

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 68/2013

z dne 16. januarja 2013

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) Uredba Komisije (EU) št. 575/2011 z dne 16. junija 2011 o katalogu posamičnih krmil ⁽²⁾ (v nadaljnjem besedilu: katalog) je nadomestila prvo različico kataloga posamičnih krmil iz Uredbe Komisije (EU) št. 242/2010 z dne 19. marca 2010 o oblikovanju kataloga posamičnih krmil ⁽³⁾.
- (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. 575/2011.
- (3) Te spremembe se nanašajo na nove vnose postopkov obdelave in posamičnih krmil ter izboljšave obstoječih vnosov, zlasti za derivate olja in maščob.
- (4) Poleg tega se spremembe nanašajo na najvišjo vsebnost kemičnih nečistoč zaradi proizvodnega postopka ali

pomožnih tehnoloških sredstev, ki se določi v skladu s točko 1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009. V zvezi z nekdanjimi živili, npr. kar zadeva presežek proizvodnje, poškodovane izdelke ali izdelke s pretečenim rokom, ki so bili proizvedeni v skladu z živilsko zakonodajo EU, bi se morala uporabljati posebna pravila.

- (5) Pogoji iz člena 26 Uredbe (ES) št. 767/2009 so izpolnjeni.
- (6) Ker je treba v Uredbo (EU) št. 575/2011 vnesti veliko sprememb, je primerno, da se zaradi skladnosti, jasnosti in poenostavitve navedena uredba razveljavi in nadomesti.
- (7) Primerno je zmanjšati upravno obremenitev nosilcev dejavnosti, tako da se zagotovi obdobje, ki omogoča, da se označevanje preoblikuje brez težav in da se prepreči nepotrebne motnje v poslovnih praksah.
- (8) 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. 575/2011 se razveljavi.

⁽¹⁾ UL L 229, 1.9.2009, str. 1.

⁽²⁾ UL L 159, 17.6.2011, str. 25.

⁽³⁾ UL L 77, 24.3.2010, str. 17.

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

Člen 3

Posamična krmila, ki so bila označena v skladu z Uredbo (EU) št. 575/2011 pred 19. avgustom 2013, se lahko še naprej dajejo na trg in uporabljajo do odprodaje zalog.

Člen 4

Ta uredba začne veljati 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. januarja 2013

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

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 zadevno krmilo izpolnjuje zahteve člena 4 Uredbe (ES) št. 767/2009.
3. „Nekdanja živila“ pomenijo živila, razen odpadkov iz gostinskih dejavnosti, ki so bila v popolni skladnosti z živilsko zakonodajo EU proizvedena za prehrano ljudi, vendar niso več namenjena prehrani ljudi iz praktičnih ali logističnih razlogov ali zaradi težav pri proizvodnji ali napak pri pakiranju ali drugih napak ter ne predstavljajo tveganja za zdravje, kadar se uporabljajo kot krmila. Določitev najvišje vsebnosti, kot je navedena v točki 1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009, se ne uporablja za nekdanja živila in odpadke iz gostinskih dejavnosti. Uporablja se ob nadaljnji obdelavi živila kot krmila.
4. V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe (ES) št. 183/2005 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ posamična krmila ne vsebujejo kemičnih nečistoč zaradi proizvodnega postopka in pomožnih tehnoloških sredstev, razen če je v katalogu določena posebna najvišja vsebnost. Snovi, katerih uporaba v krmilih je prepovedana, niso prisotne, pri čemer se zanje najvišja vsebnost ne določi. Zaradi preglednosti se posamična krmila z dopustnimi ostanki dopolnijo z zadevnimi informacijami, ki jih nosilci dejavnosti poslovanja s krmo zagotovijo v okviru običajnega trgovskega poslovanja.
5. V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe (ES) št. 183/2005, uporabo načela ALARA ⁽²⁾ ter brez poseganja v izvajanje Uredbe (ES) št. 183/2005, Direktive 2002/32/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 7. maja 2002 o nezaželenih snoveh v živalski krmi ⁽³⁾, Uredbe (ES) št. 396/2005 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. februarja 2005 o mejnih vrednostih ostankov pesticidov v ali na hrani in krmi rastlinskega in živalskega izvora ter o spremembi Direktive Sveta 91/414/EGS ⁽⁴⁾ in Uredbe (ES) št. 1831/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o dodatkih za uporabo v prehrani živali ⁽⁵⁾, je primerno, da se v katalogu posamičnih krmil določi najvišja vsebnost za kemične nečistoče, ki izhajajo iz proizvodnega postopka ali pomožnih tehnoloških sredstev, katerih raven vsebnosti je 0,1 % ali več. V katalogu se lahko določijo tudi najvišje vsebnosti za kemične nečistoče in pomožna tehnološka sredstva, katerih raven vsebnosti je manjša od 0,1 %, če se to šteje za ustrezno za dobre trgovske prakse. Če v delu B ali C te priloge ni določeno drugače, se vsaka najvišja vsebnost izrazi kot razmerje med maso sestavine in maso vzorca.
6. Posebne najvišje vsebnosti za kemične nečistoče in pomožna tehnološka sredstva se določijo pri opisu postopka v delu B, pri opisu posamičnih krmil v delu C ali ob koncu kategorije v delu C. Če v delu C ni določena posebna najvišja vsebnost, se vsaka najvišja vsebnost, ki je v delu B določena za zadevni postopek, uporablja za vsako posamično krmilo iz dela C, pod pogojem, da se opis posamičnega krmila sklicuje na ta postopek in da zadevni postopek ustreza opisu iz dela B.
7. 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 presegaajo 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.

⁽¹⁾ UL L 35, 8.2.2005, str. 1.

⁽²⁾ Tako nizke ravni, kot jih je razumno še mogoče doseči.

⁽³⁾ UL L 140, 30.5.2002, str. 10.

⁽⁴⁾ UL L 70, 16.3.2005, str. 1.

⁽⁵⁾ UL L 268, 18.10.2003, str. 29.

8. Splošno ime/poimenovanje enega ali več postopkov, kot je navedeno v zadnjem stolpcu glosarja postopkov v delu B, se ⁽¹⁾ doda imenu posamičnega krmila, s čimer se nakaže, da so bili za posamično krmilo opravljeni zadevni postopki. Posamično krmilo, katerega ime je sestavljeno iz imena iz dela C in splošnega imena/poimenovanja enega ali več postopkov iz dela B, se obravnava kot vključeno v katalog, njegova oznaka pa vključuje obvezne navedbe, ki se uporabljajo za to posamično krmilo, kot so določene v zadnjih stolpcih delov B in C, kot je primerno. Kadar koli je tako določeno v zadnjem stolpcu dela B, je posebna metoda, ki se uporabi za postopek, določena v imenu posamičnega krmila.
9. 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.
10. 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.
11. V opisu posamičnih krmil na seznamu posamičnih krmil v delu C se namesto besedne zveze „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.
12. Botanično ime rastline se navede le v opisu prvega vnosa na seznamu posamičnih krmil v delu C v zvezi z zadevno rastlino.
13. Temeljno načelo za obvezno označevanje analitskih sestavin določenega posamičnega krmila v katalogu je, ali določen proizvod vsebuje visoke koncentracije določene sestavine oziroma ali so se zaradi proizvodnega postopka spremenile prehranske lastnosti proizvoda.
14. 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 v stolpcu za obvezne navedbe na seznamu posamičnih krmil v delu C niso navedene analitske sestavine, 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, vsebnost navede, če ta 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.
15. 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, ali ki se sklicuje na postopek iz dela B, kar se lahko enači z zahtevkom (npr. zaščita v vampu), mora izpolnjevati zahteve iz 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.

⁽¹⁾ Z odstopanjem od te obveznosti se lahko doda za postopek „sušenja“.

DEL B

Glosar postopkov

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
1	zračno frakcioniranje	Ločevanje delcev z zračnim tokom.	zračno frakcioniran
2	aspiracija	Postopek odstranjevanja prahu, drobnih delcev in drugih delov s suspendiranimi žitnimi ostanki iz tovora žit med prevozom z zračnim tokom.	aspiriran
3	blanširanje	Postopek toplotne obdelave organske snovi s kuhanjem v vreli vodi ali pari, da se denaturirajo naravni encimi, zmežča tkivo in odstranijo surove arome, čemur sledi potopitev v hladno vodo, da se ustavi proces kuhanja.	blanširan
4	beljenje	Odstranjevanje naravnih barvil.	beljen
5	hlajenje	Znižanje temperature pod temperaturo okolja, vendar še vedno nad lediščem, za boljše konzerviranje.	ohlajen
6	sekljanje	Manjšanje velikosti delcev z uporabo enega ali več rezil.	sesekljan
7	čiščenje	Odstranjevanje predmetov (kontaminantov, npr. kamnov) ali vegetativnih delov rastline, npr. ločenih delcev slame, luščin ali plevela.	očiščen/sortiran
8	koncentriranje ⁽¹⁾	Povečanje vsebnosti nekaterih snovi z odstranjevanjem vode in/ali drugih snovi.	koncentriran
9	kondenziranje	Prehajanje snovi iz plinskega v tekoče stanje.	kondenziran
10	kuhanje	Uporaba toplote, da se spremenijo fizikalne in kemične lastnosti posamičnih krmil.	kuhan
11	drobljenje	Zmanjševanje velikosti delcev z uporabo drobilca.	drobljen, drobljenje
12	kristalizacija	Čiščenje z oblikovanjem trdnih kristalov iz tekoče raztopine. Nečistoče v tekočini običajno ne ostanejo v mrežasti strukturi kristala.	kristalizirann

	Postopek	Opredelev	Splošno ime/poimenovanje
13	luščenje ⁽²⁾	Popolna ali delna odstranitev zunanjih plasti zrn, semen, sadežev, oreškov itd.	oluščen, delno oluščen
14	lupljenje/ličkanje	Odstranjevanje zunanjih ovojev fižola, zrn in semen, običajno s fizikalnimi sredstvi.	olupljen ali ličkan ⁽³⁾
15	depektinizacija	Ekstrakcija pektinov iz posamičnih krmil.	depektiniziran
16	izsuševanje	Postopek ekstrakcije vlage.	izsušen
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.	razstrupljen
20	destilacija	Frakcioniranje tekočin z vrenjem in zbiranjem kondenzirane pare v ločen zbiralnik.	destiliran
21	sušenje	Zmanjšanje vsebnosti vlage po umetnem ali naravnem postopku.	sušen (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.	siliran
23	izparevanje	Zmanjševanje vsebnosti vode.	izparel
24	ekspanzija	Toplotni postopek, med katerim notranja vsebnost vode proizvoda, nenadoma zavrela, povzroči razpad proizvoda.	ekspandiran
25	stiskanje	Pridobivanje olja/maščobe s stiskanjem.	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 trenutna uparitev vode, vsebovane v proizvodu, povzroči razpad in sočasno preoblikovanje proizvoda ob prehodu skozi šobe ekstruderja.	ekstrudiran

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
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.	fermentiran
29	filtriranje	Ločevanje mešanice tekočine in trdnih delcev z vlivanjem tekočine skozi porozen medij ali membrano.	filtriran
30	kosmičenje	Valjanje toplotno obdelane vlažne snovi.	kosmiči
31	mletje	Zmanjšanje velikosti delcev suhih žit za boljše ločevanje na sestavne dele (predvsem moko, otrobe in kašo).	moka, otrobi, kaša (*), krma
32	frakcioniranje	Ločevanje delov posamičnih krmil s presejanjem in/ali obdelavo z zračnim tokom, ki odnese lahke dele lupine.	frakcioniran
33	fragmentiranje	Ločevanje posamičnega krmila v posamezne drobce.	fragmentiran
34	cvrtje	Postopek priprave posamičnih krmil v olju ali maščobi.	ocvrt
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.	želiran
36	granuliranje	Obdelava posamičnega krmila za pridobitev zelene velikosti in čvrstosti delcev.	granuliran
37	suho mletje/mokro mletje	Zmanjšanje velikosti delcev trdnih posamičnih krmil v suhem ali mokrem postopku.	suho ali mokro mlet
38	segrevanje	Toplotne obdelave pod posebnimi pogoji.	toplotno obdelan
39	hidrogeniranje	Katalitični postopek za nasičenje dvojnih vezi olj/maščob/maščobnih kislin, ki se izvede pri visoki temperaturi in pod tlakom vodika, da bi se pridobili delno ali v celoti nasičeni trigliceridi/maščobne kisline, ali za pridobitev poliolov, tako da se karbonilne skupine ogljikovih hidratov zmanjšajo na hidroksilne skupine.	hidrogeniran, delno hidrogeniran
40	hidroliza	Zmanjšanje molekularne velikosti z ustrezno obdelavo z vodo in toploto/pritiskom, encimi ali kislimi/bazičnimi reagenti.	hidroliziran

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
41	utekočinjenje	Prehajanje iz trdnega ali plinskega stanja v tekoče stanje.	utekočinjen
42	maceracija	Zmanjševanje velikosti posamičnih krmil z uporabo mehanskih sredstev, pogosto v prisotnosti vode ali drugih tekočin.	maceriran
43	pridobivanje slada	Postopek začetnega kaljenja žita, da se aktivirajo naravno prisotni encimi, ki škrob razgradijo v fermentirajoče ogljikove hidrate ter beljakovine v aminokislino in peptide.	sladen
44	taljenje	Prehajanje iz trdnega v tekoče stanje z uporabo toplote.	staljen
45	mikronizacija	Postopek zmanjševanja povprečnega premera delcev trdne snovi na velikost mikrometra.	mikroniziran
46	predkuhanje	Postopek, ki vključuje namakanje v vodi in toplotno obdelavo, tako da je škrob povsem želatiniziran, čemur sledi postopek sušenja.	predkuhan
47	pasterizacija	Segrevanje do kritične temperature točno določen čas, da se odstranijo škodljivi mikroorganizmi, čemur sledi hitro hlajenje.	pasteriziran
48	lupljenje	Odstranjevanje kože/lupine s sadja in zelenjave.	olupljen
49	peletiranje	Oblikovanje s stiskanjem skozi matrico.	peleti, peletiran
50	mletje riža	Odstranitev skoraj vseh ali dela otrobov in kali iz oluščene riža.	mlet
51	predželatinizacija	Spreminjanje škrobnih zrn, da se jim v hladni vodi opazno izboljšajo zmožnosti nabrekanja.	predželatiniziran ^(?)
52	iztiskanje ⁽⁶⁾	Fizično odstranjevanje tekočin, kot so maščobe, olje, voda ali sok, iz trdnih snovi.	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.	rafiniran, delno rafiniran

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
54	praženje	Segrevanje posamičnih krmil v suhem stanju za izboljšanje prebavljivosti in barve in/ali za nevtraliziranje naravno prisotnih antinutritivnih snovi.	pražen
55	valjanje	Zmanjšanje velikosti delcev s stiskanjem posamičnih krmil, npr. zrn, med dvema valjema.	valjan
56	zaščita pred razgradnjo v vampu	Postopek, po katerem se s fizikalno obdelavo, ob uporabi toplote, pritiska, pare (tudi v povezavi vseh omenjenih) in/ali z učinkovanjem npr. aldehydov, lignosulfonatov, natrijevega hidroksida ali organskih kislin (npr. propionske kisline, taninska kislina) hranilne snovi zaščitijo pred razgradnjo v vampu. Posamična krmila, zaščitena z aldehydi pred razgradnjo v vampu, lahko vsebujejo do 0,12 % prostih aldehydov	zaščiten pred razgradnjo v vampu z učinkovanjem [vstavite ustrezno učinkovino]
57	presejanje	Ločevanje različno velikih delcev s prehajanjem posamičnih krmil skozi sita med stresanjem ali vlivanjem.	presejan
58	posnemanje	Ločevanje zgornjega plavajočega sloja tekočine z mehanskimi sredstvi, npr. mlečne maščobe.	posnet
59	rezanje na rezine	Rezanje posamičnih krmil na rezine.	narezan
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.	namočen
61	sušenje z vprševanjem	Zmanjševanje vsebnosti vlage z vprševanjem oziroma zameglevanjem posamičnega krmila, za povečanje razmerja med površino in težo, ob upihovanju vročega zraka.	sušen z vprševanjem
62	parna termična obdelava	Postopek segrevanja in kuhanja s paro pod pritiskom, za povečanje prebavljivosti.	parjen
63	opečenje/toastanje	Segrevanje s suho toploto, običajno semen oljnic, npr. za zmanjšanje ali odstranitev naravno prisotnih antinutritivnih snovi.	opečen

	Postopek	Opredelev	Splošno ime/poimenovanje
64	ultrafiltracija	Filtracija tekočin skozi membrano, ki prepušča le majhne molekule.	ultrafiltriran
65	odstranitev kalčkov	Postopek popolne ali delne odstranitve kalčkov drobljenih žitnih zrn	brez kalčkov
66	mikronizacija z infrardečimi žarki	Toplotni postopek, pri katerem se uporablja infrardeča toplota za kuhanje in praženje žit, korenin, semen ali gomoljev ali njihovih sproizvodov ter mu običajno sledi kosmičenje.	mikroniziran z infrardečo toploto
67	odcepitev olj/maščob in hidrogeniranih olj/maščob	Kemični postopek hidrolize maščob/olja. Reakcija maščob/olja z vodo, ki se izvede pri visoki temperaturi in tlakih, omogoča pridobivanje surovih maščobnih kislin v hidrofobni fazi in sladke vode (surov glicerol) v hidrofilni fazi.	odcepljen

(¹) V nemščini se lahko, kjer je ustrezno, „Konzentrieren“ nadomesti z „Eindicken“, pri čemer je v takšnem primeru 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 primeru riža je ta postopek „luščenje“, pri čemer je splošno poimenovanje „oluščeno“.

(⁴) V francoščini se lahko uporabi izraz „issues“.

(⁵) 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).

(⁶) 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	Zrna vrste <i>Hordeum vulgare</i> L. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
1.1.2	ječmen, ekspandiran	Proizvod, pridobljen iz zmletega 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 ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene ječmena. Vsebuje lahko majhen delež ječmenovih lusk. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	škrob
1.1.5	ječmenove vlaknine	Proizvod pridobivanja ječmenovega škroba. Sestavljen je iz delcev endosperma in predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.6	ječmenove luščine	Proizvod, ki ostane pri pridobivanju etanola iz škroba po postopkih suhega mletja, presejanja in luščenja ječmena.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.1.7	ječmenova krmna moka	Proizvod, ki ostane pri predelavi presejanega, razpleveljenega ječmena v kašo, zdrob ali moko in sestoji zlasti iz delov endosperma, kakor tudi iz finih delcev zunanjih luščin in majhnih deležev ostankov na situ.	surove vlaknine škrob
1.1.8	ječmenove beljakovine	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba in otrobov. Sestavljen je predvsem iz beljakovin.	surove beljakovine
1.1.9	krma iz ječmenovih beljakovin	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba. Sestavljen je predvsem iz beljakovin in delcev endosperma.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 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 vlaga < 50 %: — škrob
1.1.13	ostanki pivovarskega ječmena na situ	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranje po velikosti), sestavljen iz majhnih ječmenovih jedrc in delcev ječmenovih jedrc, ločenih pred postopkom slajenja.	surove vlaknine surovi pepel, če > 2,2 %
1.1.14	pivovarski ječmen in ostanki slada	Proizvod, sestavljen iz delcev ječmenovih jedrc in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	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.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
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⁾	Zrna vrste <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.2.2	koruzni kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo 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. Lahko vsebuje nekaj delcev koruznih kalčkov.	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 liče.	surove vlaknine škrob
1.2.6	ostanki koruze na situ	Delci koruznih jedrc, ločeni s postopkom presejanja pri vnosu proizvoda.	
1.2.7	koruzna vlakna	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji koruznega škroba. Sestavljen je 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.	vlaga, če < 70 % ali > 90 % če je vlaga < 70 %: — surove beljakovine
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.	vlaga, če < 40 % ali > 65 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove vlaknine — škrob
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 ovojja 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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.2.14	koruza, ekspanđirana	Proizvod, pridobljen iz mlete ali drobljene koruze po toplotnem postopku pod pritiskom, z dodajanjem vlage.	škrob
1.2.15	tekoča frakcija pri namakanju koruze	Zgoščena tekoča frakcija, ki ostane pri postopku namakanja koruze.	vlaga, če < 45 % ali > 65 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.2.16	silirana sladka koruza	Stranski proizvod pri industrijski predelavi sladke koruze, ki sestoji iz storža, lusk in strženov zrn, in je sesekljan, osušen ali stisnjen. Nastane s sekljanjem storžev sladke koruze, lusk in ličja, s prisotnostjo strženov zrn sladke koruze.	surove vlaknine
1.2.17	koruzni drobljenec brez kalčkov	Proizvod, ki ostane po odstranitvi kalčkov iz drobljene koruze. Pretežno sestoji iz delov endosperma in lahko vsebuje manjše deleže koruznih kalčkov in delcev zunanjih luskin koruznih zrn.	surove vlaknine škrob
1.3.1	proso	Zrna vrste <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	oves	Zrna vrste <i>Avena sativa</i> L. in druge gojene vrste ovsa.	
1.4.2	oluščeni oves	Oluščena zrna ovsa. Lahko so obdelana s paro.	
1.4.3	ovseni kosmiči	Proizvod, pridobljen po postopkih obdelave s paro, mikronizacije z infrardečimi žarki ter valjanja oluščene ovsa. Vsebuje lahko majhen delež ovsenih lusk.	škrob
1.4.4	ovsena otrobna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejanega, oluščene ovsa v ovsene otrobe in moko. Vsebuje predvsem ovsene otrobe in nekoliko endosperma.	surove vlaknine škrob
1.4.5	ovseni otrobi	Proizvod, ki ostane pri proizvodnji moke iz presejanih zrn oluščene ovsa in sestoji zlasti iz lomljenih delcev zunanjih luščin ter drugih sestavnih delov zrn, brez endosperma.	surove vlaknine
1.4.6	ovsene luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem ovsenih zrn.	surove vlaknine
1.4.7	oves, ekspanđiran	Proizvod, pridobljen iz mletega ali drobljenega ovsa po toplotnem postopku pod pritiskom, z dodajanjem vlage.	škrob
1.4.8	ovsena kaša	Očiščena, razplevljena zrna ovsa.	surove vlaknine škrob
1.4.9	ovsena moka	Proizvod, pridobljen z mletjem celih zrn ovsa.	surove vlaknine škrob
1.4.10	ovsena moka iz oluščeni h zrn ovsa	Ovseni proizvod z visoko vsebnostjo škroba, po luščenju.	surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.4.11	ovsena krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejanega, oluščene ovs 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	lomljen riž	Del riževega zrna vrste <i>Oryza Sativa</i> L, manjši od treh četrtin celega zrna. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.2	brušen riž	Oluščen riž, s katerega so bili med brušenjem odstranjeni skoraj vsi kalčki in otrobi. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.3	preželatiniziran riž	Proizvod, pridobljen s preželatinizacijo iz brušenega ali lomljenega riža.	škrob
1.6.4	ekstrudiran riž	Proizvod, pridobljen z ekstrudiranjem riževe moke.	škrob
1.6.5	riževi kosmiči	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem preželatiniziranih riževih zrn ali lomljenih zrn.	škrob
1.6.6	oluščen riž	Surov riž (<i>Oryza Sativa</i> L.), kateremu so odstranjene samo luščine. Lahko je predkuhan. Med postopkom luščenja in druge obdelave so lahko odstranjeni tudi otrobi.	škrob surove vlaknine
1.6.7	mlet krmni riž	Proizvod, pridobljen z mletjem krmnega riža, ki sestoji iz nezrelih, zelenih ali kredasto obarvanih zrn, izločenih med brušenjem oluščene riža, ali iz normalnih, oluščene rumenih ali lisastih zrn.	škrob
1.6.8	riževa moka	Proizvod, pridobljen z mletjem brušenega riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.9	riževa moka iz oluščene riža	Proizvod, pridobljen z mletjem oluščene riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove vlaknine
1.6.10	riževi otrobi	Proizvod, pridobljen z mletjem riža, sestavljenega predvsem iz zunanjih ovojev jedra (perikarp, lupina semen, jedro, alevron) z delom kalčka. Riž je lahko predkuhan ali ekstrudiran.	surove vlaknine
1.6.11	riževi otrobi s kalcijevim karbonatom	Proizvod, pridobljen z mletjem riža, sestavljenega predvsem iz zunanjih ovojev jedra (perikarp, lupina semen, jedro, alevron) z delom kalčka. Vsebuje lahko do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	surove vlaknine kalcijev karbonat

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.6.12	razmaščeni riževi otrobi	Riževi otrobi, ki so proizvod ekstrakcije olja. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	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. Riž je lahko predkuhan. Vsebuje lahko do 0,25 % natrija in do 0,25 % sulfata.	škrob, če > 20 % surove beljakovine, če > 10 % surove maščobe, če > 5 % surove vlaknine
1.6.15	riževa krmna moka s kalcijevim karbonatom	Proizvod, pridobljen z mletjem riža, sestavljen predvsem iz delcev alevronske plasti in endosperma. Lahko vsebuje do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.17	riževi kalčki	Proizvod, pridobljen med mletjem riža, ki je sestavljen predvsem iz kali.	surove maščobe surove beljakovine
1.6.18	pogača iz riževih kalčkov	Proizvod, ki ostane po drobljenju riževih kalčkov zaradi iztiskanja olja.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
1.6.20	riževe beljakovine	Proizvod pridobivanja riževega škroba, pridobljen z mokrim mletjem, sejanjem, ločevanjem, koncentriranjem in sušenjem.	surove beljakovine
1.6.21	tekoča riževa krmna moka	Zgoščen tekoči proizvod, ki ostane po mokrem mletju in presejanju riža.	škrob
1.6.22	ekspandiran riž	Proizvod, pridobljen z ekspandiranjem riževih zrn ali lomljenega riža.	škrob
1.6.23	fermentiran riž	Proizvod, pridobljen s fermentacijo riža.	škrob
1.6.24	brušen deformiran/kredasto obarvan riž	Proizvod, ki ostane po brušenju riža in sestoji pretežno iz deformiranih in/ali kredasto obarvanih in/ali poškodovanih (celih ali lomljenih) zrn. Lahko je predkuhan.	škrob
1.6.25	brušen nezrel riž	Proizvod, ki ostane po brušenju riža in sestoji pretežno iz nezrelih in/ali kredasto obarvanih zrn.	škrob
1.7.1	rž	Zrna vrste <i>Secale cereale</i> L.	
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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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	Zrna 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, lahko se dodajo kalčki.	surove beljakovine
1.9.1	pira	Zrna pira 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 pira v pirino moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	surove vlaknine škrob
1.10.1	tritikala	Zrna križanca <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	pšenica	Zrna vrste <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. in drugih gojenih vrst pšenice. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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	preželatinizirana pšenica	Proizvod, pridobljen iz mlete ali drobljene pšenice po postopku toplotne obdelave pod pritiskom z dodatkom vlage.	škrob
1.11.4	pšenična krmna moka	Proizvod, pridobljen z mletjem presejane pšenice ali oluščene pira v pšenično moko. Vsebuje predvsem dele endosperma, z drobnimi delci zunanjih ovojev in nekaj odpadnega zrnja.	surove vlaknine škrob

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.11.5	pšenični kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene pšenice. Vsebuje lahko majhen delež pšeničnih lusk. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove vlaknine škrob
1.11.6	pšenično krmilo	Proizvod mletja v moko ali pridobivanja slada, pridobljen iz presejane pšenice ali oluščene pira. 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 pira. 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. Sestavljena so predvsem iz vlaknin.	vлага, če < 60 % ali > 80 % če je vлага < 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 kalčkov, 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 pira (<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 lahko bili kalčki delno odstranjeni. Dodajo se lahko topni ostanki pšenice, drobljena pšenica ter drugi proizvodi iz škroba in iz rafiniranja ali fermentacije proizvodov iz škroba.	vлага, če < 45 % ali > 60 % če je vлага < 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 (N × 6,25) in največ 2 % pepela na suhi snovi.	surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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
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 mehanskega presejanja (frakcioniranje po velikosti), sestavljen iz majhnih pšeničnih jedrc in delcev pšeničnih jedrc, ločenih pred postopkom slajenja.	surove vlaknine
1.11.24	ostanki pivovarske pšenice in slada	Proizvod, sestavljen iz delcev pšeničnih jedrc in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	surove vlaknine
1.11.25	luščine pivovarske pšenice	Proizvod čiščenja pivovarske pšenice, sestavljen iz delcev lupine in ostankov.	surove vlaknine
1.12.2	žitna moka ⁽⁴⁾	Moka, pridobljena z mletjem žit.	škrob surove vlaknine
1.12.3	žitni beljakovinski koncentrat ⁽⁴⁾	Zgoščen in posušen proizvod, pridobljen iz žit s fermentacijo kvasa izločitvi škroba.	surove beljakovine
1.12.4	ostanek presejanja žitnih zrn ⁽⁴⁾	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti) žitnih zrn, ki sestoji iz majhnih zrn in delcev zrn, ki so lahko tudi kaljena, izločenih še pred nadaljnjo obdelavo žita. Proizvod vsebuje več surovih vlaknin (npr. luščin), kakor nefrakcionirano žito.	surove vlaknine
1.12.5	žitni kalčki ⁽⁴⁾	Proizvod postopka mletja moke ter pridobivanja škroba, ki pretežno sestoji iz valjanih ali nevaljanih žitnih kalčkov, lahko tudi z delci endosperma in luščin.	surove beljakovine surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.12.6	sirup žitne destilacijske frakcije ⁽⁴⁾	Žitni proizvod, pridobljen z izparevanjem fermentirane gošče med fermentacijo ali destilacijo žit, ki se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.12.7	mokre žitne droži ⁽⁴⁾	Moker proizvod, ki ostane kot trda frakcija po centrifugiranju ali filtriranju gošče fermentiranega ali destiliranega žita, in se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.8	koncentrirani topni ostanki droži ⁽⁴⁾	Vlažen proizvod pridobivanja alkohola s fermentacijo in destilacijo pšenične kaše in sladkornega sirupa po predhodnem ločevanju otrobov in glutena. Lahko vsebuje mrtve celice in/ali dele fermentacijskih mikroorganizmov.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine, če > 10 %
1.12.9	droži in topni ostanki ⁽⁴⁾	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji alkohola s fermentacijo in destilacijo žitne kaše in/ali drugih škrobnih proizvodov, ki vsebujejo sladkor. Lahko vsebuje mrtve celice in/ali dele fermentacijskih mikroorganizmov. Lahko vsebuje 2 % sulfata. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.12.10	droži – posušene	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranega zrnja. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
1.12.11	droži – posušene ⁽⁴⁾ ; [droži – posušene, in topni ostanki] ⁽⁴⁾	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. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
1.12.12	pivske tropine ⁽⁴⁾	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. Lahko vsebuje do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % encimov in do 1,8 % bentonita.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.13	sladne tropine ⁽⁴⁾	Trden proizvod pri proizvodnji viskija iz žit, ki sestoji iz usedline po ekstrakciji z vročo vodo žit, spremenjenih v slad, in se običajno prodaja v mokrem stanju.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.12.14	destilirano in filtrirano zrnje	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva, ekstrakta slada in viskija. Sestavljen je 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.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 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.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: surove beljakovine

(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.

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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.1.1	pogača iz 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	kakovove luščine	Zunanji ovoji posušenih in praženih kakovovih zrn (<i>Theobroma cacao</i> L.).	surove vlaknine
2.3.2	kakovove lupine	Proizvod, pridobljen z obdelavo kakovovih zrn.	surove vlaknine surove beljakovine
2.3.3	zdrob iz kakovovih zrn, delno oluščениh	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščениh, posušenih in praženih kakovovih zrn (<i>Theobroma cacao</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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	bombažovo seme	Semena bombaža (<i>Gossypium</i> ssp.), brez vlaken. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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.) Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine
2.5.3	bombaževa pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem bombaževih semen brez vlaken.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.6.1	arašidova pogača iz delno oluščenih oreškov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem delno oluščenih zemeljskih oreškov vrste <i>Arachis hyrogea</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 iz kapokovca	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen kapokovca (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	surove beljakovine surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.8.1	laneno seme	Semena lanu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimalna botanična čistost 93 %) kot celo, sploščeno ali zmleto laneno seme. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.8.4	krma iz lanene pogače	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena. (Minimalna botanična čistost 93 %). Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.5	krma iz zdroba iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz lanenega semena. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.9.1	otrobi iz gorčice	Proizvod pridobivanja gorčice (<i>Brassica juncea</i> L.). Sestavljen je 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 (Guizotia abyssinica)	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 stisnjenih oliv <i>Olea europea</i> L., ki so čim bolj izkoščičene.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.11.2	krma iz razmaščenega olivnega zdroba	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz olivne kaše čim bolj izkoščičenih oliv. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje.	surove beljakovine surove vlaknine
2.11.3	razmaščeni olivni zdrob	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz olivne kaše čim bolj izkoščičenih oliv.	surove beljakovine surove vlaknine
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.), s katerih je odstranjenih kar največ luščin.	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	bučna semena	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	semena oljne ogrščice⁽¹⁾	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 %). Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
2.14.2	pogača iz oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.14.3	zdrob iz oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.14.4	semena oljne ogrščice, ekstrudirana	Proizvod, pridobljen iz cele oljne ogrščice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom, ki povečuje želatinizacijo škroba. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.14.5	beljakovinski koncentrat semen oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ločevanjem beljakovinskega deleža pogače iz semena oljne ogrščice ali semena oljne ogrščice.	surove beljakovine
2.14.6	krma iz pogače oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.14.7	krma iz zdroba oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.15.1	seme barvilnega rumenika	Semena barvilnega rumenika (<i>Carthamus tinctorius</i> L.).	
2.15.2	zdrob semena barvilnega rumenika, delno oluščene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščeneh 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 × min.) Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
2.18.2	sojina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sojinih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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.) Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi
2.18.4	zdrob soje (zrnja), olupljene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz olupljenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.) Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
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. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove maščobe
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
2.18.11	soja (zrnje)	Sojino zrnje (<i>Glycine max.</i> L. Merr.).	Aktivnost ureaze, če je 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	sojini kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem olupljenih sojinih zrn. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.)	surove beljakovine
2.18.13	krma iz zdroba 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 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.18.14	krma iz zdroba soje (zrnja), olupljene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz olupljenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.) Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.19.1	sončnično seme	Semena sončnice <i>Helianthus annuus</i> L. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
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 luščine ali le del njih. 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
2.19.6	krma iz zdroba sončničnih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	surove beljakovine
2.19.7	krma iz zdroba sončničnih semen, olupljenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen, s katerih so bile odstranjene vse luščine ali le del njih. Vsebuje lahko do 1 % uporabljene belilne zemlje in pripomočkov za filtriranje (npr. diatomejsko zemljo, amorfne silikate in silicijev dioksid, filosilikate in celulozna ali lesna vlakna) ter surove lecitine iz integriranih obratov za drobljenje in rafiniranje. Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi.	surove beljakovine surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.20.1	rastlinsko olje in maščobe ⁽²⁾	Olje in maščoba, pridobljena iz rastlin (razen ricinusovega olja iz kloščevca), lahko je degumirana, rafinirana in/ali hidrogenirana.	vlaga, če > 1 %
2.21.1	surovi lecitini	Proizvod, pridobljen med postopkom degumiranja surovega olja iz oljnic in plodov oljnic z vodo. Med postopkom degumiranja surovega olja se lahko dodajo citronska kislina, fosforjeva kislina ali natrijev hidroksid.	
2.22.1	konopljinno seme	Kontrolirano konopljinno 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 konopljininih 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

(¹) 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.

(²) Imenu se doda vrsta rastline.

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. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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>Cerantonia siliqua</i> L.	surove vlaknine
3.2.3	rožičevi stroki, posušeni	Proizvod, pridobljen 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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.2.6	pogača iz rožičevih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem rožičevih kalčkov.	surove beljakovine
3.2.7	jedrca 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 ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene boba.	škrob surove beljakovine
3.7.3	bob; [luščine boba vrste Faba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove vlaknine surove beljakovine
3.7.4	bob, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen 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</i> ssp. 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 je sestavljen 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 manjši meri, 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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.10.1	zrnje mungo fižola	Zrnje fižola vrste <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	grah	Semena vrste <i>Pisum</i> spp. Uporabi se lahko tudi zaščita pred razgradnjo v vampu.	
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 ali infrardečo mikronizacijo 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. Sestavljen je 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 manjši meri, lupine.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.8	ostanki graha na situ	Proizvod mehanskega presejanja, sestavljen iz delcev grahovitih jedrc, ločenih pred nadaljnjo obdelavo.	surove vlaknine
3.11.9	beljakovine graha	Proizvod, pridobljen iz ločenega soka graha med pridobivanjem škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju; lahko je delno hidroliziran.	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
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.	metoda toplotne obdelave
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. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev za mehčanje. Vsebuje lahko do 2 % sulfata. Vsebuje lahko do 0,25 % sulfita.	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. Vsebuje lahko do 2 % sulfata. Vsebuje lahko do 0,25 % sulfita.	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 je sestavljen iz rezin sladkorne pese, katerih sladkor je bil ekstrahiran z uporabo vode. 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 je sestavljen iz rezin sladkorne pese, katerih sladkor je bil ekstrahiran z uporabo vode in so bile mehansko stisnjene. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k ničli zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	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 je sestavljen iz rezin sladkorne pese, katerih sladkor je bil ekstrahiran z uporabo vode in so bile mehansko stisnjene, z dodanimi melasami. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja se niža zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.10	suhi pesni rezanci	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, katerih sladkor je bil ekstrahiran z uporabo vode ter so bile mehansko stisnjene in posušene. Vsebuje lahko do 2 % sulfata.	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 je sestavljen iz rezin sladkorne pese, katerih sladkor je bil ekstrahiran z uporabo vode ter so bile mehansko stisnjene in posušene, z dodanimi melasami. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju. Vsebuje lahko do 2 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza
4.1.12	sladkorni sirup	Proizvod, pridobljen z obdelavo sladkorja in/ali melas. Vsebuje lahko do 0,5 % sulfata. Vsebuje lahko do 0,25 % sulfita.	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 se lahko toplotno obdela. 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 cikorije	Koren vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.4.2	zgornji in spodnji deli cikorije	Sveži proizvod predelave cikorije. Sestavljen je predvsem iz očiščenih delov cikorije in delov njenih listov.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 50 %
4.4.3	seme cikorije	Seme vrste <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	stisnjena pulpa cikorije	Proizvod pridobivanja inulina iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikorije. (Topni) ogljikovi hidrati cikorije in voda so bili delno odstranjeni. Vsebuje lahko do 1 % sulfata in do 0,2 % sulfita.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.4.5	posušena pulpa cikorije	Proizvod pridobivanja inulina iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikorije in nato posušen. (Topni) ogljikovi hidrati cikorije so bili delno ekstrahirani. Vsebuje lahko do 2 % sulfata in do 0,5 % sulfita.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.4.6	koren cikorije v prahu	Proizvod, pridobljen s sekljanjem, sušenjem in mletjem korena cikorije. Vsebuje lahko do 1 % sredstev proti strjevanju.	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. Melasa cikorije je sestavljena iz organske rastlinske mase in mineralov. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surov pepel vlaga, če < 20 % ali > 30 %
4.4.8	vinasa cikorije	Stranski proizvod predelave cikorije, pridobljen po ločevanju inulina in oligofruktoze ter eluciji ionske izmenjave. Vinasa cikorije je sestavljena iz organske rastlinske mase in mineralov. Vsebuje lahko do 1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surov pepel vlaga, če < 30 % ali > 40 %
4.4.9	inulin iz cikorije	Inulin je fruktan, ekstrahiran iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L.; inulin iz surove cikorije lahko vsebuje do 1 % sulfata in do 0,5 % sulfita.	
4.4.10	sirup oligofruktoze	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste <i>Cichorium intybus</i> L.; sirup iz surove oligofruktoze lahko vsebuje do 1 % sulfata in do 0,5 % sulfita.	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 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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	čebulna pulpa	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 je sestavljen 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
4.7.3	čebulna suha frakcija	Suhi proizvod, ki ostane po postopku ekstrakcije sveže čebule z alkoholom in/ali vročo vodo; vodna ali alkoholna frakcija se izloči in suši po postopku atomizacije. Vsebuje zlasti ogljikove hidrate.	surove vlaknine
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 se lahko toplotno obdela.	vlaga, če < 82 % ali > 93 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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.	vlaga, 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 z vrševanjem.	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.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % če je vlaga < 50 %: — surove beljakovine — surov pepel
4.8.15	peletiran krompir	Sušen 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 njihovo obliko.	vlaga, če < 57 % ali > 78 %
4.10.1	jeruzalemska artičoka; [topinambur]	Gomolji vrste <i>Helianthus tuberosus</i> L., ne glede na njihovo obliko.	vlaga, 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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.2.3	pogača iz mandljevih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem mandljevih jedrc.	surove beljakovine 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. Sestavljen je predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so posušeni. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.4.2	jabolčna pulpa, stisnjena; [jabolčna mezga, stisnjena]	Vlažen proizvod, pridobljen med pridobivanjem jabolčnega soka ali jabolčnika. Sestavljen je 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 olušenih semen kavovca.	surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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⁽¹⁾	Proizvod iz notranjih, užitnih semen oreška ali koščic.	
5.22.2	sadna pulpa⁽¹⁾	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem sadnega soka in sadne kaše. Lahko je brez pektina.	surove vlaknine
5.22.3	sadna pulpa, posušena⁽¹⁾	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	Peške iz sorte <i>vitis</i> L., odstranjene iz grozdne pulpe, iz katerih olje ni bilo odstranjeno.	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
5.25.4	topni ostanki grozdnih pešk	Proizvod, pridobljen iz grozdnih pešk po pridobivanju grozdnega soka. Vsebuje predvsem ogljikove hidrate. Lahko je koncentriran.	surove vlaknine
5.26.1	lešnik	Cel ali zdrobljen sadež <i>Corylus</i> (L.) spp., z luščinami ali brez njih.	
5.26.2	pogača iz lešnikov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lešnikovih jedrc.	surove beljakovine surove vlaknine

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.27.1	pektin	Pektin se pridobi z vodno ekstrakcijo (naravnih sevov) ustreznega rastlinskega materiala, običajno citrusov ali jabolk. Za organsko obarjanje se lahko uporablja le metanol, etanol in propan-2-ol. Vsebuje lahko do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola, ločeno ali v kombinaciji na brezvodni osnovi. Pektin je sestavljen predvsem iz delnih metil estrov poligalakturonske kisline in njihove amonijeve, natrijeve, kalijeve in kalcijeve soli.	
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. Sestavljen je predvsem iz lupine paradižnika in semen.	surove vlaknine
5.36.1	seme rmana	Semena vrste <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	pogača iz mareličnih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem mareličnih jedrc (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Vsebuje lahko cianovodikovo kislino.	surove beljakovine surove vlaknine
5.38.1	pogača iz črne kumine	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen črne kumine (<i>Bunium persicum</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.39.1	pogača iz semen borage	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen borage (<i>Borago officinalis</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.40.1	pogača iz svetlina	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen svetlina (<i>Oenothera</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.41.1	pogača iz granatnega jabolka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen granatnega jabolka (<i>Punica granatum</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.42.1	pogača iz orehovih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehovih jedrc (<i>Juglans regia</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine

(1) Imenu se doda vrsta rastline.

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 ⁽¹⁾	Cele žitarice ali njihovi deli. Lahko so posušene, sveže ali silirane.	
6.3.1	žitna slama ⁽¹⁾	Slama žit.	
6.3.2	žitna slama, obdelana ⁽¹⁾ ⁽²⁾	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. Martyn) 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
6.5.1	moka iz trave ⁽³⁾ ; [travna moka] ⁽³⁾ ; [zelena moka] ⁽³⁾	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	konopljina moka	Moka, zmleta iz suhih listov vrste <i>Cannabis sativa</i> L.	surove beljakovine
6.7.2	konopljina 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. Martyn.	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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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 ⁽⁴⁾ ; [alfalfina moka] ⁽⁴⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem lucerne. Vsebuje lahko do 20 % detelje ali druge suhe krme, ki je bila posušena in zmleta 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.	

⁽¹⁾ Imenu se doda vrsta rastline.

⁽²⁾ Imenu se mora dodati navedba vrste izvedene obdelave.

⁽³⁾ Imenu se lahko doda vrsta trave.

⁽⁴⁾ Izraz „moka“ se lahko nadomesti z izrazom „peleti“. Doda se lahko tudi način sušenja.

7. Druge rastline, alge in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.1.1	alge ⁽¹⁾	Alge, žive ali predelane, vključno s svežimi, ohlajenimi ali zamrznjenimi algami. Vsebujejo lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.2	posušene alge ⁽¹⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem alg. Ta proizvod se lahko spere, da se zmanjša vsebnost joda. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.3	moka iz alg ⁽¹⁾	Proizvod pridobivanja olja iz alg, pridobljen z ekstrakcijo alg. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel
7.1.4	olje iz alg ⁽¹⁾	Proizvod pridobivanja olja iz alg z ekstrakcijo. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove maščobe vlaga, če > 1 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.1.5	izvleček alg ⁽¹⁾ ; [frakcija alg] ⁽¹⁾	Vodni ali alkoholni izvleček alg, ki vsebuje predvsem ogljikove hidrate. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	
7.2.6	moka iz morske trave	Proizvod, pridobljen s sušenjem in drobljenjem makroalg, zlasti rjave morske trave. Ta proizvod se lahko spere, da se zmanjša vsebnost joda. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surov pepel
7.3.1	lubje ⁽²⁾	Očiščeno in posušeno lubje dreves ali grmovja.	surove vlaknine
7.4.1	cvetovi ⁽²⁾ , posušeni	Vsi deli posušениh 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. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev za mehčanje. Vsebuje lahko do 3,5 % sulfata. Vsebuje lahko do 0,25 % sulfitov.	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]	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. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine
7.7.1	listi, posušeni ⁽²⁾	Posušeno listje užitnih rastlin in njihovih delov.	surove vlaknine
7.8.1	lignoceluloza ⁽²⁾	Proizvod, pridobljen z mehansko obdelavo surovega, naravno sušenega lesa in ki je sestavljen 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	špinača, posušena	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline <i>Spinacia oleracea</i> L., ne glede na obliko, v kateri je prisotna.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.12.1	Yucca schidigera	V prah zmleta rastlina <i>Yucca schidigera</i> Roezl.	surove vlaknine
7.13.1	rastlinsko oglje; [oglje]	Proizvod, pridobljen s karbonizacijo organske rastlinske mase.	surove vlaknine
7.14.1	les ⁽²⁾	Kemično neobdelan zreli les ali lesna vlakna.	surove vlaknine

⁽¹⁾ Imenu se doda vrsta.

⁽²⁾ Imenu se doda vrsta rastline.

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/pinjenec v prahu ⁽¹⁾	Proizvod, pridobljen s pinjenjem masla iz smetane ali s podobnim postopkom. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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 izdelki iz sira	Sir in izdelki, pridobljeni iz sira ter iz izdelkov na osnovi mleka.	surove beljakovine surove maščobe
8.6.1	kolostrum/kolostrum v prahu	Tekoč izloček mlečnih žlez živali, ki se gojijo za proizvodnjo mleka, in nastaja v petih dneh po porodu. Uporabi se lahko zgoščen in/ali v suhem stanju.	surove beljakovine
8.7.1	mlečni stranski proizvodi	Proizvodi iz mlečne proizvodnje (med drugim: nekdanji mlečni proizvodi, blato centrifug ali separatorjev, bela voda, mlečni minerali). Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina.	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/mleko v prahu ⁽¹⁾	Običajni izloček mlečnih žlez, pridobljen z eno ali več molžami. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.11.1	posneto mleko/posneto mleko v prahu ⁽¹⁾	Mleko, katerega vsebnost maščob je bila zmanjšana z ločevanjem. Uporabi se lahko koncentriranje in/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 %
8.15.1	mlečni permeat/mlečni permeat v prahu ⁽¹⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) mleka (ki prehaja skozi membrano) in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabijo reverzna osmoza in koncentriranje ter/ali sušenje.	surov pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %
8.16.1	mlečni koncentrat/mlečni koncentrat v prahu ⁽¹⁾	Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) mleka (ki ga zadrži membrana). Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine surov pepel laktoza vlaga, če > 8 %
8.17.1	sirotka/sirotka v prahu ⁽¹⁾	Proizvod postopka izdelave sira, skute ali kazeina. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina.	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surov pepel

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.18.1	sirotka brez laktoze/sirotka brez laktoze v prahu ⁽¹⁾	<p>Sirotka, iz katere je bila delno odstranjena laktoza.</p> <p>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.</p> <p>Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina. 	<p>surove beljakovine</p> <p>laktoza</p> <p>vlaga, če > 8 %</p> <p>surov pepel</p>
8.19.1	beljakovine iz sirotke/beljakovine iz sirotke v prahu ⁽¹⁾	<p>Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih sestavin, izločenih iz sirotke s kemično ali fizikalno obdelavo. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.</p> <p>Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina. 	<p>surove beljakovine</p> <p>vlaga, če > 8 %</p>

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.20.1	demineralizirana sirotka brez laktoze/ demineralizirana sirotka brez laktoze, v prahu ⁽¹⁾	<p>Sirotka, iz katere so bili delno odstranjeni laktoza in minerali.</p> <p>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.</p> <p>Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina. 	<p>surove beljakovine</p> <p>laktoza</p> <p>surov pepel</p> <p>vлага, če > 8 %</p>
8.21.1	permeat sirotke/permeat sirotke v prahu ⁽¹⁾	<p>Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke (ki prehaja skozi membrano) in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabijo reverzna osmoza in koncentriranje ter/ali sušenje.</p> <p>Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina. 	<p>surov pepel</p> <p>surove beljakovine</p> <p>laktoza</p> <p>vлага, če > 8 %</p>

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.22.1	koncentrat sirotke/koncentrat sirotke v prahu ⁽¹⁾	<p>Proizvod, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke (ki ga zadrži membrana).</p> <p>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.</p> <p>Kadar se posebej pripravi kot krmilo, lahko vsebuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfati (npr. natrijev heksametafosfat), difosfati (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za znižanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % kislin, npr. organske kisline: citronska kislina, mravljična kislina, propionska kislina, anorganske kisline: žveplova kislina, klorovodikova kislina, fosforjeva kislina, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah med predelavo; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje pH na različnih proizvodnih stopnjah; — do 2 % prosto tekočih reagentov, npr. silicijev dioksid, pentanatrijev trifosfat, trikalcijev fosfat, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatorja lecitina. 	<p>surove beljakovine</p> <p>surov pepel</p> <p>laktoza</p> <p>vlaga, če > 8 %</p>

⁽¹⁾ Izraza nimata istega pomena in se razlikujeta predvsem glede vsebnosti vlage; posamezna izraza naj se ustrezno uporabita.

9. Proizvodi iz kopenskih živali in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.1.1	živalski stranski proizvodi ⁽¹⁾	Cele toplokrvne kopenske živali ali njihovi deli, sveži, zamrznjeni, kuhani, <i>obdelani s kislino</i> ali posušeni.	<p>surove beljakovine</p> <p>surove maščobe</p> <p>vlaga, če > 8 %</p>
9.2.1	živalska maščoba ⁽²⁾	<p>Proizvod, pridobljen iz maščobe toplokrvnih kopenskih živali.</p> <p>Če je ekstrahirana s toplimi, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.</p>	<p>surove maščobe</p> <p>vlaga, če > 1 %</p>
9.3.1	stranski proizvodi čebelarstva	Med, čebelji vosek, matični mleček, propolis, pelod, predelano ali nepredelano.	celokupni sladkor, izražen kot saharoza
9.4.1	predelane živalske beljakovine ⁽²⁾	<p>Proizvod, pridobljen s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih toplokrvnih kopenskih živali ali njihovih delov, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba.</p> <p>Če je ekstrahirana s toplimi, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.</p>	<p>surove beljakovine</p> <p>surove maščobe</p> <p>surov pepel</p> <p>vlaga, če > 8 %</p>

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.5.1	beljakovine, pridobljene s postopkom želatiniranja ⁽²⁾	Posušene živalske beljakovine za prehrano, pridobljene s proizvodnjo želatine.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.6.1	hidrolizirane živalske beljakovine ⁽²⁾	Hidrolizirane beljakovine, pridobljene s toploto in/ali pritiskom, kemično, mikrobiološko ali encimsko hidrolizo živalskih beljakovin.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.7.1	krvna moka ⁽²⁾	Proizvod, pridobljen s toplotno obdelavo krvi zaklanih toplokrvnih živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.8.1	krvni proizvodi ⁽¹⁾	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 ⁽²⁾	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 ⁽²⁾	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 ⁽²⁾	Proizvod, ki nastane pri pridobivanju loja, svinjske masti in drugih ekstrahiranih ali fizično odstranjenih maščob živalskega izvora, svežih, zamrznjenih ali posušenih. Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel vlaga, če > 8 %
9.14.1	proizvodi živalskega izvora ⁽¹⁾	Nekdanja živila, ki vsebujejo živalske proizvode; 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.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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 %
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⁽¹⁾	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.	
9.17.1	hondroitin sulfat	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo iz kit, kosti in drugega živalskega tkiva, ki vsebuje hrustanec in mehko vezno tkivo.	natrij

⁽¹⁾ Brez poseganja v obvezne zahteve glede komercialnih dokumentov in veterinarskih spričeval za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, kot je določeno v Uredbi Komisije (EU) št. 142/2011 (Priloga VIII, poglavje III) (UL L 54, 26.2.2011, str. 1), če se katalog uporablja za namene označevanja, se ime

ustrezno nadomesti z:

- živalsko vrsto in
- delom proizvoda iz živali (npr. jetra, meso (le skeletne mišice)) in/ali
- poimenovanjem živalske vrste, ki ni predelana v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine), ali se imenu ustrezno doda naslednje:
- živalska vrsta in/ali
- del proizvoda iz živali (npr. jetra, meso (le skeletne mišice)) in/ali
- poimenovanje živalske vrste, ki ni predelana v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste.

⁽²⁾ Brez poseganja v obvezne zahteve glede komercialnih dokumentov in veterinarskih spričeval za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, kot je določeno v Uredbi (EU) št. 142/2011 (Priloga VIII, poglavje III), če se katalog uporablja za namene označevanja, se imenu ustrezno doda naslednje:

- predelana živalska vrsta (npr. prašič, prežvekovalc, perutnina) in/ali
- predelana snov (npr. kosti) in/ali
- uporabljen postopek (npr. razmaščeno, rafinirano) in/ali
- poimenovanje živalske vrste, ki ni predelana v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine).

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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.1.1	vodni nevretenčarji⁽¹⁾	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⁽¹⁾	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 surov pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.4.1	ribe ⁽²⁾	Cele ribe ali njihovi deli: sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
10.4.2	ribja moka ⁽²⁾	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 surov pepel, 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 surov pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.5	moka iz ribjih kosti	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem delov rib. Sestavljen je 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 %
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 surov pepel, 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 Nereis virens.M. Sars.	maščoba surov 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 surov pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.7.2	olja iz morskega zooplanktona	Olje, pridobljeno iz kuhanega in stisnjenega morskega zooplanktona, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode.	vлага, 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 surov pepel, če > 20 % vлага, če > 8 %
10.9.1	moka iz lignjev	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih lignjev ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surov pepel, če > 20 % vлага, če > 8 %

(¹) Imenu se doda vrsta.

(²) Imenu se doda vrsta, če gre za gojene ribe.

11. Rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.1	kalcijev karbonat (¹); [apnenec]	Proizvod, pridobljen z mletjem virov kalcijevega karbonata (CaCO ₃), kot je apnenec, ali z obarjanjem iz kisle raztopine. Vsebuje lahko do 0,25 % propilen glikola. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	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 (CaCO ₃) in magnezijevega karbonata (MgCO ₃). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij, magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.4	apnenčaste morske alge (Maerl)	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg, zmlet 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.)), zmlet ali granuliran.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.6	kalcijev klorid	Kalcijev klorid (CaCl ₂). Vsebuje lahko do 0,2 % barijevega sulfata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.7	kalcijev hidroksid	Kalcijev hidroksid (Ca(OH) ₂). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.8	kalcijev sulfat, brezvodni	Brezvodni kalcijev sulfat (CaSO ₄), pridobljen z mletjem brezvodnega kalcijevega sulfata ali dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.9	kalcijev sulfat hemihidrat	Kalcijev sulfat hemihidrat ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$), pridobljen z delno dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.10	kalcijev sulfat dihidrat	Kalcijev sulfat dihidrat ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$), 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 (?)	Kalcijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalcij, organska kislina
11.1.12	kalcijev oksid	Kalcijev oksid (CaO), pridobljen s kalcinacijo naravnega apnenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	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	Kalcijev L-pidolat ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Vsebuje lahko do 1,5 % glutaminske kisline in njej podobnih snovi.	kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.17	kalcijev karbonat –magnezijev oksid	Proizvod, pridobljen s segrevanjem naravnih snovi, ki vsebujejo kalcij in magnezij, kot je dolomit. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij, magnezij
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	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	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	Brezvodni magnezijev sulfat (MgSO_4).	magnezij, žveplo, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.5	magnezijev propionat	Magnezijev propionat ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	magnezij
11.2.6	magnezijev klorid	Magnezijev klorid (MgCl_2) 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 (MgCO_3).	magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.2.8	magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid ($Mg(OH)_2$).	magnezij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.9	magnezijev kalijev sulfat	Magnezijev kalijev sulfat.	magnezij, kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.10	magnezijeve soli organskih kislin ⁽²⁾	Magnezijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	magnezij, organska kislina
11.3.1	dikalcijev fosfat ⁽³⁾ ; [kalcijev hidrožen ortofosfat]	Kalcijev monohidrogen fosfat, pridobljen iz kosti ali anorganskih virov ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1,2. Vsebuje lahko do 3 % klorida, izraženega kot NaCl.	kalcij, skupni fosfor, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %, pepel netopen v HCl, če > 5 %.
11.3.2	monodikalcijev fosfat	Proizvod, pridobljen kemično ter sestavljen iz dikalcijevega fosfata in monokalcijevega fosfata ($CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) $0,8 < Ca/P < 1,3$.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.3	monokalcijev fosfat; [kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Kalcijev bis-dihidrogenfosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$). Ca/P < 0,9.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.4	trikalcijev fosfat; [trikalcijev ortofosfat]	Trikalcijev fosfat iz kosti ali anorganskih virov ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$). Ca/P > 1,3.	kalcij, skupni fosfor, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.5	kalcijev magnezijev fosfat	Kalcijev 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]	Dikalcijev pirofosfat.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.8	magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz 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	natrijev kalcijev magnezijev fosfat	Proizvod iz natrijevega kalcijevega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor, magnezij, kalcij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.10	mononatrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mononatrijev 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]	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]	Trinatrijev fosfat (Na_3PO_4).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.13	natrijev pirofosfat; [tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.14	monokalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat]	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]	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	Kalcijev natrijev fosfat (CaNaPO_4).	skupni fosfor, kalcij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.17	monoamonijev fosfat; [amonijev dihidrogenortofosfat]	Monoamonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	skupni dušik, skupni fosfor, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.18	diamonijev fosfat; [diamonijev hidrogen ortofosfat]	Diamonijev fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	skupni dušik skupni fosfor P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.19	natrijev tripolifosfat; [pentanatrijev trifosfat]	Natrijev tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.20	natrijev magnezijev fosfat	Natrijev magnezijev fosfat (MgNaPO_4).	skupni fosfor, magnezij, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.21	magnezijev hipofosfit	Magnezijev hipofosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	magnezij skupni fosfor P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.22	deželatinizirana kostna moka	Deželatinizirane, sterilizirane in zmlete kosti, iz katerih je odstranjena maščoba.	skupni fosfor, kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.23	kostni pepel	Mineralni ostanki upepeljevanja, sežiganja ali uplinjanja živalskih stranskih proizvodov.	skupni fosfor, kalcij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.24	kalcijev polifosfat	Heterogene mešanice kalcijevih soli kondenzatov polifosfornih kislin splošne formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.25	kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$).	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.26	magnezijev kisl pirofosfat	Magnezijev kisl pirofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Pridobljen iz čiste fosforne kisline in čistega magnezijevega hidroksida ali magnezijevega oksida z izhlapevanjem vode in kondenzacijo ortofosfata v difosfat.	skupni fosfor, magnezij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.27	dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	skupni fosfor, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.28	trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (brezvodni: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$).	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.29	natrijev polifosfat [natrijev heksametafosfat]	Heterogene mešanice natrijevih soli nerazvejanih kondenzatov polifosfornih kislin splošne formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor, natrij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.30	trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat (brezvodni: K_3PO_4 ; hidrirani: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 ali 3)).	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.31	tetrakalijev difosfat	Tetrakalijev pirofosfat ($K_4P_2O_7$).	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.32	pentakalijev trifosfat	Pentakalijev tripolifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.33	kalijev polifosfat	Heterogene mešanice kalijevih soli nerazvejanih kondenzatov polifosfornih kislin splošne formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor, kalij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.3.34	kalcijev natrijev polifosfat	Kalcijev natrijev polifosfat.	skupni fosfor, natrij, kalcij, P netopen v 2 % citrinski kislini, če > 10 %
11.4.1	natrijev klorid ⁽¹⁾	Natrijev klorid (NaCl) ali proizvod, pridobljen s hlapljivo kristalizacijo iz slanice (vakuumaska sol), z izhlapevanjem morske vode (morska sol) ali mletjem kamene soli.	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.4.2	natrijev bikarbonat [natrijev hidrogenkarbonat]	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	Natrijev karbonat (Na_2CO_3).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.5	natrijev seskvikarbonat [natrijev hidrogenkarbonat]	Natrijev seskvikarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$).	natrij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.6	natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na_2SO_4). Vsebuje lahko do 0,3 % metionina.	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	Kalijev klorid (KCl) ali proizvod, pridobljen z mletjem naravnih virov kalijevega klorida.	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.2	kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K_2SO_4).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.3	kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K_2CO_3).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.4	kalijev bikarbonat [kalijev hidrogenkarbonat]	Kalijev bikarbonat (KHCO_3).	kalij, pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.5	kalijeve soli organskih kislin (?)	Kalijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalij, organska kislina
11.6.1	žvepleni cvet	Prah iz naravnih nahajališč žvepla. Nastaja tudi pri ekstrakciji žvepla med rafiniranjem nafte.	žveplo
11.7.1	atapulgit	Naravna magnezijeva-aluminijeva-silicijeva rudninska snov.	magnezij
11.7.2	kremen	Naravna rudninska snov, pridobljena z mletjem virov kremenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	
11.7.3	kristobalit	Silicijev dioksid (SiO_2), pridobljen z rekristalizacijo kremenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.8.1	amonijev sulfat	Amonijev sulfat ((NH ₄) ₂ SO ₄), pridobljen s kemično sintezo.	dušik, izražen kot surove beljakovine, žveplo
11.8.2	raztopina amonijevega sulfata	Vodna raztopina amonijevega sulfata z vsaj 35-odstotno vsebnostjo amonijevega sulfata.	dušik, izražen kot surove beljakovine
11.8.3	amonijeve soli organskih kislin ⁽²⁾	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 ₃ CHOHCOONH ₄). Vključuje amonijev laktat, pridobljen s fermentacijo z <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. ali <i>Bifidobacterium</i> spp., ki vsebuje najmanj 44 % dušika, izraženega kot surove beljakovine. Vsebuje lahko do 0,8 % fosforja, 0,9 % kalija, 0,7 % magnezija, 0,3 % natrija, 0,3 % sulfatov, 0,1 % kloridov, 5 % sladkorjev in 0,1 % silikonskega sredstva proti penjenju.	dušik, izražen kot surove beljakovine, surov pepel
11.8.5	amonijev acetat	Amonijev acetat (CH ₃ COONH ₄) v vodni raztopini, ki vsebuje najmanj 55 % amonijevega acetata.	dušik, izražen kot surove beljakovine

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

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

(3) V imenu se lahko navede proizvodni postopek.

12. (Stranski) proizvodi fermentacije iz mikroorganizmov

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1	proizvodi, pridobljeni iz biomase posebnih mikroorganizmov, ki so zrasli na določenih substratih	Vsebujejo lahko do 0,3 % sredstev proti penjenju. Vsebujejo lahko do 1,5 % sredstev za filtracijo/zbistritev. Vsebujejo lahko do 2,9 % propionske kisline.	propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.1	beljakovine iz <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Beljakovinski proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB sev 10.515) ⁽¹⁾ na metanolu, surovih beljakovin je najmanj 68 % in odbojni indeks je najmanj 50.	surove beljakovine surov pepel surove maščobe
12.1.2	beljakovine iz <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes 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) ⁽¹⁾ , 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 aminokislin iz kultur <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ 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 aminokislin iz kulture <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na substratih rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaku ali mineralni soli; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine
12.1.5	kvasovke in njihovi deli [pivovarske kvasovke] [proizvod iz kvasa]	Vse kvasovke in njihovi deli, pridobljeni iz <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> or <i>Brettanomyces</i> ssp ⁽¹⁾ ⁽²⁾ 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 fermentacijske hranilne snovi, kot so amoniak ali mineralne soli.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 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) ⁽¹⁾ 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>collinoides</i> in <i>Streptococcus lactis</i> za inaktivacijo penicilina; vsebnost dušika, izraženega v obliki surovih beljakovin, je najmanj 7 %.	dušik, izražen kot surove beljakovine surov pepel
12.1.7	kvasovke iz postopka biodizla	Vse kvasovke in njihovi deli, pridobljeni iz <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ na rastlinskih oljih in med postopkom degumiranja ter delcih glicerola, ki nastanejo med pridobivanjem biogoriva.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 75 %: surove beljakovine
12.2	drugi stranski proizvodi fermentacije	Vsebuje lahko do 0,6 % sredstev proti penjenju. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev za mehčanje. Vsebuje lahko do 0,2 % sulfidov.	
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

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.2.2	stranski proizvodi pridobivanja L-glutamske kisline	Stranski proizvodi pridobivanja L-glutamske kisline s fermentacijo s <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ 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> ⁽¹⁾ 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>	Stranski proizvodi pridobivanja aminokislin s fermentacijo s <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralnih soli.	surove beljakovine surov pepel
12.2.5	stranski proizvodi pridobivanja aminokislin z <i>Escherichia coli</i> K12	Stranski proizvodi pridobivanja aminokislin s fermentacijo z <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralnih soli.	surove beljakovine surov pepel
12.2.6	stranski proizvod pridobivanja encimov z <i>Aspergillus niger</i>	Stranski proizvod fermentacije <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ na pšenici in sladu za pridobivanje encimov.	surove beljakovine

⁽¹⁾ Celice mikroorganizmov so bile inaktivirane ali uničene.

⁽²⁾ Ime sevov kvasovk se lahko razlikuje od znanstvene taksonomije, zato se lahko uporabijo tudi sopomenke navedenih sevov kvasovk.

13. Razno

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.1	proizvodi v pekarstvu in testeninarstvu	Proizvodi, pridobljeni pri peki kruha, piškotov, vafeljev 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 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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 ⁽¹⁾	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 ⁽¹⁾	Proizvodi, pridobljeni pri zamrzovanju ali sušenju celih rastlin ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.8	proizvodi iz predelave začimb ⁽¹⁾	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 ⁽¹⁾	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 %
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 posušeni.	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 %

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
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	Polsintetični 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 „iz vodnih živali“ ali „iz fermentacije“, kot je primerno
13.3.1	škrob ^(?)	Škrob.	škrob
13.3.2	škrob ^(?) , predželatiniziran	Proizvod iz škroba, ekspandiranega s toplotno obdelavo.	škrob
13.3.3	mešanica škroba ^(?)	Proizvod vsebuje prvoten in/ali modificiran škrob za prehrano, pridobljen iz različnih botaničnih virov.	škrob

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.3.4	pogača iz hidrolizatov škroba ⁽²⁾	Proizvod iz filtracije tekočine hidrolize škroba, ki vsebuje: beljakovine, škrob, polisaharide, maščobe, olja in dodatke za filtriranje (npr. diatomejska zemlja, lesna vlakna).	vlaga, če < 25 % ali > 45 % če je vlaga < 25 %: — surove maščobe — surove beljakovine
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	kisla olja iz kemičnega rafiniranja ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen z nevtralizacijo olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z bazičnimi reagenti, čemur sledi zakisanje z naknadnim ločevanjem vodne faze, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne delce semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, lecitin in vlakna.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.2	maščobne kisline, esterificirane z glicerolom ⁽⁴⁾	Gliceridi, pridobljeni z esterifikacijo glicerola z maščobnimi kislinami. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	vlaga, če > 1 % surove maščobe nikelj, če > 20 ppm
13.6.3	mono-, di- in trigliceridi maščobnih kislin ⁽⁴⁾	Proizvod, sestavljen iz zmesi glicerolovih mono-, di- in triestrov z maščobnimi kislinami. Vsebujejo lahko manjšo količino prostih maščobnih kislin in glicerola. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe nikelj, če > 20 ppm

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.6.4	sol maščobnih kislin ⁽⁴⁾	Proizvod, pridobljen z reakcijo maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi s kalcijevimi, magnezijevimi, natrijevimi ali kalijevimi hidroksoidi, oksidi ali solmi. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surova maščoba (po hidrolizi) vlaga Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno) nikelj, če > 20 ppm
13.6.5	destilati maščobnih kislin iz fizikalnega rafiniranja ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen z nevtralizacijo olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z destilacijo, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne delce semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, lecitin, steroli in tokoferoli.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.6	surove maščobne kisline iz cepitve ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen s cepitvijo olja/maščobe. Glede na opredelitev je sestavljen iz surovih maščobnih kislin C ₆ - C ₂₄ , ki so alifatske, nerazvejane, monikarboksilne, nasičene in nenasičene. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.7	čiste, destilirane maščobne kisline iz cepitve ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen z destilacijo surovih maščobnih kislin iz cepitve olja/maščobe in morebiti vključno s hidrogeniranjem. Glede na opredelitev je sestavljen iz čistih, destiliranih maščobnih kislin C ₆ - C ₂₄ , ki so alifatske, nerazvejane, monikarboksilne, nasičene in nenasičene. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.8	milnice ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen z nevtralizacijo rastlinskih olj in maščob z vodno raztopino kalcijevega, magnezijevega, natrijevega ali kalijevega hidroksida, ki vsebuje soli maščobnih kislin, olja ali maščobe ter naravne delce semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, lecitin in vlakna.	vlaga, če < 40 % in > 50 % Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno)
13.6.9	mono- in digliceridi maščobnih kislin, esterificirani z organiskimi kislinami ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Mono- in digliceridi maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi, esterificirani z organiskimi kislinami.	surove maščobe
13.6.10	saharozni estri maščobnih kislin ⁽⁴⁾	Estri saharoze in maščobnih kislin.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.6.11	sladkorni gliceridi maščobnih kislin ⁽⁴⁾	Mešanica estrov saharoze ter mono- in digliceridov maščobnih kislin.	celokupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.8.1	glicerin, surov	<p>Stranski proizvod iz:</p> <ul style="list-style-type: none"> — oleokemične predelave cepitve olja/maščobe za pridobivanje maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola ali transesterifikacija (lahko vsebuje do 0,5 % metanola) naravnih olj/maščob za pridobitev metil estrov maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola; — pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin), pridobljen s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora. V glicerinu lahko ostanejo minerali in organske soli (do 7,5 %). <p>Vsebuje lahko do 0,5 % metanola in do 4 % organskih snovi, ki niso gliceroli (MONG) in ki vsebujejo metil estre maščobnih kislin, etil estre maščobnih kislin, proste maščobne kisline in gliceride;</p> <ul style="list-style-type: none"> — saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil. <p>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.</p>	<p>glicerol</p> <p>kalij, če > 1,5 %</p> <p>natrij, če > 1,5 %</p> <p>nikelj, če > 20 ppm</p>
13.8.2	glicerin	<p>Proizvod iz:</p> <ul style="list-style-type: none"> — oleokemične predelave a) cepitve olja/maščobe, čemur sledi koncentriranje sladke vode in rafiniranje z destilacijo (glej del B, glosar postopkov, vnos št. 20) ali postopkom ionske izmenjave; b) transesterifikacije naravnih olj/maščob za pridobitev metil estrov maščobnih kislin in surove sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola in rafiniranje z destilacijo ali postopkom ionske izmenjave; — pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin) s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora z naknadnim rafiniranjem glicerina. Minimalna vsebnost glicerola: 99 % v suhi snovi; — saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil, čemur sledi rafiniranje surovega glicerola in destilacija. <p>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.</p>	<p>glicerol, če < 99 % na suhi osnovi</p> <p>natrij, če > 0,1 %</p> <p>kalij, če > 0,1 %</p> <p>nikelj, če > 20 ppm</p>
13.9.1	metil sulfonil metan	<p>Organožveplena spojina ((CH₃)₂SO₂), pridobljena na sintetičen način, ki je enaka naravnemu viru v rastlinah.</p>	<p>žveplo</p>

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.10.1	šota	Proizvod naravnega razkroja rastlin (predvsem šotni mah) v anaerobnem in oligotrofičnem okolju.	surove vlaknine
13.10.2	humusni premog	Proizvod, ki je naravni rudninski kompleks iz fenolnih ogljikovodikov, znan tudi kot humat, ki izvira iz razkrajanja organskih snovi skozi več milijonov let.	surove vlaknine
13.11.1	propilen glikol; [1,2-propandiol; propan-1,2-diol]	Organska spojina (diol ali dvojni alkohol) s formulo $C_3H_8O_2$. To je viskozna tekočina rahlo sladkobnega okusa, higroskopska, ki jo je mogoče mešati z vodo, acetonom in kloroformom. Vsebuje lahko do 0,3 % dipropilen glikola.	propilen glikol
13.11.2	monoestri propilen glikola in maščobnih kislin ⁽⁴⁾	Monoestri propilenglikola in maščobnih kislin, sami ali v mešanici z diestri.	propilen glikol surove maščobe

⁽¹⁾ Imenu se doda vrsta sadja, zelenjave, rastline, začimb in zelišč, kot je primerno.

⁽²⁾ Imenu se doda navedba botaničnega porekla.

⁽³⁾ Imenu se doda navedba botaničnega ali živalskega porekla.

⁽⁴⁾ Ime se spremeni ali dopolni, da se navedejo uporabljene maščobne kisline.

⁽⁵⁾ Ime se spremeni ali dopolni, da se navede organska kislina.