

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 575/2011**z dne 16. junija 2011****o katalogu posamičnih krmil****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 767/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 13. julija 2009 o dajanju krme v promet in njeni uporabi, spremembi Uredbe (ES) št. 1831/2003 Evropskega parlamenta in Sveta in razveljavitvi Direktive Sveta 79/373/EGS, Direktive Komisije 80/511/EGS, direktiv Sveta 82/471/EGS, 83/228/EGS, 93/74/EGS, 93/113/ES in 96/25/ES ter Odločbe Komisije 2004/217/ES ⁽¹⁾ ter zlasti člena 26(2) in (3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Z Uredbo Komisije (EU) št. 242/2010 z dne 19. marca 2010 o oblikovanju kataloga posamičnih krmil ⁽²⁾ je bila sestavljena prva različica kataloga posamičnih krmil. Katalog je sestavljen iz seznama posamičnih krmil, ki so že navedena v delu B Priloge k Direktivi 96/25/ES, stolpcev 2, 3 in 4 Priloge k Direktivi 82/471/EGS in iz določil o slovarju iz točke IV dela A Priloge k Direktivi 96/25/ES.
- (2) Ustrezni predstavniki iz evropskih sektorjev dejavnosti poslovanja s krmo so, po posvetovanju z drugimi zadevnimi stranmi, v sodelovanju s pristojnimi nacionalnimi organi in ob upoštevanju zadevnih izkušenj iz mnenj Evropske agencije za varnost hrane ter znanstvenih ali tehnoloških razvojnih dogodkov pripravili spremembe Uredbe (EU) št. 242/2010. Te spremembe se nanašajo na nove vnose in izboljšave obstoječih vnosov.

- (3) Komisija je ocenila predložene spremembe, preverila, ali so bili postopek in pogoji iz člena 26 Uredbe (ES) št. 767/2009 upoštevani in izpolnjeni, in se strinja s spremembami, kot izhajajo iz ocene.
- (4) Ker je treba v Uredbo (EU) št. 242/2010 vnesti veliko sprememb, je primerno, da se zaradi skladnosti, jasnosti in poenostavitve navedena uredba razveljavi in nadomesti.
- (5) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Sestavi se katalog posamičnih krmil iz člena 24 Uredbe (ES) št. 767/2009, kakor je določen v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2

Uredba (EU) št. 242/2010 se razveljavi.

Sklicevanja na razveljavljeno uredbo se štejejo za sklicevanja na to uredbo.

Člen 3

Ta uredba začne veljati na dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. junija 2011

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 229, 1.9.2009, str. 1.

⁽²⁾ UL L 77, 24.3.2010, str. 17.

PRILOGA

KATALOG POSAMIČNIH KRMIL

DEL A

Splošne določbe

- (1) Nosilci dejavnosti poslovanja s krmo uporabljajo ta katalog prostovoljno. Vendar je ime posamičnega krmila iz dela C dovoljeno uporabljati le za posamično krmilo, ki izpolnjuje zahteve zadevnega vnosa.
- (2) Vsi vnosi na seznamu posamičnih krmil v delu C so skladni z omejitvami uporabe posamičnih krmil v skladu z veljavno zakonodajo Unije. Nosilci dejavnosti poslovanja s krmo, ki uporabljajo posamično krmilo iz kataloga, zagotovijo, da to izpolnjuje zahteve člena 4 Uredbe (ES) št. 767/2009.
- (3) V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe (ES) št. 183/2005 posamična krmila ne vsebujejo kemičnih nečistoč zaradi proizvodnega postopka in pomožnih tehnoloških sredstev, razen če je v katalogu določena posebna najvišja vsebnost.
- (4) Botanična čistost posamičnega krmila ne sme biti manjša od 95 %. Vendar botanične nečistoče, kot so ostanki drugih oljnih semen ali oljnih sadežev, nastale v prejšnjem proizvodnem postopku, ne presegajo 0,5 % za vsako vrsto oljnega semena ali oljnega sadeža. Kot odstopanje od teh splošnih pravil se na seznamu posamičnih krmil v delu C določi posebna vsebnost.
- (5) Splošno ime/poimenovanje enega ali več postopkov, kot je navedeno v zadnjem stolpcu glosarja postopkov v delu B, se lahko doda imenu posamičnega krmila, s čimer se nakaže, da so bili za posamično krmilo opravljeni zadevni postopki.
- (6) Če se proizvodni postopek za posamično krmilo razlikuje od opisa zadevnega postopka, kot je določeno v glosarju postopkov v delu B, se proizvodni postopek določi v opisu zadevnega posamičnega krmila.
- (7) Za več posamičnih krmil se lahko uporabljajo sopomenke. Takšne sopomenke se navedejo v kvadratnih oklepajih v stolpcu „ime“ vnosa za zadevno posamično krmilo na seznamu posamičnih krmil v delu C.
- (8) V opisu posamičnih krmil na seznamu posamičnih krmil v delu C se namesto besed „stranski proizvod“ uporabi beseda „proizvod“, da se upoštevajo razmere na trgu in jezik, ki ga nosilci dejavnosti poslovanja s krmo uporabljajo v praksi z namenom poudarjanja tržne vrednosti posamičnih krmil.
- (9) Botanično ime rastline se navede samo v opisu prvega vnosa na seznamu posamičnih krmil v delu C v zvezi z zadevno rastlino.
- (10) Temeljno načelo za obvezno označevanje analitskih sestavin določenega posamičnega krmila v katalogu je, ali določen proizvod vsebuje visoke koncentracije določene sestavine oziroma ali je proizvodni postopek spremenil prehranske lastnosti proizvoda.
 - (11) Člen 15(g) Uredbe (ES) št. 767/2009 v povezavi s točko 6 Priloge I k navedeni uredbi določa zahteve za označevanje v zvezi z vsebnostjo vlage. Člen 16(1)(b) navedene uredbe v povezavi s Prilogo V določa zahteve za označevanje v zvezi z drugimi analitskimi sestavinami. Poleg tega točka 5 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009 zahteva navedbo vsebnosti pepela, netopnega v klorovodikovi kislini, če presega 2,2 % na splošno, ali za določeno posamično krmilo, če presega vsebnost, določeno v zadevnem razdelku Priloge V k navedeni uredbi. Vendar nekateri vnosi na seznamu posamičnih krmil v delu C odstopajo od navedenih pravil:
 - (a) obvezne navedbe v zvezi z analitskimi sestavinami na seznamu posamičnih krmil v delu C nadomeščajo obvezne navedbe, določene v zadevnem razdelku Priloge V k Uredbi (ES) št. 767/2009;
 - (b) če je stolpec za obvezne navedbe na seznamu posamičnih krmil v delu C prazen v zvezi z analitskimi sestavinami, ki jih je sicer treba navesti v skladu z zadevnim razdelkom Priloge V k Uredbi (ES) št. 767/2009, navedenih sestavin ni treba označiti. Vendar se za pepel, netopen v klorovodikovi kislini, kjer na seznamu posamičnih krmil v delu C ni določena nobena vsebnost, navede vsebnost, če presega 2,2 %;

(c) kadar se v stolpcu „obvezne navedbe“ na seznamu posamičnih krmil v delu C navede ena ali več posebnih vsebnosti vlage, veljajo navedene vsebnosti namesto vsebnosti iz točke 6 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009. Vendar če je vsebnost vlage nižja od 14 %, navedba ni obvezna. Kadar v navedenem stolpcu ni določena nobena posebna vsebnost vlage, velja točka 6 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009.

(12) „Tehnična čistost“ pomeni, da je snov proizvedena v nadzorovanem kemičnem ali fizičnem postopku, ki izpolnjuje vse zadevne zahteve v skladu z zakonodajo Unije o krmi.

(13) Nosilec dejavnosti poslovanja s krmo, ki trdi, da ima posamično krmilo več lastnosti, kot jih je navedenih v stolpcu „opis“ na seznamu posamičnih krmil v delu C, mora izpolnjevati zahteve člena 13 Uredbe (ES) št. 767/2009. Poleg tega lahko posamično krmilo ustreza posebnemu prehranskemu namenu v skladu s členoma 9 in 10 Uredbe (ES) št. 767/2009.

DEL B

Glosar postopkov

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
1	zračno frakcioniranje	Ločevanje delcev z zračnim tokom.	zračno frakcionirano
2	aspiracija	Postopek odstranjevanja prahu, drobnih delcev in drugih delov s suspendiranimi žitnimi ostanki iz tovara žit med prevozom z zračnim tokom.	aspirirano
3	blanširanje	Postopek toplotne obdelave organske snovi s kuhanjem v vreli vodi ali pari, da se denaturirajo naravni encimi, zmehča tkivo in odstranijo surove arome, čemur sledi potopitev v hladno vodo, da se ustavi proces kuhanja.	blanširano
4	beljenje	Odstranjevanje naravnih barvil.	beljeno
5	hlajenje	Zniževanje temperature pod temperaturo okolja, vendar še vedno nad zmrziščem, da se ohrani konzerviranje.	ohlajeno
6	sekljanje	Manjšanje velikosti delcev z uporabo enega ali več rezil.	sesekljano
7	čiščenje	Odstranjevanje predmetov (kontaminantov, npr. kamnov) ali vegetativnih delov rastline, npr. ločenih delcev slame, luščin ali plevela.	očiščeno/sortirano
8	koncentriranje ⁽¹⁾	Povečanje vsebnosti nekaterih snovi z odstranjevanjem vode in/ali drugih snovi.	koncentrat
9	kondenziranje	Prehajanje snovi iz plinskega v tekoče stanje.	kondenzirano
10	kuhanje	Uporaba toplote, da se spremenijo fizikalne in kemične lastnosti posamičnih krmil.	kuhano
11	drobljenje	Zmanjševanje velikosti delcev z uporabo drobilca.	drobljeno, drobec
12	kristalizacija	Čiščenje z oblikovanjem trdnih kristalov iz tekoče raztopine. Nečistoče v tekočini običajno ne ostanejo v mrežasti strukturi kristala.	kristalizirano
13	luščenje ⁽²⁾	Popolna ali delna odstranitev zunanjih plasti zrn, semen, sadežev, oreškov itd.	oluščeno, delno oluščeno
14	lupljenje/ličkanje	Odstranjevanje zunanjih ovojev fižola, zrn in semen, običajno s fizikalnimi sredstvi.	olupljeno ali ličkano

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
15	depektinizacija	Ekstrakcija pektinov iz posamičnih krmil.	depektinizirano
16	izsuševanje	Postopek ekstrakcije vlage.	izsušeno
17	odstranjevanje sluzi	Postopek za odstranjevanje plasti sluzi na površini.	brez sluzi
18	odstranjevanje sladkorja	Popolna ali delna odstranitev mono- in disaharidov iz melas in drugih surovin, ki vsebujejo sladkor, s kemičnimi ali fizikalnimi sredstvi.	brez sladkorja, z manj sladkorja
19	razstrupljanje	Postopek, s katerim se strupeni kontaminanti uničijo ali se zmanjša njihova koncentracija.	razstrupljeno
20	destilacija	Frakcioniranje tekočin z vrenjem in zbiranjem kondenzirane pare v ločen zbiralnik.	destilirano
21	sušenje	Zmanjšanje vsebnosti vlage po umetnem ali naravnem postopku.	sušeno (naravno ali umetno)
22	siliranje	Shranjevanje posamičnih krmil v silosu, po možnosti z dodajanjem sredstev za konzerviranje ali z uporabo anaerobnih pogojev, po možnosti s silirnimi dodatki.	silirano
23	izparevanje	Zmanjševanje vsebnosti vode.	izparelo
24	ekspanzija	Toplotni postopek, med katerim notranja vsebnost vode proizvoda, nenadoma zavrela, povzroči razpad proizvoda.	ekspandirano
25	stiskanje	Odstranjevanje olja/maščobe s stiskanjem.	stiskanec/pogača in olje/maščoba
26	ekstrakcija	Odstranitev maščobe ali olja z organskim topilom iz nekaterih posamičnih krmil ali sladkorja ali drugih vodotopnih sestavin z vodnim topilom.	izvleček/zdrob in maščoba/olje, melase/pulpa in sladkor ali druge vodotopne sestavine
27	ekstrudiranje	Toplotni postopek, med katerim notranja vsebnost vode proizvoda, nenadoma zavrela, povzroči razpad proizvoda, kombiniran s posebnim oblikovanjem s stiskanjem skozi odprtino.	ekstrudirano
28	fermentacija	Postopek, s katerim se mikroorganizmi, kot so bakterije, glive ali kvasovke, proizvedejo ali uporabijo na krmilih za pospeševanje spremembe v njihovi kemični sestavi/lastnostih.	fermentirano
29	filtriranje	Ločevanje mešanice tekočine in trdnih delcev z vlivanjem tekočine skozi porozen medij ali membrano.	filtrirano
30	kosmičenje	Valjanje toplotno obdelane vlažne snovi.	kosmiči
31	mletje	Zmanjšanje velikosti delcev suhih žit in pospeševanje ločevanja na sestavne dele (predvsem moko, otrobe in krmno moko).	moka, otrobi, krmna moka (?), krma
32	frakcioniranje	Ločevanje delov posamičnih krmil s presejanjem in/ali obdelavo z zračnim tokom, ki odnese lahke dele lupine.	frakcionirano
33	drobljenje	Postopek drobljenja posamičnih krmil na drobne koščke.	drobljeno

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
34	cvrtje	Postopek priprave posamičnih krmil v olju ali maščobi.	ocvrto
35	želiranje	Postopek oblikovanja želeja, trdne, želatini podobne snovi, ki je lahko mehka in krhka do trda in čvrsta, običajno z uporabo sredstev za želiranje.	želirano
36	granulacija	Obdelava posamičnih krmil, da se pridobita posebna velikost delcev in enakomernost.	granulirano
37	mletje	Zmanjševanje velikosti delcev trdnih posamičnih krmil s suhim ali mokrim postopkom.	zmleto
38	segrevanje	Toplotne obdelave pod posebnimi pogoji.	toplotno obdelano
39	hidrogeniranje	Pretvorba, z uporabo katalizatorja, nenasičenih maščobnih kislin v nasičene (olj in maščob) ali proste maščobne kisline ali reduciranje sladkorjev v podobne poliole.	hidrogenirano, delno hidrogenirano
40	hidroliza	Zmanjšanje molekularne velikosti z ustrezno obdelavo z vodo in encimi ali kislimi oziroma bazičnimi reagenti.	hidrolizirano
41	utekočinjenje	Prehajanje iz trdnega ali plinskega stanja v tekoče stanje.	utekočinjeno
42	maceracija	Zmanjševanje velikosti posamičnih krmil z uporabo mehanskih sredstev, pogosto v prisotnosti vode ali drugih tekočin.	macerirano
43	slajenje	Pri žitu se omogoči začetek kalitve, da se aktivirajo naravni encimi, ki škrob razčlenijo v fermentirajoče ogljikove hidrate in beljakovine v aminokislino in peptide.	oslajeno
44	taljenje	Prehajanje iz trdnega v tekoče stanje z uporabo toplote.	staljeno
45	mikronizacija	Postopek zmanjševanja povprečnega premera delcev trdne snovi na velikost mikrometra.	mikronizirano
46	predkuhanje	Postopek delnega kuhanja s kratkim časom vretja	predkuhano
47	pasterizacija	Segrevanje do kritične temperature točno določen čas, da se odstranijo škodljivi mikroorganizmi, čemur sledi hitro ohlajanje.	pasterizirano
48	lupljenje	Odstranjevanje kože/lupine s sadja in zelenjave.	olupljeno
49	peletiranje	Oblikovanje s stiskanjem skozi matrico.	peleti, peletirano
50	poliranje	Poliranje olupljenega zrnja, npr. riža, z vrtenjem v bobnih, zaradi česar postane zrnje svetlo in svetleče.	polirano
51	gelatinizacija	Spreminjanje škrobnih zrn, da se jim v hladni vodi opazno izboljšajo zmožnosti nabrekanja.	gelatinizirano ⁽⁴⁾ , ekspandirano

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
52	stiskanje ⁽⁵⁾	Fizično odstranjevanje tekočin, kot so maščobe, olje, voda ali sok, iz trdnih snovi.	stiskanec/pogača (pri snoveh, ki vsebujejo olje) pulpa, mezga (pri sadju itd.) stisnjena pulpa (pri sladkorni pesi)
53	rafiniranje	Popolna ali delna odstranitev nečistoč ali neželenih sestavin s kemično/fizikalno obdelavo.	rafinirano, delno rafinirano
54	praženje	Segrevanje posamičnih krmil v suhem stanju, da se izboljša prebavljivost, izboljša barva in/ali zmanjšajo naravni antinutritivni dejavniki.	praženo
55	valjanje	Zmanjšanje velikosti delcev s stiskanjem posamičnih krmil, npr. zrn, med dvema valjema.	valjano
56	zaščita v vampu	Postopek, ki bodisi s fizično obdelavo z uporabo toplote, pritiska, pare ali kombinacije teh pogojev in/ali z uporabo pomožnih tehnoloških sredstev zaščiti hranilne snovi pred razgradnjo v vampu.	zaščiteno v vampu
57	presejanje	Ločevanje različno velikih delcev s prehajanjem posamičnih krmil skozi sita med stresanjem ali vlivanjem.	presejano
58	posnemanje	Ločevanje zgornjega plavajočega sloja tekočine z mehanskimi sredstvi, npr. mlečne maščobe.	posneto
59	rezanje na rezine	Rezanje posamičnih krmil na rezine.	narezano
60	namakanje	Vlaženje in mehčanje posamičnih krmil, običajno semen, da se skrajša čas kuhanja, olajša odstranjevanje lupine semen, pospeši vsrkavanje vode za aktiviranje postopka kalitve ali zmanjša koncentracija naravnih antinutritivnih dejavnikov.	namočeno
61	sušenje z vprševanjem	Zmanjševanje vsebnosti vlage z vprševanjem oziroma zameglevanjem posamičnega krmila, za povečanje razmerja med površino in težo, ob upihovanju vročega zraka.	sušeno z vprševanjem
62	parna termična obdelava	Postopek segrevanja in kuhanja s paro pod pritiskom, za povečanje prebavljivosti.	parjeno
63	praženje	Segrevanje s suho toploto, običajno pri semenih oljnic, npr. za zmanjšanje ali odstranitev naravnih antinutritivnih dejavnikov.	praženo
64	ultrafiltracija	Filtracija tekočin skozi membrano, ki prepušča samo majhne molekule.	ultrafiltriran

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

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

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

(4) V nemščini se lahko uporabljata poimenovanje „aufgeschlossen“ in ime „Quellwasser“ (ki se nanaša na škrob). V danščini se lahko uporabljata poimenovanje „Kvældning“ in ime „Kvældet“ (ki se nanaša na škrob).

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

DEL C

Seznam posamičnih krmil

1. Žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.1.1	ječmen	Zrnje vrste <i>Hordeum vulgare</i> L. Lahko je zaščiteno v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
1.1.2	ječmen, ekspaniran	Proizvod, pridobljen iz zmletga ali drobljenega ječmena z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom	škrob
1.1.3	ječmen, pražen	Proizvod postopka praženja ječmena, ki je delno pražen z malo barve.	škrob, če > 10 % surove beljakovine, če > 15 %
1.1.4	ječmenovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščenega ječmena. Vsebuje lahko majhen delež ječmenovih lusk. Lahko so zaščitena v vampu.	škrob način zaščite v vampu, če je primerno
1.1.5	ječmenove vlaknine	Proizvod pridobivanja ječmenovega škroba. Sestoji iz delcev endosperma in predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.6	ječmenove luščine	Proizvod pridobivanja etanola-škroba po suhem mletju, presejanju in lupljenju ječmenovih zrn.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.7	ječmenova krmna moka	Proizvod, pridobljen pri mletju presejanega, oluščenega ječmena v ješprenček, zdrob ali moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	surove vlaknine škrob
1.1.8	ječmenove beljakovine	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba in otrobov. Sestoji predvsem iz beljakovin.	surove beljakovine škrob
1.1.9	krma iz ječmenovih beljakovin	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba. Sestoji predvsem iz beljakovin in delcev endosperma. Lahko je posušen.	vлага, če < 45 % ali > 60 % če je vлага < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.1.10	ječmenov sok	Proizvod iz ječmena, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba.	surove beljakovine
1.1.11	ječmenovi otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščenega ječmena. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.1.12	tekoči ječmenov škrob	Sekundarna frakcija škroba iz pridobivanja škroba iz ječmena.	če je vлага < 50 %: — škrob
1.1.13	ostanki pivovarskega ječmena na situ	Proizvod čiščenja pivovarskega ječmena, sestavljen iz majhnih zrn pivovarskega ječmena in delcev zdrobljenih zrn pivovarskega ječmena, ločenih pred postopkom slajenja.	surove vlaknine surovi pepel, če > 2,2 %
1.1.14	pivovarski ječmen in ostanki slada	Žitni ostanki, aspirirani iz postopkov prenosa zrn.	surove vlaknine
1.1.15	luščine pivovarskega ječmena	Proizvod čiščenja pivovarskega ječmena, sestavljen iz delcev lupine in ostankov.	surove vlaknine
1.1.16	ječmenove droži v trdnem stanju, mokre	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje trdne delce iz destilacije.	vлага, če < 65 % ali > 88 % če je vлага < 65 %: — surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.1.17	topni ostanki ječmenove drozge, mokri	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje topne delce iz destilacije.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.1.18	slad ⁽¹⁾	Proizvod iz kaljenih žit, sušen, mlet in/ali ekstrahiran.	
1.1.19	koreninice slada ⁽¹⁾	Proizvod kalitve pivovarskega žita in čiščenja slada, sestavljen iz koreninic, žitnih ostankov, luščin in manjših zdrobljenih zrn pivovarskega žita. Lahko je mlet.	
1.2.1	koruza ⁽²⁾	zrnje vrste <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
1.2.2	koruzni kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščene koruze. Vsebuje lahko majhen delež koruznih lusk.	škrob
1.2.3	koruzna krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem koruze v koruzno moko ali zdrob. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz koruznih otrobov.	surove vlaknine škrob
1.2.4	koruzni otrobi	Proizvod, pridobljen z mletjem koruze v koruzno moko ali zdrob. Vsebuje predvsem zunanje ovoje ter delce koruznih kalčkov in endosperma.	surove vlaknine
1.2.5	koruzni storži	Bistveni del koruznega klasa. Obsega stržen, zrna in ličje.	surove vlaknine škrob
1.2.6	ostanki koruze na situ	Delci koruze, ki ostanejo po postopku presejanja.	
1.2.7	koruzna vlakna	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji koruznega škroba. Sestojijo predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 50 % ali > 70 % če je vlaga < 50 %: — surove vlaknine
1.2.8	koruzni gluten	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji koruznega škroba. Vsebuje predvsem gluten, pridobljen z ločevanjem škroba.	surove beljakovine vlaga, če < 70 % ali > 90 %
1.2.9	koruzni krmni gluten	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji koruznega škroba. Sestavljen je iz otrobov in topnih ostankov koruze. Proizvod lahko vsebuje tudi drobljeno koruzo in ostanke ekstrakcije olja iz koruznih kalčkov. Lahko se dodajo drugi proizvodi iz škroba in iz rafiniranja ali fermentacije proizvodov iz škroba. Lahko je sušen.	vlaga, če < 40 % ali > 65 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove vlaknine — škrob — surove maščobe
1.2.10	koruzni kalčki	Proizvod, pridobljen z mletjem koruze v zdrob ali koruzno moko ali iz koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz koruznih kalčkov, zunanje ovoja in delcev endosperma.	vlaga, če < 40 % ali > 60 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove maščobe
1.2.11	pogača iz koruznih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem koruznih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma in ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.2.12	zdrob koruznih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov.	surove beljakovine
1.2.13	surovo olje iz koruznih kalčkov	Proizvod iz koruznih kalčkov.	surove maščobe
1.2.14	koruza, ekspanirana	Proizvod, pridobljen iz zmlete ali drobljene koruze z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom	škrob

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.2.15	tekočina namočenega zrnja koruze	Koncentrirani tekoči del iz postopka namakanja koruze.	vлага, če < 45 % ali > 65 % če je vлага < 45 %: — surove beljakovine
1.2.16	silaza sladke koruze	Stranski proizvod predelave sladke koruze, sestavljen iz storža, lusk, stržena jedrc, rezan in izsušen ali stisnjen. Pridobljen z rezanjem storžev sladke koruze, lusk in ličja, s prisotnostjo jedrc sladke koruze.	surove vlaknine
1.3.1	proso	Zrnje vrste <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	oves	Zrnje vrste <i>Avena sativa</i> L. in druge gojene vrste ovsa.	način zaščite v vampu, če je primerno
1.4.2	olupljen oves	Olupljena ovsena zrna. Lahko je obdelan s paro.	
1.4.3	ovseni kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščene ovsa. Vsebuje lahko majhen delež ovsenih lusk.	škrob
1.4.4	ovsena krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejanega, oluščene ovsa v ovseni zdrob in moko. Vsebuje predvsem ovsene otrobe in endosperm.	surove vlaknine škrob
1.4.5	ovseni otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščene ovsa. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.4.6	ovsene luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem ovsenih zrn.	surove vlaknine
1.4.7	oves, ekspaniran	Proizvod, pridobljen iz zmletega ali drobljenega ovsa z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom	škrob
1.4.8	ovseni zdrob	Očiščen oves z odstranjeno luščino.	surove vlaknine škrob
1.4.9	ovsena moka	Proizvod, pridobljen z mletjem ovsenih zrn.	surove vlaknine škrob
1.4.10	krmna ovsena moka	Ovseni proizvod z visoko vsebnostjo škroba, po luščenju.	surove vlaknine
1.4.11	ovsena krma	Proizvod, pridobljen z mletjem presejanega, oluščene ovsa v ovseni zdrob in moko. Vsebuje predvsem ovsene otrobe in endosperm.	surove vlaknine
1.5.1	semena kvinoje, ekstrahirana	Očiščeno celo seme kvinoje (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd), iz katerega je bil odstranjen saponin, vsebovan v zunanji plasti semen.	
1.6.1	riž, lomljen	Proizvod mletja riža (<i>Oryza sativa</i> L.), sestavljen predvsem iz majhnih in/ali drobljenih zrn, pridobljenih z mletjem.	škrob
1.6.2	riž, mlet	Oluščen riž, iz katerega so bili z mletjem odstranjeni vsi ali del otrobov in kali.	škrob
1.6.3	riž, preželatiziran	Proizvod, pridobljen iz zmletega ali drobljenega riža z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom	škrob
1.6.4	riž, ekstrudiran	Proizvod, pridobljen z ekstrudiranjem riževe moke.	škrob

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.6.5	riževi kosmiči: [riž, preželatiniziran]	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem preželatiniziranih riževih zrn ali drobljenih zrn.	škrob
1.6.6	riž, oluščen/rjavi	Neoluščeni riž, s katerega je bila odstranjena samo lupina.	škrob surove vlaknine
1.6.7	mleti krmni riž	Proizvod, pridobljen z mletjem krmnega riža, ki vsebuje zelena, bleda ali nezrela zrna, ki so bila izločena s sejanjem oluščenega riža pred mletjem, oziroma iz rumenih ali pikčastih oluščenih zrn.	škrob
1.6.8	riževa moka	Proizvod, pridobljen z mletjem brušenega riža.	škrob
1.6.9	moka iz rjavega riža	Proizvod, pridobljen z mletjem rjavega riža.	surove vlaknine škrob
1.6.10	riževi otrobi	Proizvod mletja oluščenega riža, sestavljenega iz zunanjih ovojev jedra (perikarp, lupina semen, jedro, alevron) z delom kalčka.	surove vlaknine
1.6.11	riževi otrobi s kalcijevim karbonatom	Proizvod poliranja oluščenega riža, ki vsebuje predvsem srebrnkaste ovoje, delce alevronske plasti, endosperm in kalčke. Vsebuje različne količine kalcijevega karbonata, ki nastane s poliranjem.	surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.12	razmaščeni riževi otrobi	Riževi otrobi, ki so proizvod ekstrakcije olja.	surove vlaknine
1.6.13	olje iz riževih otrobov	Olje, ekstrahirano iz stabiliziranih riževih otrobov.	surove maščobe
1.6.14	riževa krmna moka	Proizvod pridobivanja riževe moke in škroba, pridobljen s suhim ali mokrim mletjem in sejanjem. Sestavljen je predvsem iz škroba, beljakovin, maščob in vlaken.	škrob, če > 20 % surove beljakovine, če > 10 % surove maščobe, če > 5 % surove vlaknine
1.6.15	krmna moka iz predkuhanega riža	Proizvod poliranja oluščenega predkuhanega riža, ki vsebuje predvsem srebrnkaste ovoje, delce alevronske plasti, endosperm in kalčke. Vsebuje različne količine kalcijevega karbonata, ki nastane s poliranjem.	surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.16	pivovarski riž	Najmanjši drobljeni delci iz postopka mletja riža, običajno veliki eno četrtino celega zrna.	škrob
1.6.17	riževi kalčki	Proizvod, sestavljen predvsem iz kali, odstranjene med postopkom mletja riža in ločene od otrobov.	surove maščobe surove beljakovine
1.6.18	pogača iz riževih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem riževih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma ali ovoja.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
1.6.19	moka iz riževih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo riževih kalčkov, ki se jih še vedno držijo delčki endosperma ali ovoja.	surove beljakovine
1.6.20	riževe beljakovine	Proizvod pridobivanja riževega škroba iz drobljenega riža, pridobljen z mokrim mletjem, sejanjem, ločevanjem, koncentriranjem in sušenjem.	surove beljakovine
1.6.21	tekoča polirana riževa krma	Koncentriran tekoči proizvod mokrega mletja in sejanja riža.	škrob
1.7.1	rž	Zrnje vrste <i>Secale cereale</i> L.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.7.2	ržena krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane rži v rženo moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj raznovrstnih delov zrnja.	škrob surove vlaknine
1.7.3	krmna rž	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane rži v rženo moko. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bilo odstranjeno manj endosperma kot iz rženih otrobov.	škrob surove vlaknine
1.7.4	rženi otrobi	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane rži v rženo moko. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	škrob surove vlaknine
1.8.1	sirek; [navadni sirek]	Zrna/semje vrste <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench.	
1.8.2	sirek beli	Zrnje belega sirka.	
1.8.3	sirkov krmni gluten	Posušen proizvod, pridobljen z ločevanjem sirkovega škroba. Sestavljen je predvsem iz otrobov in manjše količine glutena. Proizvod lahko vsebuje tudi posušene ostanke vode iz maceracije, mogoče je dodati kalčke.	surove beljakovine
1.9.1	pira	Zrnje pire vrst <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	pirini otrobi	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji pirine moke. Vsebuje predvsem zunanje ovoje ter delce pirinih kalčkov in endosperma.	surove vlaknine
1.9.3	pirine luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem pirinih zrn.	surove vlaknine
1.9.4	pirina krmna moka	Proizvod, pridobljen s postopkom predelave presejane, oluščene pire v pirino moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	surove vlaknine škrob
1.10.1	tritikala	Zrnje križanca <i>Triticum X Secale cereale</i> L.	
1.11.1	pšenica	Zrnje vrste <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. in drugih gojenih vrst pšenice. Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
1.11.2	koreninice pšenice	Proizvod iz kalitve oslajene pšenice in ostankov slada, sestavljen iz koreninic, žitnih ostankov, luščin in manjših zdrobljenih zrn oslajene pšenice.	
1.11.3	pšenica, pregelatinizirana	Proizvod, pridobljen iz zmlete ali drobljene pšenice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom	škrob
1.11.4	pšenična krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane pšenice ali oluščene pire v pšenično moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	surove vlaknine škrob
1.11.5	pšenični kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščene pšenice. Vsebuje lahko majhen delež pšeničnih lusk. Lahko so zaščitena v vampu.	surove vlaknine škrob način zaščite v vampu, če je primerno

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.11.6	pšenično krmilo	Proizvod mletja v moko ali pridobivanja slada, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pire. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz pšeničnih otrobov.	surove vlaknine
1.11.7	pšenični otrobi ⁽³⁾	Proizvod mletja v moko ali pridobivanja slada, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pire. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.11.8	slajeni fermentirani pšenični delci	Proizvod, pridobljen s kombinacijo pridobivanja slada in fermentacije pšenice in pšeničnih otrobov. Proizvod se nato posuši in zmelje.	škrob surove vlaknine
1.11.10	pšenična vlakna	Vlakna, ekstrahirana pri predelavi pšenice. Sestojijo predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove vlaknine
1.11.11	pšenični kalčki	Proizvod, pridobljen z mletjem pšenice v pšenično moko. Vsebuje predvsem pšenične kalčke, valjane ali drugače obdelane, ki se jih lahko še vedno držijo delci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.12	pšenični kalčki, fermentirani	Proizvod fermentacije pšeničnih kalkov, z inaktiviranimi mikroorganizmi.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.13	pogača iz pšeničnih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. in drugih gojenih vrst pšenice in oluščene pire (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), ki se jih lahko še vedno držijo delci endosperma in ovoja.	surove beljakovine
1.11.15	pšenične beljakovine	Pšenične beljakovine, ekstrahirane med pridobivanjem škroba ali etanola, lahko delno hidrolizirane.	surove beljakovine
1.11.16	pšenični krmni gluten	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji pšeničnega škroba in glutena. Vsebuje otrobe, iz katerih so bili lahko kalčki delno odstranjeni. Lahko se dodajo topni ostanki pšenice, drobljena pšenica ter drugi proizvodi iz škroba in iz rafiniranja proizvodov iz škroba.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.11.18	vitalni pšenični gluten	Pšenične beljakovine, za katere je značilna visoka viskoelastičnost, če so hidratizirane, z najmanj 80 % beljakovin (Nx6,25) in največ 2 % pepela na suhi snovi.	surove beljakovine
1.11.19	tekoči pšenični škrob	Proizvod pridobivanja škroba/glukoze in glutena iz pšenice.	vlaga, če < 65 % ali > 85 % če je vlaga < 65 %: — škrob
1.11.20	pšenični škrob, ki vsebuje beljakovine, z manj sladkorja	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem pšeničnega škroba, ki vsebuje delno sladkan škrob, topne beljakovine in druge topne dele endosperma.	surove beljakovine škrob celokupni sladkor, izražen kot saharoza
1.11.21	topni ostanki pšenice	Proizvod iz pšenice, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba. Lahko se hidrolizira.	vlaga, če < 55 % ali > 85 % če je vlaga < 55 %: — surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.11.22	koncentrat pšeničnega kvasa	Mokri stranski proizvod, ki se sprosti po fermentaciji pšeničnega škroba za pridobivanje alkohola.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.11.23	ostanki pivovarske pšenice na situ	Proizvod čiščenja pivovarske pšenice, sestavljen iz majhnih zrn pivovarske pšenice in delcev zdrobljenih zrn pivovarske pšenice, ločenih pred postopkom pridobivanja slada.	surove vlaknine
1.11.24	ostanki pivovarske pšenice in slada	Žitni ostanki, aspirirani iz dejavnosti prenosa zrn.	surove vlaknine
1.11.25	luščine pivovarske pšenice	Proizvod čiščenja pivovarske pšenice, sestavljen iz delcev lupine in ostankov.	surove vlaknine
1.12.2	Grain flour (*)	Moka, pridobljena z mletjem zrn.	škrob surove vlaknine
1.12.3	beljakovinski koncentrat iz zrnja (*)	Koncentriran in sušen proizvod, pridobljen iz zrnja po odstranitvi škroba s fermentacijo kvasa.	surove beljakovine
1.12.4	ostanki žitnih zrn na situ (*)	Ostanki sejanja žit in slada.	surove vlaknine
1.12.5	kalčki zrnja (*)	Proizvod, pridobljen z mletjem v moko in pridobivanjem škroba. Vsebuje predvsem kalčke zrnja, valjane ali drugače obdelane, ki se jih lahko še vedno držijo delci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.12.6	sirup fermentirane tekočine zrnja (*)	Proizvod iz zrnja, pridobljen z izhlapevanjem koncentrata fermentirane tekočine iz fermentacije in destilacije zrnja, ki se uporablja pri pridobivanju žitnega žganja.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.12.7	vlažne droži (*)	Vlažen proizvod, pridobljen kot trdni del s centrifugiranjem in/ali filtriranjem fermentirane tekočine iz fermentiranega in destilirane zrnja, ki se uporablja pri pridobivanju žitnega žganja.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.8	koncentrirani topni ostanki droži (*)	Vlažen proizvod pridobivanja alkohola z destilacijo pšenične kaše in sladkornega sirupa po predhodnem ločevanju otrobov in glutena.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine, če > 10 %
1.12.9	droži in topni ostanki (*)	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji alkohola z destilacijo žitne kaše in/ali drugih škrobnih proizvodov, ki vsebujejo sladkor. Lahko so zaščitena v vampu.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
1.12.10	droži – posušene (*)	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranega zrnja. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
1.12.11	droži – posušene (*); [droži – posušene, in topni ostanki] (*)	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranega zrnja, ki jim je dodan sirup iz droži ali izhlapela fermentirana tekočina, iz katere se pridobiva alkohol. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
1.12.12	pivske tropine	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva, ki vsebuje ostanke žit z dodatkom sladu ali brez ali druge škrobaste proizvode, ki lahko vsebujejo tudi hmelj. Običajno se prodaja v vlažnem stanju, lahko pa se prodaja tudi v suhi obliki.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.12.13	sladne tropine	Trden proizvod pri proizvodnji viskija iz sladu. To je ostanek ekstrakcije ječmena z vročo vodo. Po gravitaciji usedline, se usedlina običajno prodaja v vlažni obliki.	vлага, če < 65 % ali > 88 % če je vлага < 65 %: — surove beljakovine
1.12.14	destilirano in filtrirano zrnje	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva, ekstrakta slada in viskija. Sestoji iz ostankov ekstrakcije mletega slada z vročo vodo in po možnosti drugih dodatkov, bogatih s sladkorjem in škrobom. Običajno se prodaja v vlažni obliki, potem ko je bil izvleček odstranjen s stiskanjem.	vлага, če < 65 % ali > 88 % če je vлага < 65 %: — surove beljakovine
1.12.15	droži	Proizvod, ki ostane v kotlu po prvi destilaciji v destilarni.	surove beljakovine, če > 10 %
1.12.16	sirup iz droži	Proizvod prve destilacije v destilarni, pridobljen z izhlapevanjem droži, ki so ostale v kotlu.	vлага, če < 45 % ali > 70 % če je vлага < 45 %: surove beljakovine

2. Oljna semena, oljni sadeži in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.1.1	pogača orehov palme babassu	Proizvod pridobivanja olja, pridobljenega s stiskanjem orehov palme babassu vrste <i>Orbignya</i> .	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.1	seme navadnega rička	Seme <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	navadni riček, pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen navadnega rička.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.3	zdrob navadnega rička	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semen navadnega rička.	surove beljakovine
2.3.1	kakavove luščine	Zunanji ovoji posušenih in praženih kakavovih zrn (<i>Theobroma cacao</i> L.).	surove vlaknine
2.3.2	kakavove lupine	Proizvod, pridobljen z obdelavo kakavovih zrn.	surove vlaknine surove beljakovine
2.3.3	zdrob iz kakavovih zrn, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih, posušenih in praženih kakavovih zrn (<i>Theobroma cacao</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
2.4.1	koprina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem suhega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.2	koprina hidrolizirana pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem in encimatsko hidrolizacijo suhega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme (<i>Cocos nucifera</i> L.).	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.3	zdrob kopre	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo suhega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme.	surove beljakovine
2.5.1	bombažno seme	Semena bombaža (<i>Gossypium</i> ssp.), brez vlaken. Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.5.2	zdrob iz bombaževih semen, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo bombaževih semen, brez vlaken in dela luščin. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 22,5 % v suhi snovi.) Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine način zaščite v vampu, če je primerno
2.5.3	bombaževa pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem bombaževih semen brez vlaken.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.6.1	pogača iz zemeljskih oreškov, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem delno oluščenih zemeljskih oreškov vrste <i>Arachis hyrogaea</i> L. in drugih vrst <i>Arachis</i> . (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.2	zdrob iz zemeljskih oreškov, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače delno oluščenih zemeljskih oreškov. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove vlaknine
2.6.3	pogača iz zemeljskih oreškov, oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem oluščenih zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.4	zdrob iz zemeljskih oreškov, oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače oluščenih zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove vlaknine
2.7.1	pogača kapokovca	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen kapokovca (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	surove beljakovine surove vlaknine
2.8.1	laneno seme	Semena lanu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimalna botanična čistost 93 %) kot celo, sploščeno ali zmleto laneno seme. Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
2.8.2	lanena pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena. (Minimalna botanična čistost 93 %).	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.3	zdrob iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz lanenega semena. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
2.9.1	otrobi iz gorčice	Proizvod pridobivanja gorčice (<i>Brassica juncea</i> L.). Sestoji iz delcev zunanega ovoja in delcev zrnja.	surove vlaknine
2.9.2	zdrob iz gorčičnega semena	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo hlapnega olja gorčice iz gorčičnega semena.	surove beljakovine
2.10.1	seme abesinske gizotije (<i>Guizotia abyssinica</i>)	Semena vrste <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	pogača iz semen abesinske gizotije	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen abesinske gizotije. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 3,4 %.)	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.11.1	olivna kaša	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo kolikor mogoče izkoščičenih oliv, plodov oljke (<i>Olea europea</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.12.1	palmina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem palmovih semen vrste <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 lupin.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.12.2	zdrob iz palmovih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo palmovih semen, iz katerih je bilo odstranjenih kar največ lupin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.13.1	semena buč	Semena buč vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. in rastlin vrste <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	bučna pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semena buč vrste <i>Cucurbita pepo</i> in rastlin vrste <i>Cucurbita</i> .	surove beljakovine surove maščobe
2.14.1	zdrob oljne ogrščice (5)	Semena oljne ogrščice (<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 rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Minimalna botanična čistost 94 %). Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
2.14.2	pogača iz oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine način zaščite v vampu, če je primerno
2.14.3	zdrob oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
2.14.4	seme oljne ogrščice, ekstrudirano	Proizvod, pridobljen iz cele oljne ogrščice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom, ki povečuje želatiniranje škroba. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine surove maščobe način zaščite v vampu, če je primerno
2.14.5	beljakovinski koncentrat semena oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ločevanjem beljakovinskega deleža pogače iz semena oljne ogrščice ali semena oljne ogrščice.	surove beljakovine
2.15.1	seme barvilnega rumenika	Semena barvilnega rumenika (<i>Carthamus tinctorius</i> L.).	
2.15.2	zdrob semena barvilnega rumenika, delno oluščena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih semen barvilnega rumenika.	surove beljakovine surove vlaknine
2.15.3	luščine barvilnega rumenika	Proizvod, pridobljen med lupljenjem semen barvilnega rumenika.	surove vlaknine
2.16.1	sezamovo seme	Semena vrste <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	sezamovo seme, delno olupljeno	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z odstranjevanjem dela luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.17.2	luščine sezama	Proizvod, pridobljen z luščenjem sezamovih semen.	surove vlaknine
2.17.3	sezamova pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen sezama (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 5 %.)	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.18.1	pražena soja (zrnje)	Sojino zrnje (<i>Glycine max.</i> L. Merr.), ustrezno toplotno obdelano. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g x min.) Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.18.2	sojina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sojinih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.18.3	zdrob soje (zrnja)	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.) Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje ali drugih pripomočkov za filtriranje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi način zaščite v vampu, če je primerno
2.18.4	zdrob soje (zrnja), olupljene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz olupljenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.). Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
2.18.5	luščine soje (zrnja)	Proizvod, pridobljen z luščenjem sojinih zrn.	surove vlaknine
2.18.6	sojina zrna, ekstrudirana	Proizvod, pridobljen iz sojinih zrn z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom, ki povečuje želatiniranje škroba. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine surove maščobe način zaščite v vampu, če je primerno
2.18.7	sojin (zrnja) beljakovinski koncentrat	Proizvod, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn brez maščob, ki se jim s fermentacijo ali dodatno ekstrakcijo zmanjša vsebnost brezdušičnega izvlečka.	surove beljakovine
2.18.8	pulpa iz sojinih zrn; [pasta iz sojinih zrn]	Proizvod, pridobljen med ekstrakcijo sojinih zrn za pripravo hrane.	surove beljakovine
2.18.9	melase sojinih zrn	Proizvod, pridobljen pri predelavi sojinih zrn.	surove beljakovine surove maščobe
2.18.10	stranski proizvod pripravkov hrane iz sojinih zrn	Proizvodi, pridobljeni med obdelavo sojinih zrn za pridobivanje pripravkov hrane iz sojinih zrn.	surove beljakovine
2.19.1	sončnično seme	Semena sončnice <i>Helianthus annuus</i> L. Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
2.19.2	sončnična pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sončničnih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.19.3	zdrob iz sončničnih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. Lahko so zaščitena v vampu.	surove beljakovine način zaščite v vampu, če je primerno
2.19.4	zdrob sončničnih semen, olupljenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen, s katerih so bile odstranjene vse ali le del luščin. Vsebuje lahko do največ 1 % uporabljene belilne zemlje iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje ali pripomočkov za filtriranje. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.5	luščine sončničnih semen	Proizvod, pridobljen z luščenjem sončničnih semen.	surove vlaknine
2.20.1	rastlinsko olje in maščoba ⁽⁶⁾	Olje in maščoba, pridobljena iz rastlin (razen ricinusovega olja iz kloščevca), lahko je degumirana, rafinirana in/ali hidrogenirana	vлага, če > 1 %
2.21.1	surovi lecitini	Fosfolipidi, pridobljeni med postopkom degumiranja surovega olja iz oljnic in plodov oljnic.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.22.1	konopljino seme	Kontrolirano konopljino seme vrste <i>Cannabis sativa</i> L. z najvišjo vsebnostjo THC v skladu z zakonodajo EU.	
2.22.2	konopljina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen konoplje.	surove beljakovine surove vlaknine
2.22.3	olje iz konoplje	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem rastline konoplje in konopljinih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.23.1	makovo seme	Semena vrste <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	zdrob iz maka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz makovih semen.	surove beljakovine

3. Semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.1.1	fižol, pražen	Semena vrste <i>Phaseolus</i> spp. ali <i>Vigna</i> spp., podvržena ustrezni toplotni obdelavi. Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
3.1.2	beljakovinski koncentrat fižola	Proizvod, pridobljen iz ločenega soka fižola pri pridobivanju škroba.	surove beljakovine
3.2.1	rožiči, posušeni	Posušeni sadeži rožičevca vrste <i>Ceratonia siliqua</i> L.	surove vlaknine
3.2.3	rožičevi stroki, posušeni	Proizvodi, pridobljeni z drobljenjem posušenih sadežev (strokov) rožičevca, brez jedrc.	surove vlaknine
3.2.4	zdrob iz posušenih rožičevih strokov, mikroniziranih	Proizvod, pridobljen z mikronizacijo posušenih sadežev rožičevca, brez jedrc.	surove vlaknine celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
3.2.5	rožičevi kalčki	Kalčki jedrc rožičevca.	surove beljakovine
3.2.6	pogača iz rožičevih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem rožičevih kalčkov.	surove beljakovine
3.2.7	jedra rožičev (seme)	Zrna rožičevca.	surove vlaknine
3.3.1	čičerka	Semena vrste <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	ervil	Semena vrste <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	seme triplata (božje rutice)	Seme triplata (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	guarova moka	Proizvod, pridobljen po ekstrahiranju rastlinske sluzi iz semen guara <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	surove beljakovine
3.6.2	moka iz guarovih kalčkov	Proizvod ekstrakcije rastlinske sluzi iz kalčkov semen guara.	surove beljakovine
3.7.1	bob	Semena vrst <i>Vicia Sativa</i> L. ssp. <i>fabā</i> var. <i>equina</i> Pers. in var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	bobovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščene boba.	škrob surove beljakovine
3.7.3	bob; [luščine boba vrste Faba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki sestoji predvsem iz zunanjih ovojníc.	surove vlaknine surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.7.4	bob, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki sestoji predvsem iz bobovih zrn.	surove beljakovine surove vlaknine
3.7.5	beljakovine boba	Proizvod, pridobljen z mletjem in zračnim frakcioniranjem boba.	surove beljakovine
3.8.1	leča	Semena vrste <i>Lens culinaris</i> a. o. Medik.	
3.8.2	luščine leče	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen leče.	surove vlaknine
3.9.1	volčji bob	Semena vrste <i>Lupinus ssp.</i> z nizko vsebnostjo grenkih semen.	
3.9.2	volčji bob, oluščen	Oluščena semena volčjega boba.	surove beljakovine
3.9.3	volčji bob; [luščine boba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen volčjega boba, ki sestoji predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.4	pulpa volčjega boba	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji sestavnih delov volčjega boba.	surove vlaknine
3.9.5	krmna moka iz volčjega boba	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem moke iz volčjega boba. Vsebuje predvsem delce kotiledona in, v manjšem obsegu, lupine.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.6	beljakovine volčjega boba	Proizvod, pridobljen iz ločenega soka volčjega boba med pridobivanjem škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju.	surove beljakovine
3.9.7	zdrob iz beljakovin volčjega boba	Proizvod obdelave volčjega boba za pridobivanje zdroba z veliko beljakovin.	surove beljakovine
3.10.1	zrnje mungo fižola	Zrnje fižola vrste <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	grah	Semena vrste <i>Pisum spp.</i> Lahko so zaščitena v vampu.	način zaščite v vampu, če je primerno
3.11.2	grahovi otrobi	Proizvod, pridobljen med proizvodnjo grahovega zdroba. Vsebuje večinoma lupine, ki so bile odstranjene med luščenjem in čiščenjem graha.	surove vlaknine
3.11.3	grahovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem in valjanjem oluščenih semen graha.	škrob
3.11.4	grahova moka	Proizvod, pridobljen z mletjem graha.	surove beljakovine
3.11.5	luščine graha	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem grahovega zdroba iz graha. Sestoji predvsem iz lupine, odstranjene med luščenjem in čiščenjem, in, v manjši meri, endosperma.	surove vlaknine
3.11.6	grah, oluščen	Oluščena semena graha.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.7	grahova krmna moka	Proizvod, pridobljen med proizvodnjo grahove moke. Vsebuje predvsem delce kotiledona in, v manjšem obsegu, lupine.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.8	ostanki graha na situ	Delci graha, ki ostanejo po postopku presejanja.	surove vlaknine
3.11.9	beljakovine graha	Proizvod, pridobljen iz ločenega soka graha med pridobivanjem škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju.	surove beljakovine
3.11.10	grahova pulpa	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Sestavljen je predvsem iz notranjih vlaken in škroba.	vlaga, če < 70 % ali > 85 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.11.11	topni ostanki graha	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Sestavljen je predvsem iz topnih beljakovin in oligosaharidov.	vlaga, če < 60 % ali > 85 % celokupni sladkorji surove beljakovine
3.11.12	grahove vlaknine	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo po mletju in sejanju oluščenega graha.	surove vlaknine
3.12.1	grašica	Semena vrste <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> in drugih vrst.	
3.13.1	navadni grahor (?)	Semena vrste <i>Lathyrus sativus</i> L., ki so bila ustrezno toplotno obdelana.	
3.14.1	grašica enocvetna	Semena vrste <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.1	sladkorna pesa	Koren vrste <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	zgornji in spodnji deli sladkorne pese	Sveži proizvod pridobivanja sladkorja, sestavljen predvsem iz očiščenih delov sladkorne pese, z deli listov pese ali brez njih.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če > 50 %
4.1.3	(pesni) sladkor; [saharoza]	Sladkor, ekstrahiran iz sladkorne pese z uporabo vode.	saharoza
4.1.4	melasa (sladkorne) pese	Sirupast proizvod, pridobljen med proizvodnjo ali rafiniranjem sladkorja iz sladkorne pese.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.5	melasa (sladkorne) pese, z manj sladkorja in/ali brez betaina	Proizvod, pridobljen po dodatni ekstrakciji, z uporabo vode iz saharoze in/ali betaina iz melas sladkorne pese.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.6	melasa izomaltuloze	Nekristalizirana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze z encimsko konvekcijo saharoze iz sladkorne pese.	vlaga, če > 40 %
4.1.7	sveži (mokri) pesni rezanci	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki sestoji iz rezin sladkorne pese, ki jim je bila odvzeta voda. Minimalna vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k ničli zaradi fermentacije (mlečne kisline).	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 82 % ali > 92 %
4.1.8	stisnjeni pesni rezanci	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki sestoji iz rezin sladkorne pese, ki jim je bila odvzeta voda in so bile mehansko stisnjene. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k ničli zaradi fermentacije (mlečne kisline).	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.9	stisnjeni pesni rezanci, melasirani	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki sestoji iz rezin sladkorne pese, ki jim je bila odvzeta voda in so bile mehansko stisnjene, z dodanimi melasami. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja se niža zaradi fermentacije (mlečne kisline).	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.10	suhi pesni rezanci	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki sestoji iz rezin sladkorne pese, ki jim je bila odvzeta voda in so posušene.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10,5 %
4.1.11	suhi pesni rezanci, melasirani	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki sestoji iz rezin sladkorne pese, ki jim je bila odvzeta voda in so posušene, z dodanimi melasami.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.12	sladkorni sirup	Proizvod, pridobljen z obdelavo sladkorja in/ali melas.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 35 %
4.1.13	deli (sladkorne) pese, kuhani v vreli vodi	Proizvod pridobivanja užitnega sirupa iz sladkorne pese, ki je lahko stisnjena ali posušena.	če je posušena: pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi če je stisnjena: pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %
4.1.14	frukto-oligosaharidi	Proizvod, pridobljen iz sladkorja sladkorne pese z encimskim postopkom.	vlaga, če > 28 %
4.2.1	sok rdeče pese	Sok iz stisnjene rdeče pese (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>), z naknadnim koncentriranjem in pasterizacijo, pri čemer se ohranita značilen okus in aroma po zelenjavi.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.3.1	korenje	Koren rumenega ali rdečega korenja vrste <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	olupki korenja, kuhani v pari	Vlažen proizvod predelave korenja, sestavljen iz olupkov, odstranjenih s korena korenja s parno obdelavo, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega korenčkovega škroba. Najvišja vsebnost vlage: 97 %.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 87 % ali > 97 %
4.3.3	ostanki korenja	Vlažen proizvod, ki se sprosti z mehanskim ločevanjem pri obdelavi korenja in ki je sestavljen predvsem iz posušenih korenov in ostankov korenja. Proizvod je lahko bil podvržen toplotno obdelavi. Najvišja vsebnost vlage: 97 %.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 87 % ali > 97 %
4.3.4	korenčkovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem korena rumenega ali rdečega korenja. Kosmiči se nato posušijo.	
4.3.5	korenje, posušeno	Koren rumenega ali rdečega korenja, ne glede na obliko, v kateri je prisoten, ki se nato posuši.	surove vlaknine
4.3.6	korenčkova krma, posušena	Proizvod, sestavljen iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so posušeni.	surove vlaknine
4.4.1	koren cikoriije	Koren vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	zgornji in spodnji deli cikoriije	Sveži proizvod predelave cikoriije. Sestavljen je predvsem iz očiščenih delov cikoriije in delov njenih listov.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 50 %
4.4.3	seme cikoriije	Seme vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	stisnjena pulpa cikoriije	Proizvod pridobivanja inulina iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikoriije. (Topni) ogljikovi hidrati cikoriije in voda so bili delno odstranjeni.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.4.5	posušena pulpa cikoriije	Proizvod pridobivanja inulina iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikoriije in nato posušen. (Topni) ogljikovi hidrati cikoriije so bili delno ekstrahirani.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.4.6	koren cikorije v prahu	Proizvod, pridobljen s sekljanjem, sušenjem in mletjem korena cikorije.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.4.7	melasa cikorije	Proizvod predelave cikorije, pridobljen med pridobivanjem inulina in oligofruktoze.	surove beljakovine vlaga, če < 20 % ali > 30 %
4.4.8	vinasa cikorije	Proizvod predelave cikorije, pridobljen med rafiniranjem inulina in oligofruktoze.	surove beljakovine vlaga, če < 30 % ali > 40 %
4.4.9	inulin iz cikorije	Inulin je fruktan, ekstrahiran iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	sirup oligofruktoze	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	vlaga, če < 20 % ali > 30 %
4.4.11	oligofruktoza, posušena	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste <i>Cichorium intybus</i> L. in nato posušen.	
4.5.1	česen, posušen	Bel do rumen prah čistega, mletega česna, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	manioka; [tapioka]; [kasava]	Koreni vrste <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 60 % ali > 70 %
4.6.2	manioka, posušena	Koreni manioke, ne glede na obliko, v kateri so prisotni, ki so nato posušeni.	škrob pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.1	pulpa čebule	Vlažen proizvod, ki se sprosti med predelavo čebule (vrste <i>Allium</i>) ter je sestavljen iz lupin in celih čebul. Če je iz postopka pridobivanja olja čebule, potem sestoji predvsem iz kuhanih ostankov čebule.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.2	čebula, ocvrta	Olupljeni in v drobtinah povaljani deli čebule, ki se nato ocvrejo.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi surove maščobe
4.8.1	krompir	Gomolji <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlaga, če < 72 % ali > 88 %
4.8.2	krompir, olupljen	Krompir, ki mu je bila s parno obdelavo odstranjena lupina.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.3	krompirjevi olupki, kuhani v pari	Vlažen proizvod predelave krompirja, sestavljen iz olupkov, odstranjenih s krompirja s parno obdelavo, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega krompirjevega škroba. Lahko je zmečkan (pire).	vlaga, če < 82 % ali > 93 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.4	krompirjevi odrezki, surovi	Proizvod, ki se sprosti s krompirja (tudi olupljenega) med pripravo krompirjevih proizvodov za prehrano ljudi,	vlaga, če < 72 % ali > 88 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.5	ostanki krompirja	Proizvod, ki se sprosti z mehanskim ločevanjem pri obdelavi krompirja in ki je sestavljen predvsem iz posušenega krompirja in ostankov krompirja. Proizvod je lahko bil podvržen toplotno obdelavi.	vlaga, če < 82 % ali > 93 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.8.6	krompir, zmečkan	Blanširan ali kuhan v vreli vodi in nato zmečkan krompirjev proizvod.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.7	krompirjevi kosmiči	Proizvod, pridobljen z rotacijskim sušenjem opranih, olupljenih ali neolupljenih, na pari kuhanih krompirjev.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.8	krompirjeva pulpa	Proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	vлага, če < 77 % ali > 88 %
4.8.9	krompirjeva pulpa, posušena	Posušen proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	
4.8.10	krompirjeve beljakovine	Proizvod pridobivanja škroba, sestavljen predvsem iz beljakovinskih snovi, pridobljenih po ločevanju škroba.	surove beljakovine
4.8.11	krompirjeve beljakovine, hidrolizirane	Beljakovine, pridobljene z nadzorovano encimsko hidrolizo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.12	krompirjeve beljakovine, fermentirane	Proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin in nato sušen s pršenjem.	surove beljakovine
4.8.13	krompirjeve beljakovine, fermentirane, tekoče	Tekoči proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.14	krompirjev sok, koncentriran	Koncentrirani proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, sestavljen iz snovi, ki je ostala po delni odstranitvi vlaknin, beljakovin in škroba iz pulpe celotnega krompirja in izhlapevanju dela vode.	vлага, če < 50 % ali > 60 % če je vлага < 50 %: — surove beljakovine — surovi pepel
4.8.15	peletiran krompir	Sušeni krompir (krompir po pranju, lupljenju, drobljenju – rezanju, kosmičenju itd. – in dehidriran krompir).	
4.9.1	sladki krompir	Gomolji vrste <i>Ipomoea batatas</i> L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vлага, če < 57 % ali > 78 %
4.10.1	jeruzalemska artičoka; [topinambur]	Gomolji vrste <i>Helianthus tuberosus</i> L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vлага, če < 75 % ali > 80 %

5. Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.1.1	želod	Cel sadež hrasta vrste dob (<i>Quercus robur</i> L.), hrasta vrste graden (<i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl.), hrasta vrste plutovec (<i>Quercus suber</i> L.) ali druge vrste hrasta.	
5.1.2	želod, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem želoda.	surove beljakovine surove vlaknine
5.2.1	mandelj	Cel ali zdrobljen sadež vrste <i>Prunus dulcis</i> , z luščinami ali brez njih.	
5.2.2	luščine mandlja	Luščine mandlja, pridobljene iz oluščenih semen mandlja s fizičnim ločevanjem od jedrc in z mletjem.	surove vlaknine
5.3.1	seme janeža	Semena vrste <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	jabolčna pulpa, posušena; [jabolčna mezga, posušena]	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem soka iz sadeža <i>Malus domestica</i> ali jabolčnika. Sestoji predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so posušeni. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.4.2	jabolčna pulpa, stisnjena; [jabolčna mezga, stisnjena]	Vlažen proizvod, pridobljen med pridobivanjem jabolčnega soka ali jabolčnika. Sestoji predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so stisnjeni. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.4.3	melasa jabolka	Proizvod, pridobljen po pridobivanju pektina iz jabolčne pulpe. Lahko je brez pektina.	surove beljakovine surove vlaknine surovo olje in maščobe, če > 10 %
5.5.1	seme sladkorne pese	Semena sladkorne pese.	
5.6.1	ajda	Semena vrste <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	ajdove pleve in otrobi	Proizvod, pridobljen med mletjem zrn ajde.	surove vlaknine
5.6.3	ajdova krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane ajde v ajdovo moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj raznovrstnih delov zrnja. Ne sme vsebovati več kot 10 % surovih vlaknin.	surove vlaknine škrob
5.7.1	seme rdečega zelja	Semena vrste <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	seme kanarske čužke	Semena vrste <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	seme kumine	Semena vrste <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	zdrobljen kostanj	Proizvod pridobivanja moke iz kostanja, sestavljen predvsem iz delcev endosperma, z drobnimi delci ovojev in ostanki kostanja (<i>Castanea</i> spp.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.13.1	pulpa citrusov	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov vrst <i>Citrus</i> (L.) spp. ali med pridobivanjem soka iz citrusov. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.13.2	pulpa citrusov, posušena	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov ali med pridobivanjem soka iz citrusov, ki se nato posuši. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.14.1	seme travniške detelje	Semena vrste <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	seme bele (plazeče) detelje	Semena vrste <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	kavne luščine	Proizvod, pridobljen iz oluščenih semen <i>kavovca</i> .	surove vlaknine
5.16.1	seme modrega glavinca	Semena vrste <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	seme navadne kumare	Semena vrste <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	seme ciprese	Semena vrste <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	datelj	Sadež dateljnovе palme <i>Phoenix dactylifera</i> L. Lahko je posušen.	
5.19.2	seme dateljna	Cela semena dateljnovе palme.	surove vlaknine
5.20.1	janeževa semena	Semena vrste <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	figa	Sadež rastline <i>Ficus carica</i> L. Lahko je posušen.	
5.22.1	jedrca sadeža ⁽⁸⁾	Proizvod iz notranjih, užitnih semen oreška ali koščic.	
5.22.2	sadna pulpa ⁽⁸⁾	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem sadnega soka in sadne kaše. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.22.3	sadna pulpa, posušena ⁽⁸⁾	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem sadnega soka in sadne kaše, ki se nato posuši. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.23.1	kreša	Semena vrste <i>Lepidium sativum</i> L.	surove vlaknine
5.24.1	travna semena	Semena trav iz družin <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> in <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	grozdne peške	Iz grozdne pulpe odstranjene peške, iz katerih ni bilo odstranjeno olje.	surove maščobe surove vlaknine
5.25.2	zdrob iz grozdnih pešk	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo grozdnih pešk.	surove vlaknine
5.25.3	grozdna pulpa [grozdne tropine]	Grozdna pulpa, hitro sušena po ekstrakciji alkohola, iz katere je bilo odstranjenih kar največ pecljev in pešk.	surove vlaknine
5.26.1	lešnik	Cel ali zdrobljen sadež <i>Corylus</i> (L.) spp., z luščinami ali brez njih.	
5.27.1	pektin	Pektin, ekstrahiran iz ustreznega rastlinskega materiala.	
5.28.1	seme perile	Semena vrste <i>Perilla frutescens</i> L. in njeni zmleti proizvodi.	
5.29.1	pinjola	Semena vrste <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	pistacija	Sadež vrste <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	seme trpotca	Semena vrste <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	seme redkve	Semena vrste <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	seme špinacije	Semena vrste <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	seme pegastega badlja	Semena vrste <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	paradižnikova pulpa [paradižnikova mezga]	Proizvod, pridobljen s stiskanjem paradižnikov vrste <i>Solanum lycopersicum</i> L. med pridobivanjem paradižnikovega soka. Sestoji predvsem iz lupine paradižnika in semen.	surove vlaknine
5.36.1	seme rmana	Semena vrste <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Voluminozna krma in iz nje pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
6.1.1	blitva	Listi vrste <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	žitarice ⁽⁹⁾	Cele žitarice ali njihovi deli. Lahko so posušene, sveže ali silirane.	
6.3.1	žitna slama ⁽⁹⁾	Slama žit.	
6.3.2	žitna slama, obdelana ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Proizvod, pridobljen z ustrežno obdelavo slame žit.	natrij, če je obdelano z NaOH
6.4.1	deteljna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem detelje <i>Trifolium</i> spp. Vsebuje lahko do 20 % lucerne (<i>Medicago sativa</i> L. in <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ali druge krme, ki je bila posušena in zmleta skupaj z deteljo.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
6.5.1	moka iz trave ⁽¹¹⁾ ; [travna moka] ⁽¹¹⁾ ; [zelena moka] ⁽¹¹⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem ter v nekaterih primerih stiskanjem trav.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.1	trava, posušena na zraku [seno]	Katera koli vrsta trave, posušena na zraku.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.2	dehidrirana trava	Proizvod, pridobljen iz trave (katere koli), ki je bil umetno dehidriran (v kateri koli obliki).	surove beljakovine vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.3	trava, zelišča, metuljnice, [zelena krma]	Sveže, silirane ali posušene poljščine, sestavljene iz trave, metuljnic ali zelišč, ki se običajno opisujejo kot silaža, senaža, seno ali zelena krma.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.7.1	konopljinna moka	Moka, zmlata iz suhih listov vrste <i>Cannabis sativa</i> L.	surove beljakovine
6.7.2	konopljinna vlakna	Proizvod, pridobljen med predelavo konoplje, zelene barve, posušen, vlaknat.	
6.8.1	bobova slama	Slama boba.	
6.9.1	lanena slama	Lanena slama (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	lucerna; [alfalfa]	Rastline ali deli <i>Medicago sativa</i> L. in <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.2	Na zraku posušena lucerna. [alfalfa, posušena na zraku]	Na zraku posušena lucerna.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.3	dehidrirana lucerna; [alfalfa, posušena pri visoki temperaturi]	Umetno dehidrirana lucerna, v kateri koli obliki.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.4	lucerna, ekstrudirana; [alfalfa, ekstrudirana]	Peleti lucerne, ki so bili ekstrudirani.	
6.10.5	lucernina moka; [alfalfina moka] ⁽¹²⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem lucerne. Vsebuje lahko do 20 % detelje ali druge suhe krme, ki je bila posušena in zmlata istočasno kot lucerna.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.6	lucernina pulpa; [alfalfina pulpa]	Suhi proizvod, pridobljen s stiskanjem soka iz lucerne.	surove beljakovine surove vlaknine
6.10.7	beljakovinski koncentrat lucerne; [beljakovinski koncentrat alfalfe]	Proizvod, pridobljen z umetnim sušenjem stisnjene soka lucerne, ki je bil ločen s centrifugiranjem in toplotno obdelan.	surove beljakovine karoten
6.10.8	topni ostanki lucerne	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji beljakovin iz soka lucerne, lahko je posušen.	surove beljakovine
6.11.1	koruzna silaža	Silirane rastline vrste <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ali njihovi deli.	
6.12.1	grahova slama	Slama vrste <i>Pisum</i> spp.	

7. Druge rastline, alge in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.1.1	alge ⁽¹³⁾	Alge, žive ali predelane, ne glede na obliko, v kateri so prisotne, vključno s svežimi, ohlajenimi ali zamrznjenimi algami.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.2	posušene alge ⁽¹³⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem alg. Ta proizvod se lahko spere, da se zmanjša vsebnost joda.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.3	moka iz alg ⁽¹³⁾	Proizvod pridobivanja olja iz alg, pridobljen z ekstrakcijo alg.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.4	olje iz alg ⁽¹³⁾	Proizvod pridobivanja olja iz alg z ekstrakcijo.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
7.1.5	izvleček alg ⁽¹³⁾ ; [frakcija alg] ⁽¹³⁾	Vodni ali alkoholni izvleček alg, ki vsebuje predvsem ogljikove hidrate.	
7.2.6	moka iz morske trave	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem makroalg, zlasti rjave morske trave. Ta proizvod se lahko spere, da se zmanjša vsebnost joda.	surov pepel
7.3.1	lubje ⁽⁶⁾	Očiščeno in posušeno lubje dreves ali grmovja.	surove vlaknine
7.4.1	cvetovi ⁽⁶⁾ , posušeni	Vsi deli posušenih cvetov užitnih rastlin in njihovih delov.	surove vlaknine
7.5.1	brokoli, posušen	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline <i>Brassica oleracea</i> L. po čiščenju z vodo, zmanjševanju velikosti (rezanje, kosmičenje itd.) in odstranitvi vode.	
7.6.1	melasa (sladkornega) trsa	Sirupast proizvod, pridobljen med proizvodnjo ali rafiniranjem sladkorja iz <i>Saccharum</i> L.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
7.6.2	melasa (sladkornega) trsa, z manj sladkorja	Proizvod, pridobljen po dodatni ekstrakciji, z uporabo vode iz saharoze iz melas sladkornega trsa.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
7.6.3	(trsn) sladkor [saharoz]a	Sladkor, ekstrahiran iz sladkornega trsa z uporabo vode.	saharoz
7.6.4	odpadki sladkornega trsa	Proizvod, pridobljen med ekstrakcijo sladkorja iz sladkornega trsa z uporabo vode. Sestoji predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine
7.7.1	listi, posušeni ⁽⁶⁾	Posušeno listje užitnih rastlin in njihovih delov.	surove vlaknine
7.8.1	lignoceluloza ⁽⁶⁾	Proizvod, pridobljen z mehansko obdelavo surovega naravno sušenega lesa in ki sestoji predvsem iz lignoceluloze.	surove vlaknine
7.9.1	sladki koren	Koren vrste <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	meta	Proizvod, pridobljen med sušenjem nadzemnih delov rastline <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ali <i>Mentha viridis</i> (L.), ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	
7.11.1	špinaca, posušena	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline <i>Spinacia oleracea</i> L., ne glede na obliko, v kateri je prisotna.	
7.12.1	<i>Yucca schidigera</i>	V prah zmleta rastlina <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	surove vlaknine
7.13.1	rastlinsko oglje; [oglj]e	Proizvod, pridobljen s karbonizacijo organske rastlinske mase.	surove vlaknine
7.14.1	les ⁽⁶⁾	Kemično neobdelan zreli les ali lesna vlakna.	surove vlaknine

8. Mlečni izdelki in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.1.1	maslo in proizvodi iz masla	Maslo in proizvodi, pridobljeni s pridobivanjem ali predelavo masla (npr. masleni serum), razen če so navedeni ločeno.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %
8.2.1	pinjenec/koncentrat pinjenca/pinjenec v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s pinjenjem masla iz smetane ali s podobnim postopkom. Uporabi se lahko koncentriranje ali sušenje.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %
8.3.1	kazein	Proizvod, pridobljen iz posnetega mleka ali pinjenca s sušenjem kazeina, oborjenega z uporabo kislin ali sirila.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %
8.4.1	kazeinat	Proizvod, ekstrahiran iz skute ali kazeina s snovmi za nevtralizacijo in sušenjem.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %
8.5.1	sir in sirni izdelki	Sir ter izdelki iz sira in proizvodov na osnovi mleka.	surove beljakovine surove maščobe
8.6.1	kolostrum	Tekočina, ki jo izločajo mlečne žleze živali, ki proizvajajo mleko, do pet dni po kotitvi.	surove beljakovine
8.7.1	mlečni stranski proizvodi	Proizvodi iz mlečne proizvodnje (med drugim: nekdanji mlečni proizvodi, blato iz centrifug ali separatorjev, bela voda, mlečni minerali).	vlaga surove beljakovine surove maščobe celokupni sladkorji
8.8.1	fermentirani mlečni izdelki	Proizvodi, pridobljeni s fermentacijo mleka (npr. jogurti itd.).	surove beljakovine surove maščobe
8.9.1	laktoza	Sladkor, pridobljen iz mleka ali sirotke s prečiščevanjem in sušenjem.	laktoza vlaga, če > 5 %
8.10.1	mleko/mlečni koncentrat/mleko v prahu ⁽¹⁴⁾	Običajni izloček mlečnih žlez, pridobljen z eno ali več molžami. Uporabi se lahko koncentriranje ali sušenje.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
8.11.1	posneto mleko/koncentrat posnetega mleka/posneto mleko v prahu ⁽¹⁴⁾	Mleko, katerega vsebnost maščob je bila zmanjšana z ločevanjem. Uporabi se lahko koncentriranje ali sušenje.	surove beljakovine vlaga, če > 5 %
8.12.1	mlečna maščoba	Proizvod, pridobljen s posnemanjem mleka.	surove maščobe
8.13.1	mlečne beljakovine v prahu	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih sestavin, izločenih iz mleka s kemično ali fizikalno obdelavo.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
8.14.1	kondenzirano in evaporirano mleko ter njegovi proizvodi	Kondenzirano in evaporirano mleko ter proizvodi, pridobljeni s proizvodnjo ali predelavo teh proizvodov.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.15.1	mlečni permeat/mlečni permeat v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) mleka (ki prehaja skozi membrano) in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabita reverzna osmoza in sušenje.	surov pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %
8.16.1	mlečni koncentrat/mlečni koncentrat v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) mleka (ki ga zadrži membrana). Lahko se uporabi sušenje.	surove beljakovine surov pepel laktoza vlaga, če > 8 %
8.17.1	sirotka/koncentrat sirotke/sirotka v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod postopka izdelave sira, skute ali kazeina. Uporabi se lahko koncentriranje ali sušenje.	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surov pepel
8.18.1	sirotka brez laktoze/sirotka brez laktoze v prahu ⁽¹⁴⁾	Sirotka, iz katere je bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabi sušenje.	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surov pepel
8.19.1	beljakovine iz sirotke/beljakovine iz sirotke v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih sestavin, izločenih iz sirotke s kemično ali fizikalno obdelavo. Lahko se uporabi sušenje.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
8.20.1	demineralizirana sirotka brez laktoze/demineralizirana sirotka brez laktoze, v prahu ⁽¹⁴⁾	Sirotka, iz katere so bili delno odstranjeni laktoza in minerali. Lahko se uporabi sušenje.	surove beljakovine laktoza surov pepel vlaga, če > 8 %
8.21.1	permeat sirotke/permeat sirotke v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke (ki prehaja skozi membrano) in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabita reverzna osmoza in sušenje.	surov pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %
8.22.1	koncentrat sirotke/koncentrat sirotke v prahu ⁽¹⁴⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke (ki ga zadrži membrana). Lahko se uporabi sušenje.	surove beljakovine surov pepel laktoza vlaga, če > 8 %

9. Proizvodi iz kopenskih živali in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.1.1	živalski stranski proizvodi ⁽¹⁵⁾	Cele toplokrvne kopenske živali ali njihovi deli, sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %
9.2.1	živalska maščoba ⁽¹⁵⁾	Proizvod, pridobljen iz maščobe toplokrvnih kopenskih živali.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
9.3.1	stranski proizvodi čebelarstva	Med, čebelji vosek, matični mleček, propolis, pelod, predelano ali nepredelano.	celokupni sladkor, izražen kot saharoza

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.4.1	predelane živalske beljakovine ⁽¹⁵⁾	Proizvodi, pridobljeni s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih toplokrvnih kopenskih živali ali njihovih delov, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.5.1	beljakovine, pridobljene s postopkom želatiniranja ⁽¹⁵⁾	Posušene živalske beljakovine za prehrano, pridobljene s proizvodnjo želatine.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.6.1	hidrolizirane živalske beljakovine ⁽¹⁵⁾	Hidrolizirane beljakovine, pridobljene s kemično, mikrobiološko ali encimsko hidrolizo živalskih beljakovin.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.7.1	krvna moka ⁽¹⁵⁾	Proizvod, pridobljen s toplotno obdelavo krvi zaklanih toplokrvnih živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.8.1	krvni proizvodi ⁽¹⁵⁾	Proizvodi, pridobljeni iz krvi ali delov krvi zaklanih toplokrvnih živali; zajemajo suho/zamrznjeno/tekočo plazmo, suho polno kri, suhe/zamrznjene/tekoče rdeče krvničke ali njihove delce ter mešanice.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.9.1	odpadki iz gostinskih dejavnosti	Vsa odpadna hrana, ki vsebuje snovi živalskega izvora, vključno z rabljenim jedilnim oljem, iz restavracij, gostinskih obratov in kuhinj, vključno z osrednjimi javnimi kuhinjami in zasebnimi kuhinjami iz gospodinjstev.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.10.1	kolagen ⁽¹⁵⁾	Proizvod na osnovi beljakovin iz živalskih kosti, kož in kit.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.11.1	perna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem perja zaklanih živali; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.12.1	želatina ⁽¹⁵⁾	Naravna, topna beljakovina, želirajoča ali neželirajoča, pridobljena z delno hidrolizo kolagena, pridobljenega iz živalskih kosti, kož in kit živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.13.1	ocvirki ⁽¹⁵⁾	Proizvod, ki nastane pri pridobivanju loja, svinjske masti in drugih ekstrahiranih ali fizično odstranjenih maščob živalskega izvora, svežih, zamrznjenih ali posušenih.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.14.1	proizvodi živalskega izvora ⁽¹⁵⁾	Proizvodi, ki niso več namenjeni prehrani ljudi iz komercialnih razlogov ali zaradi težav pri proizvodnji ali napak pri pakiranju ali drugih napak, ki ne predstavljajo tveganja za zdravje ljudi ali živali; z obdelavo ali brez nje, kot npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %
9.15.1	jajca	Cela jajca perutnine vrste <i>Gallus gallus</i> L., z lupinami ali brez njih.	
9.15.2	beljak	Proizvod, pridobljen iz jajc po ločitvi lupin in rumenjaka, pasteriziran in po možnosti denaturiran.	surove beljakovine način denaturacije, če je primerno
9.15.3	jajčni proizvodi, posušeni	Proizvodi, sestavljeni iz pasteriziranih posušenih jajc brez lupin, ali mešanica različnih deležev posušenega beljaka in posušenega jajčnega rumenjaka.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.15.4	jajca v prahu, sladkana	Posušena cela sladkana jajca ali njihovi deli.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
9.15.5	jajčne lupine, posušene	Proizvod, pridobljen iz jajc perutnine, po odstranitvi vsebine (rumenjaka in beljaka). Lupine se posušijo.	surov pepel
9.16.1	kopenski nevretenčarji ⁽¹⁵⁾	Kopenski nevretenčarji, celi ali njihovi deli, v vseh življenjskih dobah, razen patogenih vrst za ljudi ali živali; z obdelavo ali brez nje, kot npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	

10. Ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.1.1	vodni nevretenčarji ⁽¹⁶⁾	Celi morski ali sladkovodni nevretenčarji ali njihovi deli, v vseh življenjskih dobah, razen patogenih vrst za ljudi ali živali; z obdelavo ali brez nje, kot npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	
10.2.1	stranski proizvodi iz vodnih živali ⁽¹⁶⁾	Proizvodi iz obratov ali objektov, kjer pripravljajo ali proizvajajo proizvode za prehrano ljudi; z obdelavo ali brez nje, kot npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
10.3.1	moka iz rakov	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rakov ali njihovih delov, vključno z divjimi in gojenimi kozicami.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.1	ribe ⁽¹⁷⁾	Cele ribe ali njihovi deli: sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
10.4.2	ribja moka ⁽¹⁷⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rib ali njihovih delov, ki se jim pred sušenjem lahko doda ribji sok.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.3	ribji sok	Zgoščen proizvod, pridobljen pri proizvodnji ribje moke, ki je bil odveden in stabiliziran z zakisanjem ali sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
10.4.4	ribje beljakovine, hidrolizirane	Proizvod, pridobljen s kislno hidrolizo celih rib ali njihovih delov, pogosto koncentriranih s sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.5	moka iz ribjih kosti	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem delov rib. Sestoji predvsem iz ribjih kosti.	surov pepel
10.4.6	ribje olje	Olje, pridobljeno iz rib ali njihovih delov, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode (lahko vključuje podrobnosti v zvezi z vrsto, npr. olje iz jeter polenovke).	surove maščobe vlaga, če > 1 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.4.7	ribje olje, hidrogenirano	Olje, pridobljeno s hidrogeniranjem ribjega olja.	vlaga, če > 1 %
10.5.1	olje iz planktonskih rakcev	Olje, pridobljeno iz kuhanih in stisnjenih morskih planktonskih rakcev, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode.	vlaga, če > 1 %
10.5.2	beljakovinski koncentrat planktonskih rakcev, hidroliziran	Proizvod, pridobljen z encimsko hidrolizo celih planktonskih rakcev ali njihovih delov, pogosto koncentriranih s sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.6.1	moka iz morskih kolobarnikov	Proizvod, pridobljen s segrevanjem in sušenjem celih morskih kolobarnikov ali njihovih delov, vključno z vrsto <i>Nereis virens</i> .M. Sars.	maščoba pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.7.1	moka iz morskega zooplanktona	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem morskega zooplanktona, npr. planktonskih rakcev.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.7.2	olje iz morskega zooplanktona	Olje, pridobljeno iz kuhanega in stisnjenega morskega zooplanktona, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode.	vlaga, če > 1 %
10.8.1	moka iz mehkužcev	Proizvod, pridobljen s segrevanjem in sušenjem celih mehkužcev ali njihovih delov, vključno z lignji in školjkami.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.9.1	moka iz lignjev	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih lignjev ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surove maščobe, če > 20 % vlaga, če > 8 %

11. Rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.1	kalcijev karbonat ⁽¹⁸⁾ ; [apnenec]	Proizvod, pridobljen z mletjem virov kalcijevega karbonata, kot je apnenec, ali z obarjanjem iz kislih raztopin.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.2	apnenčaste morske lupine	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz morskih lupin, zmletih ali granuliranih, kot so lupine ostrig ali lupine morskih organizmov.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.3	kalcijev in magnezijev karbonat	Naravna mešanica kalcijevega karbonata in magnezijevega karbonata.	kalcij, magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.4	apnenčaste morske alge (Maerl)	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg, zmlat ali granuliran.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.5	litotam	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), zmlat ali granuliran.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.6	kalcijev klorid	Tehnično čist kalcijev klorid.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.7	kalcijev hidroksid	Tehnično čist kalcijev hidroksid.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.8	kalcijev sulfat, brezvodni	Tehnično čist kalcijev sulfat, brezvodni, pridobljen z mletjem brezvodnega kalcijevega sulfata ali dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.9	kalcijev sulfat hemihidrat	Tehnično čist kalcijev sulfat hemihidrat, pridobljen z delno dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.10	kalcijev sulfat dihidrat	Tehnično čist kalcijev sulfat dihidrat, pridobljen z mletjem kalcijevega sulfata dihidrata ali hidracijo kalcijevega sulfata hemihidrata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.11	kalcijeve soli organskih kislin ⁽¹⁹⁾	Kalcijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalcij, organska kislina
11.1.12	kalcijev oksid	Tehnično čist kalcijev oksid, pridobljen s kalcinacijo naravnega apnenca.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.13	kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kisline, običajno izražena kot $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, in njene hidrirane oblike.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.15	kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod, pridobljen med proizvodnjo natrijevega karbonata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.16	kalcijev pidolat	Tehnično čist kalcijev L-pidolat.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.2.1	magnezijev oksid	Kalciniran magnezijev oksid (MgO), ne manj kot 70 % MgO	magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.2	magnezijev sulfat heptahidrat	Tehnično čist magnezijev sulfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	magnezij, žveplo, pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.3	magnezijev sulfat monohidrat	Tehnično čist magnezijev sulfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	magnezij, žveplo, pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.4	magnezijev sulfat, brezvodni	Tehnično čist brezvodni magnezijev sulfat (MgSO_4).	magnezij, žveplo, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.5	magnezijev propionat	Tehnično čist magnezijev propionat.	magnezij
11.2.6	magnezijev klorid	Tehnično čist magnezijev klorid ali raztopina, pridobljena z naravno koncentracijo morske vode po usedlini natrijevega klorida.	magnezij, klor, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.7	magnezijev karbonat	Naravni magnezijev karbonat.	magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.8	magnezijev hidroksid	Tehnično čist magnezijev hidroksid.	magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.9	magnezijev kalijev sulfat	Tehnično čist magnezijev kalijev sulfat.	magnezij, kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.10	magnezijeve soli organskih kislin ⁽¹⁹⁾	Magnezijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	magnezij, organska kislina
11.3.1	dikalcijski fosfat ⁽²⁰⁾ ; [kalcijev hidrogen ortofosfat]	Tehnično čist kalcijev monohidrogen fosfat, pridobljen iz kosti ali anorganskih virov ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) Ca/P > 1,2.	kalcij, skupni fosfor, P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %, pepel netopen v HCl, če > 5 %.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.2	mono-dikalcijev fosfat	Proizvod, pridobljen kemično ter sestavljen iz dikalcijevega fosfata in monokalcijevega fosfata (CaHPO_4 , $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.3	monokalcijev fosfat; [kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Tehnično čist kalcij-bis dihidrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} < 0,9$.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.4	trikalcijev fosfat; [trikalcijev ortofosfat]	Tehnično čist trikalcijev fosfat iz kosti ali anorganskih virov ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$.	kalcij, skupni fosfor, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.5	kalcij-magnezijev fosfat	Tehnično čist kalcij-magnezijev fosfat.	kalcij, magnezij, skupni fosfor, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.6	defluoriran fosfat	Naravni fosfat, kalciniran in toplotno obdelan bolj kakor potrebno za odstranjevanje nečistoč.	skupni fosfor, kalcij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %, pepel netopen v HCl, če > 5 %
11.3.7	dikalcijev pirofosfat; [dikalcijev difosfat]	Tehnično čist dikalcijev pirofosfat.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.8	magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz tehnično čistega monobazičnega, in/ali dvobazičnega in/ali tribazičnega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor, magnezij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.9	natrij-kalcij-magnezijev fosfat	Proizvod iz tehnično čistega natrij-kalcij-magnezijskega fosfata.	skupni fosfor, magnezij, kalcij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.10	mono-natrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat]	Tehnično čist mono-natrijev fosfat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.11	dinatrijev fosfat; [dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Tehnično čist dinatrijev fosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.12	trinatrijev fosfat; [trinatrijev ortofosfat]	Tehnično čist trinatrijev fosfat (Na_3PO_4).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.13	natrijev pirofosfat; [tetranatrijev difosfat]	Tehnično čist natrijev pirofosfat.	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.14	monokalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat]	Tehnično čist monokalijev fosfat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.15	dikalijev fosfat; [dikalijev hidrogen ortofosfat]	Tehnično čist dikalijev fosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.16	kalcijev natrijev fosfat	Tehnično čist kalcijev natrijev fosfat.	skupni fosfor, kalcij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.17	monoamonijev fosfat; [amonijev dihidrogenortofosfat]	Tehnično čist monoamonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	skupni dušik, skupni fosfor, P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %
11.3.18	diamonijev fosfat; [diamonijev hidrogen ortofosfat]	Tehnično čist diamonijev fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	skupni dušik skupni fosfor P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %
11.3.19	natrijev tripolifosfat; [pentanatrijev trifosfat]	Tehnično čist natrijev tripolifosfat.	skupni fosfor natrij P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %
11.3.20	natrijev magnezijev fosfat	Tehnično čist natrijev magnezijev fosfat.	skupni fosfor, magnezij, natrij, P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %
11.3.21	magnezijev hipofosfit	Tehnično čist magnezijev hipofosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	magnezij skupni fosfor P netopen v 2 % citronske kisline, če > 10 %
11.3.22	degelatinizirana kostna moka	Degelatinizirane, sterilizirane in zmlate kosti, iz katerih je bila odstranjena maščoba.	skupni fosfor, kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.23	kostni pepel	Mineralni ostanki upepelitve, sežiganja ali uplinjanja živalskih stranskih proizvodov.	skupni fosfor, kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.1	natrijev klorid ⁽¹⁸⁾	Tehnično čist natrijev klorid ali proizvod, pridobljen s hlapljivo kristalizacijo iz slanice (vakuumsko sol), z izhlapevanjem morske vode (morska sol) ali mletjem kamene soli.	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.2	natrijev bikarbonat [natrijev hidrogenkarbonat]	Tehnično čist natrijev bikarbonat (NaHCO_3).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.3	natrijev/amonijev (bi)karbonat [natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem natrijevega karbonata in natrijevega bikarbonata, s sledovi amonijevega bikarbonata (amonijev bikarbonat največ 5 %).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.4	natrijev karbonat	Tehnično čist natrijev karbonat (Na_2CO_3).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.5	natrijev seskvikarbonat [natrijev hidrogenkarbonat]	Tehnično čist natrijev seskvikarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.6	natrijev sulfat	Tehnično čist natrijev sulfat.	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.7	natrijeve soli organskih kislin	Natrijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	natrij, organska kislina
11.5.1	kalijev klorid	Tehnično čist kalijev klorid ali proizvod, pridobljen z mletjem naravnih virov kalijevega klorida.	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.2	kalijev sulfat	Tehnično čist kalijev sulfat (K_2SO_4).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.5.3	kalijev karbonat	Tehnično čist kalijev karbonat (K_2CO_3).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.4	kalijev bikarbonat [kalijev hidrogenkarbonat]	Tehnično čist kalijev bikarbonat ($KHCO_3$).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.5	kalijeve soli organskih kislin (¹⁹)	Kalijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalij, organska kislina
11.6.1	žveplov cvet	Tehnično čist prašek, pridobljen iz naravnih usedlin rudninskih snovi. Tudi proizvod, pridobljen iz proizvodnje rafiniranega olja, kot jo izvajajo proizvajalci žvepla.	žveplo
11.7.1	atapulgit	Naravna magnezijeva-aluminijeva-silicijeva rudninska snov.	magnezij
11.7.2	kremen	Naravna rudninska snov, pridobljena z mletjem virov kremenca.	
11.7.3	kristobalit	Silicijev dioksid, pridobljen z rekristalizacijo kremenca.	
11.8.1	amonijev sulfat	Tehnično čist amonijev sulfat ($(NH_4)_2SO_4$), pridobljen s kemično sintezo.	dušik, izražen kot surove beljakovine, žveplo
11.8.2	raztopina amonijevega sulfata	Amonijev sulfat v vodni raztopini, ki vsebuje najmanj 35 % amonijevega sulfata.	dušik, izražen kot surove beljakovine
11.8.3	amonijeve soli organskih kislin	Amonijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	dušik, izražen kot surove beljakovine, organska kislina
11.8.4	amonijev laktat	Amonijev laktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Vključuje amonijev laktat, pridobljen s fermentacijo sirotke z <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> , ki vsebuje najmanj 44 % dušika, izraženega kot surove beljakovine.	dušik, izražen kot surove beljakovine, surov pepel
11.8.5	amonijev acetat	Amonijev acetat (CH_3COONH_4) v vodni raztopini, ki vsebuje najmanj 55 % amonijevega acetata.	dušik, izražen kot surove beljakovine

12. (Stranski) proizvodi fermentacije iz mikroorganizmov, katerih celice so bile inaktivirane ali uničene

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1	Proizvodi, pridobljeni iz biomase posebnih mikroorganizmov, ki so zrasli na določenih substratih		
12.1.1	beljakovine iz <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Beljakovinski proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB sev 10.515) na metanolu, surovih beljakovin je najmanj 68 % in refleksijsko število je najmanj 50.	surove beljakovine surov pepel surove maščobe
12.1.2	beljakovine iz <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> in <i>Bacillus firmus</i>	Beljakovinski proizvod fermentacije z <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NICMB sev 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB sev 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB sev 13288) in <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB sev 13280), na zemeljskem plinu (pribl. 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amoniaku in mineralni soli, surovih beljakovin je najmanj 65 %.	surove beljakovine surov pepel surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1.3	bakterijske beljakovine iz <i>Escherichia coli</i>	Beljakovinski proizvod, stranski proizvod pridobivanja aminokisljin iz kultur <i>Escherichia coli</i> K12 na substratih rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaku ali mineralni soli; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine
12.1.4	bakterijske beljakovine iz <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Beljakovinski proizvod, stranski proizvod pridobivanja aminokisljin iz kulture <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substratih rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaku ali mineralni soli; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine
12.1.5	kvasovke in podobni proizvodi [pivske kvasovke] [proizvod iz kvasa]	Vse kvasovke in njihovi deli, pridobljeni iz <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ali <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so melase, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotko, mlečno kislino, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli.	vлага, če < 75 % ali > 97 % če je vлага < 75 %: surove beljakovine
12.1.6	micelij siliran, stranski proizvod pridobivanja penicilina	Micelij (dušikove spojine), mokri stranski proizvod pridobivanja penicilina z uporabo <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) na različnih virih ogljikovih hidratov in njihovih hidrolizatov, toplotno obdelan in siliran z uporabo <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoideis</i> in <i>Streptococcus lactis</i> za inaktivacijo penicilina. Dušika, izraženega kot surova beljakovina, je najmanj 7 %.	dušik, izražen kot surove beljakovine surov pepel
12.2	Drugi stranski proizvodi fermentacije		
12.2.1	vinasa [zgoščene melasne droži]	Stranski proizvodi, pridobljeni iz industrijske predelave mošta/ječmenovk iz fermentacijskih postopkov, kot npr. pridobivanja alkohola, organskih kislin, kvasovk. Sestavljeni so iz tekočega/pastoznega dela, pridobljenega po ločitvi fermentiranega mošta/ječmenovk. Lahko vsebujejo tudi mrtve celice in/ali njihove dele iz uporabljenih fermentacijskih mikroorganizmov. Substrati so predvsem rastlinskega izvora, kot npr. melase, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotko, mlečno kislino, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli.	surove beljakovine substrat in navedba proizvodnega postopka, kot je primerno
12.2.2	stranski proizvodi pridobivanja L-glutamske kisline	Koncentrirani tekoči stranski proizvodi pridobivanja L-glutamske kisline s fermentacijo s <i>Corynebacterium melassecola</i> na substratu, sestavljenem iz saharoze, melas, proizvodov iz škroba in njihovih hidrolizatov, amonijeve soli in drugih dušikovih spojin.	surove beljakovine
12.2.3	stranski proizvodi pridobivanja L-lizin monohidroklorida z <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Koncentrirani tekoči stranski proizvodi pridobivanja L-lizin monohidroklorida s fermentacijo z <i>Brevibacterium lactofermentum</i> na substratu, sestavljenem iz saharoze, melas, proizvodov iz škroba in njihovih hidrolizatov, amonijeve soli in drugih dušikovih spojin.	surove beljakovine
12.2.4	stranski proizvodi iz pridobivanja amino kislin s <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Tekoči stranski proizvodi pridobivanja aminokisljin s fermentacijo s <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralne soli.	surove beljakovine surov pepel
12.2.5	stranski proizvodi pridobivanja aminokisljin z <i>Escherichia coli</i> K12	Tekoči stranski proizvodi pridobivanja aminokisljin s fermentacijo z <i>Escherichia coli</i> K12 na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralne soli.	surove beljakovine surov pepel
12.2.6	stranski proizvod pridobivanja encimov z <i>Aspergillus niger</i>	Stranski proizvod fermentacije <i>Aspergillus niger</i> na pšenici in sladu za pridobivanje encimov.	surove beljakovine

13. Razno

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.1	proizvodi v pekarstvu in testeninarstvu	Proizvodi, pridobljeni pri peki kruha, piškotov, vafjev ali testenin. Lahko so posušeni.	škrob celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %
13.1.2	proizvodi industrije peciva in kolačev	Proizvodi, pridobljeni pri izdelavi peciva in kolačev. Lahko so posušeni.	škrob celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %
13.1.3	proizvodi pridobivanja žitnih kosmičev	Snovi ali proizvodi, ki so namenjeni oziroma, kjer je to mogoče razumno pričakovati, jih lahko zaužijejo ljudje v njihovi predelani, delno predelani ali nepredelani obliki. Lahko so posušeni.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % celokupni sladkor, izračunan kot saharoza, če > 10 %
13.1.4	proizvodi industrije bonbonov in čokolade	Proizvodi, pridobljeni med izdelavo sladkarij, vključno s čokolado. Lahko so posušeni.	škrob surove maščobe, če > 5 % celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.1.5	proizvodi pri izdelavi sladoleda	Proizvodi, pridobljeni pri izdelavi sladoleda. Lahko so posušeni.	škrob celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.1.6	proizvodi in stranski proizvodi iz predelave svežega sadja in zelenjave ⁽²²⁾	Proizvodi, pridobljeni pri predelavi svežega sadja in zelenjave (vključno z olupki, celimi deli sadja/zelenjave in njihovimi mešanici). Lahko so posušeni ali zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %
13.1.7	proizvodi iz predelave rastlin ⁽²²⁾	Proizvodi, pridobljeni pri zamrzovanju ali sušenju celih rastlin ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.8	proizvodi iz predelave začimb ⁽²²⁾	Proizvodi, pridobljeni pri zamrzovanju ali sušenju začimb ali njihovih delov.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % celokupni sladkor, izračunan kot saharoza, če > 10 %
13.1.9	proizvodi iz predelave zelišč ⁽²²⁾	Proizvodi, pridobljeni pri drobljenju, mletju, zamrzovanju ali sušenju zelišč ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.10	proizvodi pri predelavi krompirja	Proizvodi, pridobljeni pri predelavi krompirja. Lahko so posušeni ali zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.11	proizvodi in stranski proizvodi pri izdelavi omak	Snovi iz izdelave omak, ki so namenjene oziroma, kjer je to mogoče razumno pričakovati, jih lahko zaužijejo ljudje v njihovi predelani, delno predelani ali nepredelani obliki. Lahko so posušene.	surove maščobe
13.1.12	proizvodi in stranski proizvodi iz izdelave pikantnih prigrizkov	Proizvodi in stranski proizvodi pri izdelavi pikantnih prigrizkov, pridobljeni med izdelavo pikantnih prigrizkov – krompirjevega čipsa, prigrizkov na osnovi krompirja in/ali žit (neposredno ekstrudirani, na osnovi testa in peletirani prigrizki) in oreškov.	surove maščobe
13.1.13	proizvodi iz izdelave gotovih živil	Proizvodi, pridobljeni med izdelavo gotovih živil. Lahko so posušeni.	surove maščobe, če > 5 %
13.1.14	rastlinski stranski proizvodi iz pridobivanja žganih pijač	Trdni proizvodi iz rastlin (vključno z jagodami in semeni, kot je janež), pridobljeni po maceraciji teh rastlin v alkoholni raztopini ali po izhlapevanju alkohola in/ali destilaciji, med izpopolnjevanjem arom za pridobivanje žganih pijač. Te proizvode je treba destilirati, da se izločijo alkoholni ostanki.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 %
13.1.15	krmno pivo	Proizvod postopka varjenja piva, ki ga ni mogoče prodajati kot pijačo za ljudi.	vsebnost alkohola
13.2.1	karamelizirani sladkor	Proizvod, pridobljen z nadzorovanim segrevanjem sladkorja.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.2.2	dekstroza	Dekstroza se pridobi po hidrolizi škroba in je sestavljena iz prečiščene, kristalizirane glukoze, s kristalno vodo ali brez nje.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.2.3	fruktoza	Fruktoza kot očiščen kristalinični prah. Pridobiva se iz glukoze v glukoznem sirupu z uporabo glukoze izomeraze in iz inverzije saharoze.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.2.4	glukozni sirup	Glukozni sirup je očiščena in koncentrirana vodna raztopina hranljivih saharidov, dobljenih s hidrolizo iz škroba.	celokupni sladkorji vlaga, če > 30 %
13.2.5	melasa glukoze	Proizvod, pridobljen med postopkom rafiniranja glukoznih sirupov.	celokupni sladkorji
13.2.6	ksiloza	Sladkor, ekstrahiran iz lesa.	
13.2.7	laktuloza	Polisintetični disaharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), pridobljen iz laktoze z izomerizacijo glukoze v fruktozo. Prisoten v toplotno obdelanem mleku in mlečnih izdelkih.	laktuloza
13.2.8	glukozamin (hitozamin)	Amino sladkor (monosaharid), ki je sestavni del polisaharidov hitosana in hitina. Proizvede se s hidrolizo eksoskeletov rakov in drugih členonožcev ali s fermentacijo žita, na primer koruze ali pšenice.	natrij ali kalij, kot je primerno
13.3.1	škrob ⁽²³⁾	Tehnično čist škrob.	škrob
13.3.2	škrob ⁽²³⁾ , pregelatiniziran	Proizvod iz škroba, ekspandiranega s toplotno obdelavo.	škrob
13.3.3	mešanica škroba ⁽²³⁾	Proizvod vsebuje prvoten in/ali modificiran škrob za prehrano, pridobljen iz različnih botaničnih virov.	škrob
13.3.4	pogača iz hidrolizatov škroba ⁽²³⁾	Proizvod iz hidrolize škroba. Vsebuje beljakovine, maščobe in pripomočke za filtriranje (npr. diatomejska zemlja, lesna vlakna).	vlaga, če < 25 % ali > 45 % če je vlaga < 25 %: — surove maščobe — surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.3.5	dekstrin	Dekstrin je delno kislinsko hidroliziran škrob.	
13.3.6	maltodekstrin	Maltodekstrin je delno hidroliziran škrob.	
13.4.1	polidekstroza	Naključno vezan polimer glukoze, pridobljene s toplotno polimerizacijo D-glukoze.	
13.5.1	polioli	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reduciranih mono-, di- ali oligosaharidov ali polisaharidov.	
13.5.2	izomalt	Sladkorni alkohol, pridobljen iz saharoze po encimski pretvorbi in hidrogeniranju.	
13.5.3	manitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reducirane glukoze in/ali fruktoze.	
13.5.4	ksilitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem in fermentacijo ksiloze.	
13.5.5	sorbitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem glukoze.	
13.6.1	maščobne kisline ⁽²⁴⁾	Proizvod, pridobljen z nevtralizacijo ali destilacijo rastlinskih olj in maščob nedoločenega rastlinskega ali živalskega izvora. Tudi proizvod, pridobljen z različnimi načini predelave maščob in olj, kot to počnejo proizvajalci maščobnih kislin.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.2	maščobne kisline, esterificirane z glicerolom ⁽²⁴⁾	Gliceridi, pridobljeni z esterifikacijo glicerola rastlinskega izvora z maščobnimi kislinami.	vlaga, če > 1 % surove maščobe
13.6.3	monogliceridi in digliceridi maščobnih kislin ⁽²⁴⁾	Mono- in digliceridi maščobnih kislin so sestavljeni iz zmesi glicerolovih mono-, di- in triestrov maščobnih kislin v živilskem olju in maščobah. Lahko vsebujejo manjšo količino prostih maščobnih kislin in glicerola.	surove maščobe
13.6.4	solni maščobnih kislin ⁽²⁴⁾	Proizvod, pridobljen z reakcijo maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi s kalcijevimi, magnezijevimi, natrijevimi ali kalijevimi spojinami.	surove maščobe (po hidrolizi) vlaga Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno)
13.7.1	hondroitin sulfat	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo iz kit, kosti in drugega živalskega tkiva, ki vsebuje hrustanec in mehko vezno tkivo.	natrij
13.8.1	glicerol, surov	Proizvod pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin), pridobljen s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora. V glicerolu lahko ostanejo minerali in organske soli. (Najvišja vsebnost metanola je 0,2 %). Tudi proizvod oleokemične predelave mineralnih maščob in olj, vključno s transesterifikacijo, hidrolizo ali saponifikacijo.	glicerol kalij natrij
13.8.2	glicerol	Proizvod pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin), pridobljen s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora z naknadnim rafiniranjem glicerina. (Najmanjša vsebnost glicerola: 99 % v suhi snovi.) Tudi proizvod oleokemične predelave mineralnih olj in maščob, vključno s transesterifikacijo, hidrolizo ali saponifikacijo.	glicerol kalij natrij

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.9.1	metil sulfonil metan	Organožveplena spojina ((CH ₃) ₂ SO ₂), pridobljena na sintetičen način, ki je enaka naravnemu viru v rastlinah.	žveplo
13.10.1	šota	Proizvod naravnega razkroja rastlin (predvsem šotni mah) v anaerobnem in oligotrofičnem okolju.	surove vlaknine
13.11.1	propilen glikol	Imenovan tudi 1,2-propandiol ali propan-1,2-diol, organska spojina (diol ali dvojni alkohol) s formulo C ₃ H ₈ O ₂ . To je viskozna tekočina rahlo sladkobnega okusa, higroskopska, ki jo je mogoče mešati z vodo, acetonom in kloroformom.	propilen glikol

⁽¹⁾ Imenu se lahko doda vrsta žita.

⁽²⁾ V angleškem jeziku je koruza lahko „maize“ ali „corn“. To velja za vse proizvode iz koruze.

⁽³⁾ Če je bil ta proizvod fino mlet, se lahko imenu doda beseda „drobno mleti“ ali se ime nadomesti z ustreznim opisom.

⁽⁴⁾ Imenu se lahko doda vrsta zrnja.

⁽⁵⁾ Navedba „nizka vsebnost glukozinata“, kakor je opredeljena v zakonodaji Evropske skupnosti, se lahko doda, kjer je ustrezno. To velja za vse proizvode iz semena oljne ogrščice.

⁽⁶⁾ Imenu se doda vrsta rastline.

⁽⁷⁾ Temu imenu se doda navedba o vrsti toplotne obdelave.

⁽⁸⁾ Doda se natančnejši opis sadeža.

⁽⁹⁾ V stolpcu za navedbe se podajo vrste rastlin.

⁽¹⁰⁾ Imenu se mora dodati navedba vrste izvedene obdelave.

⁽¹¹⁾ Imenu se lahko doda vrsta trave.

⁽¹²⁾ Izraz „moka“ se lahko nadomesti z izrazom „peleti“. Doda se lahko tudi način sušenja.

⁽¹³⁾ Imenu se doda vrsta.

⁽¹⁴⁾ Izrazi nimajo istega pomena in se razlikujejo predvsem glede vsebnosti vlage; posamezni izrazi naj se ustrezno uporabijo.

⁽¹⁵⁾ Imenu se ustrezno doda naslednje:

- živalska vrsta in/ali
- del proizvoda iz živali in/ali
- predelana živalska vrsta (npr. prašič, prežvekovalec, perutnina) in/ali
- poimenovanje živalske vrste, ki ni predelana v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine) in/ali
- predelana snov (npr. kosti, veliko ali malo pepela) in/ali uporabljen postopek (npr. razmaščeno, rafinirano).

⁽¹⁶⁾ Imenu se doda vrsta.

⁽¹⁷⁾ Imenu se doda vrsta, če gre za gojene ribe.

⁽¹⁸⁾ V imenu se lahko dodatno navede vrsta vira ali pa se ime v celoti nadomesti.

⁽¹⁹⁾ Ime se spremeni ali dopolni, da se navede organska kislina.

⁽²⁰⁾ V imenu se lahko navede proizvodni postopek.

⁽²¹⁾ Ime sevov kvasovk se lahko razlikuje od znanstvene taksonomije, zato se lahko uporabijo tudi sopomenke navedenih sevov kvasovk.

⁽²²⁾ Imenu se doda vrsta sadja, zelenjave, rastline, začimb in zelišč, kot je primerno.

⁽²³⁾ Imenu se doda navedba botaničnega porekla.

⁽²⁴⁾ Ime se spremeni ali dopolni, da se navedejo uporabljene maščobne kisline.