Ovaj je tekst namijenjen isključivo dokumentiranju i nema pravni učinak. Institucije Unije nisu odgovorne za njegov sadržaj. Vjerodostojne inačice relevantnih akata, uključujući njihove preambule, one su koje su objavljene u Službenom listu Europske unije i dostupne u EUR-Lexu. Tim službenim tekstovima može se izravno pristupiti putem poveznica sadržanih u ovom dokumentu.

►B

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 68/2013

od 16. siječnja 2013.

o Katalogu krmiva

(Tekst značajan za EGP)

(SL L 29, 30.1.2013., str. 1.)

Koju je izmijenila:

		Službeni list		
		br.	stranica	datum
►M1	Uredba Komisije (EU) 2017/1017 od 15. lipnja 2017.	L 159	48	21.6.2017.
►M2	Uredba Komisije (EU) 2019/145 od 30. siječnja 2019.	L 27	11	31.1.2019.

▼B

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 68/2013

od 16. siječnja 2013.

o Katalogu krmiva

(Tekst značajan za EGP)

Članak 1.

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

Članak 2.

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

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

Članak 3.

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

Članak 4.

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

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

▼M1

PRILOG

KATALOG KRMIVA

DIO A

Opće odredbe

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

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

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

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

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

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

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

([4]) SL L 147, 31.5.2001., str. 1.

([5]) SL L 35, 8.2.2005., str. 1).

▼M1

5. U skladu s dobrom praksom iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 183/2005 i primjenom načela ALARA ([1]) te ne dovodeći u pitanje primjenu Uredbe (EZ) br. 183/2005, Direktive 2002/32/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ([2]), Uredbe (EZ) br. 396/2005 Europskog parlamenta i Vijeća ([3]) i Uredbe (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća ([4]), primjereno je utvrditi u Katalogu krmiva najviše dopuštene količine kemijskih nečistoća koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje i prisutne su u količinama od 0,1 % ili većim. U Katalogu se mogu utvrditi najviše dopuštene količine za kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje koje su prisutne u količinama manjim od 0,1 % ako se to smatra prikladnim za dobru trgovinsku praksu. Osim ako nije drukčije navedeno u dijelu B ili C ovog Priloga, svaka se najviša dopuštena količina izražava kao maseni postotak ([5]).

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

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

   (a) nije razmnožavanje mikroorganizama i

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

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

7. Botanička čistoća krmiva ne smije biti manja od 95 %. Međutim, botaničke nečistoće kao što su rezidui drugih sjemenki ili plodova uljarica koji potječu iz prethodnog proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5 % za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. Odstupajući od ovih općih pravila, specifična količina navodi se u popisu krmiva u dijelu C.

8. Uobičajeni naziv/odrednica jednog ili više postupaka, kako je naveden u posljednjem stupcu pojmovnika postupaka u dijelu B, mora ([6]) se dodati uz naziv krmiva kako bi se naznačilo da je krmivo bilo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima. Krmivo čiji je naziv kombinacija naziva navedenog u dijelu C i uobičajenog naziva/odrednice jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B smatra se uvrštenim u Katalog i na njegovoj deklaraciji moraju biti navedene obvezne izjave koje su za to krmivo navedene u

([1]) *As Low As Reasonably Achievable* (najniža razina koja se može razumno postići)
([2]) SL L 140, 30.5.2002., str. 10.
([3]) SL L 70, 16.3.2005., str. 1.
([4]) SL L 268, 18.10.2003., str. 29.
([5]) Odredbe koje se odnose na kemijske nečistoće i pomoćne tvari utvrđene u ovom stavku ne primjenjuju se na krmiva navedena u registru krmiva iz članka 24. stavka 6. Uredbe (EZ) br. 767/2009.
([6]) Odstupajući od ove obveze, za postupak „sušenja” može se dodati.

▼M1

posljednjim stupcima u dijelovima B i C, ovisno o slučaju. Ako je specifična metoda koja je upotrijebljena za postupak navedena u posljednjem stupcu u dijelu B, ona mora biti navedena u nazivu krmiva.

9. Ako se proizvodni postupak za krmivo razlikuje od opisa predmetnog postupka navedenog u pojmovniku postupaka u dijelu B, proizvodni se postupak navodi u opisu predmetnog krmiva.

10. Za izvjestan broj krmiva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Takvi se sinonimi navode u uglatim zagradama u stupcu „Naziv” za pojedino krmivo u popisu krmiva u dijelu C.

11. U opisu krmiva navedenog u popisu krmiva u dijelu C upotrijebljena je riječ „proizvod” umjesto riječi „nusproizvod” jer ta riječ odražava stanje na tržištu i jezik kojim se u praksi koriste subjekti u poslovanju s hranom za životinje s ciljem naglašavanja komercijalne vrijednosti krmiva.

12. Botanički naziv pojedine biljke navodi se samo u onom opisu unosa u popisu krmiva u dijelu C u kojem se ta biljka prvi put spominje.

13. Osnovno je načelo za obavezno označivanje analitičkih sastojaka u određenim krmivima iz Kataloga sadržava li određen proizvod visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjene nutritivne karakteristike proizvoda.

14. Člankom 15. točkom (g) Uredbe (EZ) br. 767/2009 u vezi s točkom 6. Priloga I. toj Uredbi utvrđeni su zahtjevi u pogledu označivanja udjela vlage na deklaraciji. Člankom 16. stavkom 1. točkom (b) te Uredbe u vezi s njezinim Prilogom V. utvrđeni su zahtjevi u pogledu označivanja drugih analitičkih sastojaka na deklaraciji. Osim toga, u skladu s točkom 5. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009 na deklaraciji se mora navesti i količina netopljivog pepela u klorovodičnoj kiselini ako ona općenito prelazi 2,2 % ili za određena krmiva ako je veća od količine utvrđene u odgovarajućem odjeljku Priloga V. toj Uredbi. Međutim, kod određenih unosa u popisu krmiva u dijelu C moguća su sljedeća odstupanja od tih pravila:

(a) obvezno označivanje analitičkih sastojaka u popisu krmiva u dijelu C zamjenjuje se obaveznim označivanjem utvrđenim u odgovarajućem odjeljku Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009;

(b) ako u stupcu koji se odnosi na obavezno označivanje u popisu krmiva u dijelu C nisu navedeni analitički sastojci koje bi trebalo navesti na deklaraciji u skladu s odgovarajućim odjeljkom Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009, ti se analitički sastojci ne moraju navesti na deklaraciji. Ako u popisu krmiva u dijelu C nije utvrđena količina netopljivog pepela u klorovodičnoj kiselini, njegova se količina mora navesti na deklaraciji ako je veća je od 2,2 %;

(c) ako je u stupcu „Obavezno označiti” u popisu krmiva u dijelu C utvrđena jedna ili više specifičnih vrijednosti za udio vlage, te se vrijednosti primjenjuju umjesto vrijednosti iz točke 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009. Međutim, ako je udio vlage manji od 14 %, nije obvezno njezino označivanje. Ako u tom stupcu nije utvrđena specifična vrijednost za udio vlage, primjenjuje se točka 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009.

▼M1

15. Subjekt u poslovanju s hranom za životinje koji tvrdi da krmivo ima više svojstava nego što je navedeno u stupcu „Opis” u popisu krmiva u dijelu C ili koji upućuje na postupak koji se može smatrati tvrdnjom (npr. zaštita od razgradnje u buragu) mora udovoljavati zahtjevima iz članka 13. Uredbe (EZ) br. 767/2009. Osim toga, krmiva mogu udovoljavati posebnim hranidbenim namjenama u skladu s člancima 9. i 10. Uredbe (EZ) br. 767/2009.

DIO B

Pojmovnik postupaka

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

▼**M1**

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
11.	Drobljenje	Smanjivanje veličine čestica uporabom drobilice.	Drobljenje
12.	Kristaliziranje	Pročišćavanje stvaranjem krutih kristala iz tekuće otopine. Nečistoće u tekućini se obično ne ugrađuju u rešetkastu strukturu kristala.	Kristalizirano
13.	Lupljenje ([2])	Potpuno ili djelomično uklanjanje vanjskih ovojnica zrnja, sjemenki, plodova, orašastih plodova i ostalog.	Olupljeno, djelomično olupljeno
14.	Ljuštenje	Uklanjanje vanjske pokožice s graha, zrnja i sjemenja fizičkim sredstvima.	Oguljeno ili okomušano ([3])
15.	Izdvajanje pektina (depektiniziranje)	Izdvajanje pektina iz krmiva.	Izdvojen pektin (depektinizirano)
16.	Isušivanje	Postupak uklanjanja vlage.	Isušeno
17.	Izdvajanje sluzi	Postupak koji se primjenjuje za uklanjanje sloja sluzi s površine.	Bez sluzi
18.	Izdvajanje šećera	Potpuno ili djelomično uklanjanje monosaharida i disaharida iz melasa i drugih sirovina koje sadržavaju šećer kemijskim ili fizičkim postupcima.	Bez šećera, s manje šećera
19.	Detoksikacija	Postupak kojim se uništavaju otrovni onečišćivači ili se smanjuje njihova koncentracija.	Detoksicirano
20.	Destilacija	Razdvajanje tekućina kuhanjem i skupljanjem kondenzirane pare u posebne spremnike.	Destilirano
21.	Sušenje	Dehidriranje umjetnim ili prirodnim postupkom.	Prirodno sušenje ili umjetno sušenje, ovisno o slučaju.
22.	Siliranje	Skladištenje krmiva uz dodavanje konzervansa ili bez njega ili primjenom anaerobnih uvjeta uz dodavanje silažnih dodataka ili bez njih.	Silirano
23.	Isparivanje	Smanjivanje udjela vode.	Ispareno
24.	Ekspandiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kad ga se naglo podvrgne pari, dovodi do naglog širenja proizvoda.	Ekspandirano
25.	Prešanje	Uklanjanje ulja/masti prešanjem.	Pogača i ulje/mast

▼**M1**

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
26.	Ekstrakcija	Izdvajanje masti/ulja iz pojedinih krmiva organskim otapalima ili izdvajanje šećera i drugih u vodi topljivih tvari s vodom kao otapalom.	Ekstrahirano/sačma i mast/ulje, melasa/ pulpa i šećer ili drugi sastojci topljivi u vodi
27.	Ekstrudiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kada ga se naglo podvrgne parenju, dovodi do širenja proizvoda, koji istodobno dobiva poseban oblik prolaskom kroz definirane matrice.	Ekstrudirano
28.	Fermentacija	Postupak kojim se mikroorganizmi, kao što su bakterije, gljivice ili kvasci, proizvode ili primjenjuju na sirovine radi promjene njihova kemijskog sastava ili svojstava.	Fermentirano
29.	Filtriranje	Postupak propuštanja tekućine kroz porozno sredstvo ili membranu radi uklanjanja krutih sastojaka.	Filtrirano
30.	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine radi dobivanja tankih komada.	Pahuljice
31.	Mljevenje u brašno	Smanjenje veličine čestica suhog zrnja kako bi se olakšalo razdvajanje u sastavne frakcije (uglavnom krmno brašno, posije i prekrupa).	Brašno, posije, prekrupa ([4]) ili krmivo, ovisno o slučaju
32.	Vinterizacija	Hlađenjem ulja odvaja se zasićeniji dio ulja od dijela koji je manje zasićen. Zasićeniji se dio ulja hlađenjem ledi, dok manje zasićeni dio ostaje tečan i može se, primjerice, dekantirati. Vinterizirani proizvod zaleđeno je ulje.	Vinterizirano
33.	Fragmentacija	Proces lomljenja krmiva u dijelove.	Fragmentirano
34.	Prženje	Postupak termičke obrade krmiva u ulju ili masti.	Prženo
35.	Želiranje	Postupak stvaranja želea, krute, želatini slične tvari, koja obično uz primjenu sredstava za želiranje poprima različita svojstva od mekanog i polutekućeg do tvrdog i čvrstog.	Želirano
36.	Granuliranje	Obrada krmiva kako bi se dobile čestice određene veličine i konzistencije.	Granulirano

▼M1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
37.	Mljevenje/drobljenje	Smanjivanje veličine čestica krutih krmiva suhim ili vlažnim postupkom.	Mljeveno ili drobljeno
38.	Zagrijavanje	Termička obrada koja se provodi u posebnim uvjetima, kao što je primjena tlaka i vlage.	Zagrijano
39.	Hidrogenacija	Katalitički proces kojim se pri visokoj temperaturi i uz pritisak vodika zasićuju dvostruke veze ulja/masti/masnih kiselina kako bi se dobili djelomično ili potpuno zasićeni trigliceridi/masne kiseline, ili kojim se reduciraju karbonilne skupine ugljikohidrata na hidroksilne skupine kako bi se dobili polioli.	Hidrogenirano, djelomično hidrogenirano
40.	Hidroliza	Smanjenje molekularne veličine odgovarajućom obradom vodom i toplinom/tlakom, enzimima ili kiselinama/lužinama.	Hidrolizirano
41.	Pretvaranje u tekućinu (likvefakcija)	Prevođenje iz krutog ili plinovitog stanja u tekuće.	Pretvoreno u tekućinu
42.	Maceracija	Smanjivanje veličine krmiva mehaničkim sredstvima često uz prisutnost vode ili drugih tekućina.	Macerirano
43.	Prerada u slad	Poticanje zrnja žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju škroba u ugljikohidrate koji mogu fermentirati te bjelančevina u aminokiseline i peptide.	Prerađeno u slad
44.	Topljenje	Prevođenje iz krutog u tekuće stanje primjenom topline.	Topljeno
45.	Mikroniziranje	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica krutih tvari na mikrometarsku veličinu.	Mikronizirano
46.	Djelomično kuhanje	Postupak koji uključuje namakanje u vodi i toplinsku obradu tako da se škrob u cijelosti želatinizira, nakon čega slijedi postupak sušenja.	Djelomično kuhano
47.	Pasteriziranje	Zagrijavanje određeno vrijeme i do određene temperature uz naknadno brzo hlađenje, kako bi se uništili štetni mikroorganizmi.	Pasterizirano
48.	Guljenje	Uklanjanje kore/lupine s voća i povrća.	Oguljeno
49.	Peletiranje	Oblikovanje protiskivanjem kroz matrice.	Peleti, peletirano
50.	Mljevenje riže	Uklanjanje svih ili dijela posija i klice s oljuštene riže.	Mljeveno

▼**M1**

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
51.	Preželatinizacija	Modificiranje škroba kako bi se znatno poboljšala njegova svojstva bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatinirano ([5])
52.	Tiještenje ([6])	Mehaničko uklanjanje tekućina kao što su masti, ulja, voda ili sok iz krutih sirovina.	Pogača (kod sirovina koje sadržavaju ulja) Pulpa, komina (kod voća itd.) Prešana pulpa (kod šećerne repe)
53.	Rafiniranje	Potpuno ili djelomično uklanjanje nečistoća ili neželjenih sastojaka kemijskom/fizičkom obradom.	Rafinirano, djelomično rafinirano
54.	Pečenje	Zagrijavanje krmiva u suhom stanju s ciljem poboljšanja probavljivosti, intenziviranja boje i/ili smanjenja prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Pečeno
55.	Valjanje	Smanjenje veličine čestica pritiskanjem sirovine, npr. zrnja, između dva valjka.	Valjano
56.	Zaštita od razgradnje u buragu	Postupak kojim se ili fizičkom obradom uz primjenu topline, tlaka, pare i njihovom kombinacijom i/ili djelovanjem npr. aldehida, lignosulfonata, natrijeva hidroksida ili organskih kiselina (kao što su propionska ili taninska kiselina) nastoji spriječiti razgradnja hranjivih tvari u buragu. Krmiva koja su aldehidima zaštićena od razgradnje u buragu mogu sadržavati do 0,12 % slobodnih aldehida.	Zaštićeno od razgradnje u buragu postupkom [upisati ako je primjenjivo]
57.	Prosijavanje/rešetanje	Razdvajanje čestica različitih veličina prolaskom krmiva kroz sita uz trešnju ili prelijevanje.	Prosijano/izrešetano
58.	Obiranje	Uklanjanje plivajućeg sloja s površine tekućine mehaničkim načinom, npr. mliječne masti.	Obrano
59.	Rezanje u kriške	Rezanje krmiva na plosnate komade.	Rezano u kriške

▼M1

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
60.	Močenje/namakanje	Vlaženje i mekšanje krmiva, obično zrnja, s ciljem skraćivanja vremena kuhanja, lakšeg skidanja ovojnice zrna i poticanja upijanja vode kako bi se potakao postupak klijanja ili smanjila koncentracija prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Močeno
61.	Sušenje raspršivanjem	Smanjenje sadržaja vlage neke tekućine raspršivanjem ili stvaranjem maglice od krmiva radi povećanja površine u odnosu prema težini, strujanjem kroz topli zrak.	Osušeno raspršivanjem
62.	Parenje	Postupak pri kojem se za zagrijavanje i kuhanje upotrebljava para pod tlakom s ciljem povećanja probavljivosti.	Pareno
63.	Tostiranje	Zagrijavanje suhom toplinom, koje se uglavnom primjenjuje na zrnje uljarica, npr. za smanjenje ili uklanjanje prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Tostirano
64.	Ultrafiltriranje	Filtriranje tekućina kroz gustu membranu koja propušta samo male molekule.	Ultrafiltrirano
65.	Uklanjanje klica	Postupak potpunog ili djelomičnog uklanjanja klica s drobljenih zrna žitarica.	Bez klica
66.	Mikroniziranje s pomoću infracrvenih zraka	Termički postupak pri kojem se upotrebljava infracrvena toplina za kuhanje i pečenje žitarica, korijena, sjemena ili gomolja, ili njihovih suproizvoda, nakon kojeg obično slijedi pahuljičanje.	Mikronizirano infracrvenom toplinom
67.	Cijepanje ulja/masti i hidrogeniranih ulja/masti	Kemijski proces hidrolize masti/ulja. Reakcija masti/ulja s vodom, koja se izvodi pri visokoj temperaturi i tlaku, omogućuje dobivanje sirovih masnih kiselina u hidrofobnoj fazi te slatke vode (sirovog glicerola) u hidrofilnoj fazu.	Razgrađeno
68.	Ultrazvučna obrada	Otpuštanje topivih spojeva mehaničkom obradom jakim ultrazvukom i toplinom u vodi.	Utrazvučno obrađeno
69.	Mehaničko uklanjanje pakiranja hrane	Mehaničko uklanjanje pakirnog materijala.	Mehanički raspakirano

([1]) U njemačkom se jeziku izraz „Konzentrieren” može prema potrebi zamijeniti izrazom „Eindicken” te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „eingedickt”.
([2]) Izraz „lupljenje” može se prema potrebi zamijeniti izrazom „ljuštenje” ili „komušanje”, te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „oljušteno” ili „okomušano”.
([3]) Ako je riječ o riži, ovaj se postupak naziva „ljuštenje”, a uobičajena je odrednica „oljušteno”.
([4]) U francuskom se jeziku može koristiti izraz „issues”.
([5]) U njemačkom se jeziku može koristiti odrednica „aufgeschlossen” i oznaka „Quellwasser” (u odnosu na škrob). U danskom se jeziku može koristiti odrednica „kvældning” i oznaka „kvældet” (u odnosu na škrob).
([6]) U francuskom se jeziku „pressage” može prema potrebi zamijeniti izrazom „extraction mécanique”.

▼M1

DIO C

Popis krmiva

1. *Zrnje žitarica i proizvodi dobiveni od njih*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.1.1.	Ječam	Zrnje *Hordeum vulgare* L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.1.2.	Ječam, ekspandiran	Proizvod koji se dobiva od mljevenog ili zdrobljenog zrna ječma obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.1.3.	Ječam, pečeni	Proizvod dobiven postupkom djelomičnog pečenja zrna ječma samo do svijetle boje.	Škrob ako je > 10 % Sirove bjelančevine, ako su > 15 %
1.1.4.	Ječmene pahuljice	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenih zrna ječma. Može sadržavati mali udio ljusaka ječmenog zrnja. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Škrob
1.1.5.	Ječmena vlakna	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ječmenog škroba. Sastoji se od čestica endosperma i pretežno od vlakana.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.1.6.	Ječmene ljuske	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje etanola od škroba nakon suhog mljevenja, prosijavanja i ljuštenja zrnja ječma.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.1.7.	Ječmeno krmno brašno	Proizvod koji se dobiva preradom prosijanog, oljuštenog zrnja ječma u ječmenu prekrupu, krupicu ili brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim komadićima vanjskog omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirovu vlakninu Škrob
1.1.8.	Ječmene bjelančevine	Proizvod koji se dobiva nakon odvajanja škroba i posija iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina.	Sirove bjelančevine
1.1.9.	Krmivo od ječmenih bjelančevina	Proizvod koji se dobiva nakon izdvajanja škroba iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina i čestica endosperma.	Vlagu ako je udio < 45 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine — škrob
1.1.10.	Ječmene topljive čestice	Proizvod od zrnja ječma koji se dobiva ekstrakcijom bjelančevina i škroba vlažnim postupkom.	Sirove bjelančevine

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.1.11.	Ječmene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog, oljuštenog zrnja ječma. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i dijelova zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.1.12.	Tekući ječmeni škrob	Sekundarna frakcija škroba koja nastaje pri proizvodnji ječmenog škroba.	Ako je udio vlage < 50 %: — škrob
1.1.13.	Ostaci pivskog ječma nakon prosijavanja	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini) koji se sastoji od malih zrna pivskog ječma i djelića zrna pivskog ječma izdvojenih prije postupka prerade ječma u slad.	Sirovu vlakninu Sirov pepeo, ako je > 2,2 %
1.1.14.	Ostaci pivskog ječma i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna ječma i slada izdvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirovu vlakninu
1.1.15.	Ljuske pivskog ječma	Proizvod dobiven čišćenjem pivskog ječma, a sastoji se od dijelova ljusaka i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.1.16.	Kruti ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje etanola od ječma. Sadržava krute frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.1.17.	Topljivi ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje etanola od ječma. Sadržava topljive frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.1.18.	Slad ([1])	Proizvod od proklijalog zrnja žitarica, osušen, mljeven i/ili ekstrahiran.	
1.1.19.	Korjenčići slada ([1])	Proizvod nastao klijanjem pivarskih žitarica i čišćenja slada koji se sastoji od korjenčića, sitnih dijelova žitarica, ljuski i malih zdrobljenih zrna pivskih žitarica. Može biti mljeven.	
1.2.1.	Kukuruz ([2])	Zrnje *Zea mays* L. ssp. *mays*. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.2.2.	Kukuruzne pahuljice ([2])	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem infracrvenom toplinom i valjanjem oljuštenih zrna kukuruza. Može sadržavati mali udio ljusaka kukuruznog zrnja.	Škrob

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.2.3.	Kukuruzno krmno brašno (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je izdvojeno manje endosperma nego kod kukuruznih posija. Može sadržavati nešto komadića kukuruznih klica.	Sirovu vlakninu Škrob Sirovu mast ako je > 5 %
1.2.4.	Kukuruzne posije (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i nešto komadića kukuruznih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.2.5.	Kukuruzni oklasci (2)	Središnji dio kukuruznog klipa. Može sadržavati male količine kukuruza i listova koji nisu uklonjeni tijekom strojne berbe.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.6.	Ostaci kukuruznog zrnja nakon prosijavanja (2)	Dio zrna kukuruza odvojen prosijavanjem pri unosu proizvoda.	
1.2.7.	Kukuruzna vlakna (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Pretežno se sastoji od vlakana.	Vlagu ako je udio < 50 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirovu vlakninu
1.2.8.	Kukuruzni gluten (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se pretežno od glutena dobivenog za vrijeme izdvajanja škroba.	Vlagu ako je udio < 70 % ili > 90 % Ako je udio vlage < 70 %: — sirove bjelančevine
1.2.9.	Kukuruzno glutensko brašno (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se od posija i topljivih ostataka kukuruza. Proizvod može sadržavati slomljeno zrnje kukuruza i ostatke iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica. Mogu se dodati i drugi proizvodi dobiveni od škroba i iz rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba.	Vlagu ako je udio < 40 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirovu vlakninu — škrob
1.2.10.	Kukuruzne klice (2)	Proizvod od proizvodnje kukuruzne krupice, brašna ili škroba. Sastoji se pretežno od kukuruznih klica, vanjskog omotača i dijelova endosperma.	Vlagu ako je udio < 40 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirovu mast

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.2.11.	Pogača od kukuruznih klica (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem prerađenih kukuruznih klica na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.2.12.	Krmno brašno od kukuruznih klica (2)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica.	Sirove bjelančevine
1.2.13.	Sirovo ulje od kukuruznih klica (2)	Ulje dobiveno od kukuruznih klica.	Vlagu ako je udio > 1 %
1.2.14.	Kukuruz, ekspandiran (2)	Proizvod dobiven od mljevenih ili lomljenih zrna kukuruza obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.2.15.	Tekućina od namakanja kukuruza (2)	Koncentrirana tekuća frakcija, koja nastaje namakanjem zrnja kukuruza	Vlagu ako je udio < 45 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.2.16.	Silaža od kukuruza šećerca (2)	Nusproizvod industrijske prerade kukuruza šećerca koji se sastoji od oklaska, komušine, osnovice zrnja, isjeckanih i ociđenih ili prešanih. Dobiva se sjeckanjem klipova kukuruza šećerca, komušine i listova s nešto zrnja kukuruza šećerca.	Sirovu vlakninu
1.2.17.	Zdrobljeni kukuruz bez klica (2)	Proizvod dobiven uklanjanjem klica iz zdrobljenog kukuruza. Sastoji se pretežno od komadića endosperma i može sadržavati nešto kukuruznih klica i komadiće vanjskog omotača.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.18.	Kukuruzna prekrupa (2)	Čvrsti, grubi komadi mljevenog kukuruza koji sadržavaju malu količinu posija ili klica ili ih ne sadržavaju.	Sirovu vlakninu Škrob
1.3.1.	Proso	Zrnje *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1.	Zob	Zrnje *Avena sativa* L. i drugih uzgojenih sorti zobi.	
1.4.2.	Oljuštena zob	Oljušteno zrnje zobi. Može biti obrađeno parom.	
1.4.3.	Zobene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem infracrvenom toplinom i valjanjem oljuštene zobi. Može sadržavati manji udio zobenih ljuski.	Škrob

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.4.4.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven preradom prosijanog, oljuštenog zrnja zobi u zobenu krupicu i brašno. Sastoji se pretežno od zobenih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.5.	Zobene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog zrnja oljuštene zobi. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i dijelova zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.4.6.	Zobene ljuske	Proizvod dobiven ljuštenjem zrnja zobi.	Sirovu vlakninu
1.4.7.	Zob, ekspandirana	Proizvod dobiven od mljevenog ili slomljenog zrnja zobi obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.4.8.	Oljuštena zob	Očišćeno i oljušteno zrnje zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.9.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven mljevenjem zrnja zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.10.	Zobeno krmno brašno od oljuštenog zrnja	Proizvod od zobi s visokim sadržajem škroba, dobiven nakon ljuštenja.	Sirovu vlakninu
1.4.11.	Zobeno krmivo	Proizvod dobiven preradom prosijanog, oljuštenog zrnja zobi u zobenu krupicu i brašno. Sastoji se pretežno od zobenih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu
1.5.1.	Sjemenke kinoje, ekstrahirane	Očišćene cijele sjemenke biljke kinoje (*Chenopodium quinoa* Willd.) iz kojih je uklonjen saponin sadržan u vanjskom omotaču sjemenki.	
1.6.1.	Lomljena riža	Dijelovi zrna riže vrste *Oryza sativa* L. čija je duljina manja od tri četvrtine duljine cijelog zrna. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.2.	Brušena riža	Oljuštena riža iz koje su brušenjem skoro potpuno uklonjene posije i klice. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.3.	Preželatinirana riža	Proizvod dobiven preželatinizacijom iz brušenih ili lomljenih zrna riže.	Škrob

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.6.4.	Ekstrudirana riža	Proizvod dobiven ekstrudiranjem rižinog brašna.	Škrob
1.6.5.	Rižine pahuljice	Proizvod dobiven pahuljičanjem preželatiniranog zrnja riže ili slomljenog zrnja.	Škrob
1.6.6.	Oljuštena riža	Prirodna riža (*Oryza sativa* L.) s koje je uklonjena samo ljuska. Može biti djelomično kuhana. Pri ljuštenju i rukovanju može doći do određenog gubitka posija.	Škrob Sirovu vlakninu
1.6.7.	Mljevena riža za hranidbu životinja	Proizvod dobiven mljevenjem riže namijenjene hranidbi životinja koji se sastoji od zelenih, kredastih ili nedozrelih zrna prosijanih tijekom brušenja oljuštene riže ili od normalnih oljuštenih zrna riže koja su žuta ili pjegava.	Škrob
1.6.8.	Rižino brašno	Proizvod dobiven mljevenjem brušene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.9.	Brašno od oljuštene riže	Proizvod dobiven mljevenjem oljuštene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirovu vlakninu
1.6.10.	Rižine posije	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemene ovojnice, jezgre, aleuronskog sloja) s dijelovima klice. Riža može biti djelomično kuhana ili ekstrudirana.	Sirovu vlakninu
1.6.11.	Rižine posije s kalcijevim karbonatom	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemene ovojnice, jezgre, aleuronskog sloja) s dijelovima klice. Može sadržavati do 23 % kalcijeva karbonata koji je upotrijebljen kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat
1.6.12.	Odmaštene rižine posije	Rižine posije koje nastaju u postupku ekstrakcije ulja. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	Sirovu vlakninu
1.6.13.	Ulje iz rižinih posija	Ulje ekstrahirano iz stabiliziranih rižinih posija.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.6.14.	Rižino krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje rižinog brašna i škroba suhim ili vlažnim mljevenjem i prosijavanjem. Sastoji se uglavnom od škroba, bjelančevina, masti i vlakana. Riža može biti djelomično kuhana. Može sadržavati do 0,25 % natrija i do 0,25 % sulfata.	Škrob ako je > 20 % Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu mast ako je > 5 % Sirovu vlakninu
1.6.15.	Rižino krmno brašno s kalcijevim karbonatom	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od dijelova aleuronskog sloja i endosperma. Može sadržavati do 23 % kalcijeva karbonata koji je upotrijebljen kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat
1.6.16.	Riža	Zrnje *Oryza sativa* L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.6.17.	Rižine klice	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od klica.	Sirovu mast Sirove bjelančevine
1.6.18.	Pogača od rižinih klica	Proizvod koji ostane nakon drobljenja rižinih klica radi istiskanja ulja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
1.6.20.	Rižine bjelančevine	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od riže vlažnim mljevenjem, prosijavanjem, odvajanjem, koncentriranjem i sušenjem.	Sirove bjelančevine
1.6.21.	Tekuće krmivo od riže	Koncentriran tekući proizvod dobiven vlažnim mljevenjem i prosijavanjem riže.	Škrob
1.6.22.	Ekspandirana riža	Proizvod dobiven ekspandiranjem zrna riže ili lomljenih zrna riže.	Škrob
1.6.23.	Fermentirana riža	Proizvod dobiven fermentacijom riže.	Škrob
1.6.24.	Deformirana zrna riže, mljevena/kredasta riža, mljevena	Proizvod dobiven pri mljevenju riže koji se sastoji uglavnom od deformiranih zrna i/ili kredastih zrna i/ili oštećenih zrna, cijelih ili slomljenih i/ili prirodno obojenih zrna (zelenih, crvenih, žutih) i/ili od normalnih oljuštenih zrna riže, cijelih ili lomljenih. Može biti djelomično kuhana.	Škrob

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.6.25.	Mljevena nezrela riža	Proizvod dobiven pri mljevenju riže koji se sastoji uglavnom od nezrelih i/ili kredastih zrna.	Škrob
1.7.1.	Raž	Zrnje *Secale cereale* L.	
1.7.2.	Raženo krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostalih dijelova zrna.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.3.	Raženo krmivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja s kojeg je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih posija.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.4.	Ražene posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Škrob Sirovu vlakninu
1.8.1.	Sirak Sirak	Zrnje/sjemenke *Sorghum bicolor* L. Moench.	
1.8.2.	Sirak bijeli	Zrnje posebnih uzgojenih sorti bijelog sirka s bijelom ovojnicom zrna.	
1.8.3.	Sirkovo krmivo	Osušen proizvod dobiven pri odvajanju škroba sirka. Proizvod se pretežno sastoji od posija. Proizvod može sadržavati osušene ostatke iz vode za maceraciju, a mogu se dodati i klice.	Sirove bjelančevine
1.9.1.	Pir	Zrnje pira *Triticum spelta* (L.), *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2.	Pirove posije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od pira. Sastoji se pretežno od vanjskog omotača i nešto komadića pirovih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.9.3.	Pirove ljuske	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja pira.	Sirovu vlakninu
1.9.4.	Pirovo krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog pira u pirovo brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma s komadićima vanjskog omotača i ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.10.1.	Pšenoraž (tritikale)	Zrnje hibrida *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1.	Pšenica	Zrnje sorti *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. i drugih uzgojenih sorti pšenice. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.11.2.	Pšenični korjenčići	Proizvod dobiven pri klijanju pšenice za proizvodnju slada i pri čišćenju slada, a sastoji se od korjenčića, komadića žitarica, ljusaka i malih zdrobljenih sladnih zrna pšenice.	
1.11.3.	Preželatinirana pšenica	Proizvod dobiven od mljevenih ili lomljenih zrna pšenice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.11.4.	Pšenično krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od čestica endosperma s komadićima vanjskog omotača i ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob
1.11.5.	Pšenične pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštene pšenice. Može sadržavati manji udio pšenične ljuske. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirovu vlakninu Škrob
1.11.6.	Pšenično krmivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna ili slada od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih posija.	Sirovu vlakninu
1.11.7.	Pšenične posije ([3])	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna ili slada od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i dijelova zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirovu vlakninu
1.11.8.	Pšenično sladno brašno, fermentirano	Proizvod koji se dobiva preradom pšenice u slad i fermentacijom pšenice i pšeničnih posija. Proizvod se potom suši i melje.	Škrob Sirovu vlakninu

▼**M1**

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

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.11.20.	Pšenični škrob koji sadržava bjelančevine sa smanjenom količinom šećera	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje pšeničnog škroba koji se uglavnom sastoji od djelomično zašećerenog škroba, topljivih bjelančevina i drugih topljivih dijelova endosperma.	Sirove bjelančevine Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza
1.11.21.	Topljive čestice pšenice	Proizvod od pšenice dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina i škroba vlažnim postupkom. Može biti hidroliziran.	Vlagu ako je udio < 55 % ili > 85 % Ako je udio vlage < 55 %: — sirove bjelančevine
1.11.22.	Koncentrat pšeničnog kvasca	Vlažan nusproizvod dobiven nakon fermentiranja pšeničnog škroba za proizvodnju alkohola.	Vlagu ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirove bjelančevine
1.11.23.	Prosijana pivska pšenica	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (granulomterijskim frakcioniranjem) koji se sastoji od malih zrna pšenice i djelića zrna pšenice izdvojenih prije postupka prerade u slad.	Sirovu vlakninu
1.11.24.	Ostaci pivske pšenice i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna pšenice i slada izdvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirovu vlakninu
1.11.25.	Ljuske pivske pšenice	Proizvod dobiven čišćenjem pivske pšenice, a sastoji se od djelića ljusaka i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.12.2.	Brašno od žitarica ([1])	Brašno od mljevenih žitarica.	Škrob Sirovu vlakninu
1.12.3.	Koncentrirane bjelančevine žitarica ([1])	Koncentrirani i suhi proizvod dobiven od zrnja žitarica nakon izdvajanja škroba fermentacijom kvasca.	Sirove bjelančevine
1.12.4.	Ostaci zrnja žitarica nakon prosijavanja ([1])	Proizvodi dobiveni mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini) koji se sastoje od malih zrna i djelića zrna, koja mogu biti proklijala, izdvojenih prije daljnje prerade žitarica. Proizvodi sadržavaju više sirove vlaknine (npr. ljuski) nego nefrakcionirane žitarice.	Sirovu vlakninu

▼**M1**

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

▼M1

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

([1]) Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žitarice.
([2]) Na engleskom jeziku izraz „maize” može se zamijeniti izrazom „corn”.
([3]) Ako je ovaj proizvod vrlo sitno mljeven, u nazivu se može dodati riječ „vrlo sitno” ili se naziv može zamijeniti drugom odgovarajućom oznakom.

2. *Sjemenke i plodovi uljarica, te njihovi proizvodi*

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.18.14.	Krmivo od sojine sačme od oljuštenih zrna soje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.). Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zemlje upotrijebljenje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) — 1,3 % sirovih lecitina — 1,5 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.18.15.	Bjelančevine fermentiranih zrna soje (koncentrat)	Proizvod dobiven od oljuštenih zrna soje iz kojih su ekstrahirane masnoće, nakon fermentacije s pomoću mikroorganizama radi smanjenja količine ekstrakta u kojem nema dušika. Može sadržavati i mrtve stanice mikroorganizama upotrijebljenih za fermentaciju i/ili njihove dijelove.	Sirove bjelančevine
2.19.1.	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta *Helianthus annuus* L. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	
2.19.2.	Pogača od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.19.3.	Sačma od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.19.4.	Sačma od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari: 27,5 %.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.19.5.	Ljuske sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki suncokreta.	Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.19.6.	Krmivo od sačme od sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zemlje upotrijebljenje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) — 1,3 % sirovih lecitina — 2 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.19.7.	Krmivo od sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Samo ako je proizveden u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje, proizvod može sadržavati do: — 1 % zemlje upotrijebljenje za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijeva dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) — 1,3 % sirovih lecitina — 2 % sapunice. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine: 27,5 % u suhoj tvari. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.19.8.	Frakcija sačme od suncokreta bogata bjelančevinama, s niskim udjelom celuloze	Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zarkom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Najmanji udio sirovih bjelančevina: 45 % na temelju udjela vlage od 8 %. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine: 8 % na temelju udjela vlage od 8 %. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.19.9.	Frakcija sačme od suncokreta s visokim udjelom celuloze	Proizvod dobiven preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcioniranja (prosijavanje i frakcioniranje zarkom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Najmanji udio sirove vlaknine: 38 % na temelju udjela vlage od 8 %. Najmanji udio sirovih bjelančevina: 17 % na temelju udjela vlage od 8 %. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.20.1.	Biljno ulje i mast (2)	Ulje i mast dobiveni od sjemenki ili plodova uljarica (osim ricinusova ulja), koji mogu biti degumirani, rafinirani i/ili hidrogenirani.	Vlagu ako je udio > 1 %
2.20.2.	Upotrijebljena biljna ulja iz tvornica hrane	Biljna ulja koja su upotrijebili subjekti u poslovanju s hranom u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 koja nisu bila u dodiru s mesom, životinjskom masti, ribom ili akvatičnim životinjama.	Vlagu ako je udio > 1 %
2.21.1.	Sirovi lecitini	Proizvod dobiven pri degumiranju sirovog ulja od sjemenki i plodova uljarica s pomoću vode. Tijekom degumiranja sirovog ulja može se dodati limunska kiselina, fosforna kiselina, natrijev hidroksid ili enzimi.	
2.22.1.	Sjemenke konoplje	Kontrolirane sjemenke vrsta *Cannabis sativa* L., s najvišim dopuštenim udjelom THC-a u skladi s Uredbom EU br. 1782/2003.	
2.22.2.	Pogača od sjemenki konoplje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki konoplje.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.22.3.	Ulje od konoplje	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki i biljke konoplje.	Vlagu ako je udio > 1 %
2.23.1.	Sjemenke maka	Sjemenke *Papaver somniferum* L.	
2.23.2.	Sačma maka	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od sjemenki maka.	Sirove bjelančevine

(1) Prema potrebi, može se dodati oznaka „s niskim sadržajem glukosinolata”, kako je definirano propisima Unije. To vrijedi za sve proizvode od sjemenki uljane repice.

(2) Naziv „biljno ulje i mast” može se prema potrebi zamijeniti nazivom „biljno ulje” ili „biljna mast”. Nazivu se mora dodati biljna vrsta i prema potrebi dio biljke. Mora se navesti jesu li ulja i/ili masti sirova ili rafinirana.

▼**M1**

3. *Zrnje mahunarki te njihovi proizvodi*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.1.1.	Grah, tostirani	Zrna *Phaseolus* spp. ili *Vigna* spp., podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
3.1.2.	Koncentrirane bjelančevine graha	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graha tijekom proizvodnje škroba.	Sirove bjelančevine
3.2.1.	Komuške rogača	Suhi plodovi rogača *Ceratonia siliqua* L. koji sadržavaju sjeme rogača.	Sirovu vlakninu
3.2.3.	Drobljeni rogač	Proizvod dobiven drobljenjem suhih plodova (komuški) rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu
3.2.4.	Rogač u prahu; [Rogačevo brašno]	Proizvod dobiven mikroniziranjem suhih plodova (komuški) rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu Ukupni šećer izražen kao saharoza
3.2.5.	Klice rogača	Klice sjemenki rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.6.	Pogača od klica rogača	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem klica rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.7.	Sjemenke rogača	Sjemenke (zrna) iz komuški rogača koje sadržavaju endosperm, ljusku i klice.	Sirovu vlakninu
3.2.8.	Ljuska sjemenki rogača	Ljuska sjemenki rogača dobivena ljuštenjem rogača.	Sirovu vlakninu
3.3.1.	Slanutak	Sjemenke *Cicer arietinum* L.	
3.4.1.	Ervil	Sjemenke *Ervum ervilia* L.	
3.5.1.	Sjeme piskavice (kozjeg roga)	Sjemenke piskavice (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1.	Krmno brašno od guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara *Cyamopsis tetragonoloba* L. Taub.	Sirove bjelančevine
3.6.2.	Krmno brašno od kukuruznih klica	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara.	Sirove bjelančevine
3.7.1.	Bob	Sjemenke *Vicia faba* (L.) ssp. *faba* var. *equina* Pers. i var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.7.2.	Pahuljice od boba	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenog boba.	Škrob Sirove bjelančevine
3.7.3.	Ljuska boba; [Pahuljice od boba]	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine
3.7.4.	Bob, oljušten	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba koji se sastoji uglavnom od zrna boba.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.7.5.	Bjelančevine boba	Proizvod dobiven mljevenjem i frakcioniranjem zrakom zrna boba.	Sirove bjelančevine
3.8.1.	Leća	Sjemenke *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2.	Ljuske leće	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki leće.	Sirovu vlakninu
3.9.1.	Slatka lupina	Sjemenke *Lupinus* spp. s malim udjelom gorkih sjemenki.	
3.9.2.	Oljuštena slatka lupina	Oljuštene sjemenke lupine.	Sirove bjelančevine
3.9.3.	Ljuske lupine; [Ljuske vučjeg boba]	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki lupine koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.4.	Pulpa lupine	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sastojaka lupine.	Sirovu vlakninu
3.9.5.	Krmno brašno od lupine	Proizvod koji se dobiva pri proizvodnji brašna od lupine. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.6.	Bjelančevine lupine	Proizvod dobiven od separiranog ispirka lupine tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom.	Sirove bjelančevine
3.9.7.	Krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina od lupine	Proizvod dobiven preradom lupine kako bi se dobilo krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina.	Sirove bjelančevine
3.10.1.	Grah mung	Grah *Vigna radiata* L.	
3.11.1.	Grašak	Zrnje *Pisum* spp. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.11.2.	Pahuljice od graška	Proizvod dobiven pri proizvodnji brašna od graška. Proizvod dobiven pri proizvodnji krmnog brašna od graška. Sastoji se uglavnom od pokožica graška koje nastaju ljuštenjem i čišćenjem graška.	Sirovu vlakninu
3.11.3.	Ljuske od graška	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem s pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenog graška.	Škrob
3.11.4.	Brašno od graška	Proizvod dobiven tijekom mljevenja graška.	Sirove bjelančevine
3.11.5.	Oljuštene sjemenke graška	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od graška. Uglavnom se sastoji od pokožica koje su skinute za vrijeme ljuštenja i čišćenja te u manjoj mjeri od endosperma.	Sirovu vlakninu
3.11.6.	Oljušten grašak	Oljuštene sjemenke graška.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.7.	Krmno brašno od graška	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od graška. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.8.	Ostaci od prosijavanja graška	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem koji se sastoji od djelića jezgri graška izdvojenih prije daljnje prerade.	Sirovu vlakninu
3.11.9.	Bjelančevine graška	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graška tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom, a može biti djelomično hidroliziran.	Sirove bjelančevine
3.11.10.	Pulpa graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od topljivih bjelančevina i oligosaharida.	Vlagu ako je udio < 70 % ili > 85 % Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
3.11.11.	Topljive čestice graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od topljivih bjelančevina i oligosaharida.	Vlagu ako je udio < 60 % ili > 85 % Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirove bjelančevine

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.11.12.	Vlakna graška	Proizvod dobiven ekstrakcijom nakon mljevenja i prosijavanja oljuštenoga graška.	Sirovu vlakninu
3.12.1.	Grahorica	Sjemenke *Vicia sativa* L. var. *sativa* i drugih vrsta.	
3.13.1.	Graholika	Sjemenke *Lathyrus sativus* L., podvrgnute odgovarajućoj termičkoj obradi.	Metodu termičke obrade
3.14.1.	Grahorica monanta	Sjemenke *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Gomoljače, korjenjače te njihovi proizvodi*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.1.1.	Šećerna repa	Korijen *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2.	Vršci i krajevi šećerne repe	Svježi proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se uglavnom sastoji od očišćenih komada šećerne repe sa ili bez dijelova listova repe.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 50 %
4.1.3.	Šećer (od repe); [Saharoza]	Šećer ekstrahiran iz šećerne repe uz pomoć vode.	
4.1.4.	Melasa (šećerne) repe	Sirupast proizvod koji se dobiva pri proizvodnji ili rafiniranju šećera iz šećerne repe. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 2 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 28 %
4.1.5.	Melasa (šećerne) repe, s djelomično izdvojenim šećerom i/ili debetainizirana	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode. Može sadržavati do 2 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozna melasa	Nekristalizirana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	Vlagu ako je udio > 40 %
4.1.7.	Vlažni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 82 % ili > 92 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.1.8.	Vlažni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.1.9.	Prešani repini rezanci (šećerne repe) s dodatkom melase	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni te kojima je dodana melasa. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera opada zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.1.10.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni te sušeni. Može sadržavati do 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza ako je > 10,5 %
4.1.11.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe) s dodatkom melase	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni i sušeni te kojima je dodana melasa. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja i 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza
4.1.12.	Šećerni sirup	Proizvod koji se dobiva preradom šećera i/ili melase. Može sadržavati do 0,5 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 35 %
4.1.13.	Kuhani komadi (šećerne) repe	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje jestivog sirupa od šećerne repe, koji može biti prešan ili osušen.	Ako su osušeni: Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ako su prešani: Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio > 50 %
4.1.14.	Frukto-oligosaharidi	Proizvod dobiven iz šećera od šećerne repe enzimskim procesom.	Vlagu ako je udio > 28 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.1.15.	Melasa (šećerne) repe, bogata betainom, tekuća/osušena ([1])	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode. Sadržava sastojke melase i veću količinu prirodnog betaina u usporedbi sa standardnom melasom. Može biti sušen. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 2 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Udio betaina Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 14 %
4.1.16.	Izomaltuloza	Izomaltuloza kao kristalni monohidrat. Dobiva se enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	
4.2.1.	Sok od cikle	Sok istisnut iz cikle (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) koji se naknadno koncentrira i pasterizira, pri čemu se zadržavaju uobičajeni okus i miris na povrće.	Vlagu ako je udio < 50 % ili > 60 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.3.1.	Mrkva	Korijen žute ili crvene mrkve *Daucus carota* L.	
4.3.2.	Oguljena kora mrkve, oparena	Vlažan proizvod industrijske prerade mrkve koji se sastoji od kore mrkve oguljene s korijena mrkve obradom s pomoću pare kojoj se može dodati pomoćna količina želatiniranog škroba od mrkve. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio > 97 %
4.3.3.	Strugotine mrkve	Vlažan proizvod dobiven mehaničkim odvajanjem tijekom prerade mrkve i ostataka mrkve. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio > 97 %
4.3.4.	Pahuljice od mrkve	Proizvod dobiven proizvodnjom pahuljica od korijena žute ili crvene mrkve, koje su naknadno osušene.	
4.3.5.	Mrkva, sušena	Korijeni žute ili crvene mrkve, neovisno o prezentaciji, koji su naknadno osušeni.	Sirovu vlakninu
4.3.6.	Stočna mrkva, sušena	Proizvod koji se sastoji od osušenog unutarnjeg dijela korijena i vanjske kore.	Sirovu vlakninu
4.4.1.	Korijenje cikorije	Korijenje *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.4.2.	Vršci i krajnji dijelovi cikorije	Svježi proizvod dobiven tijekom prerade cikorije. Sastoji se pretežno od očišćenih komada cikorije i dijelova lišća.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 50 %
4.4.3.	Sjemenke cikorije	Sjemenke *Cichorium intybus* L.	
4.4.4.	Prešana pulpa cikorije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje inulina iz korijena *Cichorium intybus* L. koji se sastoji od ekstrahiranih i mehanički prešanih rezanaca cikorije. (Topljivi) ugljikohidrati cikorije i voda djelomično su izdvojeni. Može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,2 % sulfita.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.4.5.	Osušena pulpa cikorije	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje inulina iz korijena *Cichorium intybus* L. koji se sastoji od ekstrahiranih i mehanički prešanih rezanaca cikorije koji su naknadno sušeni. (Topljivi) ugljikohidrati cikorije djelomično su izdvojeni. Može sadržavati do 2 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.6.	Prah korijena cikorije	Proizvod dobiven rezanjem, sušenjem i mljevenjem korijena cikorije. Može sadržavati do 1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.7.	Melasa cikorije	Proizvod dobiven tijekom prerade cikorije pri proizvodnji inulina i oligofruktoze. Melasa cikorije sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu ako je udio < 20 % ili > 30 %
4.4.8.	Vinasa cikorije	Nusproizvod dobiven tijekom prerade cikorije nakon izdvajanja inulina i oligofruktoze te eluacije ionske razmjene. Vinasa cikorije sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu ako je udio < 30 % ili > 40 %
4.4.9.	Inulin ([2])	Inulin je fruktan ekstrahiran iz, primjerice, korijena *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* ili *Helianthus tuberosus*; sirovi inulin može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	
4.4.10.	Oligofruktozni sirup	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz *Cichorium intybus* L.; sirovi oligofruktozni sirup može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Vlagu ako je udio < 20 % ili > 30 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.4.11.	Oligofruktoza, osušena	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz *Cichorium intybus* L. te naknadnim sušenjem.	
4.5.1.	Češnjak, osušen	Bijeli do žuti prah čistog, mljevenog češnjaka *Allium sativum* L.	
4.6.1.	Manioka; [Tapioka]; [Kasava]	Korijenje *Manihot esculenta* Crantz neovisno o prezentaciji.	Vlagu ako je udio < 60 % ili > 70 %
4.6.2.	Manioka osušena; [Tapioca, osušena]	Korijenje manioke, neovisno o prezentaciji, koje je naknadno osušeno.	Škrob Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.1.	Pulpa luka	Vlažan proizvod dobiven tijekom prerade luka, (rod *Allium*), a koji se sastoji od ljuski i cijelih lukovica luka. Ako je dobiven tijekom proizvodnje ulja od luka, onda se većinom sastoji od kuhanih ostataka luka.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.2.	Prženi luk	Oguljeni i izmrvljeni komadi luka koji se naknadno prže.	Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari Sirovu mast
4.7.3.	Topive čestice luka, osušene	Suhi proizvod dobiven rijekom prerade svježeg luka. Dobiva se ekstrakcijom alkoholom i/ili vodom; vodena ili alkoholna frakcija se izdvaja i suši raspršivanjem. Sastoji se uglavnom od ugljikohidrata.	Sirovu vlakninu
4.8.1.	Krumpir	Gomolji *Solanum tuberosum* L.	Vlagu ako je udio < 72 % ili > 88 %
4.8.2.	Oguljen krumpir	Krumpir kojem je lupina oguljena parom.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.3.	Lupine krumpira, oparene	Vlažan proizvod dobiven tijekom industrijske prerade krumpira koji se sastoji od lupina oguljenih s gomolja krumpira parom, a kojem se može dodati pomoćna količina želatinoznog škroba od krumpira. Može biti pretvoren u pire.	Vlagu ako je udio > 93 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.8.4.	Sirovi komadi krumpira	Proizvod dobiven od krumpira tijekom priprave proizvoda od krumpira za prehranu ljudi, koji može biti oguljen.	Vlagu ako je udio > 88 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.5.	Strugotine krumpira	Proizvod dobiven mehaničkim odvajanjem tijekom prerade krumpira i ostataka krumpira. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi.	Vlagu ako je udio > 93 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.6.	Pire od krumpira	Blanširan ili kuhan proizvod od krumpira koji je potom pretvoren u pire.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.7.	Pahuljice krumpira	Proizvod dobiven rotacijskim sušenjem opranog, oguljenog ili neoguljenog kuhanog krumpira.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.8.	Pulpa krumpira	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	Vlagu ako je udio < 77 % ili > 88 %
4.8.9.	Pulpa krumpira, osušena	Osušen proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	
4.8.10.	Bjelančevine krumpira	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba koji se pretežno sastoji od proteinskih tvari dobivenih nakon izdvajanja škroba.	Sirove bjelančevine
4.8.11.	Bjelančevine krumpira, hidrolizirane	Protein dobiven kontroliranom enzimskom hidrolizom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.12.	Bjelančevine krumpira, fermentirane	Proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira te naknadnim sušenjem raspršivanjem.	Sirove bjelančevine
4.8.13.	Fermentirane bjelančevine krumpira, tekuće	Tekući proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.14.	Koncentriran sok krumpira	Koncentriran proizvod dobiven tijekom proizvodnje škroba od krumpira koji se sastoji od preostale tvari nakon djelomičnog izdvajanja vlakana, bjelančevina i škroba iz pulpe krumpira te isparavanjem dijela vode.	Vlagu ako je udio < 50 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirove bjelančevine — sirovi pepeo

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.8.15.	Granule krumpira	Krumpir nakon pranja, guljenja, komadanja (rezanja, pretvaranja u pahuljice itd.) i sušenja.	
4.9.1.	Slatki krumpir	Gomolji *Ipomoea batatas* L. neovisno o prezentaciji.	Vlagu ako je udio < 57 % ili > 78 %
4.10.1.	Čičoka [Topinambur]	Gomolji *Helianthus tuberosus* L. neovisno o prezentaciji.	Vlagu ako je udio < 75 % ili > 80 %

([1]) Izrazi se razlikuju uglavnom ovisno o udjelu vlage i treba ih primjenjivati ovisno o slučaju.
([2]) Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

5. *Druge sjemenke i plodovi te njihovi proizvodi*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.1.1.	Žir	Cijeli plodovi hrasta lužnjaka *Quercus robur* L., hrasta kitnjaka *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., hrasta plutnjaka *Quercus suber* L. ili drugih vrsta hrasta.	
5.1.2.	Oljušten žir	Proizvod dobiven ljuštenjem žira.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.2.1.	Badem	Cijeli ili slomljeni plodovi *Prunus dulcis* s ljuskom ili bez nje.	
5.2.2.	Ljuske badema	Ljuske badema dobivene ljuštenjem badema, mehaničkim odvajanjem od jezgara, te naknadno mljevene.	Sirovu vlakninu
5.2.3.	Pogača od bademovih jezgri	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem bademovih jezgri.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.3.1.	Sjemenke anisa	Sjemenke *Pimpinella anisum*.	
5.4.1.	Pulpa jabuke, osušena; [Komina od jabuke, osušena]	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje soka *Malus domestica* ili proizvodnje jabučnice. Sastoji se uglavnom od unutarnje pulpe i vanjske kore koje su osušene. Može biti depektiniziran.	Sirovu vlakninu
5.4.2.	Pulpa jabuke, prešana; [Komina od jabuke, prešana]	Vlažan proizvod dobiven tijekom proizvodnje jabučnog soka ili jabučnice. Sastoji se uglavnom od prešane unutarnje pulpe i vanjske kore. Može biti depektiniziran.	Sirovu vlakninu

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.4.3.	Melasa od jabuke	Proizvod dobiven nakon proizvodnje pektina iz pulpe jabuka. Može biti depektiniziran.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirova ulja i masti ako su > 10 %
5.5.1.	Sjemenke šećerne repe	Sjemenke šećerne repe.	
5.6.1.	Heljda	Sjemenke *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2.	Ljuske i posije heljde	Proizvod dobiven mljevenjem heljdinih zrna.	Sirovu vlakninu
5.6.3.	Heljdino krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna, dobiven od ostataka nakon prosijavanja heljde. Sastoji se uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima vanjskog omotača te raznim dijelovima zrnja. Udio sirove vlaknine ne smije biti veći od 10 %.	Sirovu vlakninu Škrob
5.7.1.	Sjemenke crvenog kupusa	Sjemenke *Brassica oleracea* var. *capitata* f. Rubra.	
5.8.1.	Sjemenke kanarske trave	Sjemenke *Phalaris canariensis*.	
5.9.1.	Sjemenke kima	Sjemenke *Carum carvi* L.	
5.12.1.	Lomljeni kesten	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje brašna od kestena koji se sastoji uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima ovojnica i nešto ostataka kestena (*Castanea* spp.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.13.1.	Pulpa citrusa ([1])	Proizvod dobiven cijeđenjem plodova citrusa *Citrus* L. spp. ili pri proizvodnji soka od citrusa. Može biti depektiniziran. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi.	Sirovu vlakninu
5.13.2.	Pulpa citrusa, osušena ([1])	Proizvod dobiven cijeđenjem plodova citrusa ili pri proizvodnji soka od citrusa, koji je potom sušen. Može biti depektiniziran. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi.	Sirovu vlakninu
5.14.1.	Sjemenke crvene djeteline	Sjemenke *Trifolium pratense* L.	
5.14.2.	Sjemenke bijele djeteline	Sjemenke *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.15.1.	Ljuske kave	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki biljke *Coffea*.	Sirovu vlakninu
5.16.1.	Sjemenke različka	Sjemenke *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1.	Sjemenke krastavca	Sjemenke *Cucumis sativus* L.	
5.18.1.	Sjemenke čempresa	Sjemenke *Cupressus* L.	
5.19.1.	Plod datulje	Plodovi *Phoenix dactylifera* L. Mogu biti sušeni.	
5.19.2.	Sjemenke datulje	Cijele sjemenke *Phoenix dactylifera* L.	Sirovu vlakninu
5.20.1.	Sjemenke komorača	Sjemenke *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1.	Plod smokve	Plodovi *Ficus carica* L. Mogu biti sušeni.	
5.22.1.	Jezgre lupinastog voća ([2])	Proizvod koji se sastoji od unutarnjih jestivih sjemenki lupinastog voća ili koštica voća.	
5.22.2.	Voćna pulpa ([2])	Proizvod dobiven pri proizvodnji voćnog soka i voćne kaše. Može biti depektiniziran.	Sirovu vlakninu
5.22.3.	Voćna pulpa, osušena ([2])	Proizvod dobiven pri proizvodnji voćnog soka i voćne kaše, naknadno sušen. Može biti depektiniziran.	Sirovu vlakninu
5.23.1.	Kres salata	Sjemenke *Lepidium sativum* L.	Sirovu vlakninu
5.24.1.	Sjemenke trava i travama sličnih biljaka	Sjemenke biljaka iz porodica Poaceae, Cyperaceae i Juncaceae.	
5.25.1.	Koštice grožđa	Koštice sorte *Vitis*L. izdvojene iz pulpe grožđa iz kojih nije izdvojeno ulje.	Sirovu mast Sirovu vlakninu
5.25.2.	Krmno brašno od koštica grožđa	Proizvod dobiven pri ekstrakciji ulja iz koštica grožđa.	Sirovu vlakninu
5.25.3.	Pulpa grožđa [Grožđani trop]	Brzo sušena pulpa grožđa nakon ekstrakcije alkohola, iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice.	Sirovu vlakninu
5.25.4.	Topljivi ostaci koštica grožđa	Proizvod dobiven od koštica grožđa nakon proizvodnje soka od grožđa. Sadržava uglavnom ugljikohidrate. Može biti koncentriran.	Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.26.1.	Lješnjak	Cijeli ili slomljeni plodovi *Corylus* L. spp., oljušteni ili neoljušteni.	
5.26.2.	Pogača od lješnjaka	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri lješnjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.27.1.	Pektin	Pektin se dobiva ekstrakcijom u vodenom mediju (prirodnih sojeva) odgovarajućeg biljnog materijala, obično agruma ili jabuka. Jedine su dopuštene organske tvari za taloženje metanol, etanol i propan-2-ol. Može sadržavati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola na bezvodnoj osnovi. Pektin se uglavnom sastoji od djelomičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih i kalcijevih soli.	
5.28.1.	Sjemenke perile	Sjemenke *Perilla frutescens* L. i njezini mlinarski proizvodi.	
5.29.1.	Pinjoli	Sjemenke *Pinus* L. spp.	
5.30.1.	Pistacija	Plodovi *Pistacia vera* L.	
5.31.1.	Sjemenke trputca	Sjemenke *Plantago* L. spp.	
5.32.1.	Sjemenke rotkvice	Sjemenke *Raphanus sativus* L.	
5.33.1.	Sjemenke špinata	Sjemenke *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1.	Sjemenke sikavice	Sjemenke *Carduus marianus* L.	
5.35.1.	Pulpa rajčice [Komina rajčice]	Proizvod dobiven prešanjem rajčice *Solanum lycopersicum* L. pri proizvodnji soka od rajčice. Sastoji se uglavnom od lupine i sjemenki rajčice.	Sirovu vlakninu
5.36.1.	Sjemenke stolisnika	Sjemenke *Achillea millefolium* L.	
5.37.1.	Pogača od jezgri marelice	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri marelice (*Prunus armeniaca* L.). Može sadržavati cijanovodičnu kiselinu.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.38.1.	Pogača od crnog kumina	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki crnog kumina (*Bunium persicum* L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.39.1.	Pogača od sjemenki boražine	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki boražine (*Borago officinalis* L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.40.1.	Pogača od sjemenki pupoljice	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki pupoljice (*Oenothera* L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.41.1.	Pogača od šipka	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem sjemenki šipka (*Punica granatum* L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.42.1.	Pogača od jezgri oraha	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja prešanjem jezgri oraha (*Juglans regia* L.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

([1]) Uz naziv se po potrebi mora dodati izraz „depektinizirano”.
([2]) Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

6. *Voluminozna krmiva te njihovi proizvodi*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.1.1.	Blitva	Lišće *Beta* spp.	
6.2.1.	Žitarice ([1])	Cijele biljke raznih vrsta žitarica ili njihovi dijelovi. Mogu biti sušene, svježe ili silirane.	
6.3.1.	Slama žitarica ([1])	Slama od žitarica.	
6.3.2.	Obrađena slama žitarica ([1]) ([2])	Proizvod dobiven odgovarajućom obradom slame žitarica.	Natrij ako je obrađivana s NaOH
6.4.1.	Brašno djeteline	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem djeteline *Trifolium* spp. Može sadržavati do 20 % lucerne (*Medicago sativa* L. i *Medicago* var. *Martyn*) ili drugih usjeva voluminoznih krmiva sušenih ili mljevenih u isto vrijeme kad i djetelina.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.5.1.	Brašno od voluminoznih krmiva ([3]); [Krmno brašno od trava] ([3]); [Zeleno krmno brašno] ([3])	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem i u pojedinim slučajevima zbijanjem volumminoznog krmnog bilja.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.1.	Trava osušena na polju; [Sijeno]	Sve vrste trava, osušene na polju.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.6.2.	Trava osušena na visokoj temperaturi	Proizvod dobiven (od svih vrsta) trava koji je umjetno osušen (u bilo kojem obliku).	Sirove bjelančevine Vlaknina Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.3.	Trava; začinsko i ljekovito bilje; mahunarke [Zelena voluminozna krmiva]	Svježi, silirani ili osušeni ratarski usjevi koji se sastoje od trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja, koji se obično opisuju kao silaža, sjenaža, sijeno ili zelena voluminozna krmiva.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.7.1.	Brašno od konoplje	Brašno od sušenog lišća *Cannabis sativa* L.	Sirove bjelančevine
6.7.2.	Vlaknina od konoplje	Proizvod dobiven pri preradi konoplje, zelene boje, suh, vlaknast.	
6.8.1.	Slama boba	Slama od boba (*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. i var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1.	Slama sjemenki lana	Slama od sjemenki lana (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1.	Lucerna; [Alfalfa]	Biljke ili dijelovi biljaka *Medicago sativa* L. i *Medicago* var. Martyn.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.2.	Lucerna osušena na polju; [Alfalfa osušena na polju]	Lucerna osušena na polju.	Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.3.	Lucerna osušena na visokoj temperaturi; [Alfalfa osušena na visokoj temperaturi]	Lucerna umjetno osušena u svim oblicima.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.4.	Lucerna ekstrudirana; [Alfalfa ekstrudirana]	Ekstrudirani peleti lucerne.	
6.10.5.	Krmno brašno od lucerne (4); [Krmno brašno od alfalfe] (4)	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem lucerne. Može sadržavati do 20 % djeteline ili drugih voluminoznih krmiva sušenih i mljevenih u isto vrijeme kad i lucerna.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.6.	Komina lucerne; [Komina alfalfe]	Osušen proizvod dobiven tiješnjenjem soka iz lucerne.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.10.7.	Koncentrat bjelančevina od lucerne; [Koncentrat bjelančevina od alfalfe]	Proizvod dobiven umjetnim sušenjem frakcija istisnutog soka iz lucerne koje se odvajaju centrifugiranjem i termičkom obradom kako bi se istaložile bjelančevine.	Sirove bjelančevine Karoten
6.10.8.	Topive čestice lucerne	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina iz soka lucerne, može biti osušen.	Sirove bjelančevine
6.11.1.	Kukuruzna silaža	Silirane biljke ili dijelovi biljke *Zea mays* L. ssp. *mays*.	
6.12.1.	Slama graška	Slama od *Pisum* spp.	
6.13.1.	Slama uljane repice	Slama od uljane repice *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., indijskog sarsona *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz i repice *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.).	

([1]) Nazivu se mora dodati biljna vrsta.
([2]) Nazivu se mora dodati i podatak o vrsti provedene obrade.
([3]) Nazivu se može dodati vrsta krmnog bilja.
([4]) Naziv „krmno brašno” može se zamijeniti izrazom „peleti”. Nazivu se može dodati metoda sušenja.

7. *Ostalo bilje, alge te njihovi proizvodi*

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.1.1.	Alge ([1])	Alge, žive ili prerađene, neovisno o tome jesu li svježe, rashlađene ili smrznute. Mogu sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.2.	Osušene alge ([1])	Proizvod dobiven sušenjem algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda i inaktivirale alge. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.3.	Krmno brašno od algi ([1])	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ulja ekstrakcijom algi. Alge mogu biti inaktivirane. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.4.	Ulje od algi ([1])	Ulje dobiveno ekstrakcijom algi. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Vlagu ako je udio > 1 %
7.1.5.	Ekstrakt od algi ([1]); [Frakcija algi] ([1])	Vodeni ili alkoholni ekstrakt iz algi koji se uglavnom sastoji od ugljikohidrata. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.1.6.	Krmno brašno od morskih algi	Proizvod dobiven sušenjem i drobljenjem makroalgi, posebno smeđe morske alge. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirovi pepeo
7.3.1.	Kora ([1])	Očišćena i osušena kora stabala ili grmova.	Sirovu vlakninu
7.4.1.	Cvatovi ([1]), osušeni	Svi dijelovi osušenih cvatova jestivog bilja i njihove frakcije.	Sirovu vlakninu
7.5.1.	Brokula, osušena	Proizvod dobiven sušenjem biljke *Brassica oleracea* L. nakon pranja, usitnjavanja (rezanjem, pravljenjem pahuljica itd.) i uklanjanja vode.	
7.6.1.	Melasa (šećerne) trske	Sirupast proizvod dobiven pri proizvodnji ili rafiniranju šećera iz *Saccharum* L. Može sadržavati do 0,5 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 3,5 % sulfata i 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 30 %
7.6.2.	Melasa (šećerne) trske, s manje šećera	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze iz melase šećerne trske uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 28 %
7.6.3.	Šećer (šećerne trske) [Saharoza]	Šećer ekstrahiran iz šećerne trske uz primjenu vode.	
7.6.4.	Bagasa trske	Proizvod dobiven pri ekstrakciji šećera iz šećerne trske uz primjenu vode. Sastoji se pretežno od vlakana.	Sirovu vlakninu
7.7.1.	Lišće, suho ([1])	Suho lišće jestivog bilja i njegove frakcije.	Sirovu vlakninu
7.8.1.	Lignoceluloza	Proizvod dobiven mehaničkom preradom sirovog, prirodno sušenog drveta, koji se pretežno sastoji od lignoceluloze. Uzima se u obzir prirodni sadržaj elemenata u tragovima.	Sirovu vlakninu
7.8.2.	Celuloza u prahu	Proizvod dobiven razgradnjom, izdvajanjem lignina i dodatnim čišćenjem kao celuloza iz biljnih vlakana netretiranog drveta koje se modificira samo mehaničkom obradom. Udio neutralne detergentne vlaknine najmanje 87 %.	Sirovu vlakninu

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.9.1.	Slatki korijen	Korijen *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1.	Metvica	Proizvod dobiven sušenjem nadzemnih dijelova biljaka *Mentha apicata*, *Mentha piperita* ili *Mentha viridis* (L.), neovisno o prezentaciji.	
7.11.1.	Špinat, sušen	Proizvod dobiven sušenjem biljke *Spinacia oleracea* L., neovisno o prezentaciji.	
7.12.1.	Mojave juka	*Yucca schidigera* Roezl. pretvorena u prah.	Sirovu vlakninu
7.12.2.	Sok juke *(Yucca schidigera*)	Proizvod dobiven rezanjem i prešanjem *Yucca Schidigera*, koji se sastoji uglavnom od ugljikohidrata.	
7.13.1.	Biljni ugljen; [Drveni ugljen]	Proizvod dobiven karbonizacijom organske biljne sirovine.	Sirovu vlakninu
7.14.1.	Drvo ([1])	Kemijski netretirano drvo ili vlakna od drveta.	Sirovu vlakninu
7.15.1.	Brašno od vrste *Solanum glaucophyllum*	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem listova *Solanum glaucophyllum*.	Sirovu vlakninu Vitamin D_3

([1]) Nazivu se mora dodati vrsta bilja ili algi.

8. *Mliječni proizvodi i od njih dobiveni proizvodi*

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.1.1.	Maslac i proizvodi od maslaca	Maslac i proizvodi dobiveni proizvodnjom ili preradom maslaca (npr. maslačni serum), osim ako nisu posebno navedeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu ako je udio > 6 %
8.2.1.	Mlaćenica/Mlaćenica u prahu ([1])	Proizvod dobiven bućkanjem vrhnja ili sličnim postupkom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati:	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu ako je udio > 6 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
		— do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	
8.3.1.	Kazein	Proizvod dobiven iz obranog mlijeka ili mlaćenice sušenjem kazeina istaloženog upotrebom kiselina ili sirila.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 10 %
8.4.1.	Kazeinat	Proizvod ekstrahiran iz skute ili kazeina primjenom sredstava za neutralizaciju i sušenjem.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 10 %
8.5.1.	Sir i proizvodi od sira	Sir i proizvodi od sira i od proizvoda na bazi mlijeka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.6.1.	Kolostrum/kolostrum u prahu ([1])	Sekret mliječnih žlijezda do petog dana nakon poroda dobiven od životinja koje se koriste za proizvodnju mlijeka. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine
8.7.1.	Mliječni nusproizvodi	Proizvodi dobiveni pri proizvodnji mliječnih proizvoda (među ostalim: mliječni proizvodi kao „bivša hrana”, gust talog iz centrifuga ili separatora, voda upotrijebljena za ispiranje, mliječni minerali). Ako su posebno pripremljeni kao krmivo, mogu sadržavati:	Vlagu Sirove bjelančevine Sirovu mast Ukupni šećer izražen kao saharoza

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
		— do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	
8.8.1.	Fermentirani mliječni proizvodi	Proizvodi nastali fermentacijom mlijeka (npr. jogurt itd.).	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.9.1.	Laktozu	Šećer izdvojen iz mlijeka ili sirutke pročišćavanjem i sušenjem.	Vlagu ako je udio > 5 %
8.10.1.	Mlijeko/mlijeko u prahu ([1])	Normalni sekret mliječnih žlijezda dobiven jednokratnom ili višekratnom mužnjom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 5 %
8.11.1.	Obrano mlijeko/ obrano mlijeko u prahu ([1])	Mlijeko u kojem je udio masti smanjen izdvajanjem. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 5 %
8.12.1.	Mliječna mast	Proizvod dobiven obiranjem mlijeka.	Sirovu mast
8.13.1.	Mliječne bjelančevine u prahu	Proizvod dobiven sušenjem spojeva bjelančevina ekstrahiranih iz mlijeka kemijskom ili fizičkom obradom.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
8.14.1.	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i njegovi proizvodi	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i proizvodi koji nastaju proizvodnjom ili preradom tih proizvoda.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 5 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.15.1.	Mliječni permeat/ mliječni permeat u prahu ([1])	Proizvod dobiven iz tekućeg stanja pri (ultra, nano ili mikro) filtriranju mlijeka iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze, koncentriranja i/ili sušenja.	Sirovi pepeo Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu ako je udio > 8 %
8.16.1.	Mliječni koncentrat/ mliječni koncentrat u prahu ([1])	Proizvod zadržan na membrani tijekom (ultra, nano ili mikro) filtriranja mlijeka. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu ako je udio > 8 %
8.17.1.	Sirutka/sirutka u prahu ([1])	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje sira, svježeg sira ili kazeina ili sličnih procesa. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu ako je udio > 8 % Sirovi pepeo
8.18.1.	Sirutka s niskim sadržajem laktoze/sirutka u prahu s niskim sadržajem laktoze ([1])	Sirutka iz koje je djelomično izdvojena laktoza. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati:	Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu ako je udio > 8 % Sirovi pepeo

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
		— do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	
8.19.1.	Bjelančevine sirutke/ bjelančevine sirutke u prahu ([1])	Proizvod dobiven sušenjem bjelančevina sirutke ekstrahiranih iz sirutke kemijskom ili fizičkom obradom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.20.1.	Demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze/demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze u prahu ([1])	Sirutka iz koje su djelomično izdvojeni minerali i laktoza. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	Sirove bjelančevine Laktozu Sirovi pepeo Vlagu ako je udio > 8 %
8.21.1.	Permeat sirutke/permeat sirutke u prahu ([1])	Proizvod dobiven iz tekućeg stanja pri (ultra, nano ili mikro) filtriranju sirutke iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i koncentriranja i/ili sušenja. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa;	Sirovi pepeo Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu ako je udio > 8 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
		— do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	
8.22.1.	Koncentrat sirutke/ koncentrat sirutke u prahu ([1])	Proizvod zadržan na membrani tijekom (ultra, nano ili mikro) filtriranja sirutke. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijeva heksametafosfata), difosfata (npr. tetranatrijeva pirofosfata), upotrijebljenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijeva, kalijeva, kalcijeva, magnezijeva hidroksida, upotrijebljenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijeva dioksida, pentanatrijeva trifosfata, trikalcijeva fosfata, upotrijebljenih za poboljšanje sipkosti praška.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu ako je udio > 8 %

([1]) Izrazi nisu sinonimi i razlikuju se uglavnom ovisno o udjelu vlage i treba ih primjenjivati ovisno o slučaju.

9. *Proizvodi od kopnenih životinja te od njih dobiveni proizvodi*

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.1.1.	Nusproizvodi životinjskog podrijetla ([1])	Cijele toplokrvne kopnene životinje ili njihovi dijelovi, svježi, smrznuti, kuhani, obrađeni kiselinom ili sušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 8 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.2.1.	Životinjska mast (2)	Proizvod se sastoji od masti kopnenih životinja, uključujući beskralježnjake osim vrsta patogenih za ljude i životinje u svim životnim stadijima. Ako je ekstrahiran otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
9.3.1.	Nusproizvodi pčelarstva	Med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis, pelud, prerađeni ili neprerađeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
9.4.1.	Prerađene životinjske bjelančevine (2)	Proizvod dobiven zagrijavanjem, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova kopnenih životinja, uključujući beskralježnjake osim vrsta patogenih za ljude i životinje u svim životnim stadijima, s kojih se mogu djelomično ekstrahirati ili fizički ukloniti masnoće. Ako je ekstrahiran otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu ako je udio > 8 %
9.5.1.	Bjelančevine iz postupka dobivanja želatine (2)	Sušene životinjske bjelančevine dobivene tijekom proizvodnje želatine od sirovina koje ispunjavaju uvjete iz Uredbe (EZ) br. 853/2004.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu ako je udio > 8 %
9.6.1.	Hidrolizirane životinjske bjelančevine (2)	Polipeptidi, peptidi i aminokiseline te njihove mješavine dobiveni hidrolizom nusproizvoda životinjskog podrijetla, koji mogu biti koncentrirani sušenjem.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.7.1.	Krvno brašno (2)	Proizvod dobiven termičkom obradom krvi zaklanih toplokrvnih životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.8.1.	Proizvodi od krvi (1)	Proizvodi dobiveni od krvi ili frakcija krvi zaklanih toplokrvnih životinja; uključuju osušenu/zamrznutu/tekuću plazmu, osušenu cjelovitu krv, osušena/zamrznuta/tekuća crvena krvna zrnca ili njihove frakcije i mješavine.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.9.1.	Otpad od ugostiteljskih djelatnosti [Ugostiteljski otpad]	Svi otpaci hrane koji sadržavaju materijal životinjskog podrijetla uključujući upotrijebljeno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja, kao i javnih kuhinja i kućanstava.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu ako je udio > 8 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.10.1.	Kolagen ([2])	Proizvod na bazi bjelančevina dobiven od životinjskih kostiju, koža i tetiva.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.11.1.	Brašno od perja	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem perja zaklanih životinja; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.12.1.	Želatina ([2])	Prirodne, topljive bjelančevine, želirajuće ili neželirajuće, dobivene djelomičnom hidrolizom kolagena proizvedenog od kostiju, koža, tetiva i sinovija životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
9.13.1.	Čvarci ([2])	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje loja, masti i drugih ekstrahiranih ili fizički uklonjenih masti životinjskog podrijetla, svjež, smrznut ili osušen. Ako je ekstrahiran otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu ako je udio > 8 %
9.14.1.	Proizvodi životinjskog podrijetla ([1])	Bivša hrana koja sadržava proizvode životinjskog podrijetla; obrađena ili neobrađena, svježa, smrznuta ili osušena.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 8 %
9.15.1.	Jaja	Cijela jaja kokoši *Gallus gallus* L. s ljuskom ili bez ljuske.	
9.15.2.	Bjelanjci	Proizvod dobiven od jaja nakon odvajanja ljuske i žumanjka, pasteriziran i po mogućnosti denaturiran.	Sirove bjelančevine Metodu denaturacije, prema potrebi
9.15.3.	Proizvodi od jaja, osušeni	Proizvodi koji se sastoje od pasteriziranih osušenih jaja bez ljuske, ili mješavina raznih udjela osušenih bjelanjaka i osušenih žumanjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 5 %
9.15.4.	Jaja u prahu, zašećerena	Osušena cijela jaja ili njihovi dijelovi.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 5 % Ukupni šećer izražen kao saharoza

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.15.5.	Ljuske od jaja, osušene	Proizvod dobiven od jaja peradi nakon što je uklonjen sadržaj (žumanjak i bjelanjak). Ljuske su osušene.	Sirovi pepeo
9.16.1.	Kopneni beskralježnjaci, živi ([1])	Živi kopneni beskralježnjaci, u svim životnim stadijima, osim vrsta koje su štetne za zdravlje biljaka, životinja i ljudi.	
9.16.2.	Kopneni beskralježnjaci, mrtvi ([1])	Mrtvi kopneni beskralježnjaci osim vrsta koje su štetne za zdravlje biljaka, životinja i ljudi, u svim životnim stadijima, obrađeni ili neobrađeni, ali ne prerađeni u skladu s Uredbom (EZ) br. 1069/2009.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo

([1]) Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi Komisije (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.), ako se katalog upotrebljava za potrebe označivanja, umjesto naziva navodi se prema potrebi:
— vrsta životinje i
— dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
— životni stadij (npr. ličinka) i/ili
— naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi)
ili se nazivu dodaje prema potrebi:
— vrsta životinje i/ili
— dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
— životni stadij (npr. ličinka) i/ili
— naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste.

([2]) Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.), ako se katalog upotrebljava za potrebe označivanja, uz naziv se navodi prema potrebi::
— prerađena životinjska vrsta (npr. svinja, preživač, perad) i/ili
— životni stadij (npr. ličinka) i/ili
— prerađeni materijal (npr. kosti) i/ili
— primijenjeni postupak (npr. odmašćeno, rafinirano) i/ili
— naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi).

10. *Ribe, ostale akvatične životinje te njihovi proizvodi*

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.1.1.	Akvatični beskralježnjaci ([1])	Cijeli morski ili slatkovodni beskralježnjaci ili njihovi dijelovi, u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
10.2.1.	Nusproizvodi od akvatičnih životinja ([1])	Proizvodi koji potječu iz objekata ili pogona za preradu ili proizvodnju proizvoda za prehranu ljudi; obrađeni ili neobrađeni, svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.3.1.	Brašno od rakova (2)	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova rakova, uključujući divlje kozice i kozice iz uzgoja.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
10.4.1.	Ribe (2)	Cijele ribe ili njihovi dijelovi: svježe, smrznute, kuhane, obrađene kiselinom ili osušene.	Sirove bjelančevine Vlagu ako je udio > 8 %
10.4.2.	Riblje brašno (2)	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih riba ili njihovih dijelova i kojem se prije sušenja mogu ponovno dodati topljive čestice riba.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.4.3.	Topljive čestice od riba	Kondenziran proizvod dobiven pri proizvodnji ribljeg brašna koji je separiran i stabiliziran postupkom zakiseljavanja ili sušenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu ako je udio > 5 %
10.4.4.	Riblje bjelančevine, hidrolizirane	Bjelančevine dobivene hidrolizom cijelih riba ili njihovih dijelova, koje mogu biti koncentrirane sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.4.5.	Brašno od ribljih kostiju	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem dijelova ribe. Pretežno se sastoji od ribljih kostiju.	Sirovi pepeo
10.4.6.	Riblje ulje	Ulje dobiveno od riba ili dijelova riba nakon izdvajanja vode centrifugiranjem (može uključivati pojedinosti o vrsti, npr. ulje jetre bakalara).	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
10.4.7.	Riblje ulje, hidrogenirano	Ulje dobiveno hidrogenacijom ribljeg ulja.	Vlagu ako je udio > 1 %
10.4.8.	Stearin ribljeg ulja [Vinterizirano riblje ulje]	Frakcija ribljeg ulja s visokim udjelom zasićenih masti dobivena tijekom rafiniranja sirovog ribljeg ulja u rafinirano riblje ulje postupkom vinterizacije, tijekom kojeg se zasićene masti lede i potom skupljaju.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.5.1.	Ulje iz planktona (Krill)	Ulje dobiveno od kuhanog i prešanog morskog planktona krila te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu ako je udio > 1 %
10.5.2.	Koncentrirane bjelančevine krila, hidrolizirane	Proizvod dobiven enzimskom hidrolizom cijelog ili dijelova krila, često koncentriran sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.6.1.	Brašno od morskih kolutićavaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih kolutićavaca, uključujući *Nereis virens* M. Sars.	Sirovu mast Pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.7.1.	Brašno od morskog zooplanktona	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem morskog zooplanktona, npr. krila.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.7.2.	Ulje od morskog zooplanktona	Ulje dobiveno od kuhanog i morskog zooplanktona, te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu ako je udio > 1 %
10.8.1.	Brašno od mekušaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova mekušaca, uključujući lignje i školjkaše.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %
10.9.1.	Brašno od liganja	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova liganja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.10.1.	Brašno bodljikaša [Brašno zvjezdače]	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova bodljikaša (*Asteroidea*).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo ako je > 20 % Vlagu ako je udio > 8 %

([1]) Nazivu se mora dodati vrsta.
([2]) Nazivu se mora dodati vrsta ako je proizvod dobiven od ribe/rakova iz uzgoja ovisno o slučaju.

11. *Minerali i proizvodi dobiveni od njih*

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.1.1.	Kalcijev karbonat ([1]); [Vapnenac]	Proizvod dobiven mljevenjem izvora kalcijeva karbonata ($CaCO_3$), kao što je vapnenac, ili taloženjem iz kisele otopine. Može sadržavati do 0,25 % propilen glikola. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.2.	Vapnenaste morske školjke	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz morskih školjaka, mljevenih ili usitnjenih, kao što su kamenice ili školjke.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.3.	Kalcijev i magnezijev karbonat	Prirodna mješavina kalcijeva karbonata ($CaCO_3$) i magnezijeva karbonata ($MgCO_3$). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.4.	Karbonatni kalcij iz algi (Maerl)	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi, mljeven ili granuliran.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.5.	Litotamnij	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), mljeven ili granuliran.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.6.	Kalcijev klorid	Kalcijev klorid ($CaCl_2$). Može sadržavati do 0,2 % barijeva sulfata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.7.	Kalcijev hidroksid	Kalcijev hidroksid ($Ca(OH)_2$). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.1.8.	Kalcijev sulfat, bezvodni	Kalcijev sulfat bezvodni ($CaSO_4$), koji se dobiva mljevenjem bezvodnog kalcijeva sulfata ili izdvajanjem vode iz kalcijeva sulfat dihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.9.	Kalcijev sulfat hemihidrat	Kalcijev sulfat hemihidrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) koji se dobiva djelomičnim izdvajanjem vode iz kalcijeva sulfat dihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.10.	Kalcijev sulfat dihidrat	Kalcijev sulfat dihidrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) koji se dobiva mljevenjem kalcijeva sulfata dihidrata ili hidratacijom kalcijeva sulfata hemihidrata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.11.	Kalcijeve soli organskih kiselina ([2])	Kalcijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalcij Organsku kiselinu
11.1.12.	Kalcijev oksid	Kalcijev oksid (CaO) koji se dobiva kalciniranjem vapnenca prirodnog podrijetla. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.13.	Kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, i njezini hidratni oblici.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.15.	Kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje natrijeva karbonata.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.16.	Kalcijev pidolat	Kalcijev L-pidolat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.1.17.	Kalcijev karbonat-magnezijev oksid	Proizvod koji se dobiva zagrijavanjem prirodnog kalcija i magnezija koji sadržavaju tvari poput dolomita. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij Magnezij
11.2.1.	Magnezijev oksid	Kalciniran magnezijev oksid (MgO) s najmanje 70 % MgO.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 15 % Udio željeza kao Fe_2O_3 ako je > 5 %
11.2.2.	Magnezijev sulfat heptahidrat	Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl ako je > 15 %
11.2.3.	Magnezijev sulfat monohidrat	Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl ako je > 15 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.2.4.	Magnezijev sulfat, bezvodni	Magnezijev sulfat bez vode ($MgSO_4$).	Magnezij Sumpor Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.2.5.	Magnezijev propionat	Magnezijev sulfat bez vode ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnezij
11.2.6.	Magnezijev klorid	Magnezijev klorid ($MgCl_2$) ili otopina dobivena prirodnim koncentriranjem morske vode nakon taloženja natrijeva klorida.	Magnezij Klor Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.2.7.	Magnezijev karbonat	Prirodni magnezijev karbonat ($MgCO_3$).	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.2.8.	Magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid ($Mg(OH)_2$).	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.2.9.	Magnezijev kalij sulfat	Magnezijev kalij sulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnezij Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.2.10.	Magnezijeve soli organskih kiselina (2)	Magnezijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Magnezij Organsku kiselinu
11.2.11.	Magnezijev glukonat	Magnezijeva sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, i njezini hidratni oblici.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.2.13.	Magnezijev pidolat	Magnezijev L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Magnezij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.1.	Dikalcijev fosfat (3) (4); [Kalcijev hidrogen ortofosfat]	Kalcijev monohidrogen fosfat dobiven iz kostiju ili anorganskih izvora ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 or 2) Ca/P > 1,2 Može sadržavati do 3 % klorida izraženog kao NaCl.	Kalcij Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.2.	Monodikalcijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od dikalcijeva fosfata i monokalcijeva fosfata ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ili 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.3.	Monokalcijev fosfat; [Kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Kalcijev-bis-dihidrogenfosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 or 1) Ca/P < 0,9	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.4.	Trikalcijev fosfat ([4]); [Trikalcijev ortofosfat]	Trikalcijev fosfat iz kostiju ili anorganskih izvora ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) ili hidroksil-apatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalcij Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.5.	Kalcij-magnezijev fosfat	Kalcij-magnezijev fosfat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Kalcij Magnezij Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.6.	Defluorinirani fosfat	Proizvod dobiven iz anorganskih izvora, kalciniran i nadalje toplinski obrađen.	Ukupan fosfor Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.7.	Dikalcijev pirofosfat; [Dikalcijev difosfat]	Dikalcijev pirofosfat ($Ca_2P_2O_7$).	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.8.	Magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od jednobaznog i/ili dvobaznog i/ili trobaznog magnezijeva fosfata.	Ukupan fosfor Magnezij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.9.	Natrij-kalcij-magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od natrij-kalcij-magnezijeva fosfata.	Ukupan fosfor Magnezij Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.10.	Mononatrijev fosfat; [Natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mononatrijev fosfat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 ili 2)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.11.	Dinatrijev fosfat; [Dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Dinatrijev fosfat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 ili 12)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.12.	Trinatrijev fosfat; [Trinatrijev ortofosfat]	Trinatrijev fosfat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 ili 12)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.13.	Natrijev pirofosfat; [Tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 ili 10)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.14.	Monokalijev fosfat; [Kalijev dihidrogen ortofosfat]	Monokalijev fosfat (KH_2PO_4)	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.15.	Dikalijev fosfat; [Dikalijev hidrogen ortofosfat]	Dikalijev fosfat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 ili 6)	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.16.	Kalcijev natrijev fosfat	Kalcijev natrijev fosfat ($CaNaPO_4$)	Ukupan fosfor Kalcij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.17.	Monoamonijev fosfat; [Amonijev dihidrogen ortofosfat]	Monoamonijev fosfat ($NH_4H_2PO_4$)	Ukupni dušik Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.18.	Diamonijev fosfat; [Diamonijev hidrogen ortofosfat]	Diamonijev fosfat ($NH_4H_2PO_4$)	Ukupni dušik Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.19.	Natrijev tripolifosfat; [Penta natrijev trifosfat]	Natrijev tripolifosfat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 ili 6)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.20.	Natrijev magnezijev fosfat	Natrijev magnezijev fosfat ($MgNaPO_4$)	Ukupan fosfor Magnezij Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.21.	Magnezijev hipofosfit	Magnezijev hipofosfit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnezij Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.22.	Deželatinirano koštano brašno	Deželatinirane, sterilizirane i mljevene kosti iz kojih je izdvojena mast.	Ukupan fosfor Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.23.	Koštani pepeo	Mineralni ostaci spaljivanja, sagorijevanja ili uništavanja plinom nusproizvoda životinjskog podrijetla.	Ukupan fosfor Kalcij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.24.	Kalcijev polifosfat	Heterogene smjese kalcijevih soli kondenziranih polifosfornih kiselina opće formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.25.	Kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$)	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.26.	Kiseli magnezijev pirofosfat	Kiseli magnezijev pirofosfat ($MgH_2P_2O_7$) Proizveden iz pročišćene fosforne kiseline i pročišćenog magnezijeva hidroksida ili magnezijeva oksida isparavanjem vode i kondenzacijom ortofosfata u difosfat.	Ukupan fosfor Magnezij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.27.	Dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($Na_2H_2P_2O_7$)	Ukupan fosfor Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.28.	Trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (bezvodni: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ili 9)	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.29.	Natrijev polifosfat [Natrijev heksameta-fosfat]	Heterogene smjese natrijevih soli linearno kondenziranih polifosfornih kiselina opće formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor Natrij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.30.	Trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 ili 9)	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.31.	Tetrakalijev difosfat	Tetrakalijev pirofosfat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ili 3)	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.32.	Pentakalijev trifosfat	Pentakalijev trifosfat ($K_5P_3O_{10}$)	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.33.	Kalijev polifosfat	Heterogene smjese kalijevih soli linearno kondenziranih polifosfornih kiselina opće formule $_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor Kalij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.34.	Kalcijev natrijev polifosfat	Kalcijev natrijev polifosfat	Ukupan fosfor Natrij Kalcij Fosfor netopljiv u 2-postotnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.4.1.	Natrijev klorid ([1])	Natrijev klorid (NaCl) ili proizvod dobiven isparivanjem i kristalizacijom iz rasola (zasićen ili osiromašen drugim postupkom) (vakumska sol) ili isparivanjem morske vode (morska sol i solarna sol) ili mljevenjem kamene soli.	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.2.	Natrijev bikarbonat [Natrijev hidrogen-karbonat]	Natrijev bikarbonat ($NaHCO_3$)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.3.	Natrijev/amonijev (bi)karbonat [Natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod dobiven pri proizvodnji natrijeva karbonata i natrijeva bikarbonata, s tragovima amonijeva bikarbonata (amonijev bikarbonat najviše 5 %).	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.4.4.	Natrijev karbonat	Natrijev karbonat (Na_2CO_3)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.5.	Natrijev seskvikarbonat [Trinatrijev hidrogen dikarbonat]	Natrijev seskvikarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$)	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.6.	Natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na_2SO_4) Može sadržavati do 0,3 % metionina.	Natrij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.7.	Natrijeve soli organskih kiselina ([2])	Natrijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Natrij Organsku kiselinu
11.5.1.	Kalijev klorid	Kalijev klorid (KCl) ili proizvod dobiven mljevenjem prirodnih izvora kalijeva klorida.	Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.2.	Kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K_2SO_4)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.3.	Kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K_2SO_3)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.4.	Kalijev bikarbonat [Kalijev hidrogen karbonat]	Kalijev bikarbonat ($KHCO_3$)	Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.5.	Kalijeve soli organskih kiselina ([2])	Kalijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalij Organsku kiselinu
11.5.6.	Kalijev pidolat	Kalijev L-pidolat ($C_5H_6KNO_3$). Može sadržavati do 5 % glutaminske kiseline.	Kalij Pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.6.1.	Sumporni prah	Prah dobiven iz prirodnih naslaga minerala. Proizvod se dobiva i u rafineriji nafte uobičajenim postupcima proizvodnje sumpora.	Sumpor
11.7.1.	Atapulgit	Prirodni magnezij-aluminij-silicij mineral.	Magnezij
11.7.2.	Kvarc	Mineral koji se prirodno nalazi u prirodi, i dobiva mljevenjem izvora kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	
11.7.3.	Kristobalit	Silicijev dioksid (SiO_2) koji se dobiva rekristaliziranjem kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	

▼M1

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.8.1.	Amonijev sulfat	Amonijev sulfat ($(NH_4)_2SO_4$) dobiven kemijskom sintezom. Može biti u obliku vodenaste otopine.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine Sumpor
11.8.3.	Amonijeve soli organskih kiselina ([2])	Amonijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine Organsku kiselinu
11.8.4.	Amonijev laktat	Amonijev laktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Uključuje amonijev laktat proizveden fermentacijom s *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp, ili *Bifidobacterium* spp., koji sadržava najmanje 44 % dušika izraženog kao sirove bjelančevine. Može sadržavati do 2 % fosfora, 2 % kalija, 0,7 % magnezija, 2 % natrija, 2 % sulfata, 0,5 % klorida, 5 % sećera i 0,1 % silikonskog sredstva protiv pjenjenja.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine Sirovi pepeo Kalij ako je > 1,5 % Magnezij ako je > 1,5 % Natrij ako je > 1,5 %
11.8.5.	Amonijev acetat	Amonijev acetat (CH_3COONH_4) u vodenoj otopini sa sadržajem amonijeva acetata od najmanje 55 %.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine
11.9.1.	Grit kremena [za želudac]	Proizvod dobiven drobljenjem prirodnog minerala u obliku šljunka.	Veličina čestica
11.9.2.	Crveni kamen (*Redstone*) [za želudac]	Proizvod dobiven drobljenjem i mljevenjem proizvoda dobivenih sagorijevanjem gline.	Veličina čestica Vlagu ako je udio > 2 %

([1]) Vrsta podrijetla može se dodati nazivu ili ga zamijeniti.
([2]) Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti podatkom o organskoj kiselini.
([3]) U naziv se može dodati vrsta proizvodnog postupka.
([4]) Uz naziv se po potrebi mora dodati izraz „od kostiju”.

12. *Proizvodi i nusproizvodi dobiveni fermentacijom s pomoću mikroorganizama, koji su inaktivirani kako u proizvodu ne bi bili prisutni živi mikroorganizmi*

Krmiva iz ovog poglavlja koja se sastoje od genetski modificiranih organizama ili su od njih proizvedena ili su rezultat procesa fermentacije koji uključuje genetski modificirane mikroorganizme moraju biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1829/2003 o genetski modificiranoj hrani i hrani za životinje.

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.1.	Proizvod dobiven od bakterije *Methylophilus methylotrophus* bogat bjelančevinama ([1]) ([2])	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB soj 10.515) uzgojene na metanolu; sadržaj sirovih bjelančevina iznosi najmanje 68 % i indeks refleksije najmanje 50.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Sirovu mast Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.2.	Proizvod dobiven od bakterija *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* i *Bacillus firmus* bogat bjelančevinama ([1]) ([2])	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB soj 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB soj 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB soj 13288) i *Bacillus firmus* (NCIMB soj 13289) uzgojene na zemnom plinu (približno 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amonijaku i mineralnim solima; sadržaj sirovih bjelančevina iznosi najmanje 65 %.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Sirovu mast Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.3.	Proizvod dobiven od bakterije *Escherichia coli* bogat bjelančevinama ([1]) ([2])	Nusproizvod fermentacije dobiven tijekom proizvodnje aminokiselina s pomoću kulture *Escherichia coli* K12 uzgojene na supstratima biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.4.	Proizvod dobiven od bakterije *Corynebacterium glutamicum* bogat bjelančevinama ([1]) ([2])	Nusproizvod fermentacije dobiven tijekom proizvodnje aminokiselina s pomoću kulture *Corynebacterium glutamicum* uzgojene na supstratima biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.5.	Kvasci [Pivski kvasac] ([1]) ([2])	Svi kvasci dobiveni s pomoću kultura ([4]) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([3]), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* ili *Brettanomyces* ssp. uzgojenih na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijski hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli.	Vlagu ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: sirove bjelančevine propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.6.	Micelijska silaža iz proizvodnje penicilina ([1]) ([2])	Micelij (dušični spojevi), vlažni nusproizvod dobiven tijekom proizvodnje penicilina s pomoću kulture *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) uzgojene na raznim izvorima ugljikohidrata i njihovih hidrolizata, termički obrađen i siliran s pomoću kultura *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* i *Streptococcus lactis* radi inaktiviranja penicilina; Dušik izražen kao sirove bjelančevine iznosi najmanje 7 %.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.7.	Kvasci iz proizvodnje biodizela ([1]) ([2])	Svi kvasci i njihovi dijelovi ([6]) dobiveni s pomoću ([4]) kulture *Yarrowia lipolytica* uzgojene na biljnim uljima i frakcijama degumiranja i glicerola koje nastaju pri proizvodnji biogoriva.	Vlagu ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: sirove bjelančevine propionsku kiselinu ako je > 0,5 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.8.	Proizvod dobiven od vrste *Lactobacillus* bogat bjelančevinama (1) (2)	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Lactobacillus* uzgojenom na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostatak od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.9.	Proizvod dobiven od organizma *Trichoderma viride* bogat bjelančevinama (1) (2)	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Trichoderma viride* uzgojenom na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostatak od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.10.	Proizvod dobiven od bakterije *Bacillus subtilis* bogat bjelančevinama (1) (2)	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Bacillus subtilis* uzgojenom na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostatak od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.11.	Proizvod dobiven od organizma *Aspergillus oryzae* bogat bjelančevinama (1) (2)	Proizvod dobiven fermentacijom s pomoću kulture *Aspergillus oryzae* uzgojenom na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostatak od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijske hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.12.	Proizvodi od kvasca (1) (2)	Svi dijelovi (6) kvasca dobiveni s pomoću kultura (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* ili *Brettanomyces* ssp. uzgojenih na supstratima većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijski hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli.	Vlagu ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: Sirove bjelančevine Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.2.1.	Vinasa [Kondenzirana tekuća melasa] (2) (5)	Nusproizvodi dobiveni tijekom industrijske prerade mošta/sladne tekućine koji nastaju fermentacijskim postupcima s pomoću mikroorganizama, npr. pri proizvodnji alkohola, organskih kiselina, kvasca. Sastoje se od tekuće/kašaste frakcije dobivene nakon izdvajanja fermentiranog mošta/sladne tekućine. Mogu sadržavati i mrtve stanice mikroorganizama (6) upotrijebljenih za fermentaciju i/ili njihove dijelove. Supstrati su većinom biljnog podrijetla, kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostatci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadržavaju škrob, voćni sok, sirutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizirana biljna vlakna i fermentacijski hranjive tvari, kao što su amonijak ili mineralne soli.	Sirove bjelančevine Supstrat i, prema potrebi, naznaku proizvodnog procesa
12.2.2.	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje L-glutaminske kiseline (2) (5)	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje L-glutaminske kiseline fermentacijom s kulturom *Corynebacterium melassecola* na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijevih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine
12.2.3.	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje L-lizin-monohidroklorida s pomoću kulture *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje L-lizin-monohidroklorida fermentacijom s pomoću kulture *Brevibacterium lactofermentum* uzgojene na supstratu koji se sastoji od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijevih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine
12.2.4.	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje aminokiselina s pomoću kulture *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje aminokiselina fermentacijom s pomoću kulture *Corynebacterium glutamicum* uzgojene na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.5.	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje aminokiselina s pomoću kulture *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje aminokiselina fermentacijom s pomoću kulture *Escherichia coli* K12 uzgojene na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.6.	Nusproizvod dobiven tijekom proizvodnje enzima s *Aspergillus niger* (2) (5)	Nusproizvod dobiven fermentacijom s kulturom *Aspergillus niger* na žitu i sladu za proizvodnju enzima.	Sirove bjelančevine

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.2.7.	Polihidroksibutirat iz fermentacije bakterijom *Ralstonia eutropha* ([2])	Proizvod koji sadržava 3-hidroksibutirat i 3-hidroksivalerat dobivene fermentacijom s pomoću kulture *Ralstonia eutropha* i krmno brašno s neaktivnim bakterijskim bjelančevina preostalo od proizvodnih bakterija i fermentiranog preparata.	

([1]) Proizvodi koji se dobivaju iz biomase određenih mikroorganizama uzgojenih na određenim supstratima. Može sadržavati do 0,3 % sredstva protiv pjenjenja, 1,5 % sredstava za filtriranje/bistrenje i 2,9 % propionske kiseline.
([2]) Mikroorganizmi upotrijebljeni za fermentaciju inaktivirani su kako u krmivu ne bi bili prisutni živi mikroorganizmi.
([3]) Zabranjen je uzgoj na n-alkanima (Uredba (EU) br. 568/2010).
([4]) Naziv upotrijebljen za soj kvasca može se razlikovati od znanstvene taksonomije. Stoga se mogu upotrebljavati i sinonimi navedenih sojeva kvasca.
([5]) Drugi nusproizvodi fermentacije. Mogu sadržavati do 0,6 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja i 0,2 % sulfita.
([6]) Dijelovi znači bilo koja topljiva ili netopljiva frakcija kvasca, uključujući dijelove membrane ili unutarnje dijelove stanice.

13. *Razno*

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.1.	Proizvodi pekarstva i industrije tjestenine	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje kruha, keksa, vafla ili tjestenine. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast ako je > 5 %
13.1.2.	Proizvodi slastičarske industrije	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje slastica i kolača. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast ako je > 5 %
13.1.3.	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje žitnih pahuljica	Tvari ili proizvodi koji su namijenjeni za prehranu ljudi, ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu jesti, u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti ako su > 10 % Škrob ako je > 30 % Ukupni šećer izražen kao saharoza ako je > 10 %

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.4.	Proizvodi industrije slatkiša	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje slatkiša, uključujući čokoladne proizvode. Mogu biti i osušeni.	Škrob Sirovu mast ako je > 5 % Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.1.5.	Proizvodi industrije sladoleda	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje sladoleda. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast
13.1.6.	Proizvodi i nusproizvodi dobiveni tijekom prerade svježeg voća i povrća ([1])	Proizvodi dobiveni pri preradi svježeg voća i povrća (uključujući lupine, cijele komade voća/povrća i njihove mješavine). Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob Sirovu vlakninu Sirovu mast ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 %
13.1.7.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade bilja ([1])	Proizvodi dobiveni pri smrzavanju ili sušenju cijelih biljaka ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.8.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade mirodija i začina ([1])	Proizvodi dobiveni pri smrzavanju ili sušenju mirodija i začina ili njihovih dijelova.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti ako su > 10 % Škrob ako je > 30 % Ukupni šećer izražen kao saharoza ako je > 10 %
13.1.9.	Proizvodi dobiveni tijekom prerade začinskog i ljekovitog bilja ([1])	Proizvodi dobiveni kod drobljenja, mljevenja, smrzavanja ili sušenja začinskog i ljekovitog bilja ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.10.	Proizvodi dobiveni tijekom industrijske prerade krumpira	Proizvodi nastali kod prerade krumpira. Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob Sirovu vlakninu Sirovu mast ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl ako je > 3,5 %
13.1.11.	Proizvodi i nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje umaka	Tvari iz proizvodnje umaka koje su namijenjene za prehranu ljudi, ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu jesti, u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.12.	Proizvodi i nusproizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje pikantnih grickalica	Proizvodi i nusproizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje pikantnih grickalica – čipsa od krumpira, grickalica na bazi krumpira i/ili žitarica, (izravno ekstrudirani, na bazi tijesta i peletirane grickalice) te orašasti plodovi.	Sirovu mast
13.1.13.	Proizvodi dobiveni tijekom industrijske proizvodnje gotovih jela	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje gotovih jela. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast ako je > 5 %
13.1.14.	Biljni nusproizvodi dobiveni tijekom proizvodnje žestokih alkoholnih pića	Čvrsti proizvodi od biljaka (uključujući bobice i sjemenke kao što je anis), koji nastaju nakon namakanja tih biljaka u alkoholnoj otopini ili nakon isparivanja alkohola/destilacije, ili jednog i drugog, kod pripravljanja aroma za proizvodnju žestokih alkoholnih pića. Ostaci alkohola u tim proizvodima moraju se izdvojiti destilacijom.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti ako su > 10 %
13.1.15.	Stočno pivo	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje piva, koji je neprihvatljiv kao piće za ljudsku potrošnju.	Sadržaj alkohola Vlagu ako je udio < 75 %
13.1.16.	Piće slatkog okusa	Proizvodi industrije bezalkoholnih pića dobiveni tijekom proizvodnje bezalkoholnih pića slatkog okusa ili od nepakiranih bezalkoholnih pića slatkog okusa koja se ne stavljaju na tržište. Mogu biti koncentrirani ili osušeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vlagu ako je udio > 30 %
13.1.17.	Voćni sirup	Proizvodi industrije voćnog sirupa dobiveni tijekom proizvodnje voćnog sirupa namijenjenog prehrani ljudi.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je udio > 30 %
13.1.18.	Sirup slatkog okusa	Proizvodi industrije sirupa slatkog okusa dobiveni tijekom proizvodnje sirupa ili od nepakiranog sirupa koji se ne stavlja na tržište. Mogu biti koncentrirani ili osušeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vlagu ako je udio > 30 %
13.2.1.	Karameliziran šećer	Proizvod dobiven kontroliranim zagrijavanjem svih vrsta šećera.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.2.2.	Grožđani šećer	Grožđani šećer (dekstroza) dobiva se nakon hidrolize škroba i sastoji se od očišćene, kristalizirane glukoze, s kristalnom vodom ili bez nje.	

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.2.3.	Voćni šećer	Voćni šećer (fruktoza) kao očišćen kristalni prah. Dobiva se iz glukoze u glukoznom sirupu primjenom glukozne izomeraze i inverzijom saharoze.	
13.2.4.	Glukozni sirup	Glukozni sirup je očišćena i koncentrirana vodenasta otopina hranjivih saharida dobivenih hidrolizom iz škroba. Može biti sušen.	Vlagu ako je udio > 30 %
13.2.5.	Glukozna melasa	Proizvod dobiven tijekom rafiniranja glukoznog sirupa.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.2.6.	Ksiloza	Šećer ekstrahiran iz drveta.	
13.2.7.	Laktuloza	Polusintetski disaharid, (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), dobiven iz laktoze izomerizacijom glukoze u fruktozu. Prisutna u termički obrađenom mlijeku i mliječnim proizvodima.	
13.2.8.	Glukozamin (hitozamin) ([6])	Aminošećer, (monosaharid), koji je sastavni dio strukture polisaharida hitozana i hitina. Dobiva se hidrolizom egzoskeleta rakova i drugih člankonožaca ili fermentacijom žitarica kao što su kukuruz ili pšenica.	Natrij ili kalij, ovisno o slučaju
13.2.9.	Ksilooligosaharidi	Lanci molekula ksiloze povezanih vezama β1–4 sa stupnjem polimerizacije od 2 do 10 i proizvedenih enzimskom hidrolizom raznih sirovina bogatih hemicelulozom.	Vlagu ako je udio > 5 %
13.2.10.	Glukooligosaharidi	Proizvod dobiven fermentacijom ili hidrolizom i/ili fizičkom termičkom obradom polimera glukoze, glukoze, saharoze i maltoze.	Vlagu ako je udio > 28 %
13.3.1.	Škrob ([2])	Škrob.	Škrob
13.3.2.	Škrob ([2]), preželatiniran	Proizvod koji se sastoji od škroba koji je ekspandiran termičkom obradom.	Škrob
13.3.3.	Mješavina škroba ([2])	Proizvod koji se sastoji od prirodnog i/ili modificiranog jestivog škroba dobivenog iz raznih biljnih izvora.	Škrob
13.3.4.	Hidrolizirana škrobna pogača ([2])	Proizvod filtriranja tekućine kod hidrolize škroba, koji se sastoji od bjelančevina, škroba, polisaharida, masti, ulja i pomoćnih tvari za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, vlakana drveta).	Vlagu ako je udio < 25 % ili > 45 % Ako je udio vlage < 25 %: — sirovu mast — sirove bjelančevine

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.3.5.	Dekstrin	Dekstrin je djelomično hidroliziran škrob nastao pod utjecajem kiseline.	
13.3.6.	Maltodekstrin	Maltodekstrin je djelomično hidroliziran škrob.	
13.4.1.	Polidekstroza	Nasumično povezani polimeri glukoze nastali termičkom polimerizacijom D-glukoze.	
13.5.1.	Polioli	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reduciranih monosaharida, disaharida ili oligosaharida ili polisaharida.	
13.5.2.	Isomalt	Šećerni alkohol dobiven iz saharoze nakon enzimske konverzije i hidrogenacije.	
13.5.3.	Manitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reducirane glukoze i/ili fruktoze.	
13.5.4.	Ksilitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom i fermentacijom ksiloze.	
13.5.5.	Sorbitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom glukoze.	
13.6.1.	Kiselja ulja iz kemijskog rafiniranja ([3])	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla s pomoću lužine, nakon čega slijedi zakiseljavanje te potom izdvajanje vodene faze; sadržava slobodne masne kiseline, ulja, masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, sirovi lecitin i vlakna.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
13.6.2.	Masne kiseline esterificirane glicerolom ([4])	Gliceridi dobiveni esterifikacijom masnih kiselina glicerolom. Mogu sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Vlagu ako je udio > 1 % Sirovu mast Nikal ako je > 20 ppm
13.6.3.	Monogliceridi, digliceridi i trigliceridi masnih kiselina ([4])	Proizvod koji se sastoji od smjesa monoestera, diestera i triestera glicerola i masnih kiselina. Može sadržavati manje količine slobodnih masnih kiselina i glicerola. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Nikal ako je > 20 ppm

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.6.4.	Soli masnih kiselina ([4])	Proizvod koji se dobiva reakcijom masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika s kalcijevim, magnezijevim, natrijevim ili kalijevim hidroksidima, oksidima ili solima. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast (nakon hidrolize) Vlagu Ca ili Na ili K ili Mg (ako je primjenljivo) Nikal ako je > 20 ppm
13.6.5.	Destilati masnih kiselina iz fizičkog rafiniranja ([3])	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla destilacijom; sadržava slobodne masne kiseline, ulja i masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, steroli i tokoferoli.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
13.6.6.	Sirove masne kiseline nastale cijepanjem ([3])	Proizvod dobiven cijepanjem ulja/masti. Po definiciji se sastoji od sirovih masnih kiselina C_6-C_{24}, alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.6.7.	Čiste, destilirane masne kiseline nastale cijepanjem ([3])	Proizvod dobiven destilacijom sirovih masnih kiselina nastalih cijepanjem ulja/masti, uz moguću naknadnu hidrogenaciju. Po definiciji se sastoji od čistih, destiliranih masnih kiselina C_6-C_{24}, alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.6.8.	Sapunica (*Soapstock*) ([3])	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja biljnih ulja i masti s pomoću vodene otopine kalcijeva, magnezijeva, natrijeva ili kalijeva hidroksida, a sadržava soli masnih kiselina, ulja ili masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su monogliceridi i digliceridi, lecitin i vlakna.	Vlagu ako je udio < 40 % i > 50 % Ca ili Na ili K ili Mg, ovisno o slučaju
13.6.9.	Monogliceridi i digliceridi masnih kiselina esterificiranih organskim kiselinama ([4]) ([5])	Monogliceridi i digliceridi masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika, esterificiranih organskim kiselinama.	Sirovu mast
13.6.10.	Saharozni esteri masnih kiselina ([4])	Esteri saharoze i masnih kiselina.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.6.11.	Saharogliceridi masnih kiselina (4)	Smjesa estera saharoze te monogliceridi i digliceridi masnih kiselina.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast
13.6.12.	Palmitoilglukosamin	Organski spoj masti prisutan u korijenju mnogih biljaka, a osobito u većini mahunarki. Dobiva se acilacijom D-glukozamina palmitinskom kiselinom. Može sadržavati do 0,5 % acetona.	Vlagu ako je udio > 2 % Sirovu mast
13.6.13.	Soli laktilata masnih kiselina	Negliceridni esteri masnih kiselina Proizvod može biti kalcijeva, magnezijeva, natrijeva ili kalijeva sol masnih kiselina esterificiranih mliječnom kiselinom. Može sadržavati soli slobodnih masnih kiselina i mliječne kiseline.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm Ca ili Na ili K ili Mg, ovisno o slučaju
13.8.1.	Glicerin, sirovi [Glicerol, sirovi]	Nusproizvod dobiven: — oleokemijskim procesom cijepanja ulja/masti radi dobivanja masnih kiselina i slatke vode, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol ili transesterifikacijom (može sadržavati do 0,5 % metanola) prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol, — tijekom proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla. U glicerinu mogu zaostati mineralne i organske soli (do 7,5 %). Može sadržavati do 0,5 % metanola i do 4 % organskih tvari koje nisu gliceroli (MONG) i koje se sastoje od metilnih estera masnih kiselina, etilnih estera masnih kiselina, slobodnih masnih kiselina i glicerida, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Glicerol Kalij ako je > 1,5 % Natrij ako je > 1,5 % Nikal ako je > 20 ppm

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.8.2.	Glicerin [Glicerol]	Proizvod dobiven: — oleokemijskim procesom: (a) cijepanja ulja/masti nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode i rafiniranje destilacijom (vidjeti dio B, pojmovnik postupaka, unos 20) ili postupkom ionske razmjene; (b) transesterifikacijom prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i sirova slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol te rafiniranje destilacijom ili postupkom ionske razmjene, — tijekom proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla uz naknadno rafiniranje glicerina. Najmanji udio glicerola: 99 % u suhoj tvari, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna, nakon čega slijedi rafiniranje sirovog glicerola i destiliranje. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Glicerol ako je < 99 % u suhoj tvari Natrij ako je > 0,1 % Kalij ako je > 0,1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.9.1.	Metil sulfonil metan	Organski spoj sumpora ($(CH_3)_2SO_2$) dobiven kemijskom sintezom koji je jednak onom prirodnog podrijetla iz bilja.	Sumpor
13.10.1.	Treset	Proizvod dobiven prirodnom razgradnjom biljaka (uglavnom mahovina) u anaerobnim i oligotrofnim uvjetima.	Sirovu vlakninu
13.10.2.	Leonardit	Proizvod je prirodni mineralni kompleks fenolnih ugljikovodika, poznat i kao humat, koji potječe iz razgradnje organskih tvari tijekom milijuna godina.	Sirovu vlakninu
13.11.1.	Propilen glikol; [1,2-propandiol]; [propan-1,2-diol]	Organski spoj (diol ili dvostruki alkohol) s formulom $C_3H_8O_2$. To je viskozna tekućina blago slatkastog okusa, higroskopna, koja se može miješati s vodom, acetonom i kloroformom. Može sadržavati do 0,3 % dipropilen glikola.	
13.11.2.	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina ([4])	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina, sami ili u smjesi s diesterima.	Propilen glikol Sirovu mast

▼**M1**

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.12.1.	Hijaluronska kiselina	Glukozaminglukan (polisaharid) s ponavljajućom jedinicom iz amino šećera (N-acetil-D-glukozamin) i D-glukuronske kisline, prisutne u koži, sinovijalnoj tekućini i pupkovini, proizvodi se na primjer iz tkiva životinja ili fermentacijom bakterija.	Natrij ili kalij, ovisno o slučaju
13.12.2.	Kondroitin sulfat	Proizvod dobiven akstrakcijom iz tetiva, kostiju i drugih životinjskih tkiva, koji sadržava hrskavice i meka vezivna tkiva.	Natrij
13.12.3.	Glukonska kiselina	Glukonska kiselina ($C_6H_{12}O_7$), organska kiselina topljiva u vodi s pKa od 3,7, može biti od bistre do smeđe boje. U tekućem obliku najmanji udio glukonske kiseline iznosi 50 %. Dobiva se fermentacijom glukoznog sirupa s pomoću mikroorganizama ili kao suproizvod tijekom proizvodnje jestivog glukono-delta-laktona.	Glukonska kiselina

([1]) Nazivu se mora dodati vrsta voća, povrća, bilja, začinskog i aromatičnog bilja, prema potrebi.
([2]) Uz naziv se mora navesti i botaničko podrijetlo.
([3]) Uz naziv se mora navesti i botaničko ili životinjsko podrijetlo.
([4]) Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti podatkom o upotrijebljenim masnim kiselinama.
([5]) Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti podatkom o organskoj kiselini.
([6]) Uz naziv se mora dodati izraz „od životinjskih tkiva” ili „iz fermentacije” ovisno o slučaju.