

31998L0067

L 261/10

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

24.9.1998

DIREKTIVA KOMISIJE 98/67/ES**z dne 7. septembra 1998****o spremembi direktiv 80/511/EGS, 82/475/EGS, 91/357/EGS in Direktive Sveta 96/25/ES ter razveljavitvi Direktive 92/87/EGS****(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 79/373/EGS z dne 2. aprila 1979 o trženju krmnih mešanic ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 97/47/ES ⁽²⁾ in zlasti členov 4(2) in 10(a) Direktive,

ob upoštevanju Direktive Sveta 96/25/ES z dne 29. aprila 1996 o obtoku posamičnih krmil, ki spreminja direktive 70/524/EGS, 74/63/EGS, 82/471/EGS in 93/74/EGS ter razveljavlja Direktivo 77/101/EGS ⁽³⁾, in zlasti člena 11(b) Direktive,

ker se z uvedbo Direktive 96/25/ES brišeta izraza „čista krmila“ in „surovine“; ker je ta izraza v zakonodaji Skupnosti na področju krme, to je v direktivah Sveta 70/524/EGS ⁽⁴⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 98/19/ES ⁽⁵⁾, 74/63/EGS ⁽⁶⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 98/60/ES ⁽⁷⁾, 82/471/EGS ⁽⁸⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 96/25/ES, in 93/74/EGS ⁽⁹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 96/25/ES, nadomestil izraz „posamična krmila“; ker je tudi opredelitev izraza „posamična krmila“, kjer je potrebno, zamenjana z opredelitvijo pojma v Direktivi 96/25/ES; ker to vpliva tudi na opredelitev krmnih mešanic; ker je treba iz istega razloga spremeniti tudi direktive Komisije 80/511/EGS ⁽¹⁰⁾, 82/475/EGS ⁽¹¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 91/334/EGS ⁽¹²⁾, in 91/357/EGS ⁽¹³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 97/47/ES;

ker je v Direktivi Komisije 92/87/EGS z dne 26. oktobra 1992 o določitvi seznamov primeroma naštetih najpomembnejših sestavin, ki se ponavadi uporabljajo in prodajajo za pripravo krmnih mešanic za živali, ki niso hišne živali ⁽¹⁴⁾, za označevanje predpisan seznam sestavin krmnih mešanic; ker pa so v

Direktivi 96/25/ES čista krmila in surovine uvrščene v skupno kategorijo posamična krmila in ta direktiva določa tudi seznam primeroma naštetih najpomembnejših posamičnih krmil, ki se lahko distribuirajo samo, če so v njem uporabljeni navedeni izrazi, in pod pogojem, da so skladni z opisi v seznamu; ker postane Direktiva 92/87/EGS s tem brezpredmetna in jo je treba zato razveljaviti;

ker je nujno zagotoviti, da se priloge k Direktivi 96/25/ES stalno prilagajajo, tako da se upošteva najnovejši znanstveni in tehnični napredek; ker bo treba takšne prilagoditve izvajati zelo hitro po postopku, določenem v tej direktivi, da se vzpostavi tesnega sodelovanja držav članic in Komisije v Stalnem odboru za krmo;

ker morajo določbe, ki urejajo določanje in opis posamičnih krmil, kakor so opredeljena v tej direktivi, veljati brez vpliva na pravila veterinarske zakonodaje, zlasti Direktive Sveta 90/667/EGS z dne 27. novembra 1990, ki določa veterinarska pravila za uničevanje in predelavo ostankov živali, za njihovo prodajanje in za preprečevanje patogenih organizmov v krmilih živalskega ali ribjega izvora in ki spreminja Direktivo 90/425/EGS ⁽¹⁵⁾, nazadnje spremenjeno z Aktom o pristopu Avstrije, Finske in Švedske;

ker je Komisija, da bi zaščitila prežvekovalce pred zdravstvenim tveganjem, ki izhaja iz dejstva, da postopki obdelave beljakovin ne morejo vedno zagotoviti popolne neaktivacije povzročiteljev bolezni norih krav, sprejela Odločbo 94/381/ES z dne 27. junija 1994 o nekaterih zaščitnih ukrepih v zvezi z boleznijo norih krav in krmljenjem z beljakovinami ⁽¹⁶⁾, pridobljenimi iz sesalcev, kakor je bila spremenjena z Odločbo 95/60/ES ⁽¹⁷⁾, ki prepoveduje krmljenje prežvekovalcev z beljakovinami iz tkiva sesalcev, razen nekaterih izdelkov, ki ne predstavljajo tveganja za zdravje;

⁽¹⁾ UL L 86, 6.4.1979, str. 30.⁽²⁾ UL L 211, 5.8.1997, str. 45.⁽³⁾ UL L 125, 23.5.1996, str. 35.⁽⁴⁾ UL L 270, 14.12.1970, str. 1.⁽⁵⁾ UL L 96, 28.3.1998, str. 39.⁽⁶⁾ UL L 38, 11.2.1974, str. 31.⁽⁷⁾ UL L 209, 25.7.1998, str. 50.⁽⁸⁾ UL L 213, 21.7.1982, str. 8.⁽⁹⁾ UL L 237, 22.9.1993, str. 23.⁽¹⁰⁾ UL L 126, 21.5.1980, str. 14.⁽¹¹⁾ UL L 213, 21.7.1982, str. 27.⁽¹²⁾ UL L 184, 10.7.1991, str. 27.⁽¹³⁾ UL L 193, 17.7.1991, str. 34.⁽¹⁴⁾ UL L 319, 4.11.1992, str. 19.⁽¹⁵⁾ UL L 363, 27.12.1990, str. 51.⁽¹⁶⁾ UL L 172, 7.7.1994, str. 23.⁽¹⁷⁾ UL L 55, 11.3.1995, str. 43.

ker iz praktičnih razlogov in zaradi pravne konsistentnosti Odločba Komisije 97/582/ES z dne 28. julija 1997 o spremembi Odločbe 91/516/EGS o uvedbi seznama sestavin, katerih uporaba v krmnih mešanicah je prepovedana ⁽¹⁾, prepo-veduje uporabo beljakovin iz tkiva sesalcev v krmnih mešanicah za prežvekovalce;

ker Direktiva Sveta 77/101/EGS z dne 23. novembra 1976 o trženju čistih krmil ⁽²⁾, nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 97/47/ES, in Direktiva 79/373/EGS določata, kako morajo biti označena čista krmila in krmne mešanice, ki vsebujejo beljakovine iz tkiv sesalcev ali pa so iz njih sestavljena, da se uporabnikom, ki ne poznajo določb o krmilih in veterinarske zakonodaje, prepreči krmljenje prežvekovalcev s temi krmili in mešanicami;

ker določbe o označevanju veljajo brez vpliva na strožje določbe, ki so jih sprejele nekatere države članice skladno s členom 1(2) Direktive 90/667/EGS, ki jim to dovoljuje;

ker morajo države članice, v katerih veljajo strožje prepovedi, sprejeti določbe o označevanju, skladne s prepovedmi, ki veljajo v teh državah članicah;

ker so posamična krmila pogosto obdelana s kemikalijami in torej lahko vsebujejo kemične nečistoče, ki so posledica uporabe tehničnih pomožnih snovi, kakršne so tiste iz Direktive 70/524/EGS, med proizvodnjo; ker je treba sprejeti splošna pravila o kemični čistosti krme, ki bodo določala, da je treba med proizvodnim procesom nastale kemične nečistoče kar najbolj odstraniti, kolikor to dopušča dober proizvodni proces, da se zagotovi distribucija posamičnih krmil samo, če so zdrave, pristne in je njihova kakovost primerna za prodajo, in da se zagotovi tekoče delovanje skupnega trga;

ker je treba omogočiti prehodno obdobje, ki bo industriji omogočilo, da se prilagodi določbam te direktive; ker se lahko posamična krmila, ki se začnejo distribuirati pred datumom uveljavitve te direktive, distribuirajo do konca tega prehodnega obdobja;

ker so ukrepi, predpisani v tej direktivi, skladni z mnenjem Stalnega odbora za krmo,

⁽¹⁾ UL L 237, 28.8.1997, str. 39.

⁽²⁾ UL L 32, 3.2.1977, str. 1.

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

V členu 1(2)(b) Direktive 80/511/EGS se izraz „sestavine“ nadomesti s „posamična krmila“.

Člen 2

V naslovu in v členu 1 Direktive 82/475/EGS ter v Prilogi iste direktive se izraz „sestavine“ v vsem besedilu nadomesti s „posamična krmila“.

Člen 3

V naslovu in v členu 1 Direktive 91/357/EGS in v Prilogi iste direktive se izraz „sestavine“ v vsem besedilu nadomesti s „posamična krmila“.

Člen 4

Priloga k Direktivi 96/25/ES se nadomesti s to prilogo.

Člen 5

Direktiva 92/87/EGS se razveljavi.

Člen 6

Določbe iz te direktive se izvajajo brez vpliva na pravila veterinarske zakonodaje, ki urejajo prehrano živali.

Člen 7

1. Države članice najpozneje do 31. decembra 1998 sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

2. Države članice predložijo Komisiji besedila temeljnih predpisov nacionalne zakonodaje, sprejetih na področju, ki ga ureja ta direktiva.

Člen 8

Države članice določijo, da se posamična krmila, distribuirana pred 1. januarjem 1999, ki niso skladna s to direktivo, lahko distribuirajo do 31. decembra 1999.

Člen 9

Ta direktiva začne veljati 1. julija 1998.

Člen 10

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 7. septembra 1998

Za Komisijo

Franz FISCHLER

Član Komisije

PRILOGA

DEL A

Splošno

I. POJASNJIVALNE OPOMBE

1. Posamična krmila so v delu B naštetá in poimenovana skladno z naslednjimi merili:

- izvor izdelka/stranskega izdelka, npr. živalski, rastlinski, rudninski,
- uporabljeni del izdelka/stranskega izdelka, npr. celota, semena, gomolji, kosti,
- kako je bil izdelek/stranski izdelek obdelan/predelan, npr. lupljenje, ekstrakcija, segrevanje, in/ali izdelek/stranski izdelek, ki je pri tem nastal, npr. kosmiči, otrobi, pulpa, maščoba,
- zrelost izdelka/stranskega izdelka in/ali kakovost izdelka/stranskega izdelka, npr. „z malo glukosinolata“, „bogato z maščobami“, „z malo sladkorja“.

2. Seznam v delu B je razdeljen na 12 poglavij.

1. Žitna zrna, njihovi izdelki in stranski izdelki
2. Oljna semena, oljni sadeži, njihovi izdelki in stranski izdelki
3. Semena stročnic, njihovi izdelki in stranski izdelki
4. Gomolji, korenine, njihovi izdelki in stranski izdelki
5. Druga semena in sadeži, njihovi izdelki in stranski izdelki
6. Voluminozna krma
7. Druge rastline, njihovi izdelki in stranski izdelki
8. Mlečni izdelki
9. Izdelki iz kopenskih živali
10. Ribe, druge morske živali, njihovi izdelki in stranski izdelki
11. Minerali
12. Razno

II. DOLOČBE V ZVEZI Z BOTANIČNO IN KEMIČNO ČISTOSTJO

1. Kljub členu 3 v posamičnih krmilih, če to dopuščajo dobri proizvodni postopki, ne sme biti kemičnih nečistoč, ki nastanejo med proizvodnim procesom, in tehničnih pripomočkov, kakršni so navedeni v Direktivi 70/524/EGS, razen če je v delu B v Prilogi za posamično krmilo določena najvišja dovoljena vsebnost.
2. Botanična čistost izdelkov in stranskih izdelkov, naštetih v delu B in delu C, ne sme biti manj kakor 95-odstotna, razen če je v delu B ali delu C določena nižja vrednost.

Za botanične nečistoče se štejejo naslednje:

- (a) naravne, vendar neškodljive nečistoče (npr. slama in odpadna slama, semena drugih gojenih rastlin ali plevela);
- (b) neškodljivi ostanki drugih oljnih semen ali oljnih sadežev, ki so nastali med predhodnim proizvodnim procesom, katerih vsebnost ne presega 0,5 %.

3. Navedene stopnje botanične čistosti se nanašajo na težo izdelka in stranskega izdelka kot takšnega.

III. DOLOČBE V ZVEZI Z NAVAJANJEM

Če ime posamičnega krmila v delu B vsebuje besedo ali besede v oklepajih, se lahko besede v oklepajih izpustijo, npr. olje iz soje (sojinih zrn) se lahko navede kot olje iz sojinih zrn ali kot olje iz soje.

IV. DOLOČBE V ZVEZI Z GLOSARJEM

Spodaj navedeni glosar se nanaša na najpomembnejše postopke, ki se uporabljajo pri pripravi posamičnih krmil, navedenih v delu B in delu C te priloge. Če ime posamičnega krmila vsebuje splošno ime ali kvalifikator iz tega glosarja, mora biti uporabljeni postopek skladen z dano opredelitvijo pojma.

	Postopek	Opredelitev pojma	Splošno ime/kvalifikator
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Koncentriranje ⁽¹⁾	Povečanje nekaterih vsebnosti z odstranjevanjem vode ali drugih sestavin	Koncentrat
2	Luščenje ⁽²⁾	Popolna ali delna odstranitev zunanjih plasti z zrn, semen, sadežev, oreškov in drugih	Oluščeno, delno oluščeno
3	Sušenje	Dehidracija z uporabo naravnega ali umetnega postopka	Sušeno (na soncu ali umetno)
4	Ekstrakcija	Odstranitev maščobe ali olja z organskim topilom iz nekaterih surovin ali sladkorja ali drugih vodotopnih sestavin z vodnim topilom. Če se uporabi organsko topilo, končni izdelek takšnega topila ne sme vsebovati.	Ekstrahirano (pri surovinah, ki vsebujejo olje), melasa, pulpa (pri izdelkih, ki vsebujejo sladkor ali druge vodotopne sestavine)
5	Ekstrudiranje	Stiskanje krme skozi odprtino pod pritiskom. (Glej tudi pregelatinizacija)	Ekstrudirano
6	Kosmičenje	Valjanje toplotno obdelane vlažne krme	Kosmiči
7	Mletje moke	Fizična obdelava žita, da se zmanjša velikost delcev in razbije na sestavne dele (predvsem moko, otrobe in krmilno moko)	Moka, otrobi, krmilna moka ⁽³⁾ , krma
8	Segrevanje	Splošni izraz, ki zajema različne vrste toplotno obdelavo, izveden pri različnih pogojih, zato da se vpliva na prehrabno vrednost ali strukturo materiala	Praženo, kuhano, toplotno obdelano
9	Hidrogeniranje	Pretvarjanje nenasičenih gliceridov v nasičene gliceride (olje in maščoba)	Hidrogenirano: strjeno, delno strjeno
10	Hidroliza	Razbitje na preprostejše kemične sestavine z ustrezno obdelavo z vodo in morda z encimi ali kislino/alkalijem	Hidrolizirano
11	Stiskanje ⁽⁴⁾	Odstranitev maščobe/olja iz surovin, bogatih z oljem, ali soka iz sadežev ali drugih rastlinskih izdelkov z mehaničnim iztiskanjem (z mehanično ali drugo vrsto stiskalnice), z rahlim segrevanjem ali brez njega	Pogača ⁽⁵⁾ (pri surovinah, ki vsebujejo maščobe) Pulpa, mezga (pri sadju itd.) Stisnjena pulpa (pri sladkorni pesi)
12	Peletiranje	Posebno oblikovanje zgostitev s stiskanjem skozi matrico	Peleti, peletirano
13	Pregelatinizacija	Spreminjanje škroba, tako da se v hladni vodi opazno izboljšajo njegove zmožnosti nabrekanja	Pregelatinizirano ⁽⁶⁾ , ekspandirano
14	Rafiniranje	Popolna ali delna odstranitev nečistoč pri sladkorju, olju, maščobi in drugih naravnih surovinah s kemično/fizično obdelavo	Rafinirano, delno rafinirano

	Postopek	Opredelitev pojma	Splošno ime/kvalifikator
(1)	(2)	(3)	(4)
15	Mokro mletje	Mehansko ločevanje sestavnih delov jeder/zrn, včasih po namakanju v vodi, z žveplovim dioksidom ali brez njega, da se izloči škrob	Kalčki, gluten, škrob
16	Drobljenje	Mehanična obdelava zrnja ali drugih krmnih surovin, da se zmanjša njihova velikost	Drobljeno, drobec
17	Odstranjevanje sladkorja	Popolna ali delna odstranitev mono- in disaharidov iz melase in drugih surovin, ki vsebujejo sladkor, s kemičnimi ali fizikalnimi sredstvi	Brez sladkorja, z manj sladkorja

⁽¹⁾ V nemščini se lahko, kjer je ustrezno, „Konzentrieren“ nadomesti z „Eindicken“ in v takšnem primeru je skupni kvalifikator „eingedickt“.

⁽²⁾ „Luščenje“ se lahko, kjer je ustrezno, nadomesti z „lupljenje“ ali „ličkanje“ in v takšnem primeru je skupni kvalifikator „olupljeno“ ali „ličkano“.

⁽³⁾ V francoščini se lahko uporabi izraz „issues“.

⁽⁴⁾ V francoščini se lahko, kjer je ustrezno, „Pressage“ nadomesti z „Extraction mécanique“.

⁽⁵⁾ Kjer je ustrezno, se lahko beseda „stiskanec“ nadomesti z besedo „pogača“.

⁽⁶⁾ V nemščini se lahko uporablja kvalifikator „aufgeschlossen“ in ime „Quellwasser“ (ki se nanaša na škrob).

V. DOLOČBE V ZVEZI Z NAVEDENIMI VSEBNOSTMI ALI TISTIMI, KI JIH JE TREBA NAVESTI, KAKOR JE OPREDELENO V DELU B IN DELU C

1. Navedene vsebnosti ali vsebnosti, ki jih je treba navesti, se nanašajo na težo posamičnega krmila, razen če ni določeno drugače.
2. Skladno s členom 3 in členom 6(3)(b) Direktive in če v delu B ali delu C te priloge ni določena nobena druga vsebnost, se vsebnost vlage v posamičnem krmilu navede, če presega 14 % teže posamičnega krmila. Pri posamičnih krmilih, pri katerih vsebnost vlage ne presega zgoraj navedene omejitve, se vsebnost navede na zahtevo kupca.
3. Skladno s členom 3 te direktive in če v delu B ali delu C te priloge ni določena nobena druga vsebnost, se vsebnost v klorovodikovi kislini netopnega pepela v posamičnem krmilu navede, če presega 2,2 % v suhi snovi.

VI. DOLOČBE V ZVEZI S SREDSTVI ZA DENATURIRANJE IN VEZAVO

Če se izdelki, navedeni v stolpcu 2 dela B ali v stolpcu 1 dela C te priloge, uporabljajo za denaturiranje ali vezavo posamičnih krmil, se navedejo naslednji podatki:

- izdelki za denaturiranje: narava in količina uporabljenih izdelkov,
- vezalci: narava uporabljenih izdelkov.

Količina uporabljenih vezalcev ne sme presegati 3 % skupne teže.

VII. DOLOČBE V ZVEZI Z NAVEDENIM NAJMANJŠIM DOPUSTNIM ODSTOPANJEM ALI TISTIM, KI GA JE TREBA NAVESTI, KAKOR JE OPREDELENO V DELU B IN DELU C

Če se pri uradnem pregledu skladno s členom 12 te direktive ugotovi, da se sestava posamičnega krmila razlikuje od deklarirane tako, da se zmanjša njena vrednost, se dovoli naslednje najmanjše dopustno odstopanje:

- (a) za surove beljakovine:
 - 2 enoti, če je navedena vsebnost 20 % ali več,
 - 10 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 20 %, vendar ni nižja od 10 %,
 - 1 enota, če je navedena vsebnost nižja od 10 %;
- (b) za vse vrste sladkorja, reducirajoče vrste sladkorja, saharozo, laktozo in glukozo (dekstrozo):
 - 2 enoti, če je navedena vsebnost 20 % ali več,
 - 10 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 20 %, vendar ni nižja od 5 %,
 - 0,5 enote, če je navedena vsebnost nižja od 5 %;

- (c) za škrob in inulin:
 - 3 enote, če je navedena vsebnost 30 % ali več,
 - 10 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 30 %, vendar ni nižja od 10 %,
 - 1 enota, če je navedena vsebnost nižja od 10 %;
- (d) za surovo olje in maščobo:
 - 1,8 enote, če je navedena vsebnost 15 % ali več,
 - 12 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 15 %, vendar ni nižja od 5 %,
 - 0,6 enote, če je navedena vsebnost nižja od 5 %;
- (e) za surovo vlaknino:
 - 2,1 enote, če je navedena vsebnost 14 % ali več,
 - 15 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 14 %, vendar ni nižja od 6 %,
 - 0,9 enote, če je navedena vsebnost nižja od 6 %;
- (f) za vlago in surovi pepel:
 - 1 enota, če je navedena vsebnost 10 % ali več,
 - 10 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost nižja od 10 %, vendar ni nižja od 5 %,
 - 0,5 enote, če je navedena vsebnost nižja od 5 %;
- (g) za skupni fosfor, natrij, kalcijev karbonat, kalcij, magnezij, kislinski indeks in snovi, ki se ne topijo v petroletru:
 - 1,5 enote, če je navedena vsebnost (vrednost) 15 % ali več, kakor je ustrezno,
 - 10 % navedene vsebnosti (vrednosti), če je navedena vsebnost nižja od 15 % (15), vendar ni nižja od 2 % (2), kakor je ustrezno,
 - 0,2 enote, če je navedena vsebnost (vrednost) nižja od 2 % (2), kakor je ustrezno;
- (h) za pepel, ki ni topen v klorovodikovi kislini, in kloride, izražene kot NaCl:
 - 10 % navedene vsebnosti, če je navedena vsebnost 3 % ali več,
 - 0,3 enote, če je navedena vsebnost nižja od 3 %;
- (i) za karoten, A-vitamin in ksantofil:
 - 30 % navedene vsebnosti;
- (j) za metionin, lizin in hlapne dušikove baze:
 - 20 % navedene vsebnosti.

VIII. DOLOČBE V ZVEZI Z OZNAČEVANJEM POSAMIČNIH KRMIL, KI VSEBUJEJO BELJAKOVINE, PRIDOBLENE IZ TKIVA SESALCEV

1. V oznaki posamičnih krmil, ki vsebuje beljakovine, pridobljene iz tkiva sesalcev, mora biti naslednja izjava: „To posamično krmilo vsebuje beljakovine, pridobljene iz tkiva sesalcev, s katerimi je prepovedano krmiti prežvekovalce.“

To ne velja za:

- mleko in mlečne izdelke,
 - želatino,
 - aminokisline, pridobljene iz živalskih kož s postopkom, ki vključuje izpostavljanje surovine pH 1 do 2, nato pH >11, čemur sledi toplotna obdelava pri 140 °C, ki poteka 30 minut pri tlaku 3 bar,
 - dikalcijev fosfat, pridobljen iz razmaščenih kosti, in
 - posušeno plazmo in druge izdelke iz krvi.
2. Če država članica prepoveduje uporabo beljakovin, pridobljenih iz tkiva sesalcev, kakor so navedene v prvem stavku odstavka 1, v krmilih za nekatere druge živali, ki niso prežvekovalci, kakor je dovoljeno s členom 1(2) Direktive 90/667/EGS, morajo biti v izjavi, zahtevani v odstavku 1, poleg tega navedene druge živalske vrste ali kategorije živali, za katere velja prepoved uporabe obravnavanih izdelkov.

DEL B

Neekskluzivni seznam najpomembnejših posamičnih krmil

1. ŽITNA ZRNA, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Oves	Zrnje sorte <i>Avena sativa</i> L. in druge gojene sorte ovs.	
1.02	Ovseni kosmiči	Izdelki, pridobljeni s parjenjem in valjanjem oluščene ovs. Vsebujejo lahko majhen delež ovsenih lusk.	Škrob
1.03	Ovsena krmilna moka	Stranski proizvod, pridobljen med predelavo presejanega, oluščene ovs v ovseni zdob in moko. Sestavljen je predvsem iz ovsenih otrobov in endosperma.	Surova vlaknina
1.04	Ovsene luske in otrobi	Stranski izdelek, pridobljen med predelavo presejanega ovs v ovseni zdob. Sestavljen je predvsem iz ovsenih lusk in otrobov.	Surova vlaknina
1.05	Ječmen	Zrnje sorte <i>Hortleum vulgare</i> L.	
1.06	Ječmenova krmilna moka	Stranski proizvod, pridobljen med predelavo presejanega, oluščene ječmena v ješprenjček, zdob ali moko.	Surova vlaknina
1.07	Ječmenove beljakovine	Posušen stranski proizvod, ki nastane pri pridobivanju škroba iz ječmena. Sestavljen je predvsem iz beljakovin, pridobljenih med ločevanjem škroba.	Surove beljakovine Škrob
1.08	Riž, lomljen	Stranski izdelek pri pripravi poliranega ali glaziranega riža sorte <i>Oryza sativa</i> L. Sestavljen je predvsem iz premajhnih in/ali lomljenih zrn.	Škrob
1.09	Riževi otrobi (rjavi)	Stranski proizvod pri prvem poliranju oluščene riža. Sestavljen je predvsem iz delcev alevronske plasti, endosperma in kalčkov.	Surova vlaknina
1.10	Riževi otrobi (beli)	Stranski proizvod pri poliranju oluščene riža. Sestavljen je predvsem iz delcev alevronske plasti, endosperma in kalčkov.	Surova vlaknina
1.11	Riževi otrobi s kalcijevim karbonatom	Stranski proizvod pri poliranju oluščene riža. Sestavljen je predvsem iz srebrnkastih ovojev, delcev alevronske plasti, endosperma in kalčkov; vsebuje različno količino kalcijevega karbonata, ki nastane med poliranjem.	Surova vlaknina Kalcijev karbonat
1.12	Krmna moka iz predkuhanega riža	Stranski proizvod pri poliranju oluščene, delno kuhanega riža. Sestavljen je predvsem iz srebrnkastih ovojev, delcev alevronske plasti, endosperma in kalčkov; vsebuje različno količino kalcijevega karbonata, ki nastane med poliranjem.	Surova vlaknina Kalcijev karbonat
1.13	Mleti krmni riž	Proizvod, ki nastane pri mletju krmnega riža in je sestavljen bodisi iz zelenih, bledih ali nezrelih zrn, izločenih s sejanjem pri mletju oluščene riža, bodisi iz normalnih oluščenih zrn, ki so rumena ali pikčasta.	Škrob

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
1.14	Pogača iz riževih kalčkov	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen s stiskanjem riževih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma ali ovoja.	Surove beljakovine Surove maščoba Surova vlaknina
1.15	Ekstrahirani riževi kalčki	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen z ekstrakcijo riževih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma ali ovoja.	Surove beljakovine
1.16	Rižev škrob	Tehnično čist rižev škrob.	Škrob
1.17	Proso	Zrnje sorte <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Rž	Zrnje sorte <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Ržena krmilna moka ⁽¹⁾	Stranski proizvod pri proizvodnji ržene moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz delčkov endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja	Škrob
1.20	Krmna rž	Stranski proizvod pri proizvodnji ržene moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bilo odstranjenega manj endosperma kakor iz rženih otrobov.	Škrob
1.21	Rženi otrobi	Stranski proizvod pri proizvodnji ržene moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	Surova vlaknina
1.22	Sirek	Zrnje sorte <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.23	Pšenica	Zrnje sorte <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. in druge gojene sorte pšenice.	
1.24	Pšenična krmilna moka ⁽²⁾	Stranski proizvod pri proizvodnji pšenične moke, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delčkov endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	Škrob
1.25	Krmna pšenica	Stranski proizvod pri proizvodnji pšenične moke, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bilo odstranjenega manj endosperma kakor iz pšeničnih otrobov.	Surova vlaknina
1.26	Pšenični otrobi ⁽³⁾	Stranski proizvod pri proizvodnji pšenične moke, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	Surova vlaknina
1.27	Pšenični kalčki	Stranski proizvod pri mletju moke, sestavljen predvsem iz pšeničnih kalčkov, valjanih ali drugače obdelanih, ki se jih še vedno lahko držijo delci endosperma in zunanjih ovojev.	Surove beljakovine Surove maščoba
1.28	Pšenični gluten	Posušen stranski proizvod pri pridobivanju pšeničnega škroba. Sestavljen je predvsem iz glutena, pridobljenega med ločevanjem škroba.	Surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
1.29	Pšenični krmni gluten	Stranski proizvod pri pridobivanju pšeničnega škroba in glutena. Sestavljen je iz otrobov, iz katerih so ali niso bili delno odstranjeni kalčki, in glutena, ki se mu lahko doda tudi zelo majhna količina sestavin, dobljenih pri sejanju, pa tudi zelo majhna količina ostankov po hidrolizi škroba.	Surove beljakovine
1.30	Pšenični škrob	Tehnično čist škrob, pridobljen iz pšenice.	Škrob
1.31	Pregelatinizirani pšenični škrob	Izdelek, sestavljen iz pšeničnega škroba, pretežno ekspandiranega s toplotno obdelavo.	Škrob
1.32	Pira	Zrnje pire sort <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.33	Tritikala	Zrnje hibrida <i>Triticum X Secale</i> .	
1.34	Koruza	Zrnje sorte <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Koruzna krmilna moka ⁽⁴⁾	Stranski proizvod pri pridobivanju koruzne moke ali zdroba. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bilo odstranjenega manj endosperma kakor iz koruznih otrobov.	Surova vlaknina
1.36	Koruzni otrobi	Stranski proizvod pri pridobivanju koruzne moke ali zdroba. Sestavljen je predvsem iz zunanjih ovojev in nekaj delcev koruznih kalčkov, z delčki endosperma.	Surova vlaknina
1.37	Pogača iz koruznih kalčkov	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen s stiskanjem suhih ali mokrih predelanih koruznih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma in ovojev.	Surove beljakovine Surove maščoba
1.38	Ekstrahirani koruzni kalčki	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen z ekstrahiranjem suhih ali mokrih predelanih koruznih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma in ovojev.	Surove beljakovine
1.39	Koruzni krmni gluten ⁽⁵⁾	Stranski proizvod pri mokrem pridobivanju koruznega škroba. Sestavljen je iz otrobov in glutena, ki se mu lahko dodajo poškodovana koruzna zrna, ostala od sejanja, vendar ta količina ne sme biti večja od 15 % izdelka, in/ali ostanki tekočine za namakanje, ki se uporablja pri izdelavi alkohola ali drugih izdelkov iz škroba. Izdelek lahko vsebuje tudi ostanke ekstrahiranja olja iz koruznih kalčkov, ki so prav tako pridobljeni z mokrim postopkom.	Surove beljakovine Škrob Surova maščoba, če > 4,5 %
1.40	Koruzni gluten	Posušen stranski proizvod pri pridobivanju koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz glutena, pridobljenega med ločevanjem škroba.	Surove beljakovine
1.41	Koruzni škrob	Tehnično čist škrob, pridobljen iz koruze.	Škrob
1.42	Pregelatinizirani koruzni škrob ⁽⁶⁾	Izdelek, sestavljen iz koruznega škroba, pretežno ekspandiranega s toplotno obdelavo.	Škrob
1.43	Sladne klice	Stranski proizvod pri sladju, sestavljen predvsem iz suhih korenin kaljenega žita.	Surove beljakovine
1.44	Pivske tropine	Stranski proizvod pri varjenju piva, pridobljen s sušenjem ostankov žita, ki je ali ni bilo v sladju, in drugih škrobnatih izdelkov.	Surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
1.45	Droži – posušene ⁽⁷⁾	Stranski proizvod pri destilaciji alkohola, pridobljen s sušenjem trdih ostankov fermentiranega zrnja.	Surove beljakovine
1.46	Droži – posušene, in topni ostanek ⁽⁸⁾	Stranski proizvod pri destilaciji alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranega zrnja, ki so jim dodali sirup iz droži ali izhlapelo fermentirano tekočino, iz katere se pridobiva alkohol.	Surove beljakovine

⁽¹⁾ Izdelki, ki vsebujejo več kakor 40 % škroba, se lahko označijo kot „bogati s škrobom“. V nemščini se lahko označijo z izrazom „Roggennachmehl“.

⁽²⁾ Izdelki, ki vsebujejo več kakor 40 % škroba, se lahko označijo kot „bogati s škrobom“. V nemščini se lahko označijo z izrazom „Weizennachmehl“.

⁽³⁾ če je bila ta sestavina drobno mleta, se imenu lahko doda „drobno mleti“ ali pa se ime nadomesti z ustreznim poimenovanjem.

⁽⁴⁾ Izdelki, ki vsebujejo več kakor 40 % škroba, se lahko označijo kot „bogati s škrobom“. V nemščini se lahko označijo z izrazom „Maisnachmehl“.

⁽⁵⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „krma iz koruznega glutena“ (op. p.: v angleškem izvirniku se za koruzo uporablja izraz „maize“, v tej sprotni opombi pa je dovoljen tudi izraz „corn“).

⁽⁶⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „brizgani koruzni škrob“.

⁽⁷⁾ Imenu se lahko doda sorta zrnja.

⁽⁸⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „droži posušene, in topni ostanek“. Imenu se lahko doda sorta zrnja.

2. OLJNA SEMENA, OLJNI SADEŽI, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Arašidi, delno oluščeni, pogača	Stranski proizvod pri pridelavi olja, dobljen s stiskanjem delno oluščenih arašidov sorte <i>Arachis hyrogoaea</i> L. in drugih sort <i>Arachis</i> . (Najvišja vsebnost surove vlaknine 16 % v suhi snovi.)	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.02	Arašidi, delno oluščeni, ekstrahirani	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem delno oluščenih arašidov. (Najvišja vsebnost surove vlaknine 16 % v suhi snovi.)	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.03	Arašidi, oluščeni, pogača	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen s stiskanjem oluščenih arašidov.	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.04	Arašidi, oluščeni, ekstrahirani	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem oluščenih arašidov.	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.05	Seme oljne ogrščice ⁽¹⁾	Semena oljne ogrščice sorte <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indijske sarson <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz in oljne ogrščice <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Minimalna botanična čistost 94 %.)	
2.06	Pogača iz semen oljne ogrščice ⁽¹⁾	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem semen oljne ogrščice. (Minimalna botanična čistost 94 %.)	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.07	Seme oljne ogrščice, ekstrahirano ⁽¹⁾	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem semen oljne ogrščice. (Minimalna botanična čistost 94 %.)	Surove beljakovine
2.08	Luske semen oljne ogrščice	Stranski proizvod pri luščenju semen oljne ogrščice.	Surova vlaknina

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
2.09	Seme barvilnega rumenika, delno oluščeno, ekstrahirano	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem delno oluščenih semen barvilnega rumenika sorte <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.10	Kopra, pogača	Stranski proizvod pri pridelavi olja, ki ga dobimo s stiskanjem suhega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoj) semena kokosove palme sorte <i>Cocos nucifera</i> L.	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.11	Kopra, ekstrahirana	Stranski proizvod pri pridelavi olja, ki ga dobimo z ekstrakcijo suhega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme.	Surove beljakovine
2.12	Pogača iz palmovih semen	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, pridobljen s stiskanjem palmovih semen sorte <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), iz katerih je bilo odstranjenih kar največ trdih lupin.	Surove beljakovine Surova vlaknina Surova maščoba
2.13	Ekstrahirana palmova semena	Stranski proizvod pri pridelavi olja, ki ga dobimo z ekstrakcijo palmovih semen, iz katerih je bilo odstranjenih kar največ trdih lupin.	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.14	Soja (zrnje), praženo – tostirano	Sojino zrnje (<i>Glycine max</i> . L. Merr.), ustrezno toplotno obdelano. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g x min.)	
2.15	Soja (zrnje), ekstrahirano, praženo – tostirano	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen iz sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g x min.)	Surove beljakovine Surova vlaknina, če > 8 %
2.16	Soja (zrnje), oluščeno, ekstrahirano, praženo	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen iz oluščenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Največja vsebnost surovih vlaknin 8 % v suhi snovi.) (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g x min.)	Surove beljakovine
2.17	Sojin beljakovinski koncentrat	Proizvod, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn, ki so jim z ekstrakcijo odstranili maščobo in ki jih še enkrat koncentrirano ekstrahirajo, da znižajo stopnjo brezdušičnega izvlečka.	Surove beljakovine
2.18	Rastlinsko olje ⁽²⁾	Olje, pridobljeno iz rastlin.	Vlaga, če > 1 %
2.19	Sojine luščine	Stranski proizvod, pridobljen pri luščenju sojinih zrn.	Surova vlaknina
2.20	Bombaževo seme	Semena bombaža sorte <i>Gossypium</i> ssp., ki so jim predhodno odstranili vlakna.	Surove beljakovine Surova vlaknina Surova maščoba
2.21	Bombaževo seme, delno oluščeno, ekstrahirano	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen z ekstrakcijo bombaževih semen, ki so jim predhodno odstranili vlakna in del luščin. (Najvišja vsebnost surove vlaknine 22,5 % v suhi snovi.)	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.22	Pogača iz bombaževega semena	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen s stiskanjem bombaževih semen, ki so jim predhodno odstranili vlakna.	Surove beljakovine Surova vlaknina Surova maščoba

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Pogača iz semena gvizocije <i>abyssinica</i>	Stranski proizvod pri pridelavi olja, ki ga dobimo s stiskanjem semen rastline sorte <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 3,4 %.)	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.24	Sončnično seme	Semena sončnice vrste <i>Heliarsthus annuus</i> L.	
2.25	Sončnično seme, ekstrahirano	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem sončnih semen.	Surove beljakovine
2.26	Sončnično seme, delno oluščeno, ekstrahirano	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen z ekstrakcijo sončnih semen, ki so jim predhodno odstranili del luščin. (Najvišja vsebnost surove vlaknine 27,5 % v suhi snovi.)	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.27	Laneno seme	Semena lanu vrste <i>Linum usitatissimum</i> L. (Minimalna botanična čistost 93 %.)	
2.28	Pogača iz lanenega semena	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen s stiskanjem lanenega semena. (Minimalna botanična čistost 93 %.)	Surove beljakovine Surova maščoba Surova vlaknina
2.29	Ekstrahirano laneno seme	Stranski proizvod pri pridobivanju olja, dobljen z ekstrahiranjem lanenega semena. (Minimalna botanična čistost 93 %.)	Surove beljakovine
2.30	Olivna pulpa	Stranski proizvod pri pridelavi olja, dobljen z ekstrakcijo stisnjenih oliv sorte <i>Olea europea</i> L., ki so jih kar najbolj ločili od koščic.	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.31	Pogača iz sezamovega semena	Stranski proizvod pri pridelavi olja, ki ga dobimo stiskanjem sezama sorte <i>Sesamum indicum</i> L. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 5 %.)	Surove beljakovine Surova vlaknina Surova maščoba
2.32	Kakavova zrna, delno oluščena, ekstrahirana	Stranski proizvod pri pridelavi olja, pridobljen z ekstrakcijo posušenih praženih kakavovih zrn sorte <i>Theobroma cacao</i> L., ki so jim predhodno odstranili del luščin.	Surove beljakovine Surova vlaknina
2.33	Kakavove luščine	Zunanji ovoji posušenih praženih kakavovih zrn sorte <i>Theobroma cacao</i> L.	Surova vlaknina

(¹) Kjer je ustrezno, se lahko doda navedba „majhna vsebnost glukosinolata“. „Majhna vsebnost glukosinolata“ ima pomen, kakor je opredeljen v zakonodaji Skupnosti.

(²) Imenu se obvezno doda vrsta rastline.

3. SEMENA STROČNIC, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Čičerka	Semena sorte <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Guarova moka, ekstrahirana	Stranski proizvod, pridobljen po ekstrahiranju rastlinske sluzi iz semen sorte <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
3.03	Ervil	Semena sorte <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Navadni grahor ⁽¹⁾	Semena sorte <i>Lathyrus sativus</i> L., ki so bila ustrezno toplotno obdelana.	
3.05	Leča	Semena sorte <i>Lens culinaris</i> a. o. Medik.	
3.06	Sladka lupina	Semena sorte <i>Luhinus</i> ssp. z nizko vsebnostjo grenkih semen.	
3.07	Fižol, pražen	Semena sorte <i>Phaseolus</i> <i>Vigna</i> ssp., ki so bila ustrezno toplotno obdelana, da se uničijo strupeni lectini.	
3.08	Grah	Semena sorte <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Grahova krmilna moka	Stranski proizvod, pridobljen med proizvodnjo grahove moke. Sestavljen je predvsem iz delcev kalice in, v manjšem obsegu, iz lupin.	Surove beljakovine Surova vlaknina
3.10	Grahovi otrobi	Stranski proizvod, pridobljen med proizvodnjo grahovega obroka. Sestavljen je predvsem iz lupin, odstranjenih med luščenjem in čiščenjem graha.	Surova vlaknina
3.11	Bob	Semena sorte <i>Vicia Sativa</i> L. ssp. <i>fabavar. equina</i> Pers.in var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Grašica, enocvetna	Semena sorte <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Grašica	Semena sorte <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> in drugih sort.	

⁽¹⁾ Temu imenu se obvezno doda navedba o vrsti toplotne obdelave.

4. GOMOLJI, KORENINE, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Pulpa (sladkorne) pese	Stranski proizvod pri proizvodnji sladkorja, sestavljen iz ekstrahiranih in posušenih koščkov sladkorne pese sorte <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (Najvišja vsebnost pepela, netopnega v klorovodikovi kislini: 4,5 % suhe snovi.)	Vsebnost pepela, netopnega v HCl, če > 3,5 % suhe snovi. Ves sladkor, izračunan kot saharoza, če > 10,5 %
4.02	Melasa (sladkorne) pese	Stranski proizvod, sestavljen iz sirupastega ostanka, zbranega med proizvodnjo ali rafiniranjem sladkorja iz sladkorne pese.	Ves sladkor, izračunan kot saharoza. Vlaga, če > 28 %
4.03	Pulpa (sladkorne) pese, melasirana	Stranski proizvod pri proizvodnji sladkorja, ki vsebuje posušeno pulpo sladkorne pese, ki so ji dodali melaso. (Najvišja vsebnost pepela, netopnega v klorovodikovi kislini: 4,5 % suhe snovi.)	Ves sladkor, izračunan kot saharoza Vsebnost pepela, netopnega v HCl, če > 3,5 % suhe snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
4.04	Vinasa sladkorne pese	Stranski proizvod, pridobljen po fermentaciji sladkorne melase v proizvodnji alkohola, kvasa, citrinske kisline in drugih organskih snovi.	Surove beljakovine Vlaga, če > 35 %
4.05	Pesni sladkor ⁽¹⁾	Sladkor, ekstrahiran iz sladkorne pese.	Saharoza
4.06	Sladki krompir	Gomolji sorte <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, ne glede na obliko.	Škrob
4.07	Manioka ⁽²⁾	Korenine sorte <i>Manibot esculenta</i> Crantz, ne glede na obliko. (Najvišja vsebnost pepela, netopnega v klorovodikovi kislini: 4,5 % suhe snovi.)	Škrob Vsebnost pepela, netopnega v HCl, če > 3,5 % suhe snovi
4.08	Maniokin škrob ⁽³⁾ , ekspan-diran	Škrob, pridobljen iz korenin manioke, pretežno ekspandiran z ustrezno toplotno obdelavo.	Škrob
4.09	Krompirjeva pulpa	Stranski proizvod pri pridobivanju krompirjevega škroba (<i>Solanum tuberosum</i> L.).	
4.10	Krompirjev škrob	Tehnično čist krompirjev škrob.	Škrob
4.11	Krompirjeve beljakovine	Posušen stranski proizvod pri proizvodnji škroba, sestavljen predvsem iz beljakovinskih snovi, pridobljenih po ločevanju škroba.	Surove beljakovine
4.12	Krompirjevi kosmiči	Proizvod, pridobljen pri rotacijskem sušenju opranega, olupljenega ali neolupljenega, na pari kuhanega krompirja.	Škrob Surova vlaknina
4.13	Kondenziran krompirjev sok	Stranski proizvod pri proizvodnji krompirjevega škroba, iz katerega so delno odstranili beljakovine in vodo.	Surove beljakovine Surov pepel
4.14	Pregelatiniziran krompirjev škrob	Izdelek, sestavljen iz krompirjevega škroba, toplotno obdelanega tako, da je topen.	Škrob

⁽¹⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „tapioka“.

⁽²⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „tapiokin škrob“.

⁽³⁾ Imenu se lahko doda ime sadne vrste.

5. DRUGA SEMENA IN SADEŽI, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Drobljeni rožičevi stroki	Izdelki, pridobljeni z drobljenjem surovih sadežev (strokov) rožičevca sorte <i>Ceratonia siliqua</i> L., iz katerih so odstranili jedrca.	Surova vlaknina
5.02	Pulpa citrusov	Stranski proizvod, pridobljen s stiskanjem sadežev citrusov sorte <i>Citrus</i> spp. med proizvodnjo soka iz njih.	Surova vlaknina
5.03	Sadna pulpa ⁽¹⁾	Stranski proizvod, pridobljen s stiskanjem pečkatih ali koščičastih sadežev med proizvodnjo sadnega soka.	Surova vlaknina

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
5.04	Paradižnikova pulpa	Stranski proizvod, pridobljen s stiskanjem paradižnikov sorte <i>Solanum lycopersicum</i> Karst med proizvodnjo paradižnikovega soka.	Surova vlaknina
5.05	Grozdne peške, ekstrahirane	Stranski proizvod, pridobljen med ekstrakcijo olja iz grozdnih pešk.	Surova vlaknina, če > 45 %
5.06	Grozdna pulpa	Hitro posušena grozdna pulpa po ekstrakciji alkohola, iz katere je bilo odstranjenih kar največ pecljev in pešk.	Surova vlaknina, če > 25 %
5.07	Grozdne peške	Peške, ekstrahirane iz grozdne pulpe, iz katerih ni bilo odstranjeno olje.	Surova maščoba Surova vlaknina, če > 45 %

(¹) Imenu se lahko doda ime sadne vrste.

6. VOLUMINOZNA KRMA

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Lucernina moka (¹)	Izdelek, pridobljen s sušenjem in mletjem mlade lucerne sorte <i>Medicago sativa</i> L. in <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> vsebuje lahko do 20 % mlade detelje ali druge suhe krme, ki je bila posušena in zmleta istočasno kakor lucerna.	Surove beljakovine Surova vlaknina Pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % suhe snovi
6.02	Lucernina pulpa	Posušen stranski proizvod, pridobljen pri stiskanju soka iz lucerne.	Surove beljakovine
6.03	Beljakovinski koncentrat iz lucerne	Proizvod, pridobljen z umetnim sušenjem stisnjenega soka iz lucerne, ki so ga centrifugirali in toplotno obdelali, tako da so oborili beljakovine.	Karoten Surove beljakovine
6.04	Deteljna moka (¹)	Izdelek, pridobljen s sušenjem in mletjem mlade detelje sorte <i>clover Trifolium</i> spp. Vsebuje lahko do 20 % mlade lucerne ali druge krme, ki je bila posušena in zmleta skupaj z deteljo.	Surove beljakovine Surova vlaknina Pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % suhe snovi
6.05	Travna moka (¹), (²)	Izdelek, pridobljen s sušenjem in mletjem mladih krmnih rastlin.	Surove beljakovine Surova vlaknina Pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % suhe snovi
6.06	Žitna slama (³)	Slama žita.	
6.07	Tretirana žitna slama (⁴)	Izdelek, pridobljen z ustreznim tretiranjem slame žita.	Natrij, če je obdelano z NaOH

(¹) Izraz „moka“ se lahko nadomesti z izrazom „mešanica“. Določitev načina sušenja se lahko doda označbi.

(²) Imenu se lahko doda vrsta trave.

(³) V imenu mora biti navedena vrsta [zcaron]ita.

(⁴) Imenu se obvezno doda navedba vrste izvedene kemične obdelave.

7. DRUGE RASTLINE, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melasa (sladkornega) trsta	Stranski proizvod, sestavljen iz sirupastega ostanka, zbranega med proizvodnjo ali rafiniranjem sladkorja iz sladkornega trsta sorte <i>Saccharum officinarum</i> L.	Ves sladkor, izračunan kot saharoza Vlaga, če > 30 %
7.02	Vinasa (sladkornega) trsta	Stranski proizvod, pridobljen po fermentaciji trstne melase v proizvodnji alkohola, kvasa, citronske kisline ali drugih organskih snovi.	Surove beljakovine Vlaga, če > 35 %
7.03	Trsni sladkor ⁽¹⁾	Sladkor, ekstrahiran iz sladkornega trsta.	Saharoza
7.04	Moka iz morske trave	Izdelek, pridobljen s sušenjem in mletjem morskih rastlin, zlasti rjave morske trave. Ta izdelek se lahko spere, da se zmanjša vsebnost joda.	Surovi pepel

⁽¹⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom saharoza.

8. MLEČNI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Posneto mleko v prahu	Izdelek, pridobljen iz mleka, iz katerega je bila izločena večina maščobe.	Surove beljakovine Vlaga, če > 5 %
8.02	Pinjenec v prahu	Izdelek, pridobljen s sušenjem tekočine, ki ostane po pinjenju masla.	Surove beljakovine Surova maščoba Laktoza Vlaga, če > 6 %
8.03	Sirotko v prahu	Izdelek, pridobljen s sušenjem tekočine, ki ostane po izdelavi sira, skute in kazeina ali po podobnih postopkih.	Surove beljakovine Laktoza Vlaga, če > 8 % Surovi pepel
8.04	Sirotko v prahu, z malo sladkorja	Izdelek, pridobljen s sušenjem sirotke, iz katere je bila delno odstranjena laktoza.	Surove beljakovine Laktoza Vlaga, če > 8 % Surovi pepel
8.05	Beljakovine iz sirotke v prahu ⁽¹⁾	Izdelek, pridobljen s sušenjem beljakovinskih sestavin, ekstrahiranih iz sirotke ali mleka s kemično ali fizikalno obdelavo.	Surove beljakovine Vlaga, če > 8 %
8.06	Kazein v prahu	Izdelek, pridobljen iz posnetega mleka ali pinjenca s sušenjem kazeina, oborjenega s kislinami ali sirilom.	Surove beljakovine Vlaga, če > 10 %
8.07	Laktoza v prahu	Sladkor, ločen od mleka ali sirotke s prečiščevanjem in sušenjem.	Laktoza Vlaga, če > 5 %

⁽¹⁾ To ime se lahko nadomesti z izrazom „mlečni albuminski prah“.

9. PROIZVODI IZ KOPENSKIH ŽIVALI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Mesna moka ⁽¹⁾	Izdelki, pridobljeni s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih toplokrvnih kopenskih živali ali njihovih delov, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba. Izdelek mora biti dejansko brez kopit, rogov, ščetin, dlak in perja, pa tudi vsebine prebavil (minimalna vsebnost surovih beljakovin 50 % v suhi snovi). (Največja skupna vsebnost fosforja: 8 %.)	Surove beljakovine Surova maščoba Surovi pepel Vlaga, če > 8 %
9.02	Mesno-kostna moka ⁽¹⁾	Izdelki, pridobljeni s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih toplokrvnih kopenskih živali ali njihovih delov, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba. Izdelek mora biti dejansko brez kopit, rogov, ščetin, dlak in perja, pa tudi vsebine prebavil.	Surove beljakovine Surova maščoba Surovi pepel Vlaga, če > 8 %
9.03	Kostna moka	Izdelek, pridobljen s segrevanjem, sušenjem in drobnim mletjem kosti toplokrvnih kopenskih živali ali njihovih delov, iz katerih je bila v veliki meri ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba. Izdelek mora biti dejansko brez kopit, rogov, ščetin, dlak in perja, pa tudi vsebine prebavil.	Surove beljakovine Surovi pepel Vlaga, če > 8 %
9.04	Ocvirki	Ostanek, ki nastane pri proizvodnji lojeve masti, svinjske masti in druge ekstrahirane ali fizično odstranjene maščobe živalskega izvora.	Surove beljakovine Surova maščoba Vlaga, če > 8 %
9.05	Perutninska moka ⁽¹⁾	Izdelek, pridobljen s segrevanjem, sušenjem in mletjem stranskih proizvodov, ki nastanejo pri klanju perutnine. V izdelku ne sme biti perja.	Surove beljakovine Surova maščoba Surovi pepel V HCl netopen pepel > 8 % Vlaga, če > 8 %
9.06	Perna moka, hidrolizirana	Izdelek, pridobljen s hidroliziranjem, sušenjem in mletjem perja perutnine.	Surove beljakovine V HCl netopen pepel > 3,4 % Vlaga, če > 8 %
9.07	Krvna moka	Izdelek, pridobljen s sušenjem krvi zaklanih toplokrvnih živali. V izdelku ne sme biti tujkov.	Surove beljakovine Vlaga, če > 8 %
9.08	Živalska maščoba ⁽²⁾	Izdelek, sestavljen iz maščobe toplokrvnih kopenskih živali.	Vlaga, če > 1 %

⁽¹⁾ Izdelki, ki vsebujejo ve kakor 13 % maščobe v suhi snovi, se morajo označiti kot „bogati z maščobo“.

⁽²⁾ Temu imenu se lahko doda natančnejši opis tipa živalske maščobe, odvisno od njegovega izvora ali proizvodnega procesa (loj, svinjska mast, kostna maščoba itd.).

10. RIBE, DRUGE MORSKE ŽIVALI, NJIHOVI IZDELKI IN STRANSKI IZDELKI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Ribja moka ⁽¹⁾	Izdelek, pridobljen s predelavo celih rib ali njihovih delov, iz katerih je lahko odstranjen del olja in ki jim nato lahko ponovno dodajo topljivo ribjo maščobo.	Surove beljakovine Surova maščoba Surovi pepel, če > 20 % Vlaga, če > 8 %
10.02	Ribji sok – zgoščen	Izdelek, pridobljen med proizvodnjo ribje moke, ki je bil ločen in stabiliziran z acidifikacijo ali sušenjem.	Surove beljakovine Surova maščoba Vlaga, če > 5 %
10.03	Ribje olje	Olje, pridobljeno iz rib ali njihovih delov.	Vlaga, če > 1 %
10.04	Ribje olje, rafinirano, hidrogenirano	Olje, pridobljeno iz rib ali njihovih delov, ki je bilo rafinirano in hidrogenirano.	Jodno število Vlaga, če > 1 %

⁽¹⁾ Izdelki, ki vsebujejo več kakor 75 % neobdelane beljakovine v suhi snovi, se lahko označijo kot „bogati z beljakovinami“.

11. MINERALI

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Kalcijev karbonat ⁽¹⁾	Izdelek, pridobljen z mletjem virov kalcijevega karbonata, kakršen je apnenec, lupine školjk ali ostrig, ali s kondenziranjem iz kislinske raztopine.	Kalcij V HCl netopen pepel, če > 5 %
11.02	Kalcijev in magnezijev karbonat	Naravna mešanica kalcijevega karbonata in magnezijevega karbonata.	Kalcij Magnezij
11.03	Apnenčaste morske alge (Maerl)	Izdelek naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih alg, zmlet ali granuliran.	Kalcij V HCl netopen pepel, če > 5 %
11.04	Magnezijev oksid	Tehnično čist magnezijev oksid (MgO).	Magnezij
11.05	Magnezijev sulfat	Tehnično čist magnezijev sulfat (MgSO ₄ · 7H ₂ O).	Magnezij Žveplo
11.06	Dikalcijev fosfat ⁽²⁾	Oborjen kalcijev monovodikov fosfat iz kosti ali anorganski.	Kalcij Skupni fosfor

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
11.07	Monodikalcijski fosfat	Izdelek, pridobljen s kemičnim postopkom in sestavljen iz enakih delov dikalcijskega fosfata in monokalcijskega fosfata ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	Skupni fosfor Kalcij
11.08	Defluoriran skalni fosfat	Izdelek, pridobljen z mletjem prečiščenih in ustrezno defluoriranih naravnih fosfatov.	Skupni fosfor Kalcij
11.09	Degelatinizirana kostna moka	Degelatinizirane, sterilizirane in zmlete kosti, iz katerih je bila odstranjena maščoba.	Skupni fosfor Kalcij
11.10	Monokalcijski fosfat	Tehnično čist kalcij-(divodikov)fosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot x\text{H}_2\text{O}$).	Skupni fosfor Kalcij
11.11	Kalcij magnezijev fosfat	Tehnično čist kalcijmagnezijev fosfat.	Kalcij Magnezij Skupni fosfor
11.12	Monoamonijev fosfat	Tehnično čist monoamonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Skupni dušik Skupni fosfor
11.13	Natrijev klorid ⁽¹⁾	Tehnično čist natrijev klorid ali izdelek, pridobljen z mletjem naravnih virov natrijevega klorida, kakršna je (kamnita in morska) sol.	Natrij
11.14	Magnezijev propionat	Tehnično čist magnezijev propionat.	Magnezij
11.15	Magnezijev fosfat	Izdelek, sestavljen iz tehnično čistega (dvovalenčnega) magnezijevega fosfata ($\text{MgHPO}_4 \cdot x\text{H}_2\text{O}$).	Skupni fosfor Magnezij
11.16	Natrijalkalcijmagnezijev fosfat	Izdelek iz natrijalkalcijmagnezijevga fosfata.	Skupni fosfor Magnezij Kalcij Natrij
11.17	Mononatrijev fosfat	Tehnično čist mononatrijev fosfat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	Skupni fosfor Natrij
11.18	Natrijev bikarbonat	Tehnično čist natrijev bikarbonat (NaHCO_3).	Natrij

⁽¹⁾ V imenu se lahko dodatno navede vrsta vira ali pa se ime v celoti nadomesti.

⁽²⁾ V imenu se lahko navede proizvodni proces.

12. RAZNO

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Izdelki in stranski izdelki v pekarstvu in testeninarstvu ⁽¹⁾	Izdelek ali stranski proizvod, pridobljen pri proizvodnji kruha, vključno s finimi pekarskimi izdelki, piškoti ali testeninami.	Škrob Skupni sladkor, izražen kot saharoza
12.02	Izdelki in stranski izdelki slaščičarstva ⁽¹⁾	Izdelek ali stranski proizvod, pridobljen pri izdelavi sladkarij, vključno s čokolado.	Skupni sladkor, izražen kot saharoza

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
(1)	(2)	(3)	(4)
12.03	Izdelki in stranski izdelki v proizvodnji peciva in sladoleda ⁽¹⁾	Izdelek ali stranski proizvod, pridobljen pri izdelavi peciva, tort ali sladoleda.	Škrob Skupni sladkor, izražen kot saharoza Surova maščoba
12.04	Maščobne kisline	Stranski proizvod, pridobljen pri razkisu z lugom ali destilacijo olja in maščobe nedoločenega rastlinskega ali živalskega izvora.	Surova maščoba Vlaga, če > 1 %
12.05	Soli maščobne kisline ⁽²⁾	Izdelek, pridobljen s saponifikacijo maščobnih kislin s kalcijevim, natrijevim ali kalijevim hidroksidom.	Surova maščoba Ca (ali Na ali K, kjer je ustrezno)

⁽¹⁾ Ime se lahko spremeni ali dopolni tako, da se navede kmetijsko-živilski proces, s katerim je bila pridobljena krma.

⁽²⁾ Imenu se lahko doda navedba pridobljene soli.

DEL C

Določbe v zvezi z imenom in navedbo nekaterih sestavin nenaštetih posamičnih krmil

Za distribuirana posamična krmila, ki niso naštet v delu B te priloge, se skladno s členom 5(1)(d) te direktive obvezno navedejo sestavine, navedene v stolpcu 2 spodnje tabele.

Posamična krmila, ki niso navedena v delu B, se poimenujejo skladno z merili, navedenimi v delu A I.1 te priloge.

Vir posamičnega krmila		Obvezno se navede:
(1)		(2)
1.	Žitna zrna	
2.	Izdelki in stranski izdelki iz žitnih zrn	Škrob, če > 20 % Surove beljakovine, če > 10 % Surova maščoba, če > 5 % Surova vlaknina
3.	Oljna semena, oljni sadeži	
4.	Izdelki in stranski izdelki iz oljnih semen, oljnih sadežev	Surove beljakovine, če > 10 % Surova maščoba, če > 5 % Surova vlaknina
5.	Semena stročnic	
6.	Izdelki in stranski izdelki iz semen stročnic	Surove beljakovine, če > 10 % Surova vlaknina
7.	Gomolji, korenine	
8.	Izdelki in stranski izdelki iz gomoljev in korenin	Škrob Surova vlaknina V HCl netopen pepel, če > 3,5 %

Vir posamičnega krmila		Obvezno se navede:
(1)		(2)
9.	Drugi izdelki in stranski izdelki pri predelavi sladkorne pese	Surova vlaknina, če > 5 % Ves sladkor, izračunan kot saharoza V HCl netopen pepel, če > 3,5 %
10.	Druga semena in sadeži, njihovi izdelki in stranski izdelki	Surove beljakovine Surova vlaknina Surova maščoba, če > 10 %
11.	Voluminozna krma	Surove beljakovine, če > 10 % Surova vlaknina
12.	Druge rastline, njihovi izdelki in stranski izdelki	Surove beljakovine, če > 10 % Surova vlaknina
13.	Drugi izdelki in stranski izdelki pri predelavi sladkornega trsta	Surova vlaknina, če > 5 % Ves sladkor, izračunan kot saharoza
14.	Mlečni izdelki in stranski izdelki	Surove beljakovine Vlaga, če > 5 % Laktoza, če > 10 %
15.	Živalski proizvodi	Surove beljakovine, če > 10 % Surova maščoba, če > 5 % Vlaga, če > 8 %
16.	Ribe, druge morske živali, njihovi izdelki in stranski izdelki	Surove beljakovine, če > 10 % Surova maščoba, če > 5 % Vlaga, če > 8 %
17.	Minerali	Ustrezni minerali
18.	Razno	Surove beljakovine, če > 10 % Surova vlaknina Surova maščoba, če > 10 % Škrob, če > 30 % Ves sladkor, izračunan kot saharoza, če > 10 %