog ribljeg ulja u rafinirano riblje ulje postupkom vinterizacije, tijekom kojeg se zasićene masti skrućuju i potom skupljaju.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
10.5.1.	Ulje iz planktona (Krill)	Ulje dobiveno od kuhanog i prešanog morskog planktona krila te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio > 1 %
10.5.2.	Koncentrirane bjelančevine krila, hidrolizirane	Proizvod dobiven enzimskom hidrolizom cijelog ili dijelova krila, često koncentriran sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.6.1.	Brašno od morskih kolutičavaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih kolutičavaca, uključujući <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Sirovu mast Pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.7.1.	Brašno od morskog zooplanktona	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem morskog zooplanktona, npr. krila.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.7.2.	Ulje od morskog zooplanktona	Ulje dobiveno od kuhanog i prešanog morskog zooplanktona te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio > 1 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
10.8.1.	Brašno od mekušaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova mekušaca, uključujući lignje i školjkaše.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.9.1.	Brašno od liganja	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova liganja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.10.1.	Brašno od zvjezdača [Brašno od morskih zvijezda]	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova organizama iz razreda <i>Asteroida</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.11.1.	Brašno od ⁽²²⁾ morskih beskralježnjaka	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih beskralježnjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %

⁽²²⁾ Uz naziv se mora dodati životinjska vrsta.

⁽²³⁾ Uz naziv se mora dodati životinjska vrsta ako je proizvod dobiven od ribe/rakova iz uzgoja, ovisno o slučaju.

11. Minerali i proizvodi dobiveni od njih

Krmiva iz ovog poglavlja koja sadržavaju nusproizvode životinjskog podrijetla moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009 i Uredbe (EU) br. 142/2011, a na njihovu se uporabu mogu primjenjivati ograničenja u skladu s Uredbom (EZ) br. 999/2001.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.1.1.	Kalcijev karbonat ⁽²⁴⁾[Vapnenac]	Proizvod dobiven mljevenjem izvora kalcijeva karbonata (CaCO ₃), kao što je vapnenac, ili taloženjem iz kisele otopine. Može sadržavati do 0,25 % propilen glikola. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.1.2.	Vapnenaste morske školjke	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz morskih školjaka, mljevenih ili granuliranih, kao što su kamenice ili školjke.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.3.	Kalcijev i magnezijev karbonat	Prirodna mješavina kalcijeva karbonata (CaCO ₃) i magnezijeva karbonata (MgCO ₃). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.4.	Karbonatni kalcij iz algi (Maerl)	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi, mljeven ili granuliran.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.5.	Litotamnij	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mljeven ili granuliran.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.6.	Kalcijev klorid	Kalcijev klorid (CaCl ₂) i njegovi hidratni oblici. Može sadržavati do 0,2 % barijeva sulfata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.7.	Kalcijev hidroksid ⁽²⁵⁾	Kalcijev hidroksid (Ca(OH) ₂). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.8.	Kalcijev sulfat, bezvodni	Kalcijev sulfat bezvodni (CaSO ₄), koji se dobiva mljevenjem bezvodnog kalcijeva sulfata ili izdvajanjem vode iz kalcijeva sulfat dihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.9.	Kalcijev sulfat hemihidrat	Kalcijev sulfat hemihidrat (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) koji se dobiva djelomičnim izdvajanjem vode iz kalcijeva sulfat dihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.10.	Kalcijev sulfat dihidrat	Kalcijev sulfat dihidrat (CaSO ₄ × 2H ₂ O) koji se dobiva mljevenjem kalcijeva sulfata dihidrata ili hidratacijom kalcijeva sulfata hemihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.11.	Kalcijeve soli organskih kiselina ⁽²⁶⁾	Kalcijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika ⁽²⁷⁾ .	Kalcij Organsku kiselinu
11.1.12.	Kalcijev oksid	Kalcijev oksid (CaO) koji se dobiva kalciniranjem vapnenca prirodnog podrijetla. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.13.	Kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , i njezini hidratni oblici.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.1.14.	Kalcijevi kelati ⁽²⁸⁾	Ca(x) ₁₋₃ x nH ₂ O (x) = anion aminokiselina iz hidrolizata sojinih bjelančevina ili sintetičkih aminokiselina odobrenih kao dodatak hrani za životinje. Kelacija kationa dokazuje se s najviše 10 % molekula mase veće od 1 500 daltona i odgovarajućom analitičkom metodom kojom se dokazuje kelatna struktura krmiva. Može sadržavati do 40 % klorida.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.15.	Kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje natrijeva karbonata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.16.	Kalcijev pidolat	Kalcijev L-pidolat (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.17.	Kalcijev karbonat-magnezijev oksid	Proizvod koji se dobiva zagrijavanjem prirodnog kalcija i magnezija koji sadržavaju tvari poput dolomita. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Magnezij
11.1.18.	Dvojna sol kalcijeva nitrata	5 Ca(NO ₃) ₂ x NH ₄ NO ₃ x10 H ₂ O. Dobiva se kemijskom sintezom karbonatne stijene i dušične kiseline.	Kalcij Dušik
11.2.1.	Magnezijev oksid	Kalcinirani magnezijev oksid (MgO) s najmanje 70 % MgO.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 % Udio željeza kao Fe ₂ O ₃ , ako je > 5 %.
11.2.2.	Magnezijev sulfat heptahidrat	Magnezijev sulfat (MgSO ₄ × 7 H ₂ O)	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.3.	Magnezijev sulfat monohidrat	Magnezijev sulfat (MgSO ₄ × H ₂ O)	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.4.	Magnezijev sulfat, bezvodni	Magnezijev sulfat bezvodni (MgSO ₄)	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.5.	Magnezijev propionat	Magnezijev propionat (C ₆ H ₁₀ MgO ₄)	Magnezij

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.2.6.	Magnezijev klorid	Magnezijev klorid ($MgCl_2$) ili otopina dobivena prirodnim koncentriranjem morske vode nakon taloženja natrijeva klorida.	Magnezij Klor Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.7.	Magnezijev karbonat	Prirodni magnezijev karbonat ($MgCO_3$)	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.8.	Magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid ($Mg(OH)_2$).	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.9.	Magnezijev kalij sulfat	Magnezijev kalij sulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n= 4,6)	Magnezij Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.10.	Magnezijske soli organskih kiselina ⁽²⁶⁾	Magnezijske soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika ⁽²⁷⁾ .	Magnezij Organsku kiselinu
11.2.11.	Magnezijev glukonat	Magnezijska sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, i njezini hidratni oblici.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.2.12.	Magnezijski kelati ⁽²⁸⁾	Formula $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$ (x) = anion aminokiselina iz hidrolizata sojinih bjelančevina ili sintetičkih aminokiselina odobrenih kao dodatak hrani za životinje. Kelacija kationa dokazuje se s najviše 10 % molekula mase veće od 1 500 daltona i odgovarajućom analitičkom metodom kojom se dokazuje kelatna struktura krmiva. Može sadržavati do 55 % klorida i/ili sulfata.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.2.13.	Magnezijev pidolat	Magnezijev L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.1.	Dikalcijski fosfat ⁽²⁹⁾; ⁽³⁰⁾[Kalcijski hidrogen ortofosfat]	Kalcijski monohidrogen fosfat dobiven iz kostiju ili anorganskih izvora ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 ili 2). $Ca/P > 1,2$. Može sadržavati do 3 % klorida izraženog kao NaCl.	Kalcij Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.2.	Monodikalcijski fosfat	Proizvod koji se sastoji od dikalcijskih fosfata i monokalcijskih fosfata ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ili 1) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Ukupni fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.3.3.	Monokalcijev fosfat; [Kalcijev tetrahi- drogen diortofosfat]	Kalcijev-bis-dihidrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=0$ ili 1) Ca/P < 0,9	Ukupni fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.4.	Trikalcijev fosfat ⁽³⁰⁾ [Trikalcijev ortofos- fat]	Trikalcijev fosfat iz kostiju ili anor- ganskih izvora ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) ili hidroksil-apatit ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$) Ca/P > 1,3	Kalcij Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.5.	Kalcij-magnezijev fosfat	Kalcij-magnezijev fosfat (Ca_3Mg_3 (PO_4) ₄).	Kalcij Magnezij Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.6.	Defluorinirani fosfat	Proizvod dobiven iz anorganskih izvora, kalciniran i nadalje termički obrađen.	Ukupni fosfor Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.7.	Dikalcijev pirofos- fat; [Dikalcijev difosfat]	Dikalcijev pirofosfat ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) iz kostiju ili anorganskih izvora.	Ukupni fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.8.	Magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od jedno- baznog i/ili dvobaznog i/ili trobaznog magnezijeva fosfata.	Ukupni fosfor Magnezij Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.3.9.	Natrij-kalcij-magne- zijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od natrij-kal- cij-magnezijeva fosfata.	Ukupni fosfor Magnezij Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2- postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.3.10.	Mononatrijev fosfat; [Natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mononatrijev fosfat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1 ili 2)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.11.	Dinatrijev fosfat; [Dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Dinatrijev fosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 2, 7 ili 12)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.12.	Trinatrijev fosfat; [Trinatrijev ortofosfat]	Trinatrijev fosfat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 ili 12)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.13.	Natrijev pirofosfat; [Tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0 ili 10)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.14.	Monokalijev fosfat; [Kalijev dihidrogen ortofosfat]	Monokalijev fosfat (KH_2PO_4)	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.15.	Dikalijev fosfat; [Dikalijev hidrogen ortofosfat]	Dikalijev fosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0, 3 ili 6)	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.16.	Kalcijev natrijev fosfat	Kalcijev natrijev fosfat (CaNaPO_4)	Ukupni fosfor Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.17.	Monoamonijev fosfat; [Amonijev dihidrogen ortofosfat]	Monoamonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Ukupni dušik Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.18.	Diamonijev fosfat; [Diamonijev hidrogen ortofosfat]	Diamonijev fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Ukupni dušik Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.3.19.	Natrijev tripolifosfat; [Penta natrijev trifosfat]	Natrijev tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ ili 6)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.20.	Natrijev magnezijev fosfat	Natrijev magnezijev fosfat (MgNa_2PO_4)	Ukupni fosfor Magnezij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.21.	Magnezijev hipofosfit	Magnezijev hipofosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnezij Ukupni fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.22.	Dežlatinirano koštano brašno	Dežlatinirane, sterilizirane i mljevene kosti iz kojih je izdvojena mast.	Ukupni fosfor Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.3.23.	Koštani pepeo	Mineralni ostaci spaljivanja, sagorijevanja ili uništavanja plinom nusproizvoda životinjskog podrijetla.	Ukupni fosfor Kalcij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.3.24.	Kalcijev polifosfat	Heterogene smjese kalcijevih soli kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupni fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.25.	Kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Ukupni fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.26.	Kiseli magnezijev pirofosfat	Kiseli magnezijev pirofosfat ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$). Proizveden iz pročišćene fosforne kiseline i pročišćenog magnezijeva hidroksida ili magnezijeva oksida isparivanjem vode i kondenzacijom ortofosfata u difosfat.	Ukupni fosfor Magnezij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.27.	Dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.3.28.	Trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (bezvodni: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monohidrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ ili 9)	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.29.	Natrijev polifosfat [Natrijev heksame-tafosfat]	Heterogene smjese natrijevih soli linearno kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupni fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.30.	Trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat ($\text{K}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1, 3, 7$ ili 9)	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.31.	Tetralijev difosfat	Tetralijev pirofosfat ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ ili 3)	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.32.	Pentakalijev trifosfat	Pentakalijev tripolifosfat ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.33.	Kalijev polifosfat	Heterogene smjese kalijevih soli linearno kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupni fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.3.34.	Kalcijev natrijev polifosfat	Kalcijev natrijev polifosfat	Ukupni fosfor Natrij Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini, ako je > 10 %
11.4.1.	Natrijev klorid ⁽²⁴⁾	Natrijev klorid (NaCl) ili proizvod dobiven isparivanjem i kristaliziranjem iz rasola (zasićen ili osiromašen drugim postupkom) (vakumska sol) ili isparivanjem morske vode (morska sol i solarna sol) ili mljevenjem kamene soli.	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.4.2.	Natrijev bikarbonat [Natrijev hidrogen-karbonat]	Natrijev bikarbonat (NaHCO_3)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.4.3.	Natrijev/amonijev (bi)karbonat [Natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje natrijeva karbonata i natrijeva bikarbonata, s tragovima amonijeva bikarbonata (amonijev bikarbonat najviše 5 %).	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.4.4.	Natrijev karbonat	Natrijev karbonat (Na ₂ CO ₃)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.4.5.	Natrijev seskvikarbonat [Trinatrijev hidrogen dikarbonat]	Natrijev seskvikarbonat (Na ₃ H(CO ₃) ₂)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.4.6.	Natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na ₂ SO ₄) Može sadržavati do 0,3 % metionina.	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.4.7.	Natrijeve soli organskih kiselina ⁽²⁶⁾, ⁽³¹⁾	Natrijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika ⁽²⁷⁾.	Natrij Organsku kiselinu
11.4.8.	Natrijev glukonat	Natrijeva sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao Na(C ₆ H ₁₁ O ₇), i njezini hidratni oblici.	Natrij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.5.1.	Kalijev klorid	Kalijev klorid (KCl) ili proizvod dobiven isparivanjem morske vode ili mljevenjem prirodnih izvora kalijeva klorida.	Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.5.2.	Kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K ₂ SO ₄)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.5.3.	Kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K ₂ CO ₃)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.5.4.	Kalijev bikarbonat [Kalijev hidrogen karbonat]	Kalijev bikarbonat (KHCO ₃)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.5.5.	Kalijeve soli organskih kiselina ⁽²⁶⁾, ⁽³²⁾	Kalijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika ⁽²⁷⁾ .	Kalij Organsku kiselinu
11.5.6.	Kalijev pidolat	Kalijev L-pidolat (C ₅ H ₆ KNO ₃). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Kalij Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.6.1.	Sumporni prah	Prah dobiven iz prirodnih naslaga minerala. Proizvod se dobiva i u rafineriji nafte uobičajenim postupcima proizvodnje sumpora.	Sumpor

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
11.7.1.	Atapulgit	Prirodni magnezij-aluminij-silicij mineral.	Magnezij
11.7.2.	Kvarc	Mineral koji se prirodno nalazi u prirodi, dobiven mljevenjem izvora kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	
11.7.3.	Kristobalit	Silicijev dioksid (SiO ₂) dobiven rekristaliziranjem kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	
11.8.1.	Amonijev sulfat	Amonijev sulfat ((NH ₄) ₂ SO ₄) dobiven kemijskom sintezom. Može biti u obliku vodene otopine.	Dušik Sumpor
11.8.3.	Amonijeve soli organskih kiselina ⁽²⁶⁾	Amonijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika ⁽²⁷⁾ .	Dušik Organsku kiselinu
11.8.4.	Amonijev laktat ⁽²⁵⁾	Amonijev laktat (CH ₃ CHOH-COONH ₄). Uključuje amonijev laktat proizveden fermentacijom s <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. ili <i>Bifidobacterium</i> spp., koji sadržava najmanje 7 % dušika. Može sadržavati do 2 % fosfora, 2 % kalija, 0,7 % magnezija, 2 % natrija, 2 % sulfata, 0,5 % klorida, 5 % šećera i 0,1 % silikonskog sredstva protiv pjenjenja.	Dušik Sirovi pepeo Kalij, ako je > 1,5 % Magnezij ako je > 1,5 % Natrij, ako je > 1,5 %
11.8.5.	Amonijev acetat ⁽²⁵⁾	Amonijev acetat (CH ₃ COONH ₄) u vodenoj otopini sa sadržajem amonijeve acetata od najmanje 55 %.	Dušik
11.9.1.	Grit kremena (za želudac)	Proizvod dobiven drobljenjem prirodnog minerala u obliku šljunka.	Veličina čestica
11.9.2.	Crveni kamen (Red-stone) (za želudac)	Proizvod dobiven drobljenjem i mljevenjem proizvoda dobivenih sagorijevanjem gline.	Veličina čestica Vlagu, ako je udio > 2 %

⁽²⁴⁾ Uz naziv ili umjesto naziva može se navesti vrsta izvora.

⁽²⁵⁾ Može se stavljati na tržište i upotrebljavati do 30. svibnja 2028. u skladu s člankom 3. Uredbe 2022/1104

⁽²⁶⁾ Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti podatkom o masnoj i/ili organskoj kiselini, ovisno o slučaju

⁽²⁷⁾ Time se ne isključuje mogućnost razvrstavanja određenih soli organskih kiselina u dodatke hrani za životinje.

⁽²⁸⁾ Uz naziv se mora dodati upotrijebljena aminokiselina ili izvor aminokiselina.

⁽²⁹⁾ U naziv se može navesti vrsta proizvodnog postupka.

⁽³⁰⁾ Uz naziv se prema potrebi mora dodati izraz „od kostiju”.

⁽³¹⁾ Natrijevi citrati mogu se stavljati na tržište i upotrebljavati do 30. svibnja 2028. u skladu s člankom 3. Uredbe (EU) 2022/1104.

⁽³²⁾ Kalijevi citrati mogu se stavljati na tržište i upotrebljavati do 30. svibnja 2028. u skladu s člankom 3. Uredbe (EU) 2022/1104.

▼ C1

12. Proizvodi i suproizvodi dobiveni fermentacijom s pomoću mikroorganizama

Krmiva čiji broj počinje s „12.1.” proizvodi su fermentacije dobiveni od cijelih mikroorganizama ili njihovih dijelova. Krmiva čiji broj počinje s „12.2.” suproizvodi su fermentacije koji se uglavnom sastoje od mikrobne biomase, a krmiva čiji broj počinje s „12.3” ostali su suproizvodi fermentacije.

Krmiva čiji broj počinje s „12.1.” ili „12.2.” mogu sadržavati do 0,3 % sredstava protiv pjenjenja, 1,5 % sredstava za filtriranje/bistrenje i 2,9 % propionske kiseline. Krmiva čiji broj počinje s „12.3” mogu sadržavati do 0,6 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja i 0,2 % sulfita.

Svi mikroorganizmi (uključujući spore sposobne za klijanje) koji se koriste za fermentaciju moraju se inaktivirati tako da u krmivu ne budu prisutni živi mikroorganizmi.

Krmiva iz ovog poglavlja koja su proizvedena od genetski modificiranih mikroorganizama moraju biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1829/2003 o genetski modificiranoj hrani i hrani za životinje.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
12.1.5.	Inaktivirani kvasci [Inaktivirani pivski kvasac, ovisno o slučaju]	Cijeli kvasci ⁽³³⁾ i njihovi dijelovi ⁽³⁴⁾ dobiveni iz <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁵⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> ili <i>Brettanomyces</i> ssp. na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: sirove bjelančevine propionsku kiselinu, ako je > 0,5 %
12.1.9.	Jednostanične bjelančevine iz gljiva ⁽³⁶⁾	Proizvod fermentacije dobiven uzgojem <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> ili <i>Trichoderma viride</i> na supstratima uglavnom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo propionsku kiselinu, ako je > 0,5 %
12.1.10.	Proizvod dobiven od bakterije <i>Bacillus subtilis</i> bogat bjelančevinama	Proizvod fermentacije dobiven uzgojem <i>Bacillus subtilis</i> na supstratima uglavnom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo propionsku kiselinu, ako je > 0,5 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
12.1.12.	Proizvodi od kvasca	Svi kvasci ⁽³²⁾ i njihovi dijelovi ⁽³³⁾ dobiveni razbijanjem i/ili frakcioniranjem stanica kvasca iz <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> ili <i>Brettanomyces</i> ssp. na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 97 %
12.1.13.	Jednostanične bjelančevine iz bakterija ⁽³⁶⁾	Proizvodi od bjelančevina dobiveni fermentacijom s bakterijama na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od metanola (fermentirani s <i>Methylophilus methylotrophus</i>) ili prirodnog plina (fermentirani s <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (prethodno poznat kao <i>Bacillus brevis</i>) i/ili <i>Bacillus firmus</i>) kao izvora ugljika, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.1.14.	Inaktivirane bakterije i njihovi dijelovi ⁽³⁶⁾	Cijele bakterije ili njihovi dijelovi ⁽³³⁾ , dobiveni iz <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (prethodno poznat kao <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (prethodno poznat kao <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (prethodno poznat kao <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (prethodno poznat kao <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (prethodno poznat kao <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> ili <i>Streptococcus thermophiles</i> ili drugih vrsta bakterija koje su odobrene kao dodaci hrani za životinje, fermentirani na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Sirovi pepeo

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
12.2.8.	Bakterijska biomasa bogata bjelančevinama ⁽³⁶⁾	Suproizvodi bogati bjelančevinama dobiveni tijekom proizvodnje aminokiselina, vitamina, organskih kiselina, enzima i/ili njihovih soli, dobiveni fermentacijom s <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 ili <i>Lactobacillaceae</i> na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala. Proizvod može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.9.	Biomasa gljiva ⁽³⁶⁾	Suproizvodi bogati bjelančevinama dobiveni tijekom proizvodnje proizvoda kao što su enzimi, vitamini i/ili organske kiseline, dobiveni fermentacijom s <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> ili <i>Trichoderma reesei</i> na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.3.1.	Vinasa [Kondenzirani melasni trop]	Suproizvodi dobiveni tijekom industrijske prerade mošta/sladne tekućine koji nastaju fermentacijskim postupcima s pomoću mikroorganizama, npr. pri proizvodnji alkohola, organskih kiselina ili kvasca. Sastoje se od tekuće/kašaste frakcije dobivene nakon odvajanja fermentiranog mošta/sladne tekućine. Mogu sadržavati i mrtve stanice i/ili dijelove mrtvih stanica ⁽³³⁾ mikroorganizama upotrijebljenih za fermentaciju.	Sirove bjelančevine Supstrat i, prema potrebi, naznaku proizvodnog procesa
12.3.2.	Suproizvodi iz proizvodnje (soli) aminokiselina ⁽³⁶⁾	Suproizvodi iz proizvodnje aminokiselina i njihovih soli fermentacijom s <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> ili <i>Corynebacterium melassecola</i> na supstratu/hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika uglavnom biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
12.3.3.	Suproizvodi iz proizvodnje enzima ⁽³⁶⁾	Suproizvodi iz proizvodnje enzima fermentacijom s <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> ili <i>Trichoderma reesei</i> na supstratu/ hranjivoj podlozi koji se sastoje od izvora ugljika biljnog podrijetla, izvora dušika biljnog ili kemijskog podrijetla, vitamina i minerala.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.3.4.	Bakterijski proizvod bogat polihidroksi-butiratom	Proizvod koji sadržava 3-hidroksibutirat i 3-hidroksivalerat, dobivene fermentacijom s <i>Cupriavidus necator</i> , i neživo bakterijsko proteinsko brašno preostalo od bakterija korištenih za proizvodnju i smjese za fermentaciju.	Butirat
12.3.5.	Bakterijski proizvod bogat amonijevim laktatom ⁽³⁶⁾	Proizvod bogat amonijevim laktatom (CH ₃ CHOHCOONH ₄) dobiven fermentacijom s <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> i drugim bakterijama iz porodice <i>Lactobacillaceae</i> te s <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> ili <i>Bifidobacterium</i> spp. koji sadržava najmanje 5,6 % dušika.	Dušik Sirovi pepeo Kalij, ako je > 1,5 % Magnezij ako je > 1,5 % Natrij, ako je > 1,5 %
12.3.6.	Suproizvod dobiven tijekom proizvodnje glukono-delta-laktona, bogat glukonskom kiselinom ⁽³⁶⁾	Tekući suproizvod iz kristalizacije prehrambenog glukono-delta-laktona dobivenog fermentacijom s <i>Gluconobacter oxydans</i> ili <i>Aspergillus niger</i> . Sadržava najmanje 50 % glukonske kiseline.	Glukonska kiselina

⁽³³⁾ Naziv upotrijebljen za soj kvasca može se razlikovati od znanstvene taksonomije. Stoga se mogu upotrebljavati i sinonimi navedenih sojeva kvasca.

⁽³⁴⁾ Dijelovi znači bilo koje topljive ili netopljive frakcije mikroorganizma, uključujući dijelove membrane ili unutarnje dijelove stanice.

⁽³⁵⁾ Ne smiju se uzgajati na n-alkanima (Prilog III. Uredbi (EU) br. 767/2009, kako je izmijenjena).

⁽³⁶⁾ Uz naziv krmiva mora se navesti vrsta/vrste mikroorganizama te se može dodati riječ „inaktiviran“ (tj. „naziv kako je naveden u katalogu“ + „naziv vrste“; primjeri: i. „jednostanične bjelančevine iz *Methylococcus capsulatus*“, ii. „inaktivirani *Lactobacillus acidophilus*“).

13. Razno

Krmiva iz ovog poglavlja koja sadržavaju nusproizvode životinjskog podrijetla moraju ispunjavati zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 1069/2009 i Uredbe (EU) br. 142/2011, a na njihovu se uporabu mogu primjenjivati ograničenja u skladu s Uredbom (EZ) br. 999/2001.

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.1.1.	Proizvodi pekarstva i industrije tjestenine	Proizvodi dobiveni tijekom i iz proizvodnje kruha, kekisa, vafla ili tjestenine.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je > 5 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.1.2.	Proizvodi slastičarske industrije	Proizvodi dobiveni tijekom i iz proizvodnje slastica i kolača.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je > 5 %
13.1.3.	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje žitnih pahuljica	Tvari ili proizvodi koji su namijenjeni za prehranu ljudi, ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu jesti, u prerađenom, djelomično prerađenom ili neprerađenom obliku.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti, ako su > 10 % Škrob, ako je > 30 % Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10 %
13.1.4.	Proizvodi industrije slatkiša	Proizvodi dobiveni tijekom i iz proizvodnje slatkiša, uključujući čokoladne proizvode.	Škrob Sirovu mast, ako je > 5 % Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.1.5.	Proizvodi industrije sladoleda	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje sladoleda.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast
13.1.6.	Proizvodi i suproizvodi dobiveni tijekom prerade svježeg voća i povrća ⁽¹⁷⁾	Proizvodi dobiveni pri preradi svježeg voća i povrća (uključujući lupine, cijele komade voća/povrća i njihove mješavine). Mogu biti zamrznuti.	Škrob Sirovu vlakninu Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.7.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade bilja ⁽¹⁷⁾	Proizvodi dobiveni pri zamrzavanju ili sušenju cijelih biljaka ⁽¹⁵⁾ ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.8.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade mirodija i začina ⁽¹⁷⁾	Proizvodi dobiveni pri zamrzavanju ili sušenju mirodija i začina ili njihovih dijelova.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti, ako su > 10 % Škrob, ako je > 30 % Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.1.9.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade začinskog i ljekovitog bilja ⁽¹⁷⁾	Proizvodi dobiveni drobljenjem, mljevenjem, zamrzavanjem ili sušenjem začinskog i ljekovitog bilja ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.10.	Proizvodi dobiveni tijekom industrijske prerade krumpira	Proizvodi nastali pri preradi krumpira. Mogu biti zamrznuti.	Škrob Sirovu vlakninu Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.11.	Proizvodi i suproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje umaka	Tvari iz proizvodnje umaka koje su namijenjene za prehranu ljudi, ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu jesti u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima.	Sirovu mast
13.1.12.	Proizvodi i suproizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje slanih grickalica	Proizvodi i suproizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje slanih grickalica – čipsa od krumpira, grickalica na bazi krumpira i/ili žitarica (izravno ekstrudirane grickalice, grickalice na bazi tijesta i peletirane grickalice) te orašastih plodova.	Sirovu mast
13.1.13.	Proizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje gotovih jela	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje gotove hrane ⁽³⁷⁾ .	Sirovu mast, ako je > 5 %
13.1.14.	Biljni suproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje žestokih alkoholnih pića	Čvrsti proizvodi od biljaka (uključujući bobice i sjemenke kao što je anis), koji nastaju nakon maceracije tih biljaka u alkoholnoj otopini ili nakon isparivanja alkohola/destilacije, ili jednog i drugog, kod pripremljanja aroma za proizvodnju žestokih alkoholnih pića. Ostaci alkohola u tim proizvodima moraju se izdvojiti destilacijom.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti, ako su > 10 %
13.1.15.	Stočno pivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje piva koji se ne može staviti na tržište kao piće za ljudsku potrošnju.	Sadržaj alkohola Vlagu, ako je udio < 75 %
13.1.16.	Slatko aromatizirano piće	Proizvodi industrije bezalkoholnih pića dobiveni tijekom proizvodnje slatkih bezalkoholnih aromatiziranih pića ili od nepakiranih slatkih bezalkoholnih aromatiziranih pića koja se ne mogu staviti na tržište.	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vlagu, ako je udio > 30 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.1.17.	Voćni sirup	Proizvodi industrije voćnog sirupa dobiveni tijekom proizvodnje voćnog sirupa namijenjenog prehrani ljudi.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 30 %
13.1.18.	Slatki aromatizirani sirup	Proizvodi industrije slatkih aromatiziranih sirupa dobiveni tijekom proizvodnje sirupa ili od nepakiranog sirupa koji se ne može staviti na tržište.	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vlagu, ako je udio > 30 %
13.1.19.	Korištena biljna ulja iz tvornica hrane	Biljna ulja koja su subjekti u poslovanju s hranom u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 koristili za kuhanje i koja nisu bila u dodiru s mesom, životinjskom masti, ribom ili akvatičnim životinjama.	Vlagu, ako je udio > 1 %
13.2.1.	Karamelizirani šećeri	Proizvod dobiven kontroliranim zagrijavanjem svih vrsta šećera.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.2.2.	Groždani šećer	Groždani šećer (dekstroza) dobiva se nakon hidrolize škroba i sastoji se od pročišćene, kristalizirane glukoze, s kristalnom vodom ili bez nje.	
13.2.3.	Voćni šećer	Voćni šećer (fruktoza) kao pročišćeni kristalni prah. Dobiva se iz glukoze u glukoznom sirupu primjenom glukozne izomeraze i inverzijom saharoze.	
13.2.4.	Glukozni sirup	Glukozni sirup je pročišćena i koncentrirana vodena otopina hranjivih saharida dobivenih hidrolizom iz škroba.	Vlagu, ako je udio > 30 %
13.2.5.	Glukozna melasa	Proizvod dobiven tijekom rafiniranja glukoznog sirupa.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.2.6.	Ksilozna	Šećer ekstrahirano iz drva.	
13.2.7.	Laktuloza	Polusintetski disaharid, (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), dobiven iz laktoze izomerizacijom glukoze u fruktozu. Prisutna u termički obrađenom mlijeku i mliječnim proizvodima.	
13.2.8.	Glukozamin (hitozamin) ⁽³⁸⁾	Aminošećer (monosaharid), koji je sastavni dio strukture polisaharida hitozana i hitina. Dobiva se hidrolizom egzoskeleta rakova i drugih člankonožaca ili fermentacijom žitarica kao što su kukuruz ili pšenica.	Natrij ili kalij, ovisno o slučaju

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.2.9.	Ksilooligosaharidi	Lanci molekula ksiloze povezanih vezama β 1–4 sa stupnjem polimerizacije od 2 do 10 i proizvedenih enzimskom hidrolizom raznih sirovina bogatih hemicelulozom.	Vlagu, ako je udio > 5 %
13.2.10.	Glukooligosaharidi	Proizvod dobiven fermentacijom ili hidrolizom i/ili fizičkom termičkom obradom polimera glukoze, glukoze, saharoze i maltoze.	Vlagu, ako je udio > 28 %
13.2.11.	Fruktooligosaharidi	Proizvod dobiven od šećera iz šećerne repe ili šećerne trske enzimskim postupkom ili fizičkom obradom svježe uzgojene trave za ispašu.	Vlagu, ako je udio > 28 %
13.2.12.	Trehaloza	Nereducirajući disaharid koji se sastoji od dviju skupina glukoze povezanih α -1,1-glukozidnom vezom. Proizvodi se enzimskim procesom u više koraka iz škroba pretvorenog u tekućinu.	Trehalozu ako je udio < 98,0 % (na bezvodnoj osnovi), vlagu, ako je udio > 11,0 %
13.3.1.	Škrob ⁽³⁹⁾	Škrob.	Škrob
13.3.2.	Škrob ⁽³⁹⁾ , preželatiniran	Proizvod koji se sastoji od škroba koji je ekspaniran termičkom obradom.	Škrob
13.3.3.	Mješavina ⁽³⁹⁾ škroba	Proizvod koji se sastoji od prirodnog i/ili modificiranog jestivog škroba dobivenog iz raznih biljnih izvora.	Škrob
13.3.4.	Hidrolizirana ⁽³⁹⁾ škrobna pogača	Proizvod filtriranja tekućine kod hidrolize škroba, koji se sastoji od bjelančevina, škroba, polisaharida, masti, ulja i pomoćnih tvari za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, drvnih vlakana).	Vlagu, ako je udio < 25 % ili > 45 % Ako je udio vlage < 25 %: — sirovu mast — sirove bjelančevine
13.3.5.	Dekstrin	Dekstrin je djelomično kiselinom hidroliziran škrob.	
13.3.6.	Maltodekstrin	Maltodekstrin je djelomično hidroliziran škrob.	
13.4.1.	Polidekstroza	Nasumično povezani polimeri glukoze nastali termičkom polimerizacijom D-glukoze.	
13.5.1.	Polioli ⁽⁴⁰⁾	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reduciranih monosaharida, disaharida ili oligosaharida ili polisaharida.	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.5.2.	Izomalt	Šećerni alkohol dobiven iz saharoze nakon enzimске konverzije i hidrogenacije.	
13.5.3.	Manitol ⁽²⁵⁾	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reducirane glukoze i/ili fruktoze.	
13.5.4.	Ksilitol ⁽²⁵⁾	Proizvod dobiven hidrogenacijom i fermentacijom ksiloze.	
13.5.5.	Sorbitol ⁽²⁵⁾	Proizvod dobiven hidrogenacijom glukoze.	
13.6.1.	Kisela ulja iz kemijskog rafiniranja ⁽⁴¹⁾	Proizvod dobiven tijekom otiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla s pomoću lužine, nakon čega slijedi zakiseljavanje te potom odvajanje vodene faze, a sadržava slobodne masne kiseline, ulja ili masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, sirovi lecitin i vlakna.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
13.6.2.	Masne kiseline esterificirane glicerolom ⁽²⁶⁾	Gliceridi dobiveni esterifikacijom masnih kiselina glicerolom. Mogu sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Vlagu, ako je udio > 1 % Sirovu mast Nikal, ako je > 20 ppm
13.6.3.	Monogliceridi, digliceridi i trigliceridi masnih kiselina ⁽²⁶⁾	Proizvod koji se sastoji od reakcijske smjese monoestera, diestera i triestera glicerola i masnih kiselina. Može sadržavati manje količine slobodnih masnih kiselina i do 7 % glicerola. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Nikal, ako je > 20 ppm
13.6.4.	Soli masnih kiselina ⁽²⁶⁾	Proizvod koji se dobiva reakcijom masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika s kalcijevim, magnezijevim, natrijevim ili kalijevim hidroksoxidima, oksidima ili solima. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast (nakon hidrolize) Vlagu Ca ili Na ili K ili Mg (ako je primjenljivo) Nikal, ako je > 20 ppm
13.6.5.	Destilati masnih kiselina iz fizičkog rafiniranja ⁽³⁹⁾	Proizvod dobiven tijekom otiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla destilacijom, a sadržava slobodne masne kiseline, ulja i masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, steroli i tokoferoli.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.6.6.	Sirove masne kiseline ⁽³⁹⁾ ⁽⁴²⁾	Proizvod dobiven fermentacijom organskih tvari, enzimskom interesterifikacijom ulja ili cijepanjem ulja/masti. Po definiciji se sastoji od sirovih masnih kiselina C ₄ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla ako je hidrogeniran.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 % Nikal, ako je > 20 ppm
13.6.7.	Čiste destilirane masne kiseline ⁽³⁹⁾ ⁽⁴⁰⁾	Proizvod dobiven destilacijom sirovih masnih kiselina proizvedenih fermentacijom organskih tvari enzimskom interesterifikacijom ulja ili cijepanjem ulja/masti uz moguću naknadnu hidrogenaciju. Po definiciji se sastoji od čistih destiliranih masnih kiselina C ₄ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla ako je hidrogeniran.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 % Nikal, ako je > 20 ppm
13.6.8.	Sapunica (Soap-stock) ⁽³⁹⁾	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja biljnih ulja i masti s pomoću vodene otopine kalcijeva, magnezijeva, natrijeva ili kalijeva hidroksida, koji sadržava soli masnih kiselina, ulja ili masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, sirovi lecitin i vlakna.	Vlagu, ako je udio < 40 % i > 50 % Ca ili Na ili K ili Mg, ovisno o slučaju
13.6.9.	Monogliceridi i digliceridi masnih kiselina esterificiranih organskim kiselinama ⁽²⁶⁾	Monogliceridi i digliceridi masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika, esterificiranih organskim kiselinama.	Sirovu mast
13.6.10.	Saharozni esteri masnih kiselina ⁽²⁶⁾	Esteri saharoze i masnih kiselina.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast
13.6.11.	Saharogliceridi masnih kiselina ⁽²⁶⁾	Smjesa estera saharoze i monoglicerida i diglicerida masnih kiselina.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast
13.6.12.	Palmitoilglukozamin	Lipidni organski spoj prisutan u korištenju mnogih biljaka, a osobito u većini mahunarki. Palmitoilglukozamin (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) dobiva se acilacijom D-glukozamina s palmitinskom kiselinom. Može sadržavati do 0,5 % acetona.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 2 %

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.6.13.	Soli laktilata masnih kiselina	Negliceridni esteri masnih kiselina Proizvod može biti kalcijeva, magnezijeva, natrijeva ili kalijeva sol masnih kiselina esterificiranih mliječnom kiselinom. Može sadržavati soli slobodnih masnih kiselina i mliječne kiseline.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm Ca ili Na ili K ili Mg, ovisno o slučaju
13.6.14.	Palmitoiletanolamid	Lipidni organski spoj prisutan u sojinu lecitinu, jajima i drugim izvorima hrane za životinje. Palmitoiletanolamid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) proizvodi se sintezom iz reakcije palmitinske kiseline s etanolaminom.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 2 %
13.8.1.	Glicerol, sirovi [Glicerol, sirovi]	Suproizvod dobiven: — oleokemijskim procesom cijepanja ulja/masti radi dobivanja masnih kiselina i slatke vode, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol ili transesterifikacijom (može sadržavati do 0,5 % metanola) prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol, — tijekom proizvodnje biodizela (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) transesterifikacijom ulja i masti neutvrđenog biljnog i životinjskog podrijetla. U glicerinu mogu zaostati mineralne i organske soli (do 7,5 %). Može sadržavati do 0,5 % metanola i do 4 % organskih tvari koje nisu gliceroli (MONG) i koje se sastoje od metilnih estera masnih kiselina, etilnih estera masnih kiselina, slobodnih masnih kiselina i glicerida, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Glicerol Kalij, ako je > 1,5 % Natrij, ako je > 1,5 % Nikal, ako je > 20 ppm

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.8.2.	Glicerin [Glicerol]	<p>Proizvod dobiven:</p> <ul style="list-style-type: none"> — oleokemijskim procesom (a) cijepanja ulja/masti nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode i rafiniranje destilacijom (vidjeti dio B, pojmovnik postupaka, unos 20.) ili postupkom ionske razmjene; (b) transesterifikacijom prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i sirova slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol te rafiniranje destilacijom ili postupkom ionske razmjene, — tijekom proizvodnje biodizela (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) transesterifikacijom ulja i masti neutvrđenog biljnog i životinjskog podrijetla uz naknadno rafiniranje glicerina. Najmanji udio glicerola: 99 % u suhoj tvari, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna, nakon čega slijedi rafiniranje sirovog glicerola i destiliranje. <p>Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.</p>	<p>Glicerol ako je < 99 % u suhoj tvari</p> <p>Natrij, ako je > 0,1 %</p> <p>Kalij, ako je > 0,1 %</p> <p>Nikal, ako je > 20 ppm</p>
13.9.1.	Metil sulfonil metan	Organski spoj sumpora ((CH ₃) ₂ SO ₂) dobiven kemijskom sintezom koji je jednak onom prirodnog podrijetla iz bilja.	Sumpor
13.10.1.	Treset	Proizvod dobiven prirodnom razgradnjom biljaka (uglavnom mahovina) u anaerobnim i oligotrofnim uvjetima.	Sirovu vlakninu
13.10.2.	Leonardit	Proizvod je prirodni mineralni kompleks fenolnih ugljikovodika, poznat i kao humat, koji potječe iz razgradnje organskih tvari tijekom milijuna godina.	Sirovu vlakninu
13.11.1.	Propilen glikol; [1,2-propandiol]; [propan-1,2-diol]	Organski spoj (diol ili dvostruki alkohol) s formulom C ₃ H ₈ O ₂ . To je viskozna tekućina blago slatkastog okusa, higroskopna, koja se može miješati s vodom, acetonom i kloroformom. Može sadržavati do 0,3 % dipropilen glikola.	

▼ C1

Broj	Naziv ⁽¹⁾	Opis	Obvezno označiti
13.11.2.	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina ⁽²⁶⁾	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina, sami ili u smjesi s diesterima.	Propilen glikol Sirovu mast
13.12.1.	Hijaluronska kiselina ⁽³⁶⁾	Glukozaminglukcan (polisaharid) s ponavljajućom jedinicom iz amino šećera (N-acetil-D-glukozamin) i D-glukuronske kiseline, prisutne u koži, sinovijalnoj tekućini i pupkovini, proizvodi se na primjer iz tkiva životinja ili fermentacijom bakterija.	Natrij ili kalij, ovisno o slučaju
13.12.2.	Kondroitin sulfat ⁽³⁶⁾	Proizvod dobiven ekstrakcijom iz tetiva, kostiju i drugih životinjskih tkiva koja sadržavaju hrskavice i mekih vezivnih tkiva ili sulfatiranjem kondroitina izoliranog iz mikrobne fermentacije.	Natrij

⁽³⁷⁾ Kako je definirana u članku 2 točki (g) Uredbe Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 1.–26.)

⁽³⁸⁾ Uz naziv se mora dodati izraz „od životinjskih tkiva” ili „iz fermentacije”, ovisno o slučaju.

⁽³⁹⁾ Uz naziv se mora navesti botaničko podrijetlo.

⁽⁴⁰⁾ Osim manitola, sorbitola i ksilitola.

⁽⁴¹⁾ Uz naziv se mora navesti botaničko ili životinjsko podrijetlo, ovisno o slučaju.

⁽⁴²⁾ Uz naziv krmiva mora se dodati izraz „dobiven cijepanjem”, „dobiven fermentacijom” ili „dobiven enzimskom transesterifikacijom”, ovisno o slučaju.