**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 |

▼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)<br>pulpa, mezga (pri sadju itd.)<br>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.<br>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 %<br>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<br>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<br>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<br>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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>— surove beljakovine<br>— 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 %:<br>— 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<br>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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>— 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<br>škrob<br>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<br>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 %<br>če je vlaga < 50 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 70 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 40 %:<br>— surove beljakovine<br>— surove vlaknine<br>— 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 %<br>če je vlaga < 40 %:<br>— surove beljakovine<br>— 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<br>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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>— 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<br>škrob |
| 1.2.18 | grob koruzni zdrob (2) | Trdi kosi zmlete koruze, ki vsebujejo malo ali nič otrobov ali kalčkov. | surove vlaknine<br>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<br>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<br>škrob |
| 1.4.9 | ovsena moka | Proizvod, pridobljen z mletjem ovsenih zrn. | surove vlaknine<br>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<br>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<br>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<br>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 %<br>surove beljakovine, če > 10 %<br>surove maščobe, če > 5 %<br>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<br>surove beljakovine<br>surove maščobe<br>surove vlaknine<br>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<br>surove beljakovine |
| 1.6.18 | pogača iz riževih kalčkov | Proizvod, ki ostane po drobljenju riževih kalčkov za iztiskanje olja. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 %<br>če je vlaga < 60 %:<br>— 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<br>surove maščobe |
| 1.11.12 | pšenični kalčki, fermentirani | Proizvod fermentacije pšeničnih kalčkov. | surove beljakovine<br>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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>— surove beljakovine<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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<br>škrob<br>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 %<br>če je vlaga < 55 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 60 %:<br>— 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<br>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<br>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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 60 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 65 %:<br>— 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 %<br>če je vlaga < 45 %:<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>surove vlaknine |
| 2.2.3 | zdrob iz navadnega ričkа | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semen navadnega ričkа. | 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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>surove vlaknine<br>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*.<br>(Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.) | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>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<br>surove vlaknine |
| 2.6.3 | pogača iz oluščenih zemeljskih oreškov | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem oluščenih zemeljskih oreškov. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>surove vlaknine |
| 2.6.4 | zdrob iz oluščenih zemeljskih oreškov | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz oluščenih zemeljskih oreškov. | surove beljakovine<br>surove vlaknine |
| 2.7.1 | pogača iz kapokovca | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen kapokovca (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.). | surove beljakovine<br>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<br>surove maščobe<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic.<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove vlaknine<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic. | surove beljakovine<br>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<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic.<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic.<br>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<br>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<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>surove maščobe<br>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.)<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>surove vlaknine<br>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<br>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<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 1,5 % milnic.<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>surove vlaknine<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 1,5 % milnic.<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic.<br>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:<br>— 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken);<br>— 1,3 % surovih lecitinov;<br>— 2 % milnic.<br>Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi.<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>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.<br>Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 45 % na osnovi 8-odstotne vlage.<br>Najvišja vsebnost surovih vlaknin: 8 % na osnovi 8-odstotne vlage.<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>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.<br>Najnižja vsebnost surovih vlaknin: 38 % na osnovi 8-odstotne vlage.<br>Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 17 % na osnovi 8-odstotne vlage.<br>Zanj se lahko uporabi zaščita v vampu. | surove beljakovine<br>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<br>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<br>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<br>surove beljakovine |
| 3.7.3 | bob; [luščine boba vrste faba] | Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen in sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic. | surove vlaknine<br>surove beljakovine |
| 3.7.4 | bob, oluščen | Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen predvsem iz bobovih zrn. | surove beljakovine<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 %<br>škrob<br>surove vlaknine<br>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 %<br>skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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:<br>pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi<br>če je stisnjen:<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi<br>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.<br>Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 2 % sulfata in 0,25 % sulfita. | vsebnost betaina<br>skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br>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 %<br>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<br>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<br>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<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi<br>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<br>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<br>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<br>surovi pepel<br>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<br>surovi pepel<br>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<br>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<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi<br>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<br>surove vlaknine<br>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 %<br>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 %<br>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 %<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>surove vlaknine<br>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 %<br>če je vlaga < 50 %:<br>— surove beljakovine<br>— 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<br>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<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>surove vlaknine |
| 5.38.1 | pogača iz črne kumine | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen črne kumine (*Bunium persicum* L.). | surove beljakovine<br>surove vlaknine |
| 5.39.1 | pogača iz semen borage | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen borage (*Borago officinalis* L.). | surove beljakovine<br>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<br>surove vlaknine |
| 5.41.1 | pogača iz granatnega jabolka | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen granatnega jabolka (*Punica granatum* L.). | surove beljakovine<br>surove vlaknine |
| 5.42.1 | pogača iz orehovih jedrc | Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehovih jedrc (*Juglans regia* L.). | surove beljakovine<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>vlaknine<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>surove vlaknine<br>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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>laktoza<br>vlaga, če > 6 % |
| 8.2.1 | pinjenec/pinjenec v prahu ([1]) | Proizvod, pridobljen s pinjenjem masla iz smetane ali s podobnim postopkom.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>laktoza<br>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;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— 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<br>vlaga, če > 10 % |
| 8.4.1 | kazeinat | Proizvod, ekstrahiran iz sirine ali kazeina s snovmi za nevtralizacijo in sušenjem. | surove beljakovine<br>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<br>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).<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: | vlaga<br>surove beljakovine<br>surove maščobe<br>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;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— 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<br>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<br>surove maščobe<br>vlaga, če > 5 % |
| 8.11.1 | posneto mleko/ posneto mleko v prahu ([1]) | Mleko, katerega vsebnost maščob je bila zmanjšana z ločevanjem.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. | surove beljakovine<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>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.<br>Lahko se uporabijo reverzna ozmoza in koncentriranje ter/ali sušenje. | surovi pepel<br>surove beljakovine<br>laktoza<br>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.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje. | surove beljakovine<br>surovi pepel<br>laktoza<br>vlaga, če > 8 % |
| 8.17.1 | sirotka/sirotka v prahu ([1]) | Proizvod postopka izdelave sira, skute ali kazeina ali podobnih postopkov.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:<br>— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu. | surove beljakovine<br>laktoza<br>vlaga, če > 8 %<br>surovi pepel |
| 8.18.1 | sirotka z odstranjeno laktozo/sirotka z odstranjeno laktozo v prahu ([1]) | Sirotka, iz katere je bila delno odstranjena laktoza.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: | surove beljakovine<br>laktoza<br>vlaga, če > 8 %<br>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;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— 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.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:<br>— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu. | surove beljakovine<br>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.<br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:<br>— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu. | surove beljakovine<br>laktoza<br>surovi pepel<br>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.<br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:<br>— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;<br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br>— 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<br>surove beljakovine<br>laktoza<br>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.<br><br>Uporabi se lahko koncentriranje in/ali sušenje.<br><br>Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:<br><br>— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;<br><br>— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br><br>— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;<br><br>— do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu. | surove beljakovine<br><br>surovi pepel<br><br>laktoza<br><br>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<br><br>surove maščobe<br><br>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<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel<br>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<br>vlaga, če > 8 % |
| 9.7.1 | krvna moka ([2]) | Proizvod, pridobljen s toplotno obdelavo krvi zaklanih toplokrvnih živali. | surove beljakovine<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel<br>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<br>vlaga, če > 8 % |
| 9.11.1 | perna moka | Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem perja zaklanih živali; lahko je hidroliziran. | surove beljakovine<br>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<br>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.<br>Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>surovi pepel<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>vlaga, če > 5 % |
| 9.15.4 | jajca v prahu, sladkana | Posušena cela jajca ali njihovi deli. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>vlaga, če > 5 %<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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<br>surove maščobe<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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<br>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<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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<br>pepel, če > 20 %<br>vlaga, če > 8 % |
| 10.7.1 | moka iz morskega zooplanktona | Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem morskega zooplanktona, npr. planktonskih rakcev. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>vlaga, če > 8 % |
| 10.9.1 | moka iz lignjev | Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih lignjev ali njihovih delov. | surove beljakovine<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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<br>surove maščobe<br>surovi pepel, če > 20 %<br>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.<br>Vsebuje lahko do 0,25 % propilen glikola. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov. | kalcij<br>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<br>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<br>magnezij<br>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<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % |
| 11.1.6 | kalcijev klorid | Kalcijev klorid ($CaCl_2$). Vsebuje lahko do 0,2 % barijevega sulfata. | kalcij<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % |
| 11.1.7 | kalcijev hidroksid | Kalcijev hidroksid ($Ca(OH)_2$).<br>Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov. | kalcij<br>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<br>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<br>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<br>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<br>organska kislina |
| 11.1.12 | kalcijev oksid | Kalcijev oksid (CaO), pridobljen s kalcinacijo naravnega apnenca.<br>Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov. | kalcij<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % |
| 11.1.15 | kalcijev sulfat/karbonat | Proizvod pridobivanja natrijevega karbonata. | kalcij<br>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<br>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<br>magnezij |
| 11.2.1 | magnezijev oksid | Kalciniran magnezijev oksid (MgO), ne manj kot 70 % MgO. | magnezij<br>pepel, netopen v HCl, če > 15 %<br>vsebnost železa kot $Fe_2O_3$, če > 5 % |
| 11.2.2 | magnezijev sulfat heptahidrat | Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$). | magnezij<br>žveplo<br>pepel, netopen v HCl, če > 15 % |
| 11.2.3 | magnezijev sulfat monohidrat | Magnezijev sulfat ($MgSO_4 \times H_2O$). | magnezij<br>žveplo<br>pepel, netopen v HCl, če > 15 % |

▼**M1**

| Številka | Ime | Opis | Obvezne navedbe |
|---|---|---|---|
| 11.2.4 | magnezijev sulfat, brezvodni | Brezvodni magnezijev sulfat ($MgSO_4$). | magnezij<br>žveplo<br>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<br>klor<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.2.7 | magnezijev karbonat | Naravni magnezijev karbonat ($MgCO_3$). | magnezij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.2.8 | magnezijev hidroksid | Magnezijev hidroksid ($Mg(OH)_2$). | magnezij<br>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<br>kalij<br>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<br>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<br>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<br>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).<br>Ca/P > 1,2.<br>Vsebuje lahko do 3 % klorida, izraženega kot NaCl. | kalcij<br>skupni fosfor<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %<br>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).<br>0,8 < Ca/P < 1,3. | skupni fosfor<br>kalcij<br>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).<br>Ca/P < 0,9. | skupni fosfor<br>kalcij<br>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 ($Ca_5 (PO_4)_3OH$).<br>Ca/P > 1,3. | kalcij<br>skupni fosfor<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % |
| 11.3.5 | kalcijev magnezijev fosfat | Kalcijev magnezijev fosfat ($Ca_3Mg_3 (PO_4)_4$). | kalcij<br>magnezij<br>skupni fosfor<br>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<br>kalcij<br>natrij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %<br>pepel, netopen v HCl, če > 5 % |
| 11.3.7 | dikalcijev pirofosfat; [dikalcijev difosfat] | Dikalcijev pirofosfat ($Ca_2P_2O_7$). | skupni fosfor<br>kalcij<br>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<br>magnezij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.3.9 | natrijev kalcijev magnezijev fosfat | Proizvod, sestavljen iz natrijevega kalcijevega magnezijevega fosfata. | skupni fosfor<br>magnezij<br>kalcij<br>natrij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.10 | mononatrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat] | Mononatrijev fosfat<br>($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 ali 2). | skupni fosfor<br>natrij<br>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<br>natrij<br>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<br>natrij<br>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<br>natrij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.14 | monokalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat] | Monokalijev fosfat ($KH_2PO_4$). | skupni fosfor<br>kalij<br>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<br>kalij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.16 | kalcijev natrijev fosfat | Kalcijev natrijev fosfat ($CaNaPO_4$). | skupni fosfor<br>kalcij<br>natrij<br>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<br>skupni fosfor<br>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<br>skupni fosfor<br>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<br>natrij<br>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<br>magnezij<br>natrij<br>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<br>skupni fosfor<br>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<br>kalcij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.3.23 | kostni pepel | Mineralni ostanki upepeljevanja, sežiganja ali uplinjanja živalskih stranskih proizvodov. | skupni fosfor<br>kalcij<br>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<br>kalcij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.25 | kalcijev dihidrogen difosfat | Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$). | skupni fosfor<br>kalcij<br>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<br>magnezij<br>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<br>kalcij<br>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<br>natrij<br>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<br>natrij<br>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<br>kalij<br>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<br>kalij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.32 | pentakalijev trifosfat | Pentakalijev tripolifosfat ($K_5P_3O_{10}$). | skupni fosfor<br>kalij<br>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<br>kalij<br>P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % |
| 11.3.34 | kalcijev natrijev polifosfat | Kalcijev natrijev polifosfat. | skupni fosfor<br>natrij<br>kalcij<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.4.2 | natrijev bikarbonat; [natrijev hidrogenkarbonat] | Natrijev bikarbonat ($NaHCO_3$). | natrij<br>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<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |

▼**M1**

| Številka | Ime | Opis | Obvezne navedbe |
|---|---|---|---|
| 11.4.4 | natrijev karbonat | Natrijev karbonat ($Na_2CO_3$). | natrij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.4.5 | natrijev seskvikarbonat; [trinatrijev hidrogendikarbonat] | Natrijev seskvikarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$). | natrij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.4.6 | natrijev sulfat | Natrijev sulfat ($Na_2SO_4$).<br>Vsebuje lahko do 0,3 % metionina. | natrij<br>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<br>organska kislina |
| 11.5.1 | kalijev klorid | Kalijev klorid (KCl) ali proizvod, pridobljen z mletjem naravnih virov kalijevega klorida. | kalij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.5.2 | kalijev sulfat | Kalijev sulfat ($K_2SO_4$). | kalij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.5.3 | kalijev karbonat | Kalijev karbonat ($K_2CO_3$). | kalij<br>pepel, netopen v HCl, če > 10 % |
| 11.5.4 | kalijev bikarbonat; [kalijev hidrogenkarbonat] | Kalijev bikarbonat ($KHCO_3$). | kalij<br>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<br>organska kislina |
| 11.5.6 | kalijev pidolat | Kalijev L-pidolat ($C_5H_6KNO_3$). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline. | kalij<br>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.<br>Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov. | |
| 11.7.3 | kristobalit | Silicijev dioksid ($SiO_2$), pridobljen z rekristalizacijo kremena.<br>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<br>žveplo |
| 11.8.3 | amonijeve soli organskih kislin ([2]) | Amonijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi. | dušik, izražen kot surove beljakovine<br>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.<br>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<br>surovi pepel<br>kalij, če > 1,5 %<br>magnezij, če > 1,5 %<br>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<br>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<br>surovi pepel<br>surove maščobe<br>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<br>surovi pepel<br>surove maščobe<br>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<br>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<br>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 %<br>če je vlaga < 75 %:<br>surove beljakovine<br>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<br>surovi pepel<br>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 %<br>če je vlaga < 75 %:<br>surove beljakovine<br>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<br>surovi pepel<br>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<br>surovi pepel<br>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<br>surovi pepel<br>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<br>surovi pepel<br>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 %<br>če je vlaga < 75 %:<br>surove beljakovine<br>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<br>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<br>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<br>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<br><br>skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br><br>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<br><br>skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br><br>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 %<br><br>surove vlaknine<br><br>surovo olje/maščobe, če > 10 %<br><br>škrob, če > 30 %<br><br>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<br>surove maščobe, če > 5 %<br>skupni sladkorji, izra-ženi kot saharoza |
| 13.1.5 | proizvodi izdelave sladoleda | Proizvodi, pridobljeni pri izdelavi sladoleda. Lahko so posušeni. | škrob<br>skupni sladkorji, izra-ženi kot saharoza<br>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<br>surove vlaknine<br>surove maščobe, če > 5 %<br>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 %<br>surove vlaknine<br>surovo olje/maščobe, če > 10 %<br>škrob, če > 30 %<br>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<br>surove vlaknine<br>surove maščobe, če > 5 %<br>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 %<br>surove vlaknine<br>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<br>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.<br>Lahko so koncentrirani ali posušeni. | skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br>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<br>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.<br>Lahko so koncentrirani ali posušeni. | skupni sladkorji, izraženi kot saharoza<br>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 %<br>če je vlaga < 25 %:<br>— surove maščobe<br>— 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 diglicaridi, surov lecitin in vlaknine. | surove maščobe<br>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 %<br>surove maščobe<br>nikelj, če > 20 ppm |
| 13.6.3 | mono-, di- in triglicaridi maščobnih kislin ([4]) | Proizvod, sestavljen iz mešanice glicerolovih mono-, di- in triestrov z maščobnimi kislinami.<br>Vsebuje lahko manjšo količino prostih maščobnih kislin in glicerola.<br>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja. | surove maščobe<br>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.<br>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja. | surova maščoba (po hidrolizi)<br>vlaga<br>Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno)<br>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<br>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<br>vlaga, če > 1 %<br>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.<br>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja. | surove maščobe<br>vlaga, če > 1 %<br>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 %<br>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<br>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<br>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 %<br>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<br>vlaga, če > 1 %<br>nikelj, če > 20 ppm<br>Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno) |
| 13.8.1 | glicerin, surov;<br>[glicerol, surov] | Stranski proizvod iz:<br>— 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;<br>— 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 %).<br>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;<br>— saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil.<br>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja. | glicerol<br>kalij, če > 1,5 %<br>natrij, če > 1,5 %<br>nikelj, če > 20 ppm |

▼M1

| Številka | Ime | Opis | Obvezne navedbe |
|---|---|---|---|
| 13.8.2 | glicerin;<br>[glicerol] | Proizvod iz:<br>— 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;<br>— 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;<br>— saponifikacije olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil, čemur sledi rafiniranje surovega glicerola in destilacija.<br>Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja. | glicerol, če < 99 % v suhi snovi<br>natrij, če > 0,1 %<br>kalij, če > 0,1 %<br>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<br>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“.