To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

►**B**

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 68/2013

z dne 16. januarja 2013

o katalogu posamičnih krmil

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 29, 30.1.2013, str. 1)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
►**M1**	Uredba Komisije (EU) 2017/1017 z dne 15. junija 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Uredba Komisije (EU) 2019/145 z dne 30. januarja 2019	L 27	11	31.1.2019

▼B

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 68/2013

z dne 16. januarja 2013

o katalogu posamičnih krmil

(Besedilo velja za EGP)

Člen 1

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

Člen 2

Uredba (EU) št. 575/2011 se razveljavi.

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

Člen 3

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

Člen 4

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

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

▼M1

PRILOGA

KATALOG POSAMIČNIH KRMIL

DEL A

Splošne določbe

(1) Nosilci dejavnosti poslovanja s krmo uporabljajo ta katalog prostovoljno. Vendar je ime posamičnega krmila iz dela C dovoljeno uporabljati le za posamično krmilo, ki izpolnjuje zahteve zadevnega vnosa.

(2) Vsi vnosi na seznamu posamičnih krmil iz dela C so skladni z omejitvami uporabe posamičnih krmil iz ustrezne zakonodaje Unije; posebna pozornost se nameni skladnosti z Uredbo (ES) št. 1829/2003 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) v zvezi s posamičnimi krmili, ki so gensko spremenjeni organizmi ali ki so proizvedena iz njih ali pa ki nastanejo pri fermentacijskih postopkih z gensko spremenjenimi mikroorganizmi. Posamična krmila, ki so sestavljena iz živalskih stranskih proizvodov ali jih vsebujejo, izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 Evropskega parlamenta in Sveta ([2]) in Uredbe Komisije (EU) št. 142/2011 ([3]), za njihovo uporabo pa lahko veljajo omejitve v skladu z Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 999/2001 ([4]). Nosilci dejavnosti poslovanja s krmo, ki uporabljajo posamično krmilo iz kataloga, zagotovijo, da je zadevno krmilo skladno s členom 4 Uredbe (ES) št. 767/2009.

(3) „Nekdanja živila“ pomenijo živila, razen odpadkov iz gostinskih dejavnosti, ki so bila v popolni skladnosti z živilsko zakonodajo EU proizvedena za prehrano ljudi, vendar niso več namenjena prehrani ljudi iz praktičnih ali logističnih razlogov ali zaradi težav pri proizvodnji ali napak pri pakiranju ali drugih napak ter ne predstavljajo tveganja za zdravje, kadar se uporabljajo kot krma. Določitev najvišje vsebnosti iz točke 1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009 se ne uporablja za nekdanja živila in odpadke iz gostinskih dejavnosti. Uporablja se pri nadaljnji predelavi živila kot krme.

(4) V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 183/2005 ([5]) posamična krmila ne vsebujejo kemičnih nečistoč, ki izhajajo iz proizvodnega postopka in pomožnih tehnoloških sredstev, razen če je v katalogu določena posebna najvišja vsebnost. Snovi, katerih uporaba v krmi je prepovedana, niso prisotne in zanje se najvišja vsebnost ne določi. Zaradi preglednosti se posamična krmila z dopustnimi ostanki dopolnijo z ustreznimi informacijami, ki jih nosilci dejavnosti poslovanja s krmo zagotovijo v okviru običajnega trgovinskega poslovanja.

([1]) Uredba (ES) št. 1829/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi (UL L 268, 18.10.2003, str. 1).

([2]) Uredba (ES) št. 1069/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. oktobra 2009 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi, ter razveljavitvi Uredbe (ES) št. 1774/2002 (UL L 300, 14.11.2009, str. 1).

([3]) Uredba Komisije (EU) št. 142/2011 z dne 25. februarja 2011 o izvajanju Uredbe (ES) št. 1069/2009 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi, ter o izvajanju Direktive Sveta 97/78/ES glede nekaterih vzorcev in predmetov, ki so izvzeti iz veterinarskih pregledov na meji v skladu z navedeno direktivo (UL L 54, 26.2.2011, str. 1).

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

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

▼M1

(5) V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe (ES) št. 183/2005, uporabo načela ALARA ([1]) ter brez poseganja v uporabo Uredbe (ES) št. 183/2005, Direktive 2002/32/ES Evropskega parlamenta in Sveta ([2]), Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 396/2005 ([3]) in Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1831/2003 ([4]) je primerno, da se v katalogu posamičnih krmil določi najvišja vsebnost za kemične nečistoče, ki izhajajo iz proizvodnega postopka ali pomožnih tehnoloških sredstev, katerih raven vsebnosti znaša 0,1 % ali več. V katalogu se lahko določi tudi najvišja vsebnost za kemične nečistoče in pomožna tehnološka sredstva, katerih raven vsebnosti znaša manj kot 0,1 %, če se to šteje za ustrezno za dobre trgovinske prakse. Če v delu B ali C te priloge ni določeno drugače, se vsaka najvišja vsebnost izrazi kot razmerje masa/masa ([5]).

Posebne najvišje vsebnosti za kemične nečistoče in pomožna tehnološka sredstva se določijo v opisu postopka v delu B, v opisu posamičnega krmila v delu C ali ob koncu posamezne kategorije v delu C. Če v delu C ni določena posebna najvišja vsebnost, se vsaka najvišja vsebnost, ki je v delu B določena za zadevni postopek, uporablja za vsako posamično krmilo iz dela C, pod pogojem da se opis posamičnega krmila sklicuje na ta postopek in da zadevni postopek ustreza opisu iz dela B.

(6) Posamična krmila, ki niso navedena v poglavju 12 dela C ter ki so bila proizvedena s fermentacijo in/ali v katerih so naravno prisotni mikroorganizmi, je mogoče dati na trg z živimi mikroorganizmi, če predvidena uporaba posamičnih krmil in krmnih mešanic, ki vsebujejo te mikroorganizme,

(a) ni razmnoževanje mikroorganizmov in

(b) ni povezana s funkcijo mikroorganizmov v skladu s Prilogo I k Uredbi (ES) št. 1831/2003.

Prisotnost mikroorganizmov in kakršna koli z njimi povezana funkcija se na posamičnih krmilih in krmnih mešanicah, ki jih vsebujejo, ne navede.

(7) Botanična čistost posamičnega krmila ni manjša od 95 %. Vendar botanične nečistoče, kot so ostanki drugih semen ali plodov oljnic, ki izhajajo iz prejšnjega proizvodnega postopka, ne presegajo 0,5 % za vsako vrsto semen ali plodov oljnic. Kot odstopanje od teh splošnih pravil se na seznamu posamičnih krmil v delu C določi posebna vsebnost.

(8) Splošno ime/poimenovanje enega ali več postopkov, kot je navedeno v zadnjem stolpcu glosarja postopkov iz dela B, se ([6]) doda imenu posamičnega krmila, s čimer se navede, da so bili za posamično krmilo opravljeni zadevni postopki. Posamično krmilo, katerega ime je sestavljeno iz imena iz dela C in splošnega imena/poimenovanja enega ali več postopkov iz dela B, se obravnava kot vključeno v katalog, njegova oznaka pa vključuje obvezne navedbe, ki se uporabljajo za to posamično krmilo, kot so določene v

([1]) Tako nizko, kakor je to mogoče doseči z uporabo razumnih ukrepov (*As Low As Reasonably Achievable*).
([2]) UL L 140, 30.5.2002, str. 10.
([3]) UL L 70, 16.3.2005, str. 1.
([4]) UL L 268, 18.10.2003, str. 29.
([5]) Določbe glede kemičnih nečistoč in pomožnih tehnoloških sredstev iz tega odstavka se ne uporabljajo za posamična krmila, navedena v registru posamičnih krmil iz člena 24(6) Uredbe (ES) št. 767/2009.
([6]) Z odstopanjem od te obveznosti se za postopek „sušenja“ lahko doda splošno ime/poimenovanje.

▼M1

zadnjih stolpcih delov B in C, kot je primerno. Če je posebna metoda, ki se uporabi za postopek, določena v zadnjem stolpcu dela B, se navede v imenu posamičnega krmila.

(9) Če se proizvodni postopek za posamično krmilo razlikuje od opisa zadevnega postopka, kot je določen v glosarju postopkov iz dela B, se proizvodni postopek določi v opisu zadevnega posamičnega krmila.

(10) Za več posamičnih krmil se lahko uporabljajo sopomenke. Takšne sopomenke se navedejo v oglatih oklepajih v stolpcu „ime“ vnosa za zadevno posamično krmilo na seznamu posamičnih krmil iz dela C.

(11) V opisu posamičnih krmil na seznamu posamičnih krmil iz dela C se namesto besedne zveze „stranski proizvod“ uporabi beseda „proizvod“, da se upoštevajo razmere na trgu in jezik, ki ga nosilci dejavnosti poslovanja s krmo uporabljajo v praksi z namenom poudarjanja tržne vrednosti posamičnih krmil.

(12) Botanično ime rastline se navede le v opisu prvega vnosa na seznamu posamičnih krmil iz dela C v zvezi z zadevno rastlino.

(13) Temeljno načelo za obvezno označevanje analitskih sestavin določenega posamičnega krmila v katalogu je, ali določen proizvod vsebuje visoke koncentracije določene sestavine oziroma ali so se zaradi proizvodnega postopka spremenile prehranske lastnosti proizvoda.

(14) Člen 15(g) Uredbe (ES) št. 767/2009 v povezavi s točko 6 Priloge I k navedeni uredbi določa zahteve za označevanje v zvezi z vsebnostjo vlage. Člen 16(1)(b) navedene uredbe v povezavi z njeno prilogo V določa zahteve za označevanje v zvezi z drugimi analitskimi sestavinami. Poleg tega točka 5 Priloge I k Uredbi (ES) št. 767/2009 zahteva navedbo vsebnosti pepela, netopnega v klorovodikovi kislini, če presega 2,2 % na splošno, ali za določeno posamično krmilo, če presega vsebnost, določeno v zadevnem razdelku Priloge V k navedeni uredbi. Vendar nekateri vnosi na seznamu posamičnih krmil iz dela C odstopajo od navedenih pravil:

(a) obvezne navedbe v zvezi z analitskimi sestavinami na seznamu posamičnih krmil iz dela C nadomeščajo obvezne navedbe, določene v zadevnem oddelku Priloge V k Uredbi (ES) št. 767/2009;

(b) če v stolpcu za obvezne navedbe na seznamu posamičnih krmil iz dela C niso navedene analitske sestavine, ki jih je sicer treba navesti v skladu z zadevnim oddelkom Priloge V k Uredbi (ES) št. 767/2009, navedenih sestavin ni treba označiti. Vendar se za pepel, netopen v klorovodikovi kislini, če na seznamu posamičnih krmil iz dela C ni določena nobena vsebnost, vsebnost navede, če presega 2,2 %;

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

▼M1

(15) Nosilec dejavnosti poslovanja s krmo, ki trdi, da ima posamično krmilo več lastnosti, kot jih je navedenih v stolpcu „opis“ na seznamu posamičnih krmil iz dela C, ali ki se sklicuje na postopek iz dela B, ki se lahko enači z navedbo (npr. zaščita v vampu), izpolnjuje zahteve iz člena 13 Uredbe (ES) št. 767/2009. Poleg tega lahko posamično krmilo ustreza posebnemu prehranskemu namenu v skladu s členoma 9 in 10 Uredbe (ES) št. 767/2009.

DEL B

Glosar postopkov

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
1	zračno frakcioniranje	Ločevanje delcev z zračnim tokom.	zračno frakcioniran
2	aspiracija	Postopek odstranjevanja prahu, drobnih delcev in drugih delov s suspendiranimi žitnimi ostanki iz tovora žit med premeščanjem z zračnim tokom.	aspiriran
3	blanširanje	Postopek toplotne obdelave organske snovi s kuhanjem v vreli vodi ali parjenjem, da se denaturirajo naravni encimi, zmehča tkivo in odstranijo surove arome, čemur sledi potopitev v hladno vodo, da se ustavi postopek kuhanja.	blanširan
4	beljenje	Odstranjevanje naravnih barvil s kemičnimi ali fizikalnimi postopki ali z uporabo belilne zemlje.	beljen
5	hlajenje	Nižanje temperature pod temperaturo okolja, vendar še vedno nad lediščem, za boljše konzerviranje.	ohlajen
6	sekljanje	Zmanjševanje velikosti delcev z uporabo enega ali več rezil.	sesekljan
7	čiščenje	Odstranjevanje predmetov (kontaminantov, npr. kamnov) ali vegetativnih delov rastline, npr. ločenih delcev slame, luščin ali plevela.	očiščen/sortiran
8	koncentriranje ([1])	Odstranjevanje vode in/ali drugih sestavin.	koncentriran
9	kondenziranje	Prehajanje snovi iz plinskega v tekoče stanje.	kondenziran
10	kuhanje	Uporaba toplote, da se spremenijo fizikalne in kemične lastnosti posamičnih krmil.	kuhan

▼**M1**

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
11	drobljenje	Zmanjševanje velikosti delcev z uporabo drobilca.	drobljen
12	kristalizacija	Čiščenje z oblikovanjem trdnih kristalov iz tekoče raztopine. Nečistoče v tekočini se običajno ne vključijo v mrežasto strukturo kristala.	kristaliziran
13	lupljenje ([2])	Popolno ali delno odstranjevanje zunanjih plasti z zrn, semen, sadežev, oreškov itd.	olupljen, delno olupljen
14	luščenje/ličkanje	Odstranjevanje zunanje ovojnice z zrn in semen, običajno s fizikalnimi sredstvi.	oluščen ali ličkan ([3])
15	depektinizacija	Ekstrakcija pektinov iz posamičnih krmil.	depektiniziran
16	izsuševanje	Postopek ekstrakcije vlage.	izsušen
17	odstranjevanje sluzi	Postopek za odstranjevanje plasti sluzi na površini.	z odstranjeno sluzjo
18	odstranjevanje sladkorja	Popolna ali delna odstranitev mono- in disaharidov iz melase in drugih surovin, ki vsebujejo sladkor, s kemičnimi ali fizikalnimi sredstvi.	z odstranjenim sladkorjem, z delno odstranjenim sladkorjem
19	razstrupljanje	Postopek, s katerim se strupeni kontaminanti uničijo ali se zmanjša njihova koncentracija.	razstrupljen
20	destilacija	Frakcioniranje tekočin z vrenjem in zbiranjem kondenzirane pare v ločen zbiralnik.	destiliran
21	sušenje	Zmanjševanje vsebnosti vlage z umetnim ali naravnim postopkom.	naravno ali umetno posušen, kakor je ustrezno
22	siliranje	Shranjevanje posamičnih krmil v silosu z dodajanjem konzervansov ali brez njihovega dodajanja ali z uporabo anaerobnih pogojev s silirnimi dodatki ali brez njih.	siliran
23	izparevanje	Zmanjševanje vsebnosti vode.	izparel
24	ekspanzija	Toplotni postopek, med katerim notranja vsebnost vode proizvoda, ki se nenadoma upari, povzroči razpad proizvoda.	ekspandiran
25	iztiskanje	Pridobivanje olja/maščobe s stiskanjem.	pogača in olje/maščoba

▼**M1**

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
26	ekstrakcija	Odstranjevanje maščobe/olja iz nekaterih posamičnih krmil z organskim topilom ali sladkorja ali drugih vodotopnih sestavin z vodnim topilom.	ekstrakt/zdrob in maščoba/olje, melasa/pulpa in sladkor ali druge vodotopne sestavine
27	ekstrudiranje	Toplotni postopek, med katerim notranja vsebnost vode proizvoda, ki nenadoma izpari, povzroči razpad in hkratno posebno preoblikovanje proizvoda ob prehodu skozi šobe ekstruderja.	ekstrudiran
28	fermentacija	Postopek, v katerem se mikroorganizmi, kot so bakterije, glive ali kvasovke, proizvedejo ali uporabijo na posamičnih krmilih za spremembo njihove kemične sestave ali lastnosti.	fermentiran
29	filtriranje	Postopek vlivanja tekočine skozi porozen medij ali membranski filter, da se odstranijo trdni delci.	filtriran
30	kosmičenje	Valjanje toplotno obdelane vlažne snovi za proizvodnjo tankih kosov posamičnega krmila.	kosmiči
31	mletje	Zmanjševanje velikosti delcev suhih zrn za omogočanje razpada na sestavne frakcije (predvsem moko, otrobe in kašo).	moka, otrobi, kaša ([4]) ali krma, kakor je ustrezno
32	zazimitev	Hlajenje olja loči bolj nasičene dele olja od bolj nenasičenih delov olja. Bolj nasičeni deli olja s hlajenjem zamrznejo, medtem ko bolj nenasičeni deli olja ostanejo tekoči in se lahko npr. dekantirajo. Zazimljen proizvod je zamrznjeno olje.	zazimljen
33	fragmentiranje	Ločevanje posamičnega krmila na posamezne drobce.	fragmentiran
34	cvrtje	Postopek kuhanja posamičnih krmil v olju ali maščobi.	ocvrt
35	želiranje	Postopek priprave želeja, trdne, želatini podobne snovi, ki je lahko mehka in krhka do trda in čvrsta, običajno z uporabo sredstev za želiranje.	želiran
36	granuliranje	Obdelava posamičnega krmila za pridobitev želene velikosti in čvrstosti delcev.	granuliran

▼**M1**

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
37	suho mletje/mokro mletje	Zmanjševanje velikosti delcev trdnih posamičnih krmil v suhem ali mokrem postopku.	suho ali mokro mlet
38	segrevanje	Toplotne obdelave pod posebnimi pogoji, kot sta pritisk in vlaga.	segret/toplotno obdelan
39	hidrogeniranje	Katalitični postopek za nasičenje dvojnih vezi olj/maščob/maščobnih kislin, ki se izvaja pri visoki temperaturi pod pritiskom vodika, da se pridobijo delno ali v celoti nasičeni triglicеridi/maščobne kisline ali polioli, tako da se karbonilne skupine ogljikovih hidratov zmanjšajo na hidroksilne skupine.	hidrogeniran, delno hidrogeniran
40	hidroliza	Zmanjševanje molekularne velikosti z ustrezno obdelavo z vodo in toploto/pritiskom, encimi ali kislimi/bazičnimi reagenti.	hidroliziran
41	utekočinjenje	Prehajanje iz trdnega ali plinastega stanja v tekoče stanje.	utekočinjen
42	maceracija	Zmanjševanje velikosti posamičnih krmil z uporabo mehanskih sredstev, pogosto ob prisotnosti vode ali drugih tekočin.	maceriran
43	pridobivanje slada	Postopek začetnega kaljenja zrn, da se aktivirajo naravno prisotni encimi, ki lahko razgradijo škrob na fermentirajoče ogljikove hidrate ter beljakovine na aminokisline in peptide.	sladen
44	taljenje	Prehajanje iz trdnega stanja v tekoče stanje z uporabo toplote.	staljen
45	mikronizacija	Postopek zmanjševanja povprečnega premera delcev trdne snovi na mikrometrsko velikost.	mikroniziran
46	predkuhavanje	Postopek, ki vključuje namakanje v vodi in toplotno obdelavo, tako da je škrob povsem želatiniziran, čemur sledi postopek sušenja.	predkuhan
47	pasterizacija	Segrevanje do kritične temperature točno določen čas, da se odstranijo škodljivi mikroorganizmi, čemur sledi hitro hlajenje.	pasteriziran
48	lupljenje	Odstranjevanje kože/lupine s sadežev in zelenjave.	olupljen
49	peletiranje	Oblikovanje s stiskanjem skozi matrico.	peleti, peletiran
50	mletje riža	Odstranjevanje skoraj vseh ali dela otrobov in kalčkov iz oluščenega riža.	mlet

▼**M1**

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
51	predželatinizacija	Spreminjanje škroba, da se znatno izboljša njegova zmožnost nabrekanja v hladni vodi.	predželatiniziran ([5])
52	stiskanje ([6])	Fizično odstranjevanje tekočin, kot so maščobe, olje, voda ali sok, iz trdnih snovi.	pogača (pri posamičnih krmilih, ki vsebujejo olje) pulpa, mezga (pri sadju itd.) stisnjena pulpa (pri sladkorni pesi)
53	rafiniranje	Popolno ali delno odstranjevanje nečistoč ali neželenih sestavin s kemično/fizikalno obdelavo.	rafiniran, delno rafiniran
54	opraženje	Segrevanje posamičnih krmil do suhega stanja za povečanje prebavljivosti in barve in/ali za zmanjšanje koncentracije naravno prisotnih antinutritivnih dejavnikov.	opražen
55	valjanje	Zmanjševanje velikosti delcev s stiskanjem posamičnih krmil, npr. zrn, med dvema valjema.	valjan
56	zaščita v vampu	Postopek, po katerem se s fizikalno obdelavo z uporabo toplote, pritiska, pare in kombinacije takih pogojev in/ali z učinkovanjem npr. aldehidov, lignosulfonatov, natrijevega hidroksida ali organskih kislin (npr. propionske ali taninske kisline) hranilne snovi zaščitijo pred razgradnjo v vampu. Posamična krmila, ki so zaščitena v vampu z aldehidi, lahko vsebujejo do 0,12 % prostih aldehidov.	zaščiten v vampu z učinkovanjem [vstaviti ustrezno učinkovino]
57	presejanje	Ločevanje različno velikih delcev s prehajanjem posamičnih krmil skozi sita med stresanjem ali vlivanjem.	presejan
58	posnemanje	Ločevanje zgornjega plavajočega sloja tekočine z mehanskimi sredstvi, npr. mlečne maščobe.	posnet
59	rezanje na rezine	Rezanje posamičnih krmil na rezine.	narezan na rezine

▼M1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
60	namakanje	Vlaženje in mehčanje posamičnih krmil, običajno semen, da se skrajša čas kuhanja, olajša odstranjevanje lupine semen, pospeši vsrkavanje vode za aktiviranje postopka kalitve ali zmanjša koncentracija naravno prisotnih antinutritivnih dejavnikov.	namočen
61	sušenje z razprševanjem	Zmanjševanje vsebnosti vlage v tekočini z razprševanjem oziroma zamegljevanjem posamičnega krmila, da se poveča razmerje med površino in maso, ob vpihovanju toplega zraka.	posušen z razprševanjem
62	parjenje	Postopek segrevanja in kuhanja s paro pod pritiskom za povečanje prebavljivosti.	parjen
63	praženje	Segrevanje s suho toploto, običajno semen oljnic, npr. za zmanjšanje ali odstranitev naravno prisotnih antinutritivnih dejavnikov.	pražen
64	ultrafiltriranje	Filtriranje tekočin skozi membrano, ki prepušča samo majhne molekule.	ultrafiltriran
65	odstranjevanje kalčkov	Postopek popolnega ali delnega odstranjevanja kalčkov drobljenih žitnih zrn.	z odstranjenimi kalčki
66	infrardeča mikronizacija	Toplotni postopek, pri katerem se uporablja infrardeča toplota za kuhanje in opraženje žit, korenin, semen ali gomoljev ali njihovih soproizvodov in ki mu običajno sledi kosmičenje.	mikroniziran z infrardečo toploto
67	odcepitev olj/maščob in hidrogeniranih olj/maščob	Kemični postopek hidrolize maščob/olj. Reakcija maščob/olj z vodo, ki se izvede pri visokih temperaturah in pritiskih, omogoča pridobivanje surovih maščobnih kislin v hidrofobni fazi in sladke vode (surovi glicerol) v hidrofilni fazi.	odcepljen
68	obdelava v ultrazvočni kopeli	Sproščanje topnih spojin z mehansko obdelavo z močnim ultrazvokom in toploto v vodi.	ultrazvočno obdelan
69	mehansko odstranjevanje pakiranja z živil	Odstranjevanje pakiranja živil z mehanskimi sredstvi.	mehansko odpakiran

([1]) V nemščini se lahko, kadar je to ustrezno, izraz „Konzentrieren“ nadomesti z izrazom „Eindicken“, pri čemer bi se moralo v takem primeru uporabljati splošno poimenovanje „eingedickt“.
([2]) Izraz „lupljenje“ se lahko, kadar je to ustrezno, nadomesti z izrazom „luščenje“ ali „ličkanje“, pri čemer bi se moralo v takem primeru uporabljati splošno poimenovanje „oluščen“ ali „ličkan“.
([3]) V primeru riža se za ta postopek uporabljata izraz „luščenje“ in splošno poimenovanje „oluščen“.
([4]) V francoščini se lahko uporabi izraz „issues“.
([5]) V nemščini se lahko uporabljata poimenovanje „aufgeschlossen“ in ime „Quellwasser“ (ki se nanaša na škrob). V danščini se lahko uporabljata poimenovanje „Kvældning“ in ime „Kvældet“ (ki se nanaša na škrob).
([6]) V francoščini se lahko, kadar je to ustrezno, izraz „Pressage“ nadomesti z izrazom „Extraction mécanique“.

▼M1

DEL C

Seznam posamičnih krmil

1. *Žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.1.1	ječmen	Zrna vrste *Hordeum vulgare* L. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
1.1.2	ječmen, ekspandiran	Proizvod, pridobljen iz zmletega ali zdrobljenega ječmena z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.1.3	ječmen, opražen	Proizvod postopka opraženja ječmena, ki je delno opražen z malo barve.	škrob, če > 10 % surove beljakovine, če > 15 %
1.1.4	ječmenovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenega ječmena. Vsebuje lahko majhen delež ječmenovih luščin. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	škrob
1.1.5	ječmenove vlaknine	Proizvod pridobivanja ječmenovega škroba. Sestavljen je iz delcev endosperma in predvsem vlaknin.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.6	ječmenove luščine	Proizvod pridobivanja etanola iz škroba po postopkih suhega mletja, presejanja in luščenja ječmenovih zrn.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.7	ječmenova krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščenega ječmena v ješprenj, zdrob ali moko. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob
1.1.8	ječmenove beljakovine	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba in otrobov. Sestavljen je predvsem iz beljakovin.	surove beljakovine
1.1.9	krma iz ječmenovih beljakovin	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba. Sestavljen je predvsem iz beljakovin in delcev endosperma.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.1.10	topni ostanki ječmena	Proizvod iz ječmena, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba.	surove beljakovine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.1.11	ječmenovi otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščenega ječmena. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.1.12	tekoči ječmenov škrob	Sekundarna frakcija škroba iz pridobivanja škroba iz ječmena.	če je vlaga < 50 %: — škrob
1.1.13	ostanki pivovarskega ječmena po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih ječmenovih zrn in drobcev ječmenovih zrn, ločenih pred postopkom pridobivanja slada.	surove vlaknine surovi pepel, če > 2,2 %
1.1.14	ostanki pivovarskega ječmena in slada	Proizvod, sestavljen iz drobcev ječmenovih zrn in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	surove vlaknine
1.1.15	luščine pivovarskega ječmena	Proizvod čiščenja pivovarskega ječmena, ki je sestavljen iz drobcev luščin in ostankov.	surove vlaknine
1.1.16	ječmenove droži v trdnem stanju, mokre	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje trdno frakcijo krme iz destilacije.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.1.17	topni ostanki ječmenovih droži, mokri	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje topno frakcijo krme iz destilacije.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.1.18	slad ([1])	Proizvod iz kaljenih žit, posušen, mlet in/ali ekstrahiran.	
1.1.19	koreninice slada ([1])	Proizvod kalitve pivovarskega žita in čiščenja slada, ki je sestavljen iz koreninic, žitnih ostankov, luščin in manjših zdrobljenih zrn pivovarskega žita. Lahko je mlet.	
1.2.1	koruza ([2])	Zrna vrste *Zea mays* L. ssp. *mays*. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
1.2.2	koruzni kosmiči ([2])	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene koruze. Vsebuje lahko majhen delež koruznih luščin.	škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.2.3	koruzna krmna moka (2)	Proizvod pridobivanja moke ali zdroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz koruznih otrobov. Vsebuje lahko nekaj drobcev koruznih kalčkov.	surove vlaknine škrob surove maščobe, če > 5 %
1.2.4	koruzni otrobi (2)	Proizvod pridobivanja moke ali zdroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz zunanjih ovojev in nekaj drobcev koruznih kalčkov ter nekaj delcev endosperma.	surove vlaknine
1.2.5	koruzni storži (2)	Osrednji del koruznega klasa. Vključuje lahko majhne količine koruze in podpornih listov, ki morda niso bili odstranjeni pri strojnem obiranju.	surove vlaknine škrob
1.2.6	ostanki koruze po presejanju (2)	Drobci koruznih zrn, ločeni s postopkom presejanja pri vnosu proizvoda.	
1.2.7	koruzne vlaknine (2)	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 50 % ali > 70 % če je vlaga < 50 %: — surove vlaknine
1.2.8	koruzni gluten (2)	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz glutena, pridobljenega z ločevanjem škroba.	vlaga, če < 70 % ali > 90 % če je vlaga < 70 %: — surove beljakovine
1.2.9	koruzni krmni gluten (2)	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je iz otrobov in topnih ostankov koruze. Proizvod lahko vsebuje tudi zdrobljeno koruzo in ostanke ekstrakcije olja iz koruznih kalčkov. Lahko se dodajo drugi proizvodi, pridobljeni iz škroba in z rafiniranjem ali fermentacijo proizvodov iz škroba.	vlaga, če < 40 % ali > 65 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove vlaknine — škrob
1.2.10	koruzni kalčki (2)	Proizvod pridobivanja zdroba, moke ali škroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz koruznih kalčkov, zunanjih ovojev in delov endosperma.	vlaga, če < 40 % ali > 60 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove maščobe

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.2.11	pogača iz koruznih kalčkov (2)	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem predelanih koruznih kalčkov, ki se jih še vedno lahko držijo deli endosperma in ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.2.12	zdrob iz koruznih kalčkov (2)	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo predelanih koruznih kalčkov.	surove beljakovine
1.2.13	surovo olje iz koruznih kalčkov (2)	Olje, pridobljeno iz koruznih kalčkov.	vlaga, če > 1 %
1.2.14	koruza, ekspandirana (2)	Proizvod, pridobljen iz mlete ali zdrobljene koruze z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.2.15	tekoča frakcija pri namakanju koruze (2)	Koncentrirana tekoča frakcija, ki nastane pri postopku namakanja koruze.	vlaga, če < 45 % ali > 65 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.2.16	silirana sladka koruza (2)	Stranski proizvod industrijske predelave sladke koruze, ki je sestavljen iz osrednjega storža, luščin in strženov zrn ter je sesekljan in osušen ali stisnjen. Nastane s sekljanjem storžev sladke koruze, luščin in ličja, s prisotnostjo zrn sladke koruze.	surove vlaknine
1.2.17	koruzni drobljenec brez kalčkov (2)	Proizvod, pridobljen z odstranitvijo kalčkov iz drobljene koruze. Sestavljen je predvsem iz drobcev endosperma in lahko vsebuje nekaj koruznih kalčkov in delcev zunanjih ovojev.	surove vlaknine škrob
1.2.18	grob koruzni zdrob (2)	Trdi kosi zmlete koruze, ki vsebujejo malo ali nič otrobov ali kalčkov.	surove vlaknine škrob
1.3.1	proso	Zrna vrste *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	oves	Zrna vrste *Avena sativa* L. in drugih kultivarjev ovsa.	
1.4.2	oluščen oves	Oluščena zrna ovsa. Proizvod je lahko obdelan s paro.	
1.4.3	ovseni kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenega ovsa. Vsebuje lahko majhen delež ovsenih luščin.	škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.4.4	ovsena krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščenega ovsa v ovseno kašo in moko. Sestavljen je predvsem iz ovsenih otrobov in nekaj endosperma.	surove vlaknine škrob
1.4.5	ovseni otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščenega ovsa. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.4.6	ovsene luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem ovsenih zrn.	surove vlaknine
1.4.7	oves, ekspandiran	Proizvod, pridobljen iz mletega ali zdrobljenega ovsa z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.4.8	ovsena kaša	Očiščen oluščen oves.	surove vlaknine škrob
1.4.9	ovsena moka	Proizvod, pridobljen z mletjem ovsenih zrn.	surove vlaknine škrob
1.4.10	krmna moka iz oluščenih ovsenih zrn	Ovseni proizvod z visoko vsebnostjo škroba, po luščenju.	surove vlaknine
1.4.11	ovsena krma	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščenega ovsa v ovseno kašo in moko. Sestavljen je predvsem iz ovsenih otrobov in nekaj endosperma.	surove vlaknine
1.5.1	semena kvinoje, ekstrahirana	Očiščeno celo seme kvinoje (*Chenopodium quinoa* Willd.), iz katerega je bil odstranjen saponin, ki ga vsebuje zunanja plast semen.	
1.6.1	lomljen riž	Del riževega zrna vrste *Oryza sativa* L., krajši od treh četrtin celega zrna. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.2	brušen riž	Oluščen riž, iz katerega so bili med brušenjem odstranjeni skoraj vsi otrobi in kalčki. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.3	predželatiniziran riž	Proizvod, pridobljen iz brušenega ali lomljenega riža s predželatinizacijo.	škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.6.4	ekstrudiran riž	Proizvod, pridobljen z ekstrudiranjem riževe moke.	škrob
1.6.5	riževi kosmiči	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem predželatiniziranih riževih zrn ali lomljenih riževih zrn.	škrob
1.6.6	oluščen riž	Surov riž (*Oryza sativa* L.), s katerega so odstranjene samo luščine. Lahko je predkuhan. Med postopkom luščenja in druge obdelave se lahko odstrani tudi nekaj otrobov.	škrob surove vlaknine
1.6.7	mlet krmni riž	Proizvod, pridobljen z mletjem krmnega riža in sestavljen iz nezrelih, zelenih ali kredasto obarvanih zrn, izločenih med brušenjem oluščenega riža, ali iz normalnih oluščenih rumenih ali lisastih zrn.	škrob
1.6.8	riževa moka	Proizvod, pridobljen z mletjem brušenega riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.9	moka iz oluščenega riža	Proizvod, pridobljen z mletjem oluščenega riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove vlaknine
1.6.10	riževi otrobi	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz zunanjih plasti zrn (perikarp, lupina semena, jedro, alevron) z delom kalčkov. Riž je lahko predkuhan ali ekstrudiran.	surove vlaknine
1.6.11	riževi otrobi s kalcijevim karbonatom	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz zunanjih plast zrn (perikarp, lupina semena, jedro, alevron) z delom kalčkov. Vsebuje lahko do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.12	razmaščeni riževi otrobi	Riževi otrobi, ki so proizvod ekstrakcije olja. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove vlaknine
1.6.13	olje iz riževih otrobov	Olje, ekstrahirano iz stabiliziranih riževih otrobov.	

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.6.14	riževa krmna moka	Proizvod pridobivanja riževe moke in škroba, pridobljen s suhim ali mokrim mletjem in presejanjem. Sestavljen je predvsem iz škroba, beljakovin, maščob in vlaknin. Riž je lahko predkuhan. Vsebuje lahko do 0,25 % natrija in do 0,25 % sulfata.	škrob, če > 20 % surove beljakovine, če > 10 % surove maščobe, če > 5 % surove vlaknine
1.6.15	riževa krmna moka s kalcijevim karbonatom	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz delcev alevronske plasti in endosperma. Vsebuje lahko do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.16	riž	Zrna vrste *Oryza sativa* L. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
1.6.17	riževi kalčki	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža, ki je sestavljen predvsem iz kalčkov.	surove maščobe surove beljakovine
1.6.18	pogača iz riževih kalčkov	Proizvod, ki ostane po drobljenju riževih kalčkov za iztiskanje olja.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
1.6.20	riževe beljakovine	Proizvod pridobivanja riževega škroba, pridobljen z mokrim mletjem in presejanjem, ločevanjem, koncentriranjem in sušenjem.	surove beljakovine
1.6.21	tekoča riževa krma	Koncentriran tekoči proizvod mokrega mletja in presejanja riža.	škrob
1.6.22	ekspandiran riž	Proizvod, pridobljen z ekspandiranjem riževih zrn ali lomljenih riževih zrn.	škrob
1.6.23	fermentiran riž	Proizvod, pridobljen s fermentacijo riža.	škrob
1.6.24	defomiran riž, brušen/kredasto obarvan riž, brušen riž	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz deformiranih in/ali kredasto obarvanih in/ali poškodovanih in/ali naravno obarvanih zrn (zelena, rdeča ali rumena) in/ali normalnih celih ali lomljenih oluščenih zrn. Lahko je predkuhan.	škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.6.25	brušen nezrel riž	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža, ki je sestavljen predvsem iz nezrelih in/ali kredasto obarvanih zrn.	škrob
1.7.1	rž	Zrna vrste *Secale cereale* L.	
1.7.2	ržena krmna moka	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma, z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaterimi različnimi deli zrn.	škrob surove vlaknine
1.7.3	ržena krma	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz rženih otrobov.	škrob surove vlaknine
1.7.4	rženi otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	škrob surove vlaknine
1.8.1	sirek; [navadni sirek]	Zrna/semena vrste *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	sirek, beli	Zrna posebnih kultivarjev sirka z belo lupino semena.	
1.8.3	sirkova krma	Posušeni proizvod, pridobljen z ločevanjem sirkovega škroba. Sestavljen je predvsem iz otrobov. Proizvod lahko vsebuje tudi posušene ostanke vode iz maceracije in lahko se dodajo kalčki.	surove beljakovine
1.9.1	pira	Zrna pire vrst *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank in *Triticum monococcum*.	
1.9.2	pirini otrobi	Proizvod pridobivanja pirine moke. Sestavljen je predvsem iz zunanjih ovojev in nekaj drobcev pirinih kalčkov ter nekaj delcev endosperma.	surove vlaknine
1.9.3	pirine luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem pirinih zrn.	surove vlaknine
1.9.4	pirina krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejane, oluščene pire v pirino moko. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.10.1	tritikala	Zrna križanca *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	pšenica	Zrna vrste *Triticum aestivum* L., sorte *Triticum durum* Desf. in drugih kultivarjev pšenice. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
1.11.2	koreninice pšenice	Proizvod kalitve pivovarske pšenice in čiščenja slada, ki je sestavljen iz koreninic, žitnih ostankov, luščin in manjših zdrobljenih zrn pivovarske pšenice.	
1.11.3	predželatinizirana pšenica	Proizvod, pridobljen iz mlete ali zdrobljene pšenice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.11.4	pšenična krmna moka	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob
1.11.5	pšenični kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene pšenice. Vsebuje lahko majhen delež pšeničnih luščin. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove vlaknine škrob
1.11.6	pšenična krma	Proizvod pridobivanja moke ali slada, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz pšeničnih otrobov.	surove vlaknine
1.11.7	pšenični otrobi ([3])	Proizvod pridobivanja moke ali slada, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.11.8	sladni fermentirani pšenični delci	Proizvod, pridobljen s kombinacijo postopkov pridobivanja slada in fermentacije pšenice in pšeničnih otrobov. Proizvod se nato posuši in zmelje.	škrob surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.11.10	pšenične vlaknine	Vlaknine, ekstrahirane pri predelavi pšenice. Sestavljena so predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove vlaknine
1.11.11	pšenični kalčki	Proizvod mletja pšenice v pšenično moko, ki je sestavljen predvsem iz pšeničnih kalčkov, valjanih ali drugače obdelanih, ki se jih še vedno lahko držijo drobci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.12	pšenični kalčki, fermentirani	Proizvod fermentacije pšeničnih kalčkov.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.13	pogača iz pšeničnih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem pšeničnih kalčkov (vrste *Triticum aestivum* L., sorte *Triticum durum* Desf. in drugih kultivarjev pšenice ter oluščene pire (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)), ki se jih še vedno lahko držijo deli endosperma in ovojev.	surove beljakovine
1.11.15	pšenične beljakovine	Pšenične beljakovine, ekstrahirane med pridobivanjem škroba ali etanola, lahko delno hidrolizirane.	surove beljakovine
1.11.16	pšenični krmni gluten	Proizvod pridobivanja pšeničnega škroba in glutena. Sestavljen je iz otrobov, iz katerih so lahko bili kalčki delno odstranjeni. Lahko se dodajo topni ostanki pšenice, zdrobljena pšenica ter drugi proizvodi, pridobljeni iz škroba in z rafiniranjem ali fermentacijo proizvodov iz škroba.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.11.18	vitalni pšenični gluten	Pšenične beljakovine, za katere je značilna visoka viskoelastičnost, če so hidrirane, z najmanj 80 % beljakovin (N × 6,25) in največ 2 % pepela v suhi snovi.	surove beljakovine
1.11.19	tekoči pšenični škrob	Proizvod pridobivanja škroba/glukoze in glutena iz pšenice.	vlaga, če < 65 % ali > 85 % če je vlaga < 65 %: — škrob

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.11.20	pšenični škrob, ki vsebuje beljakovine, z delno odstranjenim sladkorjem	Proizvod pridobivanja pšeničnega škroba, ki vsebuje predvsem delno sladkan škrob, topne beljakovine in druge topne dele endosperma.	surove beljakovine škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
1.11.21	topni ostanki pšenice	Proizvod iz pšenice, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba. Lahko se hidrolizira.	vlaga, če < 55 % ali > 85 % če je vlaga < 55 %: — surove beljakovine
1.11.22	koncentrat pšeničnega kvasa	Mokri stranski proizvod, ki se sprosti po fermentaciji pšeničnega škroba za pridobivanje alkohola.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.11.23	ostanki pivovarske pšenice po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih pšeničnih zrn in drobcev pšeničnih zrn, ločenih pred postopkom pridobivanja slada.	surove vlaknine
1.11.24	ostanki pivovarske pšenice in slada	Proizvod, ki je sestavljen iz drobcev pšeničnih zrn in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	surove vlaknine
1.11.25	luščine pivovarske pšenice	Proizvod čiščenja pivovarske pšenice, ki je sestavljen iz drobcev luščin in ostankov.	surove vlaknine
1.12.2	žitna moka ([1])	Moka, pridobljena z mletjem žit.	škrob surove vlaknine
1.12.3	žitni beljakovinski koncentrat ([1])	Koncentrirani in posušeni proizvod, pridobljen iz žit po izločitvi škroba s fermentacijo kvasa.	surove beljakovine
1.12.4	ostanki žitnih zrn po presejanju ([1])	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih žitnih zrn in drobcev žitnih zrn, lahko tudi kaljenih, ločenih pred nadaljnjo obdelavo zrn. Proizvod vsebuje več surovih vlaknin (npr. luščin) kot nefrakcionirana žita.	surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.12.5	žitni kalčki ([1])	Proizvod mletja v moko in pridobivanja škroba, ki je sestavljen predvsem iz valjanih ali drugače obdelanih žitnih kalčkov, ki se jih še vedno lahko držijo drobci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.12.6	sirup žitne destilacijske frakcije ([1])	Žitni proizvod, pridobljen z izparevanjem koncentrata destilacijske frakcije med fermentacijo in destilacijo žita, ki se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.12.7	vlažne žitne droži ([1])	Vlažni proizvod, ki je sestavljen iz trdne frakcije po centrifugiranju in/ali filtriranju destilacijske frakcije fermentiranega ali destiliranega žita, ki se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.8	koncentrirani topni ostanki droži ([1])	Vlažni proizvod pridobivanja alkohola s fermentacijo in destilacijo pšenične kaše in sladkornega sirupa po predhodnem ločevanju otrobov in glutena. Vsebuje lahko mrtve celice in/ali dele fermentacijskih mikroorganizmov.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine, če > 10 %
1.12.9	žitne droži in topni ostanki ([1])	Proizvod pridobivanja alkohola s fermentacijo in destilacijo žitne kaše in/ali drugih proizvodov, ki vsebujejo škrob in sladkor. Vsebuje lahko mrtve celice in/ali dele fermentacijskih mikroorganizmov. Vsebuje lahko 2 % sulfata. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.12.10	posušene žitne droži	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranih zrn. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
1.12.11	temne žitne droži ([1]); [posušene žitne droži in topni ostanki] ([1])	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih ostankov fermentiranih zrn, ki jim je dodan sirup iz droži ali izparela destilacijska frakcija. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
1.12.12	pivske tropine ([1])	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva in sestavljen iz ostankov žit z dodatkom sladu ali brez njega in drugih škrobnih proizvodov, ki lahko vsebujejo hmelj. Običajno se prodaja v vlažni obliki, lahko pa tudi v suhi obliki. Vsebuje lahko do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % encimov in do 1,8 % bentonita.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.13	sladne tropine ([1])	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji viskija iz žit. Sestavljen je iz ostankov ekstrakcije pivovarskega žita z vročo vodo. Običajno se prodaja v vlažni obliki po odstranitvi ekstrakta s stiskanjem.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.14	destilirana in filtrirana zrna	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva, ekstrakta slada in viskija. Sestavljen je iz ostankov ekstrakcije mletega slada z vročo vodo in po možnosti drugih dodatkov, bogatih s sladkorjem in škrobom. Običajno se prodaja v vlažni obliki po odstranitvi ekstrakta s stiskanjem.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.15	droži	Proizvod, ki ostane v kotlu po prvi destilaciji v destilarni.	surove beljakovine, če > 10 %
1.12.16	sirup iz droži	Proizvod prve destilacije v destilarni, pridobljen z izparevanjem droži, ki so ostale v kotlu.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: surove beljakovine

([1]) Imenu se lahko doda vrsta žita.
([2]) V angleškem jeziku je koruza lahko „maize“ ali „corn“.
([3]) Če je bil ta proizvod bolj drobno mlet, se imenu lahko doda izraz „drobno mleti“ ali se ime nadomesti z ustreznim opisom.

2. *Semena in plodovi oljnic ter iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.1.1	pogača iz orehov palme babassu	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehov palme babassu iz rodu *Orbignya*.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.1	seme navadnega rička	Semena vrste *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.2.2	navadni riček, pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen navadnega rička.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.3	zdrob iz navadnega rička	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semen navadnega rička.	surove beljakovine
2.3.1	kakavove luščine	Zunanji ovoji posušenih in opraženih zrn vrste *Theobroma cacao* L.	surove vlaknine
2.3.2	kakavove luščine	Proizvod, pridobljen s predelavo zrn vrste *Theobroma cacao* L.	surove vlaknine surove beljakovine
2.3.3	zdrob iz kakavovih zrn, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih posušenih in opraženih zrn vrste *Theobroma cacao* L.	surove beljakovine surove vlaknine
2.4.1	koprina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme vrste *Cocos nucifera* L.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.2	koprina hidrolizirana pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem in encimsko hidrolizacijo posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme vrste *Cocos nucifera* L.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.3	koprin zdrob	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme vrste *Cocos nucifera* L.	surove beljakovine
2.5.1	bombaževo seme	Semena vrst *Gossypium* spp. z odstranjenimi vlakninami. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	
2.5.2	zdrob iz bombaževih semen, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo bombaževih semen z odstranjenimi vlakninami in delom luščin. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 22,5 % v suhi snovi.) Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.5.3	pogača iz bombaževih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem bombaževih semen z odstranjenimi vlakninami.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.6.1	pogača iz zemeljskih oreškov, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem delno oluščenih zemeljskih oreškov vrste *Arachis hypogaea* L. in drugih vrst iz rodu *Arachis*. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.2	zdrob iz zemeljskih oreškov, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz delno oluščenih zemeljskih oreškov. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove vlaknine
2.6.3	pogača iz oluščenih zemeljskih oreškov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem oluščenih zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.4	zdrob iz oluščenih zemeljskih oreškov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz oluščenih zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove vlaknine
2.7.1	pogača iz kapokovca	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen kapokovca (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	surove beljakovine surove vlaknine
2.8.1	laneno seme	Semena lanu vrste *Linum usitatissimum* L. (najmanjša botanična čistost 93 %) kot celo, sploščeno ali mleto laneno seme. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
2.8.2	lanena pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.3	zdrob iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo lanene pogače. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.8.4	krma iz lanene pogače	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.5	krma iz zdroba iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo lanene pogače. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
2.9.1	otrobi iz ogrščice	Proizvod pridobivanja ogrščice (*Brassica juncea* L.). Sestavljen je iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn.	surove vlaknine
2.9.2	zdrob iz semena ogrščice	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo hlapnega olja ogrščice iz semen ogrščice.	surove beljakovine
2.10.1	seme abesinske gizotije	Semena vrste *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass.	
2.10.2	pogača iz semena abesinske gizotije	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem abesinske gizotije. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 3,4 %.)	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.11.1	olivna pulpa	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo stisnjenih oljk vrste *Olea europea* L., ki so čim bolj izkoščičene.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.11.2	krma iz razmaščenega olivnega zdroba	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz olivne pulpe čim bolj izkoščičenih oliv. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine surove vlaknine
2.11.3	razmaščeni olivni zdrob	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz olivne pulpe čim bolj izkoščičenih oliv.	surove beljakovine surove vlaknine
2.12.1	pogača iz palmovih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen palme vrst *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct*.), s katerih je odstranjenih čim več luščin.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.12.2	zdrob iz palmovih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo palmovih semen, s katerih je bilo odstranjenih čim več luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.13.1	bučno seme	Semena vrste *Cucurbita pepo* L. in rastlin iz rodu *Cucurbita*.	
2.13.2	pogača iz bučnega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen vrste *Cucurbita pepo* L. in rastlin iz rodu *Cucurbita*.	surove beljakovine surove maščobe
2.14.1	seme oljne ogrščice ([1])	Semena vrst *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz in *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Najmanjša botanična čistost 94 %. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
2.14.2	pogača iz semena oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.14.3	zdrob iz oljne ogrščice; [tropine ogrščice]	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
2.14.4	seme oljne ogrščice, ekstrudirano	Proizvod, pridobljen iz cele oljne ogrščice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom za povečanje želatinizacije škroba. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove maščobe
2.14.5	beljakovinski koncentrat semena oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ločevanjem beljakovinske frakcije pogače iz semena oljne ogrščice ali semena oljne ogrščice.	surove beljakovine
2.14.6	krma iz pogače iz semena oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.14.7	krma iz zdroba iz semena oljne ogrščice	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.15.1	seme barvilnega rumenika	Semena barvilnega rumenika *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	zdrob iz semena barvilnega rumenika, delno oluščenega	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih semen barvilnega rumenika.	surove beljakovine surove vlaknine
2.15.3	luščine barvilnega rumenika	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen barvilnega rumenika.	surove vlaknine
2.16.1	sezamovo seme	Semena vrste *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	sezamovo seme, delno oluščeno	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z odstranjevanjem dela luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.17.2	sezamove luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem sezamovih semen.	surove vlaknine
2.17.3	pogača iz sezamovega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen sezama. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 5 %.)	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.18.1	pražena soja (zrnje)	Zrna soje (*Glycine max* L. Merr.), ustrezno toplotno obdelano. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.) Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	
2.18.2	sojina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sojinih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.18.3	zdrob iz soje (zrnja); [sojine tropine]	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.) Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi
2.18.4	zdrob iz soje (zrnja), oluščene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.) Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
2.18.5	luščine soje (zrnja)	Proizvod, pridobljen z luščenjem sojinih zrn.	surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.18.6	sojina zrna, ekstrudirana	Proizvod, pridobljen iz sojinih zrn z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom za povečanje želatinizacije škroba. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove maščobe
2.18.7	sojin (zrnje) beljakovinski koncentrat	Proizvod, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn z ekstrahirano maščobo po drugi ekstrakciji ali encimski obdelavi za zmanjšanje vsebnosti brezdušičnega ekstrakta. Vsebuje lahko inaktivirane encime.	surove beljakovine
2.18.8	pulpa iz sojinih zrn; [pasta iz sojinih zrn]	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo sojinih zrn za pripravo hrane.	surove beljakovine
2.18.9	melasa sojinih zrn	Proizvod, pridobljen s predelavo sojinih zrn.	surove beljakovine surove maščobe
2.18.10	stranski proizvod pripravkov hrane iz sojinih zrn	Proizvodi, pridobljeni s predelavo sojinih zrn za pridobivanje pripravkov hrane iz sojinih zrn.	surove beljakovine
2.18.11	soja (zrnje)	Zrna soje (*Glycine max* L. Merr.).	aktivnost ureaze, če je > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	sojini kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenih sojinih zrn.(Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.)	surove beljakovine
2.18.13	krma iz zdroba iz soje (zrnja)	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.) Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 1,5 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.18.14	krma iz zdroba iz soje (zrnja), oluščene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.) Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 1,5 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
2.18.15	fermentirane sojine (zrnje) beljakovine (koncentrat)	Proizvod, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn z ekstrahirano maščobo po mikrobni fermentaciji za zmanjšanje vsebnosti brezdušičnega ekstrakta. Lahko vsebuje tudi mrtve celice in/ali njihove dele iz uporabljenih fermentacijskih mikroorganizmov.	surove beljakovine
2.19.1	sončnično seme	Semena sončnice vrste *Helianthus annuus* L. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
2.19.2	pogača iz sončničnih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sončničnih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.19.3	zdrob iz sončničnih semen; [sončnične tropine]	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.4	zdrob iz sončničnih semen, oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen, s katerih je bil odstranjen del luščin ali vse luščine. Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi.	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.5	luščine sončničnih semen	Proizvod, pridobljen z luščenjem sončničnih semen.	surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.19.6	krma iz zdroba iz sončničnih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine
2.19.7	krma iz zdroba iz sončničnih semen, oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončničnih semen, s katerih je bil odstranjen del luščin ali vse luščine. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic. Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.8	frakcija sončničnega zdroba z visoko vsebnostjo beljakovin in nizko vsebnostjo celuloze	Proizvod predelave sončničnega zdroba, pridobljen z mletjem in frakcioniranjem (presejanje in zračno frakcioniranje) zdroba iz sončničnih semen, oluščenih. Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 45 % na osnovi 8-odstotne vlage. Najvišja vsebnost surovih vlaknin: 8 % na osnovi 8-odstotne vlage. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
2.19.9	frakcija sončničnega zdroba z visoko vsebnostjo celuloze	Proizvod predelave sončničnega zdroba, pridobljen z mletjem in frakcioniranjem (presejanje in zračno frakcioniranje) zdroba iz sončničnih semen, oluščenih. Najnižja vsebnost surovih vlaknin: 38 % na osnovi 8-odstotne vlage. Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 17 % na osnovi 8-odstotne vlage. Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu.	surove beljakovine surove vlaknine
2.20.1	rastlinsko olje in maščobe (2)	Olje in maščobe, ki so pridobljeni iz semen ali plodov oljnic (razen ricinusovega olja iz kloščevca) in so lahko degumirani, rafinirani in/ali hidrogenirani.	vlaga, če > 1 %
2.20.2	uporabljena rastlinska olja iz živilske industrije	Rastlinska olja, ki so jih uporabili nosilci živilske dejavnosti v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004 za kuhanje, ki niso bila v stiku z mesom, živalskimi maščobami, ribami ali vodnimi živalmi.	vlaga, če > 1 %
2.21.1	surovi lecitini	Proizvod, pridobljen z degumiranjem surovega olja iz semen in plodov oljnic z vodo. Med degumiranjem surovega olja se lahko dodajo citronska kislina, fosforjeva kislina, natrijev hidroksid ali encimi.	
2.22.1	konopljino seme	Kontrolirana semena sort *Cannabis sativa* L. z najvišjo vsebnostjo tetrahidrokanabinola v skladu z Uredbo (ES) št. 1782/2003.	
2.22.2	konopljina pogača	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen konoplje.	surove beljakovine surove vlaknine
2.22.3	konopljino olje	Olje, pridobljeno s stiskanjem rastlin in semen konoplje.	vlaga, če > 1 %
2.23.1	makovo seme	Semena vrste *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	zdrob iz maka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz makovih semen.	surove beljakovine

(1) Navedba „nizka vsebnost glukozinata“, kakor je opredeljena v zakonodaji Unije, se lahko doda, kadar je to ustrezno. To velja za vse proizvode iz semena oljne ogrščice.

(2) Ime „rastlinsko olje in maščobe“ se lahko nadomesti z izrazom „rastlinsko olje“ ali „rastlinske maščobe“, kakor je ustrezno. Doda se vrsta rastline in po potrebi del rastline. Navede se, ali so olja in/ali maščobe surove ali rafinirane.

▼**M1**

3. *Semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.1.1	fižol, pražen	Semena vrst *Phaseolus* spp. ali *Vigna* spp., ustrezno toplotno obdelana. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	
3.1.2	beljakovinski koncentrat fižola	Proizvod, pridobljen iz soka fižola, ločenega pri pridobivanju škroba.	surove beljakovine
3.2.1	rožičevi stroki	Posušeni sadeži rožičevca vrste *Ceratonia siliqua* L., ki vsebujejo seme rožičevca.	surove vlaknine
3.2.3	drobljen rožič	Proizvod, pridobljen z drobljenjem posušenih sadežev (strokov) rožičevca z odstranjenimi semeni.	surove vlaknine
3.2.4	rožič v prahu; rožičeva moka	Proizvod, pridobljen z mikronizacijo posušenih sadežev (strokov) rožičevca z odstranjenimi semeni.	surove vlaknine skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
3.2.5	kalčki rožičevca	Kalčki semen rožičevca.	surove beljakovine
3.2.6	pogača iz kalčkov rožičevca	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem kalčkov rožičevca.	surove beljakovine
3.2.7	seme rožičevca	Semena (zrna), pridobljena iz rožičevih strokov, ki so sestavljena iz endosperma, lupine in kalčka.	surove vlaknine
3.2.8	luščine semen rožičevca	Luščine semen rožičevca, pridobljene z luščenjem semen rožičevca.	surove vlaknine
3.3.1	čičerka	Semena vrste *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	ervil	Semena vrste *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	seme sabljastega triplata	Semena sabljastega triplata (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	guarova moka	Proizvod, pridobljen po ekstrahiranju rastlinske sluzi iz semen guara (*Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub).	surove beljakovine
3.6.2	moka iz guarovih kalčkov	Proizvod ekstrakcije rastlinske sluzi iz kalčkov semen guara.	surove beljakovine
3.7.1	bob	Semena sort *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. in var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.7.2	bobovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenega boba.	škrob surove beljakovine
3.7.3	bob; [luščine boba vrste faba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen in sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove vlaknine surove beljakovine
3.7.4	bob, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen predvsem iz bobovih zrn.	surove beljakovine surove vlaknine
3.7.5	beljakovine boba	Proizvod, pridobljen z mletjem in zračnim frakcioniranjem boba.	surove beljakovine
3.8.1	leča	Semena rastline *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	luščine leče	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen leče.	surove vlaknine
3.9.1	volčji bob	Semena vrst *Lupinus* spp. z nizko vsebnostjo grenkih semen.	
3.9.2	volčji bob, oluščen	Oluščena semena volčjega boba.	surove beljakovine
3.9.3	volčji bob; [luščine volčjega boba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen volčjega boba in sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.4	pulpa volčjega boba	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji sestavnih delov volčjega boba.	surove vlaknine
3.9.5	krmna moka iz volčjega boba	Proizvod pridobivanja moke iz volčjega boba. Sestavljen je predvsem iz delcev kotiledona in, v manjši meri, luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.6	beljakovine volčjega boba	Proizvod, pridobljen iz soka volčjega boba, ločenega pri pridobivanju škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju.	surove beljakovine
3.9.7	zdrob iz beljakovin volčjega boba	Proizvod predelave volčjega boba za pridobivanje zdroba z veliko beljakovin.	surove beljakovine
3.10.1	mungo fižol	Zrna vrste *Vigna radiata* L.	
3.11.1	grah	Semena vrst *Pisum* spp. Zanje se lahko uporabi zaščita v vampu.	

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.11.2	grahovi otrobi	Proizvod pridobivanja grahovega zdroba. Vsebuje predvsem luščine, odstranjene med luščenjem in čiščenjem graha.	surove vlaknine
3.11.3	grahovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenih semen graha.	škrob
3.11.4	grahova moka	Proizvod, pridobljen z mletjem graha.	surove beljakovine
3.11.5	luščine graha	Proizvod pridobivanja grahovega zdroba. Vsebuje predvsem luščine, odstranjene med luščenjem in čiščenjem, ter, v manjši meri, endosperm.	surove vlaknine
3.11.6	grah, oluščen	Oluščena semena graha.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.7	grahova krmna moka	Proizvod pridobivanja grahove moke. Sestavljen je predvsem iz delcev kotiledona in, v manjši meri, luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.8	ostanki graha po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja, ki je sestavljen iz drobcev grahovih zrn, ločenih pred nadaljnjo predelavo.	surove vlaknine
3.11.9	beljakovine graha	Proizvod, pridobljen iz soka graha, ločenega pri pridobivanju škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju; lahko je delno hidroliziran.	surove beljakovine
3.11.10	grahova pulpa	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Vsebuje predvsem notranje vlaknine in škrob.	vlaga, če < 70 % ali > 85 % škrob surove vlaknine v klorovodikovi kislini netopen pepel, če > 3,5 % v suhi snovi
3.11.11	topni ostanki graha	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Vsebuje predvsem topne beljakovine in oligosaharide.	vlaga, če < 60 % ali > 85 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove beljakovine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
3.11.12	grahove vlaknine	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo po mletju in presejanju oluščenega graha.	surove vlaknine
3.12.1	grašica	Semena sorte *Vicia sativa* L. var. *sativa* in drugih sort.	
3.13.1	navadni grahor	Semena vrste *Lathyrus sativus* L., ustrezno toplotno obdelana.	metoda toplotne obdelave
3.14.1	enocvetna grašica	Semena vrste *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.1	sladkorna pesa	Korenina sorte *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	zgornji in spodnji deli sladkorne pese	Sveži proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen predvsem iz očiščenih delov sladkorne pese, z deli listov pese ali brez njih.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %
4.1.3	(pesni) sladkor; [saharoza]	Sladkor, ekstrahiran iz sladkorne pese z uporabo vode.	
4.1.4	melasa (sladkorne) pese	Sirupast proizvod, pridobljen pri proizvodnji ali rafiniranju sladkorja iz sladkorne pese. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.5	melasa (sladkorne) pese, z delno odstranjenim sladkorjem in/ali betainom	Proizvod, pridobljen po nadaljnji ekstrakciji saharoze in/ali betaina iz melase sladkorne pese z uporabo vode. Vsebuje lahko do 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.6	melasa izomaltuloze	Nekristalizirana frakcija iz pridobivanja izomaltuloze z encimsko pretvorbo saharoze iz sladkorne pese.	vlaga, če > 40 %
4.1.7	mokra pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode. Najnižja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k vrednosti nič zaradi fermentacije (mlečne kisline).	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 82 % ali > 92 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.8	stisnjena pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k vrednosti nič zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.9	stisnjena pulpa (sladkorne pese), melasirana	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene ter jim je bila dodana melasa. Najvišja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja se niža zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.10	posušena pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode ter ki so bile mehansko stisnjene in posušene. Vsebuje lahko do 2 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi skupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10,5 %
4.1.11	posušena pulpa (sladkorne pese), melasirana	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene in posušene ter jim je bila dodana melasa. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju in 2 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
4.1.12	sladkorni sirup	Proizvod, pridobljen s predelavo sladkorja in/ali melase. Vsebuje lahko do 0,5 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 35 %
4.1.13	deli (sladkorne) pese, kuhani v vreli vodi	Proizvod pridobivanja užitnega sirupa iz sladkorne pese, ki je lahko stisnjen ali posušen.	če je posušen: pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi če je stisnjen: pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %
4.1.14	frukto-oligosaharidi	Proizvod, pridobljen iz sladkorja sladkorne pese z encimskim postopkom.	vlaga, če > 28 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.1.15	melasa (sladkorne) pese, bogata z betainom, tekoča/posušena ([1])	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji sladkorja z uporabo vode in nadaljnjem filtriranju melase sladkorne pese. Proizvod vsebuje sestavine melase in ima višjo vsebnost naravno prisotnega betaina kot standardna melasa. Lahko je posušen. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	vsebnost betaina skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 14 %
4.1.16	izomaltuloza	Izomaltuloza kot kristalinična monohidratna snov. Pridobiva se z encimsko pretvorbo saharoze iz sladkorne pese.	
4.2.1	sok rdeče pese	Sok, pridobljen s stiskanjem rdeče pese (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) z naknadnim koncentriranjem in pasterizacijo, pri čemer se ohranita značilen okus in aroma po zelenjavi.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.3.1	korenje	Koren rumenega ali rdečega korenja vrste *Daucus carota* L.	
4.3.2	olupki korenja, parjeni	Vlažni proizvod predelave korenja, ki je sestavljen iz olupkov, odstranjenih s korena korenja s parno obdelavo, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega korenčkovega škroba. Najvišja vsebnost vlage: 97 %.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 97 %
4.3.3	ostanki korenja	Vlažni proizvod, pridobljen z mehanskim ločevanjem pri predelavi korenja in ostankov korenja. Proizvod se lahko toplotno obdela. Najvišja vsebnost vlage: 97 %.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 97 %
4.3.4	korenčkovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem korena rumenega ali rdečega korenja, ki je nato posušen.	
4.3.5	korenje, posušeno	Koren rumenega ali rdečega korenja, ne glede na obliko, v kateri je prisoten, ki je nato posušen.	surove vlaknine
4.3.6	korenčkova krma, posušena	Proizvod, ki vsebuje notranjo pulpo in zunanje ovoje, ki so posušeni.	surove vlaknine
4.4.1	koren cikorije	Koren vrste *Cichorium intybus* L.	

▼M1

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

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.4.11	oligofruktoza, posušena	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste *Cichorium intybus* L. in naknadnim sušenjem.	
4.5.1	česen, posušen	Bel do rumen prah čistega, mletega česna vrste *Allium sativum* L.	
4.6.1	manioka; [tapioka]; [kasava]	Koreni vrste *Manihot esculenta* Crantz, ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 60 % ali > 70 %
4.6.2	manioka, posušena; [tapioka, posušena]	Koreni manioke, ne glede na obliko, v kateri so prisotni, ki so nato posušeni.	škrob pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.1	čebulna pulpa	Vlažni proizvod predelave čebule (iz rodu *Allium*), ki je sestavljen iz lupin in celih čebul. Če je iz postopka pridobivanja olja čebule, je sestavljen predvsem iz kuhanih ostankov čebule.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.2	čebula, ocvrta	Olupljeni in v drobtinah povaljani deli čebule, ki se nato ocvrejo.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi surove maščobe
4.7.3	topni ostanki čebule, posušeni	Suhi proizvod, pridobljen s predelavo sveže čebule. Pridobljen je z alkoholno in/ali vodno ekstrakcijo; vodna ali alkoholna frakcija se loči in posuši z razprševanjem. Sestavljen je predvsem iz ogljikovih hidratov.	surove vlaknine
4.8.1	krompir	Gomolji vrste *Solanum tuberosum* L.	vlaga, če < 72 % ali > 88 %
4.8.2	krompir, olupljen	Krompir, katerega lupina se odstrani s parno obdelavo.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.3	krompirjevi olupki, parjeni	Vlažni proizvod predelave krompirja, ki je sestavljen iz olupkov, odstranjenih z gomoljev krompirja s parno obdelavo, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega krompirjevega škroba. Lahko je zmečkan (pire).	vlaga, če > 93 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.8.4	krompirjevi odrezki, surovi	Proizvod iz krompirja, ki je lahko olupljen, pridobljen pri pripravi krompirjevih proizvodov za prehrano ljudi.	vlaga, če > 88 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.5	ostanki krompirja	Proizvod, pridobljen z mehanskim ločevanjem pri predelavi krompirja in ostankov krompirja. Proizvod se lahko toplotno obdela.	vlaga, če > 93 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.6	krompir, zmečkan	Blanširan ali kuhan v vreli vodi in nato zmečkan krompirjev proizvod.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.7	krompirjevi kosmiči	Proizvod, pridobljen z rotacijskim sušenjem opranih, olupljenih ali neolupljenih parjenih krompirjev.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.8	krompirjeva pulpa	Proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	vlaga, če < 77 % ali > 88 %
4.8.9	krompirjeva pulpa, posušena	Posušeni proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	
4.8.10	krompirjeve beljakovine	Proizvod pridobivanja škroba, ki vsebuje predvsem beljakovinske snovi, pridobljene po ločevanju škroba.	surove beljakovine
4.8.11	krompirjeve beljakovine, hidrolizirane	Beljakovine, pridobljene z nadzorovano encimsko hidrolizo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.12	krompirjeve beljakovine, fermentirane	Proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin in naknadnim sušenjem z razprševanjem.	surove beljakovine
4.8.13	krompirjeve beljakovine, fermentirane, tekoče	Tekoči proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.14	krompirjev sok, koncentriran	Koncentrirani proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz snovi, ki je ostala po delni odstranitvi vlaknin, beljakovin in škroba iz pulpe celega krompirja in izparevanju dela vode.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % če je vlaga < 50 %: — surove beljakovine — surovi pepel

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
4.8.15	peletiran krompir	Krompir po čiščenju z vodo, lupljenju, zmanjševanju velikosti (rezanju, kosmičenju itd.) in sušenju.	
4.9.1	sladki krompir	Gomolji vrste *Ipomoea batatas* L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 57 % ali > 78 %
4.10.1	jeruzalemska artičoka; [topinambur]	Gomolji vrste *Helianthus tuberosus* L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 75 % ali > 80 %

([1]) Izraza se razlikujeta predvsem glede vsebnosti vlage in treba ju je uporabiti, kakor je ustrezno.
([2]) Imenu se doda vrsta rastline.

5. *Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.1.1	želod	Cel sadež hrasta doba (*Quercus robur* L.), hrasta gradna (*Quercus petraea* (Matt.) Liebl.), hrasta plutovca (*Quercus suber* L.) ali drugih vrst hrastov.	
5.1.2	želod, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem želoda.	surove beljakovine surove vlaknine
5.2.1	mandelj	Cel ali zdrobljen sadež vrste *Prunus dulcis*, z luščinami ali brez njih.	
5.2.2	luščine mandlja	Luščine mandlja, pridobljene iz oluščenih semen mandlja s fizičnim ločevanjem od jedrc in z mletjem.	surove vlaknine
5.2.3	pogača iz mandljevih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem mandljevih jedrc.	surove beljakovine surove vlaknine
5.3.1	seme janeža	Semena vrste *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	jabolčna pulpa, posušena; [jabolčna mezga, posušena]	Proizvod pridobivanja soka iz sadeža vrste *Malus domestica* ali jabolčnika. Sestavljen je predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so posušeni. Lahko je depektiniziran.	surove vlaknine
5.4.2	jabolčna pulpa, stisnjena; [jabolčna mezga, stisnjena]	Vlažni proizvod pridobivanja jabolčnega soka ali jabolčnika. Sestavljen je predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so stisnjeni. Lahko je depektiniziran.	surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.4.3	melasa jabolka	Proizvod, pridobljen po pridobivanju pektina iz jabolčne pulpe. Lahko je depektiniziran.	surove beljakovine surove vlaknine surovo olje in maščobe, če > 10 %
5.5.1	seme sladkorne pese	Semena sladkorne pese.	
5.6.1	ajda	Semena vrste *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	ajdove pleve in otrobi	Proizvod, pridobljen z mletjem zrn ajde.	surove vlaknine
5.6.3	ajdova krmna moka	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane ajde. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma, z majhnimi drobci zunanjih delov in nekaj različnih delov zrn. Ne sme vsebovati več kot 10 % surovih vlaknin.	surove vlaknine škrob
5.7.1	seme rdečega zelja	Semena sorte *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	seme kanarske čužke	Semena vrste *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	seme kumine	Semena vrste *Carum carvi* L.	
5.12.1	zdrobljen kostanj	Proizvod pridobivanja moke iz kostanja, ki je sestavljen predvsem iz delcev endosperma, z majhnimi drobci ovojev in nekaj ostanki kostanja (*Castanea* spp.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.13.1	pulpa citrusov ([1])	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov vrst *Citrus* (L.) spp. ali pri pridobivanju soka iz citrusov. Lahko je depektiniziran. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi.	surove vlaknine
5.13.2	pulpa citrusov, posušena ([1])	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov ali pri pridobivanju soka iz citrusov, ki je nato posušen. Lahko je depektiniziran. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi.	surove vlaknine
5.14.1	seme črne detelje	Semena vrste *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	seme bele detelje	Semena vrste *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.15.1	kavne luščine	Proizvod, pridobljen iz oluščenih semen kavovca.	surove vlaknine
5.16.1	seme modrega glavinca	Semena vrste *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	seme navadne kumare	Semena vrste *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	seme ciprese	Semena vrst iz rodu *Cupressus* L.	
5.19.1	datelj	Sadeži vrste *Phoenix dactylifera* L. Lahko so posušeni.	
5.19.2	seme dateljna	Cela semena vrste *Phoenix dactylifera* L.	surove vlaknine
5.20.1	semena komarčka	Semena vrste *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	figa	Sadeži vrste *Ficus carica* L. Lahko so posušeni.	
5.22.1	jedrca sadežev ([2])	Proizvod, ki je sestavljen iz notranjih, užitnih semen oreška ali koščic sadežev.	
5.22.2	sadna pulpa ([2])	Proizvod pridobivanja sadnega soka in sadne kaše. Lahko je depektiniziran.	surove vlaknine
5.22.3	sadna pulpa, posušena ([2])	Proizvod pridobivanja sadnega soka in sadne kaše, ki je nato posušen. Lahko je depektiniziran.	surove vlaknine
5.23.1	vrtna kreša	Semena vrste *Lepidium sativum* L.	surove vlaknine
5.24.1	travna semena	Semena trav iz družin Poaceae, Cyperaceae in Juncaceae.	
5.25.1	grozdne peške	Peške vrst iz rodu *Vitis* L., ločene od grozdne pulpe, iz katerih olje ni bilo odstranjeno.	surove maščobe surove vlaknine
5.25.2	zdrob iz grozdnih pešk	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo olja iz grozdnih pešk.	surove vlaknine
5.25.3	grozdna pulpa; [grozdne tropine]	Grozdna pulpa, hitro posušena po ekstrakciji alkohola, iz katere je bilo odstranjenih čim več pecljev in pešk.	surove vlaknine
5.25.4	topni ostanki grozdnih pešk	Proizvod, pridobljen iz grozdnih pešk po pridobivanju grozdnega soka. Vsebuje predvsem ogljikove hidrate. Lahko je koncentriran.	surove vlaknine

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.26.1	lešnik	Cel ali zdrobljen sadež vrst *Corylus* (L.) spp., z luščinami ali brez njih.	
5.26.2	pogača iz lešnikov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lešnikovih jedrc.	surove beljakovine surove vlaknine
5.27.1	pektin	Pektin se pridobi z vodno ekstrakcijo (naravnih sevov) ustreznega rastlinskega materiala, običajno citrusov ali jabolk. Za organsko obarjanje se lahko uporabljajo le metanol, etanol in propan-2-ol. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi. Pektin je sestavljen predvsem iz delnih metil estrov poligalakturonske kisline ter njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih in kalcijevih soli.	
5.28.1	seme perile	Semena vrste *Perilla frutescens* L. in njeni zmleti proizvodi.	
5.29.1	pinjola	Semena vrst *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	pistacija	Sadež vrste *Pistacia vera* L.	
5.31.1	seme trpotca	Semena vrst *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	seme redkve	Semena vrste *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	seme špinače	Semena vrste *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	seme pegastega badlja	Semena vrste *Carduus marianus* L.	
5.35.1	paradižnikova pulpa; [paradižnikova mezga]	Proizvod, pridobljen s stiskanjem paradižnikov vrste *Solanum lycopersicum* L. pri pridobivanju paradižnikovega soka. Sestavljen je predvsem iz lupin in semen paradižnika.	surove vlaknine
5.36.1	seme rmana	Semena vrste *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	pogača iz mareličnih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem mareličnih jedrc (*Prunus armeniaca* L.). Vsebuje lahko cianovodikovo kislino.	surove beljakovine surove vlaknine
5.38.1	pogača iz črne kumine	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen črne kumine (*Bunium persicum* L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.39.1	pogača iz semen borage	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen borage (*Borago officinalis* L.).	surove beljakovine surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
5.40.1	pogača iz svetlina	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen svetlina (*Oenothera* L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.41.1	pogača iz granatnega jabolka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen granatnega jabolka (*Punica granatum* L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.42.1	pogača iz orehovih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehovih jedrc (*Juglans regia* L.).	surove beljakovine surove vlaknine

([1]) Imenu se doda beseda „depektiniziran“, kadar je to ustrezno.
([2]) Imenu se doda vrsta rastline.

6. *Krmne rastline in voluminozna krma ter iz nje pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
6.1.1	listi blitve	Listi vrst *Beta* spp.	
6.2.1	žitarice ([1])	Cele žitarice ali njihovi deli. Lahko so posušene, sveže ali silirane.	
6.3.1	žitna slama ([1])	Slama žit.	
6.3.2	žitna slama, obdelana ([1]) ([2])	Proizvod, pridobljen z ustrezno obdelavo slame žit.	natrij, če je obdelan z NaOH
6.4.1	deteljna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem detelje (*Trifolium* spp.). Vsebuje lahko do 20 % lucerne (*Medicago sativa* L. in *Medicago* var. *Martyn*) ali drugih krmnih rastlin, ki je bila posušena in zmleta hkrati z deteljo.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.5.1	moka iz krmnih rastlin ([3]); [travna moka] ([3]); [zelena moka] ([3])	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem ter v nekaterih primerih stiskanjem krmnih rastlin.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.1	trava, posušena na polju; [seno]	Katera koli vrsta trave, posušena na polju.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
6.6.2	trava, posušena pri visoki temperaturi	Proizvod, pridobljen iz trave (katere koli sorte), ki je bil umetno dehidriran (v kateri koli obliki).	surove beljakovine vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.3	trava; zelišča; metuljnice; [zelena krma]	Sveže, silirane ali posušene poljščine, sestavljene iz trave, metuljnic ali zelišč, ki se običajno opisujejo kot silaža, senaža, seno ali zelena krma.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.7.1	konopljina moka	Moka, zmleta iz posušenih listov vrste *Cannabis sativa* L.	surove beljakovine
6.7.2	konopljine vlaknine	Proizvod, pridobljen pri predelavi konoplje, zelene barve, posušen, vlaknast.	
6.8.1	bobova slama	Slama rastlin *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. in var. *minuta* (Alef.) Mansf.	
6.9.1	lanena slama	Lanena slama (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	lucerna; [alfalfa]	Rastline ali deli rastlin *Medicago sativa* L. in *Medicago* var. Martyn.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.2	na polju posušena lucerna; [na polju posušena alfalfa]	Na polju posušena lucerna.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.3	lucerna, posušena pri visoki temperaturi; [alfalfa, posušena pri visoki temperaturi]	Umetno dehidrirana lucerna, v kateri koli obliki.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.4	lucerna, ekstrudirana; [alfalfa, ekstrudirana]	Peleti alfalfe, ki so bili ekstrudirani.	
6.10.5	lucernina moka ([4]); [alfalfina moka] ([4])	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem lucerne. Vsebuje lahko do 20 % detelje ali drugih krmnih rastlin, ki je bila posušena in zmleta hkrati z lucerno.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.6	lucernina mezga; [alfalfina mezga]	Posušeni proizvod, pridobljen s stiskanjem soka iz lucerne.	surove beljakovine surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
6.10.7	beljakovinski koncentrat lucerne; [beljakovinski koncentrat alfalfe]	Proizvod, pridobljen z umetnim sušenjem frakcij stisnjenega soka lucerne, ločenih s centrifugiranjem in toplotno obdelanih za obarjanje beljakovin.	surove beljakovine karoten
6.10.8	topni ostanki lucerne	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji beljakovin iz soka lucerne; lahko je posušen.	surove beljakovine
6.11.1	koruzna silaža	Silirane rastline *Zea mays* L. ssp. *mays* ali njihovi deli.	
6.12.1	grahova slama	Slama rastlin vrst *Pisum* spp.	
6.13.1	slama oljne ogrščice	Slama rastlin *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz in *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.).	

([1]) Imenu se doda vrsta rastline.
([2]) Imenu je treba dodati navedbo vrste izvedene obdelave.
([3]) Imenu se lahko doda vrsta krmne rastline.
([4]) Izraz „moka“ se lahko nadomesti z izrazom „peleti“. Imenu se lahko doda metoda sušenja.

7. *Druge rastline, alge in iz njih pridobljeni proizvodi*

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.1.1	alge ([1])	Alge, žive ali predelane, vključno s svežimi, ohlajenimi ali zamrznjenimi algami. Vsebujejo lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
7.1.2	posušene alge ([1])	Proizvod, pridobljen s sušenjem alg. Ta proizvod je lahko opran, da se zmanjša vsebnost joda, in alge so bile inaktivirane. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
7.1.3	moka iz alg ([1])	Proizvod pridobivanja olja iz alg, pridobljen z ekstrakcijo alg. Alge so bile inaktivirane. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
7.1.4	olje iz alg ([1])	Olje, pridobljeno z ekstrakcijo iz alg. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	vlaga, če > 1 %
7.1.5	ekstrakt alg ([1]); [frakcija alg] ([1])	Vodni ali alkoholni ekstrakt alg, ki vsebuje predvsem ogljikove hidrate. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.1.6	moka iz morskih alg	Proizvod, pridobljen s sušenjem in drobljenjem makroalg, zlasti rjavih alg. Ta proizvod je lahko opran, da se zmanjša vsebnost joda. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surovi pepel
7.3.1	lubje ([1])	Očiščeno in posušeno lubje dreves ali grmovja.	surove vlaknine
7.4.1	cvetovi ([1]), posušeni	Vsi deli posušenih cvetov užitnih rastlin in njihovi drobci.	surove vlaknine
7.5.1	brokoli, posušen	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline vrste *Brassica oleracea* L. po čiščenju z vodo, zmanjševanju velikosti (rezanju, kosmičenju itd.) in odstranjevanju vode.	
7.6.1	melasa (sladkornega) trsa	Sirupast proizvod, pridobljen pri proizvodnji ali rafiniranju sladkorja iz vrste *Saccharum* L. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 3,5 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
7.6.2	melasa (sladkornega) trsa, z delno odstranjenim sladkorjem	Proizvod, pridobljen po nadaljnji ekstrakciji saharoze iz melase sladkornega trsa z uporabo vode.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
7.6.3	(trsni) sladkor; [saharoza]	Sladkor, ekstrahiran iz sladkornega trsa z uporabo vode.	
7.6.4	odpadki sladkornega trsa	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo sladkorja iz sladkornega trsa z uporabo vode. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine
7.7.1	listi, posušeni ([1])	Posušeni listi užitnih rastlin in njihovi drobci.	surove vlaknine
7.8.1	lignoceluloza	Proizvod, pridobljen z mehansko predelavo surovega naravno posušenega lesa, sestavljen predvsem iz lignoceluloze. Upošteva se naravna vsebnost elementov v sledovih.	surove vlaknine
7.8.2	celuloza v prahu	Proizvod, pridobljen z razgradnjo, ločevanjem lignina in nadaljnjim čiščenjem kot celuloza iz rastlinskih vlaken neobdelanega lesa, ki se spremeni le z mehansko obdelavo. V nevtralnem detergentu netopne vlaknine: najmanj 87 %.	surove vlaknine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
7.9.1	sladki koren	Koren vrst iz rodu *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	meta	Proizvod, pridobljen s sušenjem nadzemnih delov rastlin *Mentha apicata*, *Mentha piperita* ali *Mentha viridis* (L.), ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	
7.11.1	špinača, posušena	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline vrste *Spinacia oleracea* L., ne glede na obliko, v kateri je prisotna.	
7.12.1	Yucca schidigera	V prah zmleta rastlina vrste *Yucca schidigera* Roezl.	surove vlaknine
7.12.2	sok rastlin vrste *Yucca schidigera*	Proizvod, pridobljen z rezanjem in stiskanjem stebel rastline vrste *Yucca Schidigera*, ki vsebuje predvsem ogljikove hidrate.	
7.13.1	rastlinsko oglje; [oglje]	Proizvod, pridobljen s karbonizacijo organskega rastlinskega materiala.	surove vlaknine
7.14.1	les ([1])	Kemično neobdelan les ali lesna vlakna.	surove vlaknine
7.15.1	moka iz rastlin vrste *Solanum glaucophyllum*	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem listov vrste *Solanum glaucophyllum*.	surove vlaknine vitamin D_3

([1]) Imenu se doda vrsta rastline ali alge.

8. *Mlečni proizvodi in iz njih pridobljeni proizvodi*

Posamična krmila iz tega poglavja izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 in Uredbe (EU) št. 142/2011 ter zanje lahko veljajo omejitve pri uporabi v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.1.1	maslo in proizvodi iz masla	Maslo in proizvodi, pridobljeni s pridobivanjem ali predelavo masla (npr. masleni serum), razen če so navedeni ločeno.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %
8.2.1	pinjenec/pinjenec v prahu ([1])	Proizvod, pridobljen s pinjenjem masla iz smetane ali s podobnim postopkom. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.3.1	kazein	Proizvod, pridobljen iz posnetega mleka ali pinjenca s sušenjem kazeina, oborjenega z uporabo kislin ali sirila.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %
8.4.1	kazeinat	Proizvod, ekstrahiran iz sirine ali kazeina s snovmi za nevtralizacijo in sušenjem.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %
8.5.1	sir in proizvodi iz sira	Sir in proizvodi, pridobljeni iz sira ter iz proizvodov na osnovi mleka.	surove beljakovine surove maščobe
8.6.1	kolostrum/kolostrum v prahu ([1])	Tekoč izloček mlečnih žlez živali za proizvodnjo mleka, ki nastaja do pet dni po skotitvi. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine
8.7.1	mlečni stranski proizvodi	Proizvodi iz mlečne proizvodnje (med drugim: nekdanja mlečna živila, blato centrifug ali separatorjev, bela voda, mlečni minerali). Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:	vlaga surove beljakovine surove maščobe skupni sladkorji, izraženi kot saharoza

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.8.1	fermentirani mlečni proizvodi	Proizvodi, pridobljeni s fermentacijo mleka (npr. jogurti itd.).	surove beljakovine surove maščobe
8.9.1	laktoza	Sladkor, ločen od mleka ali sirotke s prečiščevanjem in sušenjem.	vlaga, če > 5 %
8.10.1	mleko/mleko v prahu ([1])	Običajni izloček mlečnih žlez, pridobljen z eno ali več molžami. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
8.11.1	posneto mleko/posneto mleko v prahu ([1])	Mleko, katerega vsebnost maščob je bila zmanjšana z ločevanjem. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine vlaga, če > 5 %
8.12.1	mlečna maščoba	Proizvod, pridobljen s posnemanjem mleka.	surove maščobe
8.13.1	mlečne beljakovine v prahu	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih spojin, ekstrahiranih iz mleka s kemično ali fizikalno obdelavo.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
8.14.1	kondenzirano in evaporirano mleko ter njegovi proizvodi	Kondenzirano in evaporirano mleko ter proizvodi, pridobljeni s proizvodnjo ali predelavo teh proizvodov.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.15.1	mlečni permeat/ mlečni permeat v prahu ([1])	Proizvod, pridobljen iz tekočega stanja s filtracijo (ultra, nano ali mikro) mleka in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabijo reverzna ozmoza in koncentriranje ter/ali sušenje.	surovi pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %
8.16.1	mlečni koncentrat/ mlečni koncentrat v prahu ([1])	Proizvod, ki ga zadrži membrana, pridobljen pri filtraciji (ultra, nano ali mikro) mleka. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.	surove beljakovine surovi pepel laktoza vlaga, če > 8 %
8.17.1	sirotka/sirotka v prahu ([1])	Proizvod postopka izdelave sira, skute ali kazeina ali podobnih postopkov. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surovi pepel
8.18.1	sirotka z odstranjeno laktozo/sirotka z odstranjeno laktozo v prahu ([1])	Sirotka, iz katere je bila delno odstranjena laktoza. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surovi pepel

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.19.1	beljakovine iz sirotke/beljakovine iz sirotke v prahu ([1])	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih spojin, ekstrahiranih iz sirotke s kemično ali fizikalno obdelavo. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
8.20.1	demineralizirana sirotka z odstranjeno laktozo/demineralizirana sirotka z odstranjeno laktozo, v prahu ([1])	Sirotka, iz katere so bili delno odstranjeni laktoza in minerali. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine laktoza surovi pepel vlaga, če > 8 %
8.21.1	permeat sirotke/permeat sirotke v prahu ([1])	Proizvod, pridobljen iz tekočega stanja s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabijo reverzna ozmoza in koncentriranje ter/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;	surovi pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
		— do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.22.1	koncentrat sirotke/ koncentrat sirotke v prahu ([1])	Proizvod, ki ga zadrži membrana, pridobljen s filtracijo (ultra, nano ali mikro) sirotke. Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine surovi pepel laktoza vlaga, če > 8 %

([1]) Izraza nimata istega pomena in se razlikujeta predvsem glede vsebnosti vlage; treba ju je uporabiti, kakor je ustrezno.

9. *Proizvodi iz kopenskih živali in iz njih pridobljeni proizvodi*

Posamična krmila iz tega poglavja izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/-2009 in Uredbe (EU) št. 142/2011 ter zanje lahko veljajo omejitve pri uporabi v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.1.1	živalski stranski proizvodi ([1])	Cele toplokrvne kopenske živali ali njihovi deli, sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.2.1	živalska maščoba ([2])	Proizvod, pridobljen iz maščobe kopenskih živali, vključno z nevretenčarji, razen vrst, patogenih za ljudi ali živali, v vseh življenjskih obdobjih. Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
9.3.1	stranski proizvodi čebelarstva	Med, čebelji vosek, matični mleček, propolis, pelod, predelani ali nepredelani.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
9.4.1	predelane živalske beljakovine ([2])	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih kopenskih živali ali njihovih delov, vključno z nevretenčarji, razen vrst, patogenih za ljudi ali živali, v vseh življenjskih obdobjih, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba. Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.5.1	beljakovine, pridobljene s postopkom želatinizacije ([2])	Posušene živalske beljakovine, pridobljene s proizvodnjo želatine iz surovin v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.6.1	hidrolizirane živalske beljakovine ([2])	Polipeptidi, peptidi in aminokisline ter njihove mešanice, pridobljeni s hidrolizo živalskih stranskih proizvodov, ki se lahko koncentrirajo s sušenjem.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.7.1	krvna moka ([2])	Proizvod, pridobljen s toplotno obdelavo krvi zaklanih toplokrvnih živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.8.1	krvni proizvodi ([1])	Proizvodi, pridobljeni iz krvi ali delcev krvi zaklanih toplokrvnih živali; zajemajo posušeno/zamrznjeno/tekočo plazmo, posušeno polno kri, posušene/zamrznjene/tekoče rdeče krvničke ali njihove delce in mešanice.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.9.1	odpadki iz gostinskih dejavnosti	Vsa odpadna hrana, ki vsebuje snovi živalskega izvora, vključno z rabljenim oljem za kuhanje, iz restavracij, gostinskih obratov in kuhinj, vključno z javnimi kuhinjami in zasebnimi kuhinjami gospodinjstev.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.10.1	kolagen ([2])	Proizvod na osnovi beljakovin, pridobljen iz živalskih kosti, kož in kit.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.11.1	perna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem perja zaklanih živali; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.12.1	želatina ([2])	Naravna, topna beljakovina, želirajoča ali neželirajoča, pridobljena z delno hidrolizo kolagena, pridobljenega iz živalskih kosti, kož ter kit in tetiv.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.13.1	ocvirki ([2])	Proizvod, ki nastane pri pridobivanju loja, svinjske masti in drugih ekstrahiranih ali fizično odstranjenih maščob živalskega izvora, svežih, zamrznjenih ali posušenih. Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.14.1	proizvodi živalskega izvora ([1])	Nekdanja živila, ki vsebujejo proizvode živalskega izvora; z obdelavo ali brez nje, npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %
9.15.1	jajca	Cela jajca perutnine vrste *Gallus gallus* L., z lupinami ali brez njih.	
9.15.2	beljak	Proizvod, pridobljen iz jajc po ločitvi lupin in rumenjaka, pasteriziran in po možnosti denaturiran.	surove beljakovine način denaturacije, če je primerno
9.15.3	jajčni proizvodi, posušeni	Proizvodi, sestavljeni iz pasteriziranih posušenih jajc brez lupin, ali mešanice različnih deležev posušenega beljaka in posušenega jajčnega rumenjaka.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
9.15.4	jajca v prahu, sladkana	Posušena cela jajca ali njihovi deli.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
9.15.5	jajčne lupine, posušene	Proizvod, pridobljen iz jajc perutnine, po odstranitvi vsebine (rumenjaka in beljaka). Lupine se posušijo.	surovi pepel
9.16.1	kopenski nevretenčarji, živi ([1])	Živi kopenski nevretenčarji, v vseh življenjskih obdobjih, razen vrst, ki imajo škodljive učinke na zdravje ljudi, živali in rastlin.	
9.16.2	kopenski nevretenčarji, mrtvi ([1])	Mrtvi kopenski nevretenčarji, razen vrst, ki imajo škodljive učinke na zdravje ljudi, živali in rastlin, v vseh življenjskih obdobjih, z obdelavo ali brez nje, ki niso predelani v skladu z Uredbo (ES) št. 1069/2009.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel

([1]) Brez poseganja v obvezne zahteve glede komercialnih dokumentov in veterinarskih spričeval za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode v skladu z, kot je določeno v Uredbi Komisije (EU) št. 142/2011 (Priloga VIII, poglavje III), ter če se katalog uporablja za namene označevanja, se ime ustrezno nadomesti z:
— živalsko vrsto in
— delom proizvoda živalskega izvora (npr. jetra, meso (le skeletne mišice)) in/ali
— življenjskim obdobjem (npr. ličinke) in/ali
— poimenovanjem živalske vrste, ki ni uporabljena v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine),
ali se imenu ustrezno doda naslednje:
— živalska vrsta in/ali
— delom proizvoda živalskega izvora (npr. jetra, meso (le skeletne mišice)) in/ali
— življenjskim obdobjem (npr. ličinke) in/ali
— poimenovanje živalske vrste, ki ni uporabljena v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste.

([2]) Brez poseganja v obvezne zahteve glede komercialnih dokumentov in veterinarskih spričeval za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, kot je določeno v Uredbi (EU) št. 142/2011 (Priloga VIII, poglavje III), ter če se katalog uporablja za namene označevanja, se imenu ustrezno doda naslednje:
— predelana živalska vrsta (npr. prašič, prežvekovalec, perutnina, žuželka) in/ali
— življenjskim obdobjem (npr. ličinke) in/ali
— predelana snov (npr. kosti) in/ali
— uporabljeni postopek (npr. razmaščeno, rafinirano) in/ali
— poimenovanje živalske vrste, ki ni uporabljena v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine).

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

Posamična krmila iz tega poglavja izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/-2009 in Uredbe (EU) št. 142/2011 ter zanje lahko veljajo omejitve pri uporabi v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.1.1	vodni nevretenčarji ([1])	Celi morski ali sladkovodni nevretenčarji ali njihovi deli, v vseh življenjskih obdobjih, razen vrst, patogenih za ljudi in živali; z obdelavo ali brez nje, npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
10.2.1	stranski proizvodi iz vodnih živali ([1])	Proizvodi iz obratov ali objektov, kjer pripravljajo ali proizvajajo proizvode za prehrano ljudi; z obdelavo ali brez nje, npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.3.1	moka iz rakov (2)	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rakov ali njihovih delov, vključno z divjimi in gojenimi kozicami.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
10.4.1	ribe (2)	Cele ribe ali njihovi deli: sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
10.4.2	ribja moka (2)	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rib ali njihovih delov, ki se jim pred sušenjem lahko ponovno dodajo ribji topni ostanki.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.3	ribji topni ostanki	Zgoščen proizvod pridobivanja ribje moke, ki je bil ločen in stabiliziran z zakisanjem ali sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
10.4.4	ribje beljakovine, hidrolizirane	Beljakovine, pridobljene s hidrolizo celih rib ali njihovih delov, ki se lahko koncentrirajo s sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.5	moka iz ribjih kosti	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem delov rib. Sestavljen je predvsem iz ribjih kosti.	surovi pepel
10.4.6	ribje olje	Olje, pridobljeno iz rib ali njihovih delov, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode (lahko vključuje podrobnosti v zvezi z vrsto, npr. olje iz jeter polenovke).	surove maščobe vlaga, če > 1 %
10.4.7	ribje olje, hidrogenirano	Olje, pridobljeno s hidrogeniranjem ribjega olja.	vlaga, če > 1 %
10.4.8	stearin iz ribjega olja; [zazimljeno ribje olje]	Frakcija ribjega olja z visoko vsebnostjo nasičenih maščob, pridobljena med rafiniranjem surovega ribjega olja v rafinirano ribje olje s postopkom zazimitve, v katerem se nasičene maščobe zamrznejo in nato zberejo.	surove maščobe vlaga, če > 1 %

▼**M1**

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

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
10.10.1	moka iz morskih zvezd	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih organizmov iz razreda Asteroidea ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %

([1]) Imenu se doda vrsta.
([2]) Imenu se po potrebi doda vrsta, če gre za gojene ribe/rake.

11. *Rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi*

Posamična krmila iz tega poglavja, ki vsebujejo proizvode živalskega izvora, izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 in Uredbe (EU) št. 142/2011 ter zanje lahko veljajo omejitve pri uporabi v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.1	kalcijev karbonat ([1]); [apnenec]	Proizvod, pridobljen z mletjem virov kalcijevega karbonata ($CaCO_3$), kot je apnenec, ali z obarjanjem iz kisle raztopine. Vsebuje lahko do 0,25 % propilen glikola. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.2	apnenčaste morske lupine	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz morskih lupin, zmletih ali granuliranih, kot so lupine ostrig ali lupine morskih organizmov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.3	kalcijev in magnezijev karbonat	Naravna mešanica kalcijevega karbonata ($CaCO_3$) in magnezijevega karbonata ($MgCO_3$). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.4	apnenčaste morske alge (maerl)	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg, zmlet ali granuliran.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.5	litotam	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), zmlet ali granuliran.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.6	kalcijev klorid	Kalcijev klorid ($CaCl_2$). Vsebuje lahko do 0,2 % barijevega sulfata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.7	kalcijev hidroksid	Kalcijev hidroksid ($Ca(OH)_2$). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.1.8	kalcijev sulfat, brezvodni	Brezvodni kalcijev sulfat ($CaSO_4$), pridobljen z mletjem brezvodnega kalcijevega sulfata ali dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.9	kalcijev sulfat hemihidrat	Kalcijev sulfat hemihidrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), pridobljen z delno dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.10	kalcijev sulfat dihidrat	Kalcijev sulfat dihidrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$), pridobljen z mletjem kalcijevega sulfata dihidrata ali hidracijo kalcijevega sulfata hemihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.11	kalcijeve soli organskih kislin ([2])	Kalcijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalcij organska kislina
11.1.12	kalcijev oksid	Kalcijev oksid (CaO), pridobljen s kalcinacijo naravnega apnenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.13	kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kisline, običajno izražena kot $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, in njene hidrirane oblike.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.15	kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod pridobivanja natrijevega karbonata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.16	kalcijev pidolat	Kalcijev L-pidolat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.17	kalcijev karbonat – magnezijev oksid	Proizvod, pridobljen s segrevanjem snovi, ki naravno vsebujejo kalcij in magnezij, kot je dolomit. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij magnezij
11.2.1	magnezijev oksid	Kalciniran magnezijev oksid (MgO), ne manj kot 70 % MgO.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 15 % vsebnost železa kot Fe_2O_3, če > 5 %
11.2.2	magnezijev sulfat heptahidrat	Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.3	magnezijev sulfat monohidrat	Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times H_2O$).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 15 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.2.4	magnezijev sulfat, brezvodni	Brezvodni magnezijev sulfat ($MgSO_4$).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.5	magnezijev propionat	Magnezijev propionat ($C_6H_{10}MgO_4$).	magnezij
11.2.6	magnezijev klorid	Magnezijev klorid ($MgCl_2$) ali raztopina, pridobljena z naravnim koncentriranjem morske vode po usedlini natrijevega klorida.	magnezij klor pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.7	magnezijev karbonat	Naravni magnezijev karbonat ($MgCO_3$).	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.8	magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid ($Mg(OH)_2$).	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.9	magnezijev kalijev sulfat	Magnezijev kalijev sulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times n\ H_2O$, n = 4,6).	magnezij kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.10	magnezijeve soli organskih kislin ([2])	Magnezijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	magnezij organska kislina
11.2.11	magnezijev glukonat	Magnezijeva sol glukonske kisline, običajno izražena kot $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, in njene hidrirane oblike.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.2.13	magnezijev pidolat	Magnezijev L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.1	dikalcijev fosfat ([3]) ([4]); [kalcijev hidrogen ortofosfat]	Kalcijev monohidrogen fosfat, pridobljen iz kosti ali anorganskih virov ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 ali 2). Ca/P > 1,2. Vsebuje lahko do 3 % klorida, izraženega kot NaCl.	kalcij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.2	monodikalcijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz dikalcijevega fosfata in monokalcijevega fosfata ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ali 1). 0,8 < Ca/P < 1,3.	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.3	monokalcijev fosfat; [kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Kalcijev bis-dihidrogenfosfat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ali 1). Ca/P < 0,9.	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.4	trikalcijev fosfat ([4]); [trikalcijev ortofosfat]	Trikalcijev fosfat iz kosti ali anorganskih virov ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) ali hidroksilapatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3.	kalcij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.5	kalcijev magnezijev fosfat	Kalcijev magnezijev fosfat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	kalcij magnezij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.6	defluoriran fosfat	Proizvod, pridobljen iz anorganskih virov, kalciniran in nadalje toplotno obdelan.	skupni fosfor kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.7	dikalcijev pirofosfat; [dikalcijev difosfat]	Dikalcijev pirofosfat ($Ca_2P_2O_7$).	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.8	magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz monobazičnega in/ali dibazičnega in/ali tribazičnega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor magnezij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.9	natrijev kalcijev magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz natrijevega kalcijevega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor magnezij kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.10	mononatrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mononatrijev fosfat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 ali 2).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.11	dinatrijev fosfat; [dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Dinatrijev fosfat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 ali 12).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.12	trinatrijev fosfat; [trinatrijev ortofosfat]	Trinatrijev fosfat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 ali 12).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.13	natrijev pirofosfat; [tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 ali 10).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.14	monokalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat]	Monokalijev fosfat (KH_2PO_4).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.15	dikalijev fosfat; [dikalijev hidrogen ortofosfat]	Dikalijev fosfat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 ali 6).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.16	kalcijev natrijev fosfat	Kalcijev natrijev fosfat ($CaNaPO_4$).	skupni fosfor kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.17	monoamonijev fosfat; [amonijev dihidrogen ortofosfat]	Monoamonijev fosfat ($NH_4H_2PO_4$).	skupni dušik skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.18	diamonijev fosfat; [diamonijev hidrogen ortofosfat]	Diamonijev fosfat ($(NH_4)_2HPO_4$).	skupni dušik skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.19	natrijev tripolifosfat; [pentanatrijev trifosfat]	Natrijev tripolifosfat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 ali 6).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.20	natrijev magnezijev fosfat	Natrijev magnezijev fosfat ($MgNaPO_4$).	skupni fosfor magnezij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.21	magnezijev hipofosfit	Magnezijev hipofosfit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	magnezij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.22	deželatinizirana kostna moka	Deželatinizirane, sterilizirane in zmlete kosti, iz katerih je odstranjena maščoba.	skupni fosfor kalcij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.23	kostni pepel	Mineralni ostanki upepeljevanja, sežiganja ali uplinjanja živalskih stranskih proizvodov.	skupni fosfor kalcij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.24	kalcijev polifosfat	Heterogene mešanice kalcijevih soli kondenzatov polifosforjevih kislin splošne formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.25	kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$).	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.26	magnezijev kisli pirofosfat	Magnezijev kisli pirofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Pridobljen iz prečiščene fosforjeve kisline in prečiščenega magnezijevega hidroksida ali magnezijevega oksida z izhlapevanjem vode in kondenziranjem ortofosfata v difosfat.	skupni fosfor magnezij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.27	dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.28	trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (brezvodni: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ali 9).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.3.29	natrijev polifosfat; [natrijev heksametafosfat]	Heterogene mešanice natrijevih soli nerazvejanih kondenziranih polifosforjevih kislin splošne formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.30	trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 ali 9).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.31	tetrakalijev difosfat	Tetrakalijev pirofosfat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ali 3).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.32	pentakalijev trifosfat	Pentakalijev tripolifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.33	kalijev polifosfat	Heterogene mešanice kalijevih soli nerazvejanih kondenziranih polifosforjevih kislin splošne formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.34	kalcijev natrijev polifosfat	Kalcijev natrijev polifosfat.	skupni fosfor natrij kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.4.1	natrijev klorid ([1])	Natrijev klorid (NaCl) ali proizvod, pridobljen s hlapljivo kristalizacijo iz slanice (nasičene ali osiromašene v drugem postopku) (vakuumska sol), z izhlapevanjem morske vode (morska sol in sončna sol) ali mletjem kamene soli.	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.2	natrijev bikarbonat; [natrijev hidrogenkarbonat]	Natrijev bikarbonat ($NaHCO_3$).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.3	natrijev/amonijev (bi)karbonat; [natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem natrijevega karbonata in natrijevega bikarbonata, s sledovi amonijevega bikarbonata (amonijev bikarbonat največ 5 %).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.4.4	natrijev karbonat	Natrijev karbonat (Na_2CO_3).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.5	natrijev seskvikarbonat; [trinatrijev hidrogendikarbonat]	Natrijev seskvikarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.6	natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na_2SO_4). Vsebuje lahko do 0,3 % metionina.	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.7	natrijeve soli organskih kislin ([2])	Natrijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	natrij organska kislina
11.5.1	kalijev klorid	Kalijev klorid (KCl) ali proizvod, pridobljen z mletjem naravnih virov kalijevega klorida.	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.2	kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K_2SO_4).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.3	kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K_2CO_3).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.4	kalijev bikarbonat; [kalijev hidrogenkarbonat]	Kalijev bikarbonat ($KHCO_3$).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.5	kalijeve soli organskih kislin ([2])	Kalijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	kalij organska kislina
11.5.6	kalijev pidolat	Kalijev L-pidolat ($C_5H_6KNO_3$). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	kalij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.6.1	žvepleni cvet	Prah iz naravnih nahajališč žvepla. Pridobiva se tudi pri rafiniranju nafte s postopki proizvajalcev žvepla.	žveplo
11.7.1	atapulgit	Naravna magnezijeva, aluminijeva in silicijeva rudninska snov.	magnezij
11.7.2	kremen	Naravna rudninska snov, pridobljena z mletjem virov kremena. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	
11.7.3	kristobalit	Silicijev dioksid (SiO_2), pridobljen z rekristalizacijo kremena. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
11.8.1	amonijev sulfat	Amonijev sulfat ($(NH_4)_2SO_4$), pridobljen s kemično sintezo. Predstavljen je lahko v obliki vodne raztopine.	dušik, izražen kot surove beljakovine žveplo
11.8.3	amonijeve soli organskih kislin ([2])	Amonijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi.	dušik, izražen kot surove beljakovine organska kislina
11.8.4	amonijev laktat	Amonijev laktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Vključuje amonijev laktat, pridobljen s fermentacijo z *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. ali *Bifidobacterium* spp., ki vsebuje najmanj 44 % dušika, izraženega kot surove beljakovine. Vsebuje lahko do 2 % fosforja, 2 % kalija, 0,7 % magnezija, 2 % natrija, 2 % sulfatov, 0,5 % kloridov, 5 % sladkorjev in 0,1 % silikonskega sredstva proti penjenju.	dušik, izražen kot surove beljakovine surovi pepel kalij, če > 1,5 % magnezij, če > 1,5 % natrij, če > 1,5 %
11.8.5	amonijev acetat	Amonijev acetat (CH_3COONH_4) v vodni raztopini, ki vsebuje najmanj 55 % amonijevega acetata.	dušik, izražen kot surove beljakovine
11.9.1	kremenov pesek [želodček]	Proizvod, pridobljen z drobljenjem naravne rudninske snovi v obliki gramoza.	velikost delcev
11.9.2	rdeča glina [želodček]	Proizvod, pridobljen z drobljenjem in mletjem proizvodov, ki nastanejo pri žganju gline.	velikost delcev vlaga, če > 2 %

([1]) V imenu se lahko dodatno navede vrsta vira ali pa se ime v celoti nadomesti z njo.
([2]) Ime se spremeni ali dopolni, da se navede organska kislina.
([3]) V imenu se lahko navede proizvodni postopek.
([4]) Imenu se po potrebi doda navedba „iz kosti“.

12. *Proizvodi in stranski proizvodi, pridobljeni s fermentacijo z uporabo inaktiviranih mikroorganizmov, ki posledično ne vsebujejo živih mikroorganizmov*

Posamična krmila iz tega poglavja, ki so gensko spremenjeni organizmi ali so iz njih proizvedena ali ki nastanejo pri fermentacijskem postopku, ki vključuje gensko spremenjene mikroorganizme, so v skladu z Uredbo (ES) št. 1829/2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1.1	proizvod iz *Methylophilus methylotrophus*, bogat z beljakovinami ([1]) ([2])	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB sev 10.515) na metanolu; surovih beljakovin je najmanj 68 % in odbojni indeks je najmanj 50.	surove beljakovine surovi pepel surove maščobe propionska kislina, če > 0,5 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1.2	proizvod iz *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* in *Bacillus firmus*, bogat z beljakovinami [1] [2]	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kultur *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB sev 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB sev 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB sev 13288) in *Bacillus firmus* (NCIMB sev 13289) na zemeljskem plinu (pribl. 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amoniaku in mineralnih soleh; surovih beljakovin je najmanj 65 %.	surove beljakovine surovi pepel surove maščobe propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.3	proizvod iz *Escherichia coli*, bogat z beljakovinami [1] [2]	Stranski proizvod fermentacije pri pridobivanju aminokislin iz kulture *Escherichia coli* K12 na substratih rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaku ali mineralnih soleh; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.4	proizvod iz *Corynebacterium glutamicum*, bogat z beljakovinami [1] [2]	Stranski proizvod fermentacije pri pridobivanju aminokislin iz kulture *Corynebacterium glutamicum* na substratih rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaku ali mineralnih soleh; lahko je hidroliziran.	surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.5	kvasovke; [pivovarske kvasovke] [1] [2]	Vse kvasovke, pridobljene iz [4] *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* [3], *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* ali *Brettanomyces* ssp. na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in fermentacijske hranilne snovi, kot so amoniak ali mineralne soli.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 75 %: surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.6	siliran micelij, stranski proizvod pridobivanja penicilina [1] [2]	Micelij (dušikove spojine), mokri stranski proizvod pridobivanja penicilina z uporabo *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) na različnih virih ogljikovih hidratov in njihovih hidrolizatov, toplotno obdelan in siliran z uporabo *Lactobacillus brevis*, *plantarum*, *sake*, *collinoides* in *Streptococcus lactis* za inaktivacijo penicilina; vsebnost dušika, izraženega kot surova beljakovina, je najmanj 7 %.	dušik, izražen kot surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.7	kvasovke iz postopka biodizla [1] [2]	Vse kvasovke in njihovi deli [6], pridobljeni iz [4] *Yarrowia lipolytica* na rastlinskih oljih ter frakcijah degumiranja in glicerola, ki nastanejo med pridobivanjem biogoriva.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 75 %: surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.1.8	proizvod iz vrste *Lactobacillus*, bogat z beljakovinami ([1]) ([2])	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture *Lactobacillus* na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so npr. melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli. Proizvod je lahko posušen.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.9	proizvod iz *Trichoderma viride*, bogat z beljakovinami ([1]) ([2])	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture *Trichoderma viride* na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so npr. melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli. Proizvod je lahko posušen.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.10	proizvod iz *Bacillus subtilis*, bogat z beljakovinami ([1]) ([2])	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture *Bacillus subtilis* na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so npr. melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli. Proizvod je lahko posušen.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.11	proizvod iz *Aspergillus oryzae*, bogat z beljakovinami ([1]) ([2])	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture *Aspergillus oryzae* na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so npr. melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli. Proizvod je lahko posušen.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.12	proizvodi kvasovk ([1]) ([2])	Vsi deli kvasovk ([6]), pridobljeni iz ([4]) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* ([3]), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* ali *Brettanomyces* ssp. na substratih predvsem rastlinskega izvora, kot so melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in fermentacijske hranilne snovi, kot so amoniak ali mineralne soli.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 75 %: surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.2.1	vinasa; [zgoščene melasne droži] (2) (5)	Stranski proizvodi industrijske predelave mošta/ječmenovke iz mikrobnih fermentacijskih postopkov, npr. pridobivanja alkohola, organskih kislin ali kvasovk. Sestavljeni so iz tekoče/pastozne frakcije, pridobljene po ločitvi fermentiranega mošta/ječmenovke. Lahko vsebujejo tudi mrtve celice in/ali njihove dele (6) iz uporabljenih fermentacijskih mikroorganizmov. Substrati so predvsem rastlinskega izvora, npr. melasa, sladkorni sirup, alkohol, destilacijski ostanki, žita in proizvodi, ki vsebujejo škrob, sadni sok, sirotka, mlečna kislina, sladkor, hidrolizirana zelenjavna vlakna in hranilne snovi fermentacije, kot so amoniak ali mineralne soli.	surove beljakovine substrat in navedba proizvodnega postopka, kot je primerno
12.2.2	stranski proizvodi pridobivanja L-glutaminske kisline (2) (5)	Stranski proizvodi pridobivanja L-glutaminske kisline s fermentacijo s *Corynebacterium melassecola* na substratu, sestavljenem iz saharoze, melase, proizvodov iz škroba in njihovih hidrolizatov, amonijevih soli in drugih dušikovih spojin.	surove beljakovine
12.2.3	stranski proizvodi pridobivanja L-lizin monohidroklorida z *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Stranski proizvodi pridobivanja L-lizin monohidroklorida s fermentacijo z *Brevibacterium lactofermentum* na substratu, sestavljenem iz saharoze, melase, proizvodov iz škroba in njihovih hidrolizatov, amonijevih soli in drugih dušikovih spojin.	surove beljakovine
12.2.4	stranski proizvodi pridobivanja aminokislin s *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Stranski proizvodi pridobivanja aminokislin s fermentacijo s *Corynebacterium glutamicum* na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralnih soli.	surove beljakovine surovi pepel
12.2.5	stranski proizvodi pridobivanja aminokislin z *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Stranski proizvodi pridobivanja aminokislin s fermentacijo z *Escherichia coli* K12 na substratu rastlinskega ali kemičnega izvora, amoniaka ali mineralnih soli.	surove beljakovine surovi pepel
12.2.6	stranski proizvod pridobivanja encimov z *Aspergillus niger* (2) (5)	Stranski proizvod fermentacije z *Aspergillus niger* na pšenici in sladu za pridobivanje encimov.	surove beljakovine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
12.2.7	polihidroksibutirat iz fermentacije z *Ralstonia eutropha* ([2])	Proizvod, ki vsebuje 3-hidroksibutirat in 3-hidroksivalerat, pridobljena s fermentacijo z *Ralstonia eutropha*, in neživo bakterijsko beljakovinsko moko, ki ostane pri pridobivanju bakterij in fermentiranega pripravka.	

([1]) Proizvodi, pridobljeni iz biomase posebnih mikroorganizmov, ki so zrasli na določenih substratih. Vsebujejo lahko do 0,3 % sredstev proti penjenju, 1,5 % sredstev za filtracijo/zbistritev in 2,9 % propionske kisline.
([2]) Mikroorganizmi, uporabljeni pri fermentaciji, so bili inaktivirani, tako da v posamičnih krmilih ni živih tovrstnih mikroorganizmov.
([3]) Gojenje na n-alkanih je prepovedano (Uredba (EU) št. 568/2010).
([4]) Uporabljeno ime sevov kvasovk se lahko razlikuje od znanstvene taksonomije. Zato se lahko uporabijo tudi sopomenke navedenih sevov kvasovk.
([5]) Drugi stranski proizvodi fermentacije. Vsebujejo lahko do 0,6 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje in 0,2 % sulfitov.
([6]) Deli pomenijo vse topne in netopne frakcije kvasovk, tudi iz membrane ali notranjih delov celice.

13. *Razno*

Posamična krmila iz tega poglavja, ki vsebujejo proizvode živalskega izvora, izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 in Uredbe (EU) št. 142/2011 ter zanje lahko veljajo omejitve pri uporabi v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.1	proizvodi pekarstva in testeninarstva	Proizvodi, pridobljeni z in med izdelavo kruha, piškotov, oblatov ali testenin. Lahko so posušeni.	škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %
13.1.2	proizvodi industrije peciva in kolačev	Proizvodi, pridobljeni z in med izdelavo peciva in kolačev. Lahko so posušeni.	škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %
13.1.3	proizvodi pridobivanja žitnih kosmičev	Snovi ali proizvodi, ki so namenjeni za prehrano ljudi oziroma, kadar je to mogoče razumno pričakovati, jih ljudje lahko zaužijejo v njihovi predelani, delno predelani ali nepredelani obliki. Lahko so posušeni.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10 %

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.4	proizvodi kondi-torske industrije	Proizvodi, pridobljeni z in med izde-lavo sladkarij, vključno s čokolado. Lahko so posušeni.	škrob surove maščobe, če > 5 % skupni sladkorji, izra-ženi kot saharoza
13.1.5	proizvodi izdelave sladoleda	Proizvodi, pridobljeni pri izdelavi sladoleda. Lahko so posušeni.	škrob skupni sladkorji, izra-ženi kot saharoza surove maščobe
13.1.6	proizvodi in stranski proizvodi predelave svežega sadja in zelenjave ([1])	Proizvodi, pridobljeni pri predelavi svežega sadja in zelenjave (vključno z olupki, celimi deli sadja/zelenjave in njihovimi mešanicami). Lahko so posu-šeni ali zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %
13.1.7	proizvodi predelave rastlin ([1])	Proizvodi, pridobljeni z zamrzovanjem ali sušenjem celih rastlin ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.8	proizvodi predelave začimb ([1])	Proizvodi, pridobljeni z zamrzovanjem ali sušenjem začimb ali njihovih delov.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % skupni sladkorji, izra-ženi kot saharoza, če > 10 %
13.1.9	proizvodi predelave zelišč ([1])	Proizvodi, pridobljeni z drobljenjem, mletjem, zamrzovanjem ali sušenjem zelišč ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.10	proizvodi predelave krompirja	Proizvodi, pridobljeni pri predelavi krompirja. Lahko so posušeni ali zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %
13.1.11	proizvodi in stranski proizvodi izdelave omak	Snovi iz izdelave omak, ki so name-njene za prehrano ljudi oziroma, kadar je to mogoče razumno pričakovati, jih ljudje lahko zaužijejo v njihovi prede-lani, delno predelani ali nepredelani obliki. Lahko so posušene.	surove maščobe

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.1.12	proizvodi in stranski proizvodi izdelave slanih prigrizkov	Proizvodi in stranski proizvodi izdelave slanih prigrizkov, pridobljeni z in med izdelavo slanih prigrizkov – krompirjevega čipsa, prigrizkov na osnovi krompirja in/ali žit (neposredno ekstrudirani in peletirani prigrizki, prigrizki na osnovi testa) in oreškov.	surove maščobe
13.1.13	proizvodi izdelave gotovih živil	Proizvodi, pridobljeni med izdelavo gotovih živil. Lahko so posušene.	surove maščobe, če > 5 %
13.1.14	rastlinski stranski proizvodi pridobivanja žganih pijač	Trdni proizvodi iz rastlin (vključno z jagodami in semeni, kot je janež), pridobljeni po maceraciji teh rastlin v alkoholni raztopini ali po izhlapevanju alkohola in/ali destilaciji ali po obeh postopkih, med izpopolnjevanjem arom za pridobivanje žganih pijač. Te proizvode je treba destilirati, da se izločijo alkoholni ostanki.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 %
13.1.15	krmno pivo	Proizvod postopka varjenja piva, ki ga ni mogoče prodajati kot pijačo za ljudi.	vsebnost alkohola vlaga, če < 75 %
13.1.16	sladka aromatizirana pijača	Proizvodi industrije brezalkoholnih pijač, pridobljeni pri proizvodnji sladkih aromatiziranih brezalkoholnih pijač ali iz nepakiranih sladkih aromatiziranih brezalkoholnih pijač, ki jih ni mogoče tržiti. Lahko so koncentrirani ali posušeni.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
13.1.17	sadni sirup	Proizvodi industrije sadnih sirupov, pridobljeni pri proizvodnji sadnega sirupa za prehrano ljudi.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
13.1.18	sladki aromatizirani sirup	Proizvodi industrije sladkih aromatiziranih sirupov, pridobljeni pri proizvodnji sirupa ali iz nepakiranega sirupa, ki ga ni mogoče tržiti. Lahko so koncentrirani ali posušeni.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
13.2.1	karamelizirani sladkor	Proizvod, pridobljen z nadzorovanim segrevanjem sladkorja.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.2.2	dekstroza	Dekstroza se pridobi po hidrolizi škroba in je sestavljena iz prečiščene, kristalizirane glukoze, s kristalno vodo ali brez nje.	

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.2.3	fruktoza	Fruktoza kot prečiščen kristaliničen prah. Pridobiva se iz glukoze v glukoznem sirupu z uporabo glukoze izomeraze in iz inverzije saharoze.	
13.2.4	glukozni sirup	Glukozni sirup je prečiščena in koncentrirana vodna raztopina hranljivih saharidov, pridobljenih s hidrolizo iz škroba. Lahko je posušen.	vlaga, če > 30 %
13.2.5	melasa glukoze	Proizvod, pridobljen med postopkom rafiniranja glukoznih sirupov.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.2.6	ksiloza	Sladkor, ekstrahiran iz lesa.	
13.2.7	laktuloza	Polsintetični disaharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), pridobljen iz laktoze z izomerizacijo glukoze v fruktozo. Prisoten v toplotno obdelanem mleku in mlečnih proizvodih.	
13.2.8	glukozamin (hitozamin) ([6])	Aminosladkor (monosaharid), ki je sestavni del strukture polisaharidov hitosana in hitina. Proizvede se s hidrolizo eksoskeletov rakov in drugih členonožcev ali s fermentacijo žita, na primer koruze ali pšenice.	natrij ali kalij, kot je primerno
13.2.9	ksilo-oligosaharid	Verige molekul ksiloze, povezane z vezmi β1–4, s stopnjo polimerizacije med 2 in 10, pridobljene z encimsko hidrolizo različnih surovin, bogatih s hemicelulozo.	vlaga, če > 5 %
13.2.10	gluko-oligosaharid	Proizvod, pridobljen s fermentacijo ali hidrolizo in/ali fizikalno toplotno obdelavo glukoznih polimerov, glukoze, saharoze in maltoze.	vlaga, če > 28 %
13.3.1	škrob ([2])	Škrob.	škrob
13.3.2	škrob ([2]), predželatiniziran	Proizvod, sestavljen iz škroba, ekspandiranega s toplotno obdelavo.	škrob
13.3.3	mešanica škroba ([2])	Proizvod je sestavljen iz nativnega in/ali modificiranega škroba za prehrano, pridobljenega iz različnih botaničnih virov.	škrob
13.3.4	pogača iz hidrolizatov škroba ([2])	Proizvod filtracije tekočine hidrolize škroba, ki je sestavljen iz: beljakovin, škroba, polisaharidov, maščob, olja in filtrirnega sredstva (npr. diatomejska zemlja, lesna vlakna).	vlaga, če < 25 % ali > 45 % če je vlaga < 25 %: — surove maščobe — surove beljakovine

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.3.5	dekstrin	Dekstrin je delno kislinsko hidroliziran škrob.	
13.3.6	maltodekstrin	Maltodekstrin je delno hidroliziran škrob.	
13.4.1	polidekstroza	Naključno vezan osnovni polimer glukoze, pridobljen s toplotno polimerizacijo D-glukoze.	
13.5.1	polioli	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reduciranih mono-, di- ali oligosaharidov ali polisaharidov.	
13.5.2	izomalt	Sladkorni alkohol, pridobljen iz saharoze po encimski pretvorbi in hidrogeniranju.	
13.5.3	manitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reducirane glukoze in/ali fruktoze.	
13.5.4	ksilitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem in fermentacijo ksiloze.	
13.5.5	sorbitol	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem glukoze.	
13.6.1	kislinska olja iz kemičnega rafiniranja ([3])	Proizvod, pridobljen pri razkisanju olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z bazičnimi reagenti, čemur sledi zakisanje z naknadnim ločevanjem vodne faze, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, surov lecitin in vlaknine.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.2	maščobne kisline, esterificirane z glicerolom ([4])	Gliceridi, pridobljeni z esterifikacijo maščobnih kislin z glicerolom. Vsebujejo lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	vlaga, če > 1 % surove maščobe nikelj, če > 20 ppm
13.6.3	mono-, di- in triglyceridi maščobnih kislin ([4])	Proizvod, sestavljen iz mešanice glicerolovih mono-, di- in triestrov z maščobnimi kislinami. Vsebuje lahko manjšo količino prostih maščobnih kislin in glicerola. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe nikelj, če > 20 ppm

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.6.4	soli maščobnih kislin ([4])	Proizvod, pridobljen z reakcijo maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi s kalcijevimi, magnezijevimi, natrijevimi ali kalijevimi hidroksidi, oksidi ali solmi. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surova maščoba (po hidrolizi) vlaga Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno) nikelj, če > 20 ppm
13.6.5	destilati maščobnih kislin iz fizikalnega rafiniranja ([3])	Proizvod, pridobljen pri razkisanju olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z destilacijo, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, steroli in tokoferoli.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.6	surove maščobne kisline iz cepitve ([3])	Proizvod, pridobljen s cepitvijo olja/maščobe. Glede na opredelitev je sestavljen iz surovih maščobnih kislin C_6-C_{24}, ki so alifatske, nerazvejane, monikarboksilne, nasičene in nenasičene. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.7	čiste destilirane maščobne kisline iz cepitve ([3])	Proizvod, pridobljen z destilacijo surovih maščobnih kislin iz cepitve olja/maščobe, morda vključno s hidrogeniranjem. Glede na opredelitev je sestavljen iz čistih destiliranih maščobnih kislin C_6-C_{24}, ki so alifatske, nerazvejane, monikarboksilne, nasičene in nenasičene. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.8	milnice ([3])	Proizvod, pridobljen pri razkisanju rastlinskih olj in maščob z vodno raztopino kalcijevega, magnezijevega, natrijevega ali kalijevega hidroksida, ki vsebuje soli maščobnih kislin, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, surovi lecitin in vlaknine.	vlaga, če < 40 % in > 50 % Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno)
13.6.9	mono- in digliceridi maščobnih kislin, esterificirani z organiskimi kislinami ([4]) ([5])	Mono- in digliceridi maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi, esterificirani z organiskimi kislinami.	surove maščobe
13.6.10	saharozni estri maščobnih kislin ([4])	Estri saharoze in maščobnih kislin.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.6.11	sladkorni gliceridi maščobnih kislin ([4])	Mešanica estrov saharoze ter mono- in digliceridov maščobnih kislin.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.6.12	palmitoil glukozamin	Lipidna organska spojina, prisotna v koreninah številnih rastlin in zlasti v večini stročnic. Pridobljena z acilacijo D-glukozamina s palmitinsko kislino. Vsebuje lahko do 0,5 % acetona.	vlaga, če > 2 % surove maščobe
13.6.13	sol laktilatov maščobnih kislin	Negliceridni ester maščobnih kislin. Proizvod je lahko kalcijeva, magnezijeva, natrijeva ali kalijeva sol maščobnih kislin, esterificirana z mlečno kilsino. Vsebuje lahko soli prostih maščobnih kislin in mlečne kisline.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno)
13.8.1	glicerin, surov; [glicerol, surov]	Stranski proizvod iz: — oleokemičnega postopka cepitve olja/maščobe za pridobivanje maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola ali transesterifikacija (lahko vsebuje do 0,5 % metanola) naravnih olj/maščob za pridobitev metil estrov maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola; — pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin), pridobljen s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora. V glicerinu lahko ostanejo minerali in organske soli (do 7,5 %). Vsebuje lahko do 0,5 % metanola in do 4 % organskih snovi, ki niso gliceroli (MONG) in ki vsebujejo metil estre maščobnih kislin, etil estre maščobnih kislin, proste maščobne kisline in gliceride; — saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	glicerol kalij, če > 1,5 % natrij, če > 1,5 % nikelj, če > 20 ppm

▼M1

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.8.2	glicerin; [glicerol]	Proizvod iz: — oleokemičnega postopka a) cepitve olja/maščobe, čemur sledita koncentriranje sladke vode in rafiniranje z destilacijo (glej del B, glosar postopkov, vnos št. 20) ali postopkom ionske izmenjave; b) transesterifikacije naravnih olj/maščob za pridobitev metil estrov maščobnih kislin in surove sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola in rafiniranje z destilacijo ali postopkom ionske izmenjave; — pridobivanja biodizla (metil ali etil estri maščobnih kislin) s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora z naknadnim rafiniranjem glicerina. Najmanjša vsebnost glicerola: 99 % v suhi snovi; — saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil, čemur sledi rafiniranje surovega glicerola in destilacija. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	glicerol, če < 99 % v suhi snovi natrij, če > 0,1 % kalij, če > 0,1 % nikelj, če > 20 ppm
13.9.1	metil sulfonil metan	Organožveplena spojina ($(CH_3)_2SO_2$), pridobljena s kemično sintezo, ki je enaka naravnemu viru v rastlinah.	žveplo
13.10.1	šota	Proizvod naravnega razkroja rastlin (predvsem šotni mah) v anaerobnem in oligotrofičnem okolju.	surove vlaknine
13.10.2	humusni premog	Proizvod, ki je naravni rudninski kompleks iz fenolnih ogljikovodikov, znan tudi kot humat, in izvira iz razkrajanja organskih snovi skozi več milijonov let.	surove vlaknine
13.11.1	propilen glikol; [1,2-propandiol]; [propan-1,2-diol]	Organska spojina (diol ali dvojni alkohol) s formulo $C_3H_8O_2$. To je viskozna tekočina rahlo sladkobnega okusa, higroskopska, ki jo je mogoče mešati z vodo, acetonom in kloroformom. Vsebuje lahko do 0,3 % dipropilen glikola.	
13.11.2	monoestri propilen glikola in maščobnih kislin ([4])	Monoestri propilen glikola in maščobnih kislin, sami ali v mešanici z diestri.	propilen glikol surove maščobe

▼**M1**

Številka	Ime	Opis	Obvezne navedbe
13.12.1	hialuronska kislina	Glukozaminglukan (polisaharid) s ponavljajočo se enoto iz aminosladkorja (N-acetil-D-glukozamin) in D-glukuronske kisline, prisoten v koži, sinovijski tekočini in popkovnici; pridobiva se na primer iz živalskih tkiv ali z bakterijsko fermentacijo.	natrij ali kalij, kot je primerno
13.12.2	hondroitin sulfat	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo iz kit, kosti in drugega živalskega tkiva, ki vsebuje hrustanec in mehko vezno tkivo.	natrij
13.12.3	glukonska kislina	Glukonska kislina ($C_6H_{12}O_7$), vodotopna organska kislina z vrednostjo pKa 3,7, svetle do rjave barve. Tekoča oblika ima najmanjšo vsebnost glukonske kisline 50 %. Pridobljena z mikrobno fermentacijo glukoznega sirupa ali kot soproizvod pri proizvodnji glukono-delta-laktona, primernega za živila.	glukonska kislina

([1]) Imenu se doda vrsta sadja, zelenjave, rastlin, začimb in zelišč, kot je primerno.
([2]) Imenu se doda navedba botaničnega izvora.
([3]) Imenu se doda navedba botaničnega ali živalskega izvora.
([4]) Ime se spremeni ali dopolni, da se navedejo uporabljene maščobne kisline.
([5]) Ime se spremeni ali dopolni, da se navede organska kislina.
([6]) Imenu se po potrebi doda navedba „iz živalskega tkiva“ ali „iz fermentacije“.