

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
► <u>M1</u>	Uredba Komisije (EU) 2017/1017 z dne 15. junija 2017	L 159	48	21.6.2017
► <u>M2</u>	Uredba Komisije (EU) 2019/145 z dne 30. januarja 2019	L 27	11	31.1.2019
► <u>M3</u>	Uredba Komisije (EU) 2020/764 z dne 10. junija 2020	L 183	1	11.6.2020
► <u>M4</u>	Uredba Komisije (EU) 2022/1104 z dne 1. julija 2022	L 177	4	4.7.2022

popravljen z:

► **C1** Popravek, UL L 16, 18.1.2023, str. 121 (2022/1104)



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.

▼M4

▼C1

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 ⁽¹⁾ Evropskega parlamenta in Sveta 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 navedeno 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 Unije 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 trgovskega 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⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 999/2001 z dne 22. maja 2001 o določitvi predpisov za preprečevanje, nadzor in izkoreninjenje nekaterih transmisivnih spongiformnih encefalopatij (UL L 147, 31.5.2001, str. 1).

⁽⁵⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 183/2005 z dne 12. januarja 2005 o zahtevah glede higiene krme (UL L 35, 8.2.2005, str. 1).

▼C1

- (5) V skladu z dobro prakso iz člena 4 Uredbe (ES) št. 183/2005, uporabo načela ALARA ⁽⁶⁾ ter brez poseganja v uporabo Uredbe (ES) št. 183/2005, Direktive 2002/32/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁷⁾, Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 396/2005 ⁽⁸⁾ in Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1831/2003 ⁽⁹⁾ 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 določijo tudi najvišje vsebnosti za kemične nečistoče in pomožna tehnološka sredstva, katerih raven vsebnosti je manjša od 0,1 %, če se to šteje za ustrezno za dobre trgovinske prakse. Če v delu B ali C te priloge ni določeno drugače, se vsaka najvišja vsebnost izrazi kot razmerje masa/masa ⁽¹⁰⁾.

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 ⁽¹¹⁾ po potrebi doda imenu posamičnega krmila iz dela C, s čimer se navede, da so bili za posamično krmilo opravljeni zadevni postopki, razen če so ti vključeni v zadevnem opisu posamičnega krmila iz dela C. Posamično krmilo, katerega ime je sestavljeno iz imena iz dela C in splošnega imena/poimenovanja enega ali več postopkov iz dela B, se obravnava kot vključeno v katalog, njegova oznaka pa vključuje obvezne navedbe, ki se uporabljajo za to posamično krmilo, kot so določene v zadnjih stolpcih delov B in C, kot je primerno. Če je posebna metoda, ki se uporabi za postopek, določena

⁽⁶⁾ Tako nizko, kakor je to mogoče doseči z uporabo razumnih ukrepov (As Low As Reasonably Achievable).

⁽⁷⁾ Direktiva 2002/32/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 7. maja 2002 o nezaželenih snoveh v živalski krmni – izjava Sveta (UL L 140, 30.5.2002, str. 10).

⁽⁸⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 396/2005 z dne 23. februarja 2005 o mejnih vrednostih ostankov pesticidov v ali na hrani in krmu rastlinskega in živalskega izvora ter o spremembi Direktive Sveta 91/414/EGS (UL L 70, 16.3.2005, str. 1).

⁽⁹⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1831/2003 z dne 22. septembra 2003 o dodatkih za uporabo v prehrani živali (UL L 268, 18.10.2003, str. 29).

⁽¹⁰⁾ 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.

⁽¹¹⁾ Z odstopanjem od te obveznosti se za postopek „sušenja“ lahko doda splošno ime/poimenovanje.

▼C1

v zadnjem stolpcu dela B, se navede v imenu posamičnega krmila. Če v delu C obstaja kombinacija imena posamičnega krmila in poimenovanja v zvezi s proizvodnim postopkom, se navedbe iz zadnjih stolpcev dela C uporabljajo izključno. Ime posamičnega krmila iz člena 24(1a) Uredbe (ES) št. 767/2009 je ime iz dela C skupaj s splošnim imenom/poimenovanjem enega ali več postopkov iz dela B, kakor je ustrezno.

- (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) Na seznamu posamičnih krmil iz dela C se razen pri živalskih stranskih proizvodov namesto besedne zveze „stranski proizvod“ uporabi beseda „proizvod“ ali „soproizvod“, kakor je ustrezno, 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 analiznih 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 analiznimi 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 analiznimi 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 analizne 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.

▼C1

- (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.
- (16) Če je posamično krmilo iz dela C, za katero se v opombi zahteva, da se ime dopolni z vrsto, sestavljeno iz več vrst, se lahko šteje za posamično krmilo le, če so lastnosti in izvor rastlin ali živali, ki se uporabljajo za posamična krmila ali njihove dele, enake.

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 tovara 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, zmečča 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	Zniževanje temperature pod temperaturo okolja, vendar še vedno nad zmrziščem, da se ohrani 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 plevla.	očiščen/sortiran
8	koncentriranje ⁽¹⁾	Odstranjevanje vode in/ali drugih sestavin. ⁽²⁾	koncentriran

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
9	kondenziranje	Prehajanje snovi iz plinskega v tekoče stanje.	kondenziran
10	kuhanje	Uporaba toplote, da se spremenijo fizikalne in kemične lastnosti posamičnih krmil.	kuhan
11	drobljenje	Zmanjševanje velikosti delcev z uporabo drobilca.	drobljen
12	kristalizacija	Čiščenje z oblikovanjem trdnih kristalov iz tekoče raztopine. Nečistoče v tekočini se običajno ne vključijo v mrežasto strukturo kristala.	kristaliziran
13	lupljenje ⁽³⁾	Popolno ali delno odstranjevanje zunanjih plasti z zrn, semen, sadežev, oreškov itd.	olupljen, delno olupljen
14	luščenje/ličkanje	Odstranjevanje zunanjih ovojev zrn in semen, običajno s fizikalnimi sredstvi.	oluščen ali ličkan ⁽⁴⁾
15	depektinizacija	Ekstrakcija pektinov iz posamičnih krmil.	depektiniziran
16	izsuševanje	Postopek ekstrakcije vlage.	izsušen ali dehidriran
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 zbirnik.	destiliran
21	sušenje	Zmanjševanje vsebnosti vlage z umetnim ali naravnim postopkom.	naravno ali umetno posušen, kakor je ustrezno

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
22	siliranje	Postopek, pri katerem se naravno kvarjenje posamičnih krmil nadzira z zakisanjem v anaerobnih pogojih, ki so posledica naravne fermentacije ali/in dodajanja silirnih dodatkov.	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
26	ekstrakcija/izluževanje	Postopek izluževanja z vodo ali z drugim topilom za delno ali popolno izlužitev topnih sestavin v tekoče in trdno stanje, po katerem ostanejo ekstrakt ⁽⁵⁾ ter eden ali več soproizvodov ekstrakcije ⁽⁶⁾ .	ekstrakt/olje/sladkor ali soproizvod ekstrakcije/groba moka/melasa/pulpa, kakor je ustrezno
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, pri čemer se pridobita filtrirano posamično krmilo in filtrirani ostanek ⁽²⁾ .	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 ⁽⁷⁾ ali krma, kakor je ustrezno

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
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 zelene velikosti in čvrstosti delcev.	granuliran
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 trigliceridi/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. Za hidrolizirana posamična krmila iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 se uporablja opredelitev iz navedene uredbe.	hidroliziran
41	utekočinjenje	Prehajanje iz trdnega ali plinastega stanja v tekoče stanje.	utekočinjen

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
42	maceracija	Postopek dajanja bodisi surovine, predlagane za posamično krmilo, bodisi samega posamičnega krmila v tekočino za raztapljanje njegovih spojin z uporabo mehanskih metod. Posledica tega je zmanjšanje velikosti posamičnega krmila. ⁽²⁾	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	predkuhanje	Postopek, ki vključuje namakanje v vodi in toplotno obdelavo, tako da je škrob povsem želatiniziran, čemur sledi postopek sušenja.	predkuhan
47	pasterizacija	Segrevanje do kritične temperature točno določen čas, da se odstranijo škodljivi mikroorganizmi, čemur sledi hitro hlajenje.	pasteriziran
48	lupljenje	Odstranjevanje kože/lupine s 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
51	predželatinizacija	Spreminjanje škroba, da se znatno izboljša njegova zmožnost nabrekanja v hladni vodi.	predželatiniziran ⁽⁸⁾
52	stiskanje ⁽⁹⁾	Delno ali popolno ločevanje tekočih in trdnih stanj z mehanskimi silami.	stisnjen
53	rafiniranje	Popolno ali delno odstranjevanje nečistoč ali neželenih sestavin s kemično/fizikalno obdelavo.	rafiniran, delno rafiniran

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
54	opraženje	Segrevanje posamičnih krmil do suhega stanja za povečanje prebavljivosti in barve in/ali za zmanjšanje koncentracije naravno prisotnih anti-nutritivnih 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. lignosulfonatov, natrijevega hidroksida ali organskih kislin (npr. propionske ali taninske kisline) hranilne snovi zaščiti pred razgradnjo v vampu. Posamična krmila niso zaščiteni v vampu s formaldehidom.	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	Rezanje posamičnih krmil na rezine.	narezan
60	namakanje	Vlaženje in mehčanje posamičnih krmil, običajno semen, da se skrajša čas kuhanja, olajša odstranjevanje lupine semen, pospeši vsrkavanje vode za aktiviranje postopka kalitve ali zmanjša koncentracija naravno prisotnih antinutritivnih dejavnikov.	namočen
61	sušenje z razprševanjem	Zmanjševanje vsebnosti vlage v iz tekočine z razprševanjem oziroma ali umegljevanjem zamegljevanjem posamičnega krmila, da se poveča razmerje med površino in maso, ob vpihovanju toplega zraka.	posušen [z razprševanjem], v prahu

▼ C1

	Postopek	Opredelitev	Splošno ime/poimenovanje
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	cepitev 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
70	alkalno tretiranje mercerizacija	Nanašanje natrijevega hidroksida ⁽¹⁾ (kavstične sode/lužnega kamna) na posamično krmilo, ki je bogato z vlakninami, da se izboljša njegova prebavljivost.	merceriziran/tretiran s kavstično sodo

⁽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⁾ Glavni namen pridobljenih posamičnih krmil je dovod beljakovin, ogljikovih hidratov, maščob, energije, mineralov ali prehranskih vlaknin.

⁽³⁾ 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“.

⁽⁴⁾ V primeru riža se za ta postopek uporabljata izraz „luščenje“ in splošno poimenovanje „oluščen“.

⁽⁵⁾ Ekstrakt pomeni tekoče stanje, ki vsebuje topne snovi (npr. maščobe/olje, sladkor ali druge topne sestavine). Glavni namen ekstraktov kot posamičnih krmil je dovod beljakovin, ogljikovih hidratov, maščob, energije, mineralov ali prehranskih vlaknin. Navedba ekstrakcije kot postopka pri posamičnih krmilih pa ne izključuje možnosti uvrstitve ekstraktov med krmne dodatke.

⁽⁶⁾ Soproizvod ekstrakcije pomeni preostalo frakcijo postopka ekstrakcije, razen ekstrakta, npr. grobo moko ali pulpo. Glavni namen soproizvodov ekstrakcije kot posamičnih krmil je dovod beljakovin, ogljikovih hidratov, maščob, energije, mineralov ali prehranskih vlaknin.

⁽⁷⁾ V francoščini se lahko uporabi izraz „issues“.

⁽⁸⁾ 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).

⁽⁹⁾ V francoščini se lahko, kadar je to ustrezno, izraz „Pressage“ nadomesti z izrazom „Extraction mécanique“.

⁽¹⁰⁾ Upoštevajo se navodila za pravilno in varno uporabo.

▼ C1

DEL C

Seznam posamičnih krmil

1. Žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.1.1	ječmen	Zrna vrste <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	ječmen, ekspaniran	Proizvod, pridobljen iz zmletga ali zdrobljenega ječmena z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.1.3	ječmen, oprazen	Proizvod postopka oprazenja ječmena, ki je delno oprazen z malo barve.	škrob, če > 10 % surove beljakovine, če > 15 %
1.1.4	ječmenovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenega ječmena. Vsebuje lahko majhen delež ječmenovih luščin.	škrob
1.1.5	ječmenove vlaknine	Proizvod pridobivanja ječmenovega škroba. Sestavljen je iz delcev endosperma in predvsem vlaknin.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.6	ječmenove luščine	Proizvod, pridobljen po postopkih suhega mletja, presejanja in luščenja ječmenovih zrn.	surove vlaknine surove beljakovine, če > 10 %
1.1.7	ječmenova krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščenega ječmena v ješprenj, zdrob ali moko. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob
1.1.8	ječmenove beljakovine	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba in otrobov. Sestavljen je predvsem iz beljakovin.	surove beljakovine
1.1.9	krma iz ječmenovih beljakovin	Proizvod iz ječmena, pridobljen po ločevanju škroba. Sestavljen je predvsem iz beljakovin in delcev endosperma.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.1.10	topni ostanki ječmena	Proizvod iz ječmena, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.1.11	ječmenovi otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščenega ječmena. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.1.12	tekoči ječmenov škrob	Sekundarna frakcija škroba iz pridobivanja škroba iz ječmena.	če je vlaga < 50 %: — škrob
1.1.13	ostanki pivovarskega ječmena po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih ječmenovih zrn in frakcij ječmenovih zrn, ločenih pred postopkom pridobivanja slada.	surove vlaknine surovi pepel, če > 2,2 %
1.1.14	ostanki pivovarskega ječmena in slada	Proizvod, sestavljen iz frakcij ječmenovih zrn in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	surove vlaknine
1.1.15	luščine pivovarskega ječmena	Proizvod čiščenja pivovarskega ječmena, ki je sestavljen iz frakcij luščin in ostankov.	surove vlaknine
1.1.16	ječmenove droži v trdnem stanju, mokre	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje trdno frakcijo krme iz destilacije.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.1.17	topni ostanki ječmenovih droži, mokri	Proizvod pridobivanja etanola iz ječmena. Vsebuje topno frakcijo krme iz destilacije.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.1.18	slad ⁽²⁾	Proizvod iz kaljenih žit, posušen, mlet in/ali ekstrahiran.	
1.1.19	koreninice slada ⁽²⁾	Proizvod kalitve pivovarskega žita in čiščenja slada, ki je sestavljen iz koreninic, žitnih ostankov, luščin in manjših zdrobljenih zrn pivovarskega žita.	
1.2.1	koruza ⁽³⁾	Zrna vrste <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2	koruzni kosmiči ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene koruze. Vsebuje lahko majhen delež koruznih luščin.	škrob

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.2.3	koruzna krmna moka ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja moke ali zdroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz drobcov zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz koruznih otrobov. Vsebuje lahko nekaj drobcov koruznih kalčkov.	surove vlaknine škrob surove maščobe, če > 5 %
1.2.4	koruzni otrobi ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja moke ali zdroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz zunanjih ovojev in nekaj delcev koruznih kalčkov, z delčki endosperma.	surove vlaknine
1.2.5	koruzni storži ⁽³⁾	Osrednji del koruznega klasa. Vključuje lahko majhne količine koruze in podpornih listov, ki morda niso bili odstranjeni pri strojnem obiranju.	surove vlaknine škrob
1.2.6	ostanki koruze po presejanju ⁽³⁾	Drobci koruznih zrn, ločeni s postopkom presejanja pri vnosu proizvoda.	
1.2.7	koruzne vlaknine ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 50 % ali > 70 % če je vlaga < 50 %: — surove vlaknine
1.2.8	koruzne beljakovine [koruzni gluten] ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je predvsem iz beljakovin (prolaminov), pridobljenih z ločevanjem škroba.	vlaga, če < 70 % ali > 90 % če je vlaga < 70 %: — surove beljakovine
1.2.9	koruzne krmne beljakovine [koruzni gluten] ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja koruznega škroba. Sestavljen je iz otrobov in topnih ostankov koruze. Proizvod lahko vsebuje tudi zdrobljeno koruzo in soproizvode ekstrakcije olja iz koruznih kalčkov. Lahko se dodajo drugi proizvodi, pridobljeni iz škroba in z rafiniranjem ali fermentacijo proizvodov iz škroba. Vsebuje lahko do 2 % natrija in 2 % klorida.	vlaga, če < 40 % ali > 65 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove vlaknine — škrob

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.2.10	koruzni kalčki ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja zdroba, moke ali škroba iz koruze. Sestavljen je predvsem iz koruznih kalčkov, zunanjih ovojev in delov endosperma.	vlaga, če < 40 % ali > 60 % če je vlaga < 40 %: — surove beljakovine — surove maščobe
1.2.11	pogača iz koruznih kalčkov ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem predelanih koruznih kalčkov, ki se jih še vedno lahko držijo deli endosperma in ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.2.12	zdrob iz koruznih kalčkov ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov.	surove beljakovine
1.2.13	surovo olje iz koruznih kalčkov ⁽³⁾	Olje in maščoba, pridobljena s stiskanjem in/ali ekstrakcijo koruznih kalčkov.	vlaga, če > 1 %
1.2.14	koruza, ekspanzirana ⁽³⁾	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 ⁽³⁾	Koncentrirana tekoča frakcija, ki nastane pri postopku namakanja koruze.	vlaga, če < 45 % ali > 65 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.2.16	silirana sladka koruza ⁽³⁾	Soproizvod 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 ⁽³⁾	Proizvod, pridobljen z odstranitvijo kalčkov iz drobljene koruze. Sestavljen je predvsem iz drobcev endosperma in lahko vsebuje nekaj koruznih kalčkov in delcev zunanjih ovojev.	surove vlaknine škrob
1.2.18	grob koruzni zdrob ⁽³⁾	Trdi kosi zmlete koruze, ki vsebujejo malo ali nič otrobov ali kalčkov.	surove vlaknine škrob

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.2.19	krma iz zdroba iz koruznih kalčkov ⁽³⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo predelanih koruznih kalčkov. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine
1.2.20	mešanica koruznih storžev	Koruzna zrna in storži.	
1.2.21	mešanica koruznih storžev z luščinami	Koruzna zrna, storži in luščine.	
1.3.1	proso	Zrna vrste <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	oves	Zrna vrste <i>Avena sativa</i> L. in drugih kultivarjev ovsa.	
1.4.2	oluščen oves	Oluščena zrna ovsa.	
1.4.3	ovseni kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene ovsa. Vsebuje lahko majhen delež ovsenih luščin.	škrob
1.4.4	ovsena krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščene ovsa v ovseno kašo in moko. Sestavljen je predvsem iz ovsenih otrobov in endosperma.	surove vlaknine škrob
1.4.5	ovseni otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn oluščene 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

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.4.7	oves, ekspandiran	Proizvod, pridobljen iz mletega ali zdrobljenega ovsa z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.4.8	ovsena kaša	Očiščen oluščen oves.	surove vlaknine škrob
1.4.9	ovsena moka	Proizvod, pridobljen z mletjem ovsenih zrn.	surove vlaknine škrob
1.4.10	krmna moka iz oluščenih ovsenih zrn	Ovseni proizvod z visoko vsebnostjo škroba, po luščenju.	surove vlaknine
1.4.11	ovsena krma	Proizvod, pridobljen s predelavo presejanega in oluščenega ovsa v ovseno kašo in moko. Sestavljen je predvsem iz ovsenih otrobov in endosperma.	surove vlaknine
1.5.1	seme kvinoje, ekstrahirano	Očiščeno celo seme kvinoje (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), iz katerega je bil odstranjen saponin, ki ga vsebuje zunanja plast semen.	
1.6.1	lomljen riž	Del riževega zrna vrste <i>Oryza sativa</i> 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 predhodnim želatiniziranjem.	škrob
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 (<i>Oryza sativa</i> L.), s katerega so odstranjene samo luščine. Med postopkom luščenja in druge obdelave se lahko odstrani tudi nekaj otrobov.	škrob surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.6.7	mlet krmni riž	Proizvod, pridobljen z mletjem krmnega riža in sestavljen iz nezrelih, zelenih ali kredasto obarvanih zrn, izločenih med brušenjem oluščenega riža, ali iz normalnih oluščenih rumenih ali lisastih zrn.	škrob
1.6.8	riževa moka	Proizvod, pridobljen z mletjem brušenega riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob
1.6.9	moka iz oluščenega riža	Proizvod, pridobljen z mletjem oluščenega riža. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove vlaknine
1.6.10	riževi otrobi	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz zunanjih ovojev 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 ovojev zrn (perikarp, lupina semena, jedro, alevron) z delom kalčkov. Vsebuje lahko do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.12	razmaščeni riževi otrobi	Riževi otrobi, ki so proizvod ekstrakcije olja.	surove vlaknine
1.6.13	olje iz riževih otrobov	Olje, ekstrahirano iz stabiliziranih riževih otrobov.	
1.6.14	riževa krmna moka	Proizvod pridobivanja riževe moke in škroba, pridobljen s suhim ali mokrim mletjem in presejanjem. Sestavljen je predvsem iz škroba, beljakovin, maščob in vlaknin. Riž je lahko predkuhan. Vsebuje lahko do 0,25 % natrija in do 0,25 % sulfata.	škrob, če > 20 % surove beljakovine, če > 10 % surove maščobe, če > 5 % surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.6.15	riževa krmna moka s kalcijevim karbonatom	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža in sestavljen predvsem iz delcev alevronske plasti in endosperma. Vsebuje lahko do 23 % kalcijevega karbonata, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo. Riž je lahko predkuhan.	škrob surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine kalcijev karbonat
1.6.16	riž	Zrna vrste <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	riževi kalčki	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža, ki je sestavljen predvsem iz kalčkov.	surove maščobe surove beljakovine
1.6.18	pogača ⁽⁵⁾ iz riževih kalčkov	Proizvod, ki ostane po drobljenju riževih kalčkov za iztiskanje olja.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
1.6.20	riževe beljakovine	Proizvod pridobivanja riževega škroba, pridobljen z mokrim mletjem, 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 ekspanzijo riževih zrn ali lomljenih riževih zrn.	škrob
1.6.23	fermentiran riž	Proizvod, pridobljen s fermentacijo riža.	škrob
1.6.24	brušen deformiran/kredasto obarvan 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.	škrob
1.6.25	brušen nezrel riž	Proizvod, pridobljen z brušenjem riža, ki je sestavljen predvsem iz nezrelh in/ali kredasto obarvanih zrn.	škrob
1.7.1	rž	Zrna vrste <i>Secale cereale</i> L.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.7.2	ržena krmna moka	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma, z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaterimi različnimi deli zrn.	škrob surove vlaknine
1.7.3	ržena krma	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Vsebuje predvsem dele zunanjih ovojev in delce zrnja, iz katerega je bilo odstranjeno manj endosperma kot iz rženih otrobov.	škrob surove vlaknine
1.7.4	rženi otrobi	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejane rži. Sestavljen je predvsem iz drobcev zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bila odstranjena večina endosperma.	škrob surove vlaknine
1.8.1	sirek [navadni sirek]	Zrna/semena vrste <i>Sorghum bicolor</i> (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 <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ali <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	pirini otrobi	Proizvod pridobivanja pirine moke. Sestavljen je predvsem iz zunanjih ovojev in nekaj drobcev pirinih kalčkov ter nekaj delcev endosperma.	surove vlaknine
1.9.3	pirine luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem pirinih zrn.	surove vlaknine
1.9.4	pirina krmna moka	Proizvod, pridobljen s predelavo presejane, oluščene pire v pirino moko. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob

▼ **C1**

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.10.1	tritikal	Zrna križanca <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	pšenica	Zrna vrste <i>Triticum aestivum</i> L., sorte <i>Triticum durum</i> Desf. in drugih kultivarjev pšenice.	
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	predžlatinizirana pšenica	Proizvod, pridobljen iz mlete ali zdrobljene pšenice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom.	škrob
1.11.4	pšenična krmna moka	Proizvod pridobivanja moke, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delcev endosperma z majhnimi drobci zunanjih ovojev in nekaj ostanki zrn po presejanju.	surove vlaknine škrob
1.11.5	pšenični kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščene pšenice. Vsebuje lahko majhen delež pšeničnih luščin.	surove vlaknine škrob
1.11.6	pšenična krma	Proizvod pridobivanja moke ali slada, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz drobcov zunanjih ovojev in delcev zrn, iz katerih je bilo odstranjenega manj endosperma kot iz pšeničnih otrobov.	surove vlaknine
1.11.7	pšenični otrobi ⁽⁴⁾	Proizvod pridobivanja moke ali slada, pridobljen iz presejanih zrn pšenice ali oluščene pire. Sestavljen je predvsem iz delcev zunanjih ovojev in iz koščkov zrnja, iz katerega je bila odstranjena večina endosperma.	surove vlaknine
1.11.8	sladni fermentirani pšenični delci	Proizvod, pridobljen s kombinacijo postopkov pridobivanja slada in fermentacije pšenice in pšeničnih otrobov. Proizvod se nato posuši in zmelje.	škrob surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.11.10	pšenične vlaknine	Vlaknine, ekstrahirane pri predelavi pšenice. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove vlaknine
1.11.11	pšenični kalčki	Proizvod mletja pšenice v pšenično moko, ki je sestavljen predvsem iz pšeničnih kalčkov, valjanih ali drugače obdelanih, ki se jih še vedno lahko držijo drobci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.12	pšenični kalčki, fermentirani	Proizvod fermentacije pšeničnih kalčkov.	surove beljakovine surove maščobe
1.11.13	pogača ⁽⁵⁾ iz pšeničnih kalčkov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem pšeničnih kalčkov (vrste <i>Triticum aestivum</i> L., sorte <i>Triticum durum</i> Desf. in drugih kultivarjev pšenice ter oluščene pire (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), ki se jih še vedno lahko držijo deli endosperma in ovojev.	surove beljakovine
1.11.15	pšenične beljakovine	Pšenične beljakovine, ekstrahirane med pridobivanjem škroba ali etanola, lahko delno hidrolizirane.	surove beljakovine
1.11.16	pšenični krmni gluten	Proizvod pridobivanja pšeničnega škroba in glutena. Sestavljen je iz otrobov, iz katerih so lahko bili kalčki delno odstranjeni. Lahko se dodajo topni ostanki pšenice, zdrobljena pšenica ter drugi proizvodi, pridobljeni iz škroba in z rafiniranjem ali fermentacijo proizvodov iz škroba.	vlaga, če < 45 % ali > 60 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine — škrob
1.11.18	vitalni pšenični gluten	Pšenične beljakovine, za katere je značilna visoka viskoelastičnost, če so hidrirane, z najmanj 80 % beljakovin (N × 6,25) in največ 2 % pepela v suhi snovi.	surove beljakovine
1.11.19	tekoči pšenični škrob	Proizvod pridobivanja škroba/glukoze in glutena iz pšenice.	vlaga, če < 65 % ali > 85 % če je vlaga < 65 %: — škrob

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.11.20	pšenični škrob, ki vsebuje beljakovine, z delno odstranjenim sladkorjem	Proizvod pridobivanja pšeničnega škroba, ki vsebuje predvsem delno sladkan škrob, topne beljakovine in druge topne dele endosperma.	surove beljakovine škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
1.11.21	topni ostanki pšenice	Proizvod iz pšenice, pridobljen po mokri ekstrakciji beljakovin in škroba. Lahko se hidrolizira.	vlaga, če < 55 % ali > 85 % če je vlaga < 55 %: — surove beljakovine
1.11.22	koncentrat pšeničnega kvasa	Mokri soproizvod, ki se sprosti po fermentaciji pšeničnega škroba za pridobivanje alkohola.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.11.23	ostanki pivovarske pšenice po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih pšeničnih zrn in frakcij pšeničnih zrn, ločenih pred postopkom pridobivanja slada.	surove vlaknine
1.11.24	ostanki pivovarske pšenice in slada	Proizvod, ki je sestavljen iz frakcij pšeničnih zrn in slada, ločenih med pridobivanjem slada.	surove vlaknine
1.11.25	luščine pivovarske pšenice	Proizvod čiščenja pivovarske pšenice, ki je sestavljen iz frakcij luščin in ostankov.	surove vlaknine
1.11.26	pšenični alevron	Proizvod, pridobljen s cepitvijo plasti alevrona iz pšeničnih otrobov.	surove beljakovine surove vlaknine
1.12.2	žitna moka ⁽²⁾	Moka, pridobljena z mletjem žit.	škrob surove vlaknine
1.12.3	žitni beljakovinski koncentrat ⁽²⁾	Koncentrirani in posušeni proizvod, pridobljen iz žit po izločitvi škroba s fermentacijo kvasa.	surove beljakovine
1.12.4	ostanki žitnih zrn po presejanju ⁽²⁾	Proizvod mehanskega presejanja (frakcioniranja po velikosti), ki je sestavljen iz majhnih žitnih zrn in frakcij žitnih zrn, lahko tudi kaljenih, ločenih pred nadaljnjo obdelavo zrn. Proizvod vsebuje več surovih vlaknin (npr. luščin) kot nefrakcionirana žita.	surove vlaknine

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.12.5	žitni kalčki ⁽²⁾	Proizvod mletja v moko in pridobivanja škroba, ki je sestavljen predvsem iz valjanih ali drugače obdelanih žitnih kalčkov, ki se jih še vedno lahko držijo drobci endosperma in zunanjih ovojev.	surove beljakovine surove maščobe
1.12.6	sirup žitne destilacijske frakcije ⁽²⁾	Žitni proizvod, pridobljen z izparevanjem koncentrata destilacijske frakcije med fermentacijo in destilacijo žita, ki se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine
1.12.7	vlažne žitne droži ⁽²⁾	Vlažni proizvod, ki je sestavljen iz trdne frakcije po centrifugiranju in/ali filtriranju destilacijske frakcije fermentiranega ali destiliranega žita, ki se uporablja za pridobivanje žitnega žganja.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.8	koncentrirani topni ostanki droži ⁽²⁾	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. Lahko vsebuje do 4 % kalija pri 12-odstotni vsebnosti vlage.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: surove beljakovine, če > 10 %
1.12.9	žitne droži in topni ostanki ⁽²⁾	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. Lahko vsebuje 2 % sulfata in/ali do 2 % kalija pri 12-odstotni vsebnosti vlage.	vlaga, če < 60 % ali > 80 % če je vlaga < 60 %: — surove beljakovine
1.12.10	posušene žitne droži ⁽²⁾	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih soproizvodov fermentiranih zrn. Lahko vsebuje do 2 % kalija pri 12-odstotni vsebnosti vlage.	surove beljakovine
1.12.11	temne žitne droži ⁽²⁾ [posušene žitne droži in topni ostanki] ⁽²⁾	Proizvod destilacije alkohola, pridobljen s sušenjem trdnih soproizvodov fermentiranih zrn, ki jim je dodan sirup iz droži ali izparela destilacijska frakcija. Lahko vsebuje do 2 % kalija pri 12-odstotni vsebnosti vlage.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
1.12.12	pivske tropine ⁽²⁾	Proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva in sestavljen iz soproizvodov sladnih in nesladnih žit ter drugih škrobnih proizvodov, ki lahko vsebujejo hmelj. Običajno se prodaja v vlažni obliki, lahko pa tudi v suhi obliki. Vsebuje lahko do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % encimov in do 1,8 % bentonita.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.13	sladne tropine ⁽²⁾	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji viskija iz žit. Proizvod je sestavljen iz soproizvodov ekstrakcije pivovarskega žita z vročo vodo. Običajno se prodaja v vlažni obliki po odstranitvi ekstrakta s stiskanjem.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.14	destilirana in filtrirana zrna	Trdni proizvod, pridobljen pri proizvodnji piva, ekstrakta slada in viskija. Sestavljen je iz soproizvodov ekstrakcije mletega slada z vročo vodo in po možnosti drugih dodatkov, bogatih s sladkorjem ali škrobom. Običajno se prodaja v vlažni obliki po odstranitvi ekstrakta s stiskanjem.	vlaga, če < 65 % ali > 88 % če je vlaga < 65 %: — surove beljakovine
1.12.15	droži	Proizvod, ki ostane v kotlu po prvi destilaciji v destilarni.	surove beljakovine, če > 10 %
1.12.16	sirup iz droži	Proizvod prve destilacije v destilarni, pridobljen z izparevanjem droži, ki so ostale v kotlu.	vlaga, če < 45 % ali > 70 % če je vlaga < 45 %: — surove beljakovine

⁽¹⁾ Ime se lahko nadomesti z imenom [...], kakor je ustrezno.

⁽²⁾ Imenu se lahko doda vrsta žita.

⁽³⁾ V angleškem jeziku je koroza lahko „maize“ ali „corn“.

⁽⁴⁾ 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 ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.1.1	pogača iz orehov palme babassu ⁽²⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehov palme babassu iz rodu <i>Orbignya</i> .	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.1	seme navadnega rička	Semena vrste <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.2.2	navadni riček, pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen navadnega rička.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.2.3	zdrob iz navadnega rička	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semen navadnega rička.	surove beljakovine
2.3.1	kakavove luščine	Zunanji ovoji posušenih in oprazenih zrn vrste <i>Theobroma cacao</i> L.	surove vlaknine
2.3.2	kakavove luščine	Proizvod, pridobljen s predelavo zrn vrste <i>Theobroma cacao</i> L.	surove vlaknine surove beljakovine
2.3.3	zdrob iz kakavovih zrn, delno oluščenih	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih posušenih in oprazenih zrn vrste <i>Theobroma cacao</i> L.	surove beljakovine surove vlaknine
2.4.1	koprina pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme (<i>Cocos nucifera</i> L.).	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.2	koprina hidrolizirana pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem in encimsko hidrolizacijo posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme (<i>Cocos nucifera</i> L.).	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.4.3	koprin zdrob	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo posušenega jedra (endosperma) in zunanje lupine (ovoja) semena kokosove palme (<i>Cocos nucifera</i> L.).	surove beljakovine
2.5.1	bombažovo seme	Semena vrst <i>Gossypium</i> spp. z odstranjenimi vlakninami.	
2.5.2	zdrob iz bombaževga semena, delno oluščenega	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo bombaževih semen z odstranjenimi vlakninami in delom luščin. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 22,5 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove vlaknine

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.5.3	pogača iz bombaževga semena ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem bombaževih semen z odstranjenimi vlakninami.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.6.1	pogača ⁽⁶⁾ iz zemeljskih oreškov ⁽⁵⁾, delno oluščениh	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem delno oluščениh zemeljskih oreškov vrste <i>Arachis hypogaea</i> L. in drugih vrst iz rodu <i>Arachis</i> . (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.2	zdrob iz zemeljskih oreškov ⁽⁶⁾, delno oluščениh	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz delno oluščениh zemeljskih oreškov. (Najvišja vsebnost surovih vlaknin 16 % v suhi snovi.)	surove beljakovine surove vlaknine
2.6.3	pogača ⁽⁶⁾ iz oluščениh zemeljskih oreškov ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem oluščениh zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.6.4	zdrob iz oluščениh zemeljskih oreškov ⁽⁶⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz oluščениh zemeljskih oreškov.	surove beljakovine surove vlaknine
2.6.5	zemeljski oreški ⁽⁶⁾	Semena vrste <i>Arachis hypogaea</i> in drugih vrst iz rodu <i>Arachis</i> .	
2.7.1	pogača iz kapokovca ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen kapokovca (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	surove beljakovine surove vlaknine
2.8.1	laneno seme	Semena lanu (<i>Linum usitatissimum</i> L.) (najmanjša botanična čistost 93 %) kot celo, sploščeno ali mleto laneno seme.	
2.8.2	lanena pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.3	zdrob iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo lanene pogače.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.8.4	krma iz lanene pogače ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lanenega semena. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.8.5	krma iz zdroba iz lanenega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo lanene pogače. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine
2.9.1	otrobi iz ogrščice	Proizvod pridobivanja ogrščice (<i>Brassica juncea</i> 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 <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	pogača iz semena abesinske gizotije ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen abesinske gizotije. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 3,4 %).	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.11.1	oljna pulpa	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo stisnjenih oljk (<i>Olea europea</i> L.), ki so čim bolj izkoščičene.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.11.2	krma iz razmaščenega oljčnega zdroba	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz oljčne pulpe čim bolj izkoščičenih oljk. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine surove vlaknine
2.11.3	razmaščeni oljčni zdrob	Proizvod pridobivanja oljčnega olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz oljčne kaše čim bolj izkoščičenih oljk.	surove beljakovine surove vlaknine
2.12.1	pogača iz palmovih semen ⁽²⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen palme vrst <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), s katerih je odstranjenih čim več luščin.	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.12.2	zdrob iz palmovih semen	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo palmovih semen, s katerih je bilo odstranjenih čim več luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.13.1	bučno seme	Semena vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. in rastlin iz rodu <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	pogača iz bučnega semena ⁽²⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. in rastlin iz rodu <i>Cucurbita</i> .	surove beljakovine surove maščobe
2.14.1	seme oljne ogrščice ⁽⁷⁾	Semena rastlin <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz in <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Najmanjša botanična čistost 94 %.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.14.2	pogača ⁽⁷⁾ iz semena oljne ogrščice ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.14.3	zdrob iz semena oljne ogrščice ⁽⁷⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice.	surove beljakovine
2.14.4	seme oljne ogrščice ⁽⁷⁾, ekstrudirano	Proizvod, pridobljen iz cele oljne ogrščice z obdelavo v vlažnih, toplih pogojih in pod pritiskom za povečanje želatiniziranja škroba.	surove beljakovine surove maščobe
2.14.5	beljakovinski koncentrat semena oljne ogrščice ⁽⁷⁾	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 ⁽⁷⁾ iz semena oljne ogrščice ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen oljne ogrščice. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.14.7	krma iz zdroba iz semena oljne ogrščice ⁽⁷⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz semena oljne ogrščice. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 2 % milnic.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.15.1	seme barvilnega rumenika	Semena barvilnega rumenika (<i>Cart-hamus tinctorius</i> L.).	
2.15.2	zdrob iz semena barvilnega rumenika, delno oluščeno	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo delno oluščenih semen barvilnega rumenika.	surove beljakovine surove vlaknine
2.15.3	luščine barvilnega rumenika	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen barvilnega rumenika.	surove vlaknine
2.16.1	sezamovo seme	Semena vrste <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	sezamovo seme, delno oluščeno	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z odstranjevanjem dela luščin.	surove beljakovine surove vlaknine
2.17.2	sezamove luščine	Proizvod, pridobljen z luščenjem sezamovih semen.	surove vlaknine
2.17.3	pogača iz sezamovega semena ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen sezama. (V klorovodikovi kislini netopen pepel: največ 5 %.)	surove beljakovine surove vlaknine surove maščobe
2.18.1	pražena soja (zrna)	Zrna soje (<i>Glycine max</i> L. Merr.), ustrezno toplotno obdelana. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	sojina (zrna) pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sojinih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.18.3	zdrob iz soje (zrna)	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.)	surove beljakovine surove vlaknine če > 8 % v suhi snovi
2.18.4	zdrob iz soje (zrna), oluščene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.)	surove beljakovine

▼ C1

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

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
2.18.14	krma iz zdroba iz soje (zrna), oluščene	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen iz oluščenih sojinih zrn po ekstrakciji in ustrezni toplotni obdelavi. (Aktivnost ureaze največ 0,5 mg N/g × min.) Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do: — 1 % vsote uporabljene belilne zemlje in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken); — 1,3 % surovih lecitinov; — 1,5 % milnic.	surove beljakovine
2.18.15	fermentirane sojine (zrna) 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
2.18.16	pražena ali parjena sojina moka	Sojina zrna, ki so bila pražena ali parjena in zmleta v moko. (Aktivnost ureaze največ 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	sončnično seme	Semena sončnice (<i>Helianthus annuus</i> L.).	
2.19.2	pogača iz sončičnega semena ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem sončičnih semen.	surove beljakovine surove maščobe surove vlaknine
2.19.3	zdrob iz sončičnega semena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončičnega semena.	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.4	zdrob iz sončičnega semena, oluščena	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo in ustrezno toplotno obdelavo pogače iz sončičnih semen, s katerih je bil odstranjen del luščin ali vse luščine. Najvišja vsebnost surovih vlaknin 27,5 % v suhi snovi.	surove beljakovine surove vlaknine

▼ C1

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

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	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 sončničnega semena, olušččenega. Najnižja vsebnost surovih vlaknin: 38 % na osnovi 8-odstotne vlage. Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 17 % na osnovi 8-odstotne vlage.	surove beljakovine surove vlaknine
2.19.10	krma iz frakcije 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 sončničnega semena, olušččenega. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do 1 % vsote uporabljenih belilnih zemelj in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken). Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 45 % na osnovi 9,5-odstotne vlage. Najvišja vsebnost surovih vlaknin: 8 % na osnovi 10-odstotne vlage.	surove beljakovine, surove vlaknine
2.19.11	krma iz frakcije sončničnega zdroba z visoko vsebnostjo celuloze	Proizvod predelave sončničnega zdroba, pridobljen z mletjem in frakcioniranjem (presejanje in zračno frakcioniranje) zdroba iz sončničnega semena, olušččenega. Samo kadar je proizveden v integriranih obratih za drobljenje in rafiniranje, proizvod lahko vsebuje do 1 % vsote uporabljenih belilnih zemelj in filtrirnih sredstev (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikatov in silicijevega dioksida, filosilikatov in celuloznih ali lesnih vlaken). Najnižja vsebnost surovih vlaknin: 38 % na osnovi 10-odstotne vlage. Najnižja vsebnost surovih beljakovin: 17 % na osnovi 8-odstotne vlage.	surove beljakovine, surove vlaknine
2.20.1	rastlinsko olje in maščobe ⁽⁸⁾	Olje in maščobe, ki so pridobljeni iz semen ali plodov oljnic (razen ricinusovega olja iz kloščevca) s stiskanjem in/ali ekstrakcijo.	vlaga, če > 1 %

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
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	konopljinno seme	Semena sort <i>Cannabis sativa</i> L. z vsebnostjo tetrahidrokanabinola < 0,2 % v skladu z metodo kvantifikacije, določeno v Uredbi (EU) št. 639/2014 ⁽⁹⁾ .	
2.22.2	konopljna pogača ⁽⁵⁾	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen konoplje iz sort <i>Cannabis sativa</i> L. z vsebnostjo tetrahidrokanabinola < 0,2 % v skladu z metodo kvantifikacije, določeno v Uredbi (EU) št. 639/2014.	surove beljakovine surove vlaknine
2.22.3	olje iz konopljininega semena	Olje, pridobljeno s stiskanjem semen konoplje iz sort <i>Cannabis sativa</i> L. z vsebnostjo tetrahidrokanabinola < 0,2 % v skladu z metodo kvantifikacije, določeno v Uredbi (EU) št. 639/2014.	vлага, če > 1 %
2.23.1	makovo seme	Semena vrste <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	zdrob iz maka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen z ekstrakcijo pogače iz makovih semen.	surove beljakovine
2.24.1	seme oljne kadulje	Seme vrste <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽⁵⁾ V angleščini se izraz „expeller“ se lahko nadomesti z izrazom „cake“.

⁽⁶⁾ Izraz „zemeljski oreški“ se lahko v primeru *Arachis hypogaea* nadomesti z izrazom „arašidi“.

⁽⁷⁾ Navedba „nizka vsebnost glukoazinata“, kakor je opredeljena v zakonodaji Unije, se lahko doda, kadar je to ustrezno.

⁽⁸⁾ 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.

⁽⁹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) št. 639/2014 z dne 11. marca 2014 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1307/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o vzpostavitvi pravil za neposredna plačila kmetom v podpornih shemah v okviru skupne kmetijske politike ter o spremembi Priloge X k navedeni uredbi (UL L 181, 20.6.2014, str. 1).

3. Semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
3.1.1	fižol, pražen	Semena vrst <i>Phaseolus</i> spp. ali <i>Vigna</i> spp., ustrezno toplotno obdelana.	
3.1.2	beljakovinski koncentrat fižola	Proizvod, pridobljen iz soka fižola, ločenega pri pridobivanju škroba.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
3.2.1	rožičevi stroki	Posušeni sadeži rožičevca (<i>Ceratonia siliqua</i> L.), ki vsebujejo seme rožičevca.	surove vlaknine
3.2.3	drobljen rožič	Proizvod, pridobljen z drobljenjem posušenih sadežev (strokov) rožičevca z odstranjenimi semeni.	surove vlaknine
3.2.4	rožič v prahu; rožičeva moka	Proizvod, pridobljen z mikronizacijo posušenih sadežev (strokov) rožičevca z odstranjenimi semeni.	surove vlaknine skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
3.2.5	kalčki rožičevca	Kalčki semen rožičevca.	surove beljakovine
3.2.6	pogača ⁽⁵⁾ 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 <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	lečnata grašica	Semena vrste <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	seme sabljastega triplata	Seme sabljastega triplata (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	guarova moka	Proizvod, pridobljen po ekstrahiranju rastlinske sluzi iz semen guara (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub).	surove beljakovine
3.6.2	moka iz guarovih kalčkov	Proizvod ekstrakcije rastlinske sluzi iz kalčkov semen guara.	surove beljakovine
3.7.1	bob	Semena sort <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. in var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	bobovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščenega boba.	škrob surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
3.7.3	bob; [luščine boba vrste faba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove vlaknine surove beljakovine
3.7.4	bob, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem bobovih semen, ki je sestavljen predvsem iz bobovih zrn.	surove beljakovine surove vlaknine
3.7.5	beljakovine boba	Proizvod, pridobljen z mletjem in zračnim frakcioniranjem boba.	surove beljakovine
3.8.1	leča	Semena vrste <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	luščine leče	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen leče.	surove vlaknine
3.9.1	sladki volčji bob	Semena vrst <i>Lupinus</i> spp. z največ 5 % grenkih semen.	surove beljakovine
3.9.2	sladki volčji bob, oluščen	Oluščena semena sladkega volčjega boba.	surove beljakovine
3.9.3	volčji bob; [luščine volčjega boba]	Proizvod, pridobljen z luščenjem semen sladkega volčjega boba, ki je sestavljen predvsem iz zunanjih ovojnic.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.4	pulpa volčjega boba	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji sestavnih delov sladkega volčjega boba.	surove vlaknine
3.9.5	krmna moka iz volčjega boba	Proizvod pridobivanja moka iz sladkega volčjega boba. Sestavljen je predvsem iz delcev kalice in, v manjšem obsegu, iz lupin.	surove beljakovine surove vlaknine
3.9.6	beljakovine volčjega boba	Proizvod, pridobljen iz soka sladkega volčjega boba, ločenega pri pridobivanju škroba ali po mletju in zračnem frakcioniranju.	surove beljakovine
3.9.7	zdrob iz beljakovin volčjega boba	Proizvod predelave sladkega volčjega boba za pridobivanje zdroba z veliko beljakovin.	surove beljakovine
3.10.1	mungo fižol	Zrna vrste <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	grah	Semena vrst <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	grahovi otrobi	Proizvod pridobivanja grahovega zdroba. Sestavljen je predvsem iz lupin, odstranjenih med luščenjem in čiščenjem graha.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
3.11.3	grahovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s parjenjem ali infrardečo mikronizacijo in valjanjem oluščениh semen graha.	škrob
3.11.4	grahova moka	Proizvod, pridobljen z mletjem graha.	surove beljakovine
3.11.5	luščine graha	Proizvod pridobivanja grahovega zdroba. Vsebuje predvsem luščine, odstranjene med luščenjem in čiščenjem, ter, v manjši meri, endosperm.	surove vlaknine
3.11.6	grah, oluščen	Oluščena semena graha.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.7	grahova krmna moka	Proizvod pridobivanja grahove moke. Sestavljen je predvsem iz delcev kalice in, v manjšem obsegu, iz lupin.	surove beljakovine surove vlaknine
3.11.8	ostanki graha po presejanju	Proizvod mehanskega presejanja, ki je sestavljen iz frakcij grahovitih 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 [notranje grahove vlaknine]	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Vsebuje predvsem notranje vlaknine in škrob.	vlaga, če < 70 % ali > 85 % škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
3.11.11	topni ostanki graha	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Vsebuje predvsem topne beljakovine in oligosaharide.	vlaga, če < 60 % ali > 85 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove beljakovine
3.11.12	grahove vlaknine	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo po mletju in presejanju oluščene graha.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
3.11.13	grahova krema	Proizvod, pridobljen z mokro ekstrakcijo škroba in beljakovin iz graha. Vsebuje predvsem topne beljakovine, notranje vlaknine, škrob in oligosaharide. Vsebuje lahko do 1 % organskih kislin.	vlaga, če < 50 % ali > 85 % surove beljakovine surove vlaknine škrob
3.12.1	grašica	Semena sorte <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> in drugih sort.	
3.13.1	navadni grahor	Semena vrste <i>Lathyrus sativus</i> L., ustrezno toplotno obdelana.	metoda toplotne obdelave
3.14.1	enocvetna grašica	Semena vrste <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.1.1	sladkorna pesa	Korenina sorte <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	zgornji in spodnji deli sladkorne pese	Sveži proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen predvsem iz očiščenih delov sladkorne pese, z deli listov pese ali brez njih.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %
4.1.3	(pesni) sladkor [saharoza]	Sladkor, ekstrahiran iz sladkorne pese z uporabo vode.	
4.1.4	melasa (sladkorne) pese	Sirupast proizvod, pridobljen pri proizvodnji ali rafiniranju sladkorja iz sladkorne pese. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.5	melasa (sladkorne) pese, z delno odstranjenim sladkorjem in/ali betainom	Proizvod, pridobljen po nadaljnji ekstrakciji saharoze in/ali betaina iz melase sladkorne pese z uporabo vode. Vsebuje lahko do 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
4.1.6	melasa izomaltuloze	Nekristalizirana frakcija iz pridobivanja izomaltuloze z encimsko pretvorbo saharoze iz sladkorne pese.	vlaga, če > 40 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.1.7	mokra pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode. Najnižja vsebnost vlage: 82 %. Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k vrednosti nič zaradi fermentacije (mlečne kisline).	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 82 % ali > 92 %
4.1.8	stisnjena pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene. najvišja vsebnost vlage: 82 % Vsebnost sladkorja je nizka in se nagiba k vrednosti nič zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.9	stisnjena pulpa (sladkorne) pese, melasirana	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene ter jim je bila dodana melasa. najvišja vsebnost vlage: 82 % Vsebnost sladkorja se niža zaradi fermentacije (mlečne kisline). Vsebuje lahko do 1 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.1.10	posušena pulpa (sladkorne) pese	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode ter ki so bile mehansko stisnjene in posušene. Vsebuje lahko do 2 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi skupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10,5 %
4.1.11	posušena pulpa (sladkorne) pese, melasirana	Proizvod pridobivanja sladkorja, ki je sestavljen iz rezin sladkorne pese, iz katerih je bil ekstrahiran sladkor z uporabo vode in ki so bile mehansko stisnjene in posušene ter jim je bila dodana melasa. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju in 2 % sulfata.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
4.1.12	sladkorni sirup	Proizvod, pridobljen s predelavo sladkorja in/ali melase. Vsebuje lahko do 0,5 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 35 %
4.1.13	deli (sladkorne) pese, kuhani v vreli vodi	Proizvod pridobivanja užitnega sirupa iz sladkorne pese.	če je posušen: pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi če je stisnjen: pepel, netopen v HCl, če > 5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.1.15	melasa (sladkorne) pese, bogata z betainom, tekoča/posušena ⁽¹⁰⁾	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji sladkorja z uporabo vode in nadaljnjem filtriranju melase sladkorne pese. Proizvod vsebuje sestavine melase in največ 20 % naravno prisotnega betaina. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 2 % sulfata in 0,25 % sulfita.	vsebnost betaina skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 14 %
4.1.16	izomaltuloza	Izomaltuloza kot kristalinična monohidratna snov. Pridobiva se z encimsko pretvorbo saharoze iz sladkorne pese.	
4.2.1	sok rdeče pese	Sok, pridobljen s stiskanjem rdeče pese (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) z naknadnim koncentriranjem in pasterizacijo, pri čemer se ohranita značilen okus in aroma po zelenjavi.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.3.1	korenje	Koren rumenega ali rdečega korenja vrste <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	olupki korenja, parjeni	Vlažni proizvod predelave korenja, ki je sestavljen iz olupkov, odstranjenih s korena korenja s parjenjem, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega korenčkovega škroba. najvišja vsebnost vlage: 97 %	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 97 %
4.3.3	ostanki korenja	Vlažni proizvod, pridobljen z mehaniškim ločevanjem pri predelavi korenja in ostankov korenja. Proizvod se lahko toplotno obdela. najvišja vsebnost vlage: 97 %	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če > 97 %
4.3.4	korenčkovi kosmiči	Proizvod, pridobljen s kosmičenjem korena rumenega ali rdečega korenja, ki je nato posušen.	
4.3.5	korenje, posušeno	Koren rumenega ali rdečega korenja, ne glede na obliko, v kateri je prisoten, ki je nato posušen.	surove vlaknine
4.3.6	korenčkova krma, posušena	Proizvod, ki vsebuje notranjo pulpo in zunanje ovoje, ki so posušeni.	surove vlaknine
4.3.7	korenčkov sok	Sok, pridobljen s stiskanjem korena korenja z naknadnim koncentriranjem in pasterizacijo.	vlaga, če < 40 % ali > 60 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.4.1	koren cikoriје	Koren <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	zgornji in spodnji deli cikoriје	Sveži proizvod predelave cikoriје. Sestavljen je predvsem iz očiščenih delov cikoriје in delov njenih listov.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 50 %
4.4.3	seme cikoriје	Seme <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	stisnjena pulpa cikoriје	Proizvod pridobivanja inulina iz korena <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikoriје. (Topni) ogljikovi hidrati cikoriје in voda so bili delno odstranjeni. Vsebuje lahko do 1 % sulfata in 0,2 % sulfita.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi vlaga, če < 65 % ali > 82 %
4.4.5	posušena pulpa cikoriје	Proizvod pridobivanja inulina iz korena <i>Cichorium intybus</i> L., ki je sestavljen iz ekstrahiranih in mehansko stisnjenih rezin cikoriје in je nato posušen. (Topni) ogljikovi hidrati cikoriје so bili delno ekstrahirani. Vsebuje lahko do 2 % sulfata in 0,5 % sulfita.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.4.6	koren cikoriје v prahu	Proizvod, pridobljen s sekljanjem, sušenjem in mletjem korena cikoriје. Vsebuje lahko do 1 % sredstev proti strjevanju.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.4.7	melasa cikoriје	Proizvod predelave cikoriје, pridobljen pri pridobivanju inulina in oligofruktoze. Melasa cikoriје je sestavljena iz organskega rastlinskega materiala in mineralov. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surovi pepel vlaga, če < 20 % ali > 30 %
4.4.8	vinasa cikoriје	Soproizvod predelave cikoriје, pridobljen po ločevanju inulina in oligofruktoze ter eluciji z ionsko izmenjavo. Vinasa cikoriје je sestavljena iz organskega rastlinskega materiala in mineralov. Vsebuje lahko do 1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surovi pepel vlaga, če < 30 % ali > 40 %
4.4.9	inulin ⁽¹¹⁾	Inulin je fruktan, ekstrahiran npr. iz korena vrste <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> ali <i>Helianthus tuberosus</i> ; surovi inulin lahko vsebuje do 1 % sulfata in 0,5 % sulfita.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.4.10	oligofruktozni sirup	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste <i>Cichorium intybus</i> L.; surovi oligofruktozni sirup lahko vsebuje do 1 % sulfata in 0,5 % sulfita.	vlaga, če < 20 % ali > 30 %
4.4.11	oligofruktoza, posušena	Proizvod, pridobljen z delno hidrolizo inulina iz vrste <i>Cichorium intybus</i> L. in naknadnim sušenjem.	
4.5.1	česen, posušen	Bel do rumen prah čistega, mletega česna <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	manioka [tapioka] [kasava]	Koreni vrste <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 60 % ali > 70 %
4.6.2	manioka, posušena [tapioka, posušena]	Koreni manioke, ne glede na obliko, v kateri so prisotni, ki so nato posušeni.	škrob pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.1	čebulna pulpa	Vlažni proizvod predelave čebule (iz rodu <i>Allium</i>), ki je sestavljen iz lupin in celih čebul. Če je iz postopka pridobivanja olja čebule, je sestavljen predvsem iz kuhanih ostankov čebule.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.7.2	čebula, ocvrta	Olupljeni in v drobtinah povaljani deli čebule, ki se nato ocvrejo.	surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi surove maščobe
4.7.3	topni ostanki čebule, posušeni	Suhi proizvod, pridobljen s predelavo sveže čebule. Pridobljen je z alkoholno in/ali vodno ekstrakcijo; vodna ali alkoholna frakcija se loči in posuši z razprševanjem. Sestavljen je predvsem iz ogljikovih hidratov.	surove vlaknine
4.8.1	krompir	Gomolji vrste <i>Solanum tuberosum</i> L.	vlaga, če < 72 % ali > 88 %
4.8.2	krompir, olupljen	Krompir, katerega lupina se odstrani s parjenjem.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.8.3	krompirjevi olupki, parjeni	Vlažni proizvod predelave krompirja, ki je sestavljen iz olupkov, odstranjenih z gomoljev krompirja s parjenjem, čemur se lahko dodajo pomožni tokovi želatinastega krompirjevega škroba.	vlaga, če > 93 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.4	krompirjevi odrezki, surovi	Proizvod iz krompirja, ki je lahko olupljen, pridobljen pri pripravi krompirjevih proizvodov za prehrano ljudi.	vlaga, če > 88 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.5	ostanki krompirja	Proizvod, pridobljen z mehanskim ločevanjem pri predelavi krompirja in ostankov krompirja. Proizvod se lahko toplotno obdela.	vlaga, če > 93 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.6	krompir, zmečkan	Blanširan ali kuhan v vreli vodi in nato zmečkan krompirjev proizvod.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.7	krompirjevi kosmiči	Proizvod, pridobljen pri rotacijskem sušenju opranega, olupljenega ali neolupljenega, na pari kuhanega krompirja.	škrob surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
4.8.8	krompirjeva pulpa	Proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	vlaga, če < 77 % ali > 88 %
4.8.9	krompirjeva pulpa, posušena	Posušeni proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz ekstrahiranih zmletih krompirjev.	
4.8.10	krompirjeve beljakovine	Proizvod pridobivanja škroba, ki vsebuje predvsem beljakovinske snovi, pridobljene po ločevanju škroba.	surove beljakovine
4.8.11	krompirjeve beljakovine, hidrolizirane	Beljakovine, pridobljene z nadzorovano encimsko hidrolizo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.12	krompirjeve beljakovine, fermentirane	Proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin in naknadnim sušenjem z razprševanjem.	surove beljakovine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
4.8.13	krompirjeve beljakovine, fermentirane, tekoče	Tekoči proizvod, pridobljen s fermentacijo krompirjevih beljakovin.	surove beljakovine
4.8.14	krompirjev sok, koncentriran	Koncentrirani proizvod pridobivanja krompirjevega škroba, ki je sestavljen iz snovi, ki je ostala po delni odstranitvi vlaknin, beljakovin in škroba iz pulpe celega krompirja in izparevanju dela vode.	vlaga, če < 50 % ali > 60 % če je vlaga < 50 %: — surove beljakovine — surovi pepel
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 <i>Ipomoea batatas</i> L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 57 % ali > 78 %
4.10.1	jeruzalemska artičoka [topinambur]	Gomolji vrste <i>Helianthus tuberosus</i> L., ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	vlaga, če < 75 % ali > 80 %
4.11.1	sok vrtnih redkve	Sok, pridobljen s stiskanjem korenov vrtnih redkve (<i>Raphanus sativus</i> L.) z naknadnim sušenjem in pasterizacijo.	vlaga, če < 30 % ali > 50 %

⁽¹⁰⁾ Izraza se razlikujeta predvsem glede vsebnosti vlage in treba ju je uporabiti, kakor je ustrezno.

⁽¹¹⁾ Imenu se doda vrsta rastline.

5. Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
5.1.1	želod	Cel sadež hrasta doba (<i>Quercus robur</i> L.), hrasta gradna (<i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl.), hrasta plutovca (<i>Quercus suber</i> L.) ali drugih vrst iz rodu <i>Quercus</i> .	
5.1.2	želod, oluščen	Proizvod, pridobljen z luščenjem želoda.	surove beljakovine surove vlaknine
5.2.1	mandelj	Cel ali zdrobljen sadež vrste <i>Prunus dulcis</i> , z luščinami ali brez njih.	
5.2.2	luščine mandlja	Luščine mandlja, pridobljene iz oluščenih semen mandlja s fizičnim ločevanjem od jedrc in z mletjem.	surove vlaknine
5.2.3	pogača ⁽⁵⁾ iz mandljevih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem mandljevih jedrc.	surove beljakovine surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
5.3.1	seme janeža	Semena vrste <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	jabolčna pulpa, posušena; [jabolčna mezga, posušena]	Proizvod pridobivanja soka iz sadeža vrste <i>Malus domestica</i> ali jabolčnika. Sestavljen je predvsem iz notranje pulpe in zunanjih ovojev, ki so posušeni.	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.	surove vlaknine
5.4.3	melasa jabolka	Proizvod, pridobljen po pridobivanju pektina iz jabolčne pulpe.	surove beljakovine surove vlaknine surovo olje in maščobe, če > 10 %
5.5.1	seme sladkorne pese	Semena sladkorne pese.	
5.6.1	ajda	Semena vrste <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	ajdove pleve in otrobi	Proizvod, pridobljen 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 nekaterimi različnimi deli zrn. Ne sme vsebovati več kot 10 % surovih vlaknin.	surove vlaknine škrob
5.7.1	seme rdečega zelja	Semena sorte <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	seme kanarske čužke	Semena vrste <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	seme kumine	Semena vrste <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	cel ali zdrobljen kostanj	Proizvod pridobivanja moke iz kostanja, ki je sestavljen predvsem iz delcev endosperma, z majhnimi drobci ovojev in nekaj ostanki kostanja (<i>Castanea</i> spp.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.13.1	pulpa citrusov ⁽¹²⁾	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov vrst <i>Citrus</i> (L.) spp. ali pri pridobivanju soka iz citrusov. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
5.13.2	pulpa citrusov ⁽¹²⁾, posušena	Proizvod, pridobljen s stiskanjem citrusov ali pri pridobivanju soka iz citrusov, ki je nato posušen. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi.	surove vlaknine
5.14.1	seme črne detelje	Semena vrste <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	seme bele detelje	Semena vrste <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	kavne luščine	Proizvod, pridobljen iz oluščenih semen kavovca.	surove vlaknine
5.16.1	seme modrega glavinca	Semena vrste <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	seme navadne kumare	Semena vrste <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	seme ciprese	Semena vrst iz rodu <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	datelj	Plodovi vrste <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	seme dateljna	Cela semena vrste <i>Phoenix dactylifera</i> L.	surove vlaknine
5.20.1	semena komarčka	Semena vrste <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	figa	Sadeži vrste <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	jedrea sadežev ⁽¹³⁾	Proizvod, ki je sestavljen iz notranjih, užitnih semen oreška ali koščic sadežev.	
5.22.2	sadna pulpa ⁽¹³⁾	Proizvod pridobivanja sadnega soka in sadne kaše.	surove vlaknine
5.22.3	sadna pulpa, posušena ⁽¹³⁾	Proizvod pridobivanja sadnega soka in sadne kaše, ki je nato posušen.	surove vlaknine
5.23.1	vrtna kreša	Semena vrste <i>Lepidium sativum</i> 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 <i>Vitis</i> L., ločene od grozdne pulpe, iz katerih olje ni bilo odstranjeno.	surove maščobe surove vlaknine

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
5.25.2	zdrob iz grozdnih pešk	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo olja iz grozdnih pešk.	surove vlaknine
5.25.3	grozdna pulpa; [grozdne tropine]	Hitro posušena grozdna pulpa po ekstrakciji alkohola, iz katere je bilo odstranjenih kar največ pecljev in pešk.	surove vlaknine
5.25.4	topni ostanki grozdnih pešk	Proizvod, pridobljen iz grozdnih pešk po pridobivanju grozdnega soka. Vsebuje predvsem ogljikove hidrate.	surove vlaknine
5.26.1	lešnik	Cel ali zdrobljen sadež vrst <i>Corylus</i> (L.) spp., z luščinami ali brez njih.	
5.26.2	pogača ⁽⁵⁾ iz lešnikov	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem lešnikovih jedrc.	surove beljakovine surove vlaknine
5.27.1	pektin	Pektin se pridobi z vodno ekstrakcijo (naravnih sevov) ustreznega rastlinskega materiala, običajno citrusov ali jabolk. Za organsko obarjanje se lahko uporabljajo le metanol, etanol in propan-2-ol. Skupno lahko vsebuje do 1 % metanola, etanola in propan-2-ola na brezvodni osnovi. Pektin je sestavljen predvsem iz delnih metilnih estrov poligalakturonske kisline ter njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih in kalcijevih soli.	
5.28.1	seme perile	Semena vrste <i>Perilla frutescens</i> L. in njeni zmleti proizvodi.	
5.29.1	pinjola	Semena vrst <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	pistacija	Sadež vrste <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	seme trpotca	Semena vrst <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	seme redkve	Semena vrste <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	seme špinacije	Semena vrste <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	seme pegastega badlja	Semena vrste <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	paradižnikova pulpa [paradižnikova mezga]	Proizvod, pridobljen s stiskanjem paradižnikov vrste <i>Solanum lycopersicum</i> L. pri pridobivanju paradižnikovega soka. Sestavljen je predvsem iz lupin in semen paradižnika.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
5.36.1	seme rmana	Semena vrste <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	pogača ⁽⁵⁾ iz mareličnih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem jedrc marelic (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Vsebuje lahko cianovodikovo kislino.	surove beljakovine surove vlaknine
5.38.1	pogača ⁽⁵⁾ iz črne kumine	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen črne kumine (<i>Bunium persicum</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.39.1	pogača ⁽⁵⁾ iz semen borage	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen borage (<i>Borago officinalis</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.40.1	pogača ⁽⁵⁾ iz svetlina	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen svetlina (<i>Oenothera</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.41.1	pogača ⁽⁵⁾ iz granatnega jabolka	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem semen granatnega jabolka (<i>Punica granatum</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine
5.42.1	pogača ⁽⁵⁾ iz orehovih jedrc	Proizvod pridobivanja olja, pridobljen s stiskanjem orehovih jedrc (<i>Juglans regia</i> L.).	surove beljakovine surove vlaknine

⁽¹²⁾ Beseda „citrus“ se nadomesti z imenom vrste citrusov.

⁽¹³⁾ Beseda „sadež“ se nadomesti z imenom sadeža rastlinske vrste, kakor je ustrezno.

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

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
6.1.1	listi blitve	Listi vrst <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	žitarice ⁽¹¹⁾	Cele žitarice ali njihovi deli.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.3.1	žitna slama ⁽¹¹⁾	Slama žita.	
6.3.2	žitna slama, obdelana ⁽¹¹⁾	Proizvod, pridobljen z ustrezno obdelavo žitne slame.	natrij, če je obdelan z NaOH

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
6.4.1	deteljna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem detelje (<i>Trifolium</i> spp.). Vsebuje lahko do 20 % lucerne (<i>Medicago sativa</i> L. in <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ali drugih krmnih rastlin, ki je bila posušena in zmleta hkrati z deteljo.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.5.1	moka iz krmnih rastlin ⁽¹⁴⁾ [travna moka ⁽¹⁴⁾] [zelena moka ⁽¹⁴⁾]	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem ter v nekaterih primerih stiskanjem krmnih rastlin. ⁽¹⁵⁾	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.1	seno	Katera koli vrsta trave, metuljnic ali zelišč, posušena na polju ali umetno posušena.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.2	trava; zelišča; metuljnice, posušene	Proizvod, pridobljen iz trave, zelišč ali metuljnic, ki je bil umetno dehidriran (v kateri koli obliki).	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.3	trava; zelišča; metuljnice; [zelena krma]	Sveža biomasa, sestavljena iz trave, metuljnic ali zelišč.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.4	zelena silaža	Silirana biomasa z ornih zemljišč in travinja, sestavljena iz katere koli trave, metuljnic ali zelišč.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.6.5	senaža	Silirane ali posušene poljščine, sestavljene iz trave, metuljnic ali zelišč z najmanj 50-odstotno vsebnostjo suhe snovi, zavite v bale ali shranjene v silosu.	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.7.1	konopljna moka	Zmleta moka iz stebel konoplje iz sort <i>Cannabis sativa</i> L. z vsebnostjo tetrahidrokanabinola < 0,2 % v skladu z metodo kvantifikacije, določeno v Uredbi (EU) št. 639/2014.	surove beljakovine
6.7.2	konopljne vlaknine	Proizvod, pridobljen z mehansko predelavo stebel konoplje iz sort <i>Cannabis sativa</i> L. z vsebnostjo tetrahidrokanabinola < 0,2 % v skladu z metodo kvantifikacije, določeno v Uredbi (EU) št. 639/2014.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
6.8.1	bobova slama	Slama boba (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. in var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	lanena slama	Slama lanu (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	lucerna [alfalfa]	Rastline ali deli rastlin <i>Medicago sativa</i> L. in <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.2	na 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]; [dehidrirana lucerna]	Umetno dehidrirana lucerna, v kateri koli obliki.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.4	lucerna, ekstrudirana [alfalfa, ekstrudirana]	Peleti alfalfe, ki so bili ekstrudirani.	
6.10.5	lucernina moka ⁽¹⁶⁾ [alfalfina moka ⁽¹⁶⁾]	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem lucerne. Vsebuje lahko do 20 % detelje ali drugih krmnih rastlin, posušenih in zmletih hkrati z lucerno.	surove beljakovine surove vlaknine pepel, netopen v HCl, če > 3,5 % v suhi snovi
6.10.6	lucernina mezga [alfalfina mezga]	Posušeni proizvod, pridobljen s stiskanjem soka iz lucerne.	surove beljakovine surove vlaknine
6.10.7	beljakovinski koncentrat lucerne [beljakovinski koncentrat alfalfe]	Proizvod, pridobljen z umetnim sušenjem frakcij stisnjenega soka lucerne, ločenih s centrifugiranjem in toplotno obdelanih za obarjanje beljakovin.	surove beljakovine karoten
6.10.8	topni ostanki lucerne	Proizvod, pridobljen po ekstrakciji beljakovin iz soka lucerne.	surove beljakovine
6.11.1	koruzna silaža	Silirane rastline <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ali njihovi deli.	

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
6.12.1	grahova slama	Slama rastlin vrst <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	slama oljne ogrščice ⁽⁷⁾	Slama rastlin <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz in <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

⁽¹⁴⁾ Imenu se lahko doda rastlinska vrsta.

⁽¹⁵⁾ Z izjemo *Cannabis sativa* L.

⁽¹⁶⁾ Izraz „moka“ se lahko nadomesti z izrazom „peleti“. Imenu se lahko doda metoda sušenja.

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

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
7.1.1	alge ⁽¹⁷⁾	Alge, žive ali predelane, vključno s svežimi, ohlajenimi ali zamrznjenimi algami. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel jod, če > 100 ppm
7.1.2	alge ⁽¹⁷⁾, posušene	Proizvod, pridobljen s sušenjem alg. Ta proizvod je lahko opran, da se zmanjša vsebnost joda, in alge so bile inaktivirane. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel jod, če > 100 ppm
7.1.3	moka iz alg ⁽¹⁷⁾	Proizvod pridobivanja olja iz alg, pridobljen z ekstrakcijo alg. Alge so bile inaktivirane. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel jod, če > 100 ppm
7.1.4	olje iz alg ⁽¹⁷⁾	Olje, pridobljeno z ekstrakcijo iz alg. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
7.1.6	moka iz morskih alg ⁽¹⁷⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem in drobljenjem makroalg, zlasti rdečih, rjavih ali zelenih alg. Ta proizvod je lahko opran, da se zmanjša vsebnost joda. Vsebuje lahko do 0,1 % sredstev proti penjenju.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel jod, če > 100 ppm

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
7.1.7	moka iz alg iz reda <i>Asparagopsis</i>	Proizvod, pridobljen s sušenjem in drobljenjem makroalg iz reda <i>Asparagopsis</i> . Ta proizvod je lahko opran, da se zmanjša vsebnost joda in broma.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel jod, če > 100 ppm
7.2.1	glive ⁽¹⁷⁾, posušene	Posušene gobe in/ali micelij, pridobljen iz užitnih gliv, bogat z vlakninami, aminokislinami in polisaharidi.	surove vlaknine surove beljakovine
7.3.1	lubje ⁽¹⁷⁾	Očiščeno in posušeno lubje dreves ali grmovja.	surove vlaknine
7.4.1	cvetovi ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, posušeni	Vsi deli posušenih cvetov užitnih rastlin in njihove frakcije.	surove vlaknine
7.5.1	brokoli, posušen	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline vrste <i>Brassica oleracea</i> L. po čiščenju z vodo, zmanjševanju velikosti (rezanju, kosmičenju itd.) in odstranjevanju vode.	
7.6.1	melasa (sladkor-nega) trsa	Sirupast proizvod, pridobljen pri proizvodnji ali rafiniranju sladkorja vrste <i>Saccharum</i> L. Vsebuje lahko do 0,5 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje, 3,5 % sulfata in 0,25 % sulfita.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
7.6.2	melasa (sladkor-nega) trsa, z delno odstranjenim sladkorjem	Proizvod, pridobljen po nadaljnji ekstrakciji saharoze iz melase sladkornega trsa z uporabo vode.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 28 %
7.6.3	(trsní) sladkor [saharoza]	Sladkor, ekstrahiran iz sladkornega trsa z uporabo vode.	
7.6.4	odpadki sladkor-nega trsa	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo sladkorja iz sladkornega trsa z uporabo vode. Sestavljen je predvsem iz vlaknin.	surove vlaknine
7.7.1	listi ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, posušeni	Posušeni listi užitnih rastlin in njihove frakcije.	surove vlaknine

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
7.8.1	lignoceluloza	Proizvod, pridobljen z mehansko predelavo surovega naravno posušenega lesa, sestavljen predvsem iz lignoceluloze.	
7.8.2	celuloza v prahu	Proizvod, pridobljen z razgradnjo, ločevanjem lignina in nadaljnjim čiščenjem kot celuloza iz rastlinskih vlaken ⁽¹⁵⁾ netretiranega lesa, ki se spremeni le z mehansko obdelavo. V nevtralnem detergentu netopne vlaknine: najmanj 87 %.	
7.9.1	sladki koren	Koren vrst iz rodu <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	meta	Proizvod, pridobljen s sušenjem nadzemnih delov rastlin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ali <i>Mentha viridis</i> (L.), ne glede na obliko, v kateri so prisotni.	
7.11.1	špinača, posušena	Proizvod, pridobljen s sušenjem rastline vrste <i>Spinacia oleracea</i> L., ne glede na obliko, v kateri je prisotna.	
7.12.1	Yucca schidigera	V prah zmlet proizvod, pridobljen iz stebel rastlin vrste <i>Yucca schidigera</i> Roezl.	surove vlaknine
7.12.2	sok rastlin vrste Yucca [schidigera]	Proizvod, pridobljen z rezanjem in stiskanjem stebel rastline vrste <i>Yucca schidigera</i> , ki vsebuje predvsem ogljikove hidrate.	
7.13.1	rastlinsko oglje; [ogljje]	Proizvod, pridobljen s karbonizacijo organskega rastlinskega materiala.	
7.14.1	les ⁽¹⁷⁾	Kemično netretiran les ali lesna vlakna.	surove vlaknine
7.14.2	lesna melasa ⁽¹⁷⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem in stiskanjem surovega, netretiranega lesa, sestavljen predvsem iz ksiloze.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
7.15.1	moka iz rastlin vrste Solanum glaucophyllum	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem listov vrste <i>Solanum glaucophyllum</i> .	surove vlaknine vitamin D ₃

⁽¹⁷⁾ Imenu se doda vrsta rastlin, gliv ali alg, kakor je ustrezno. Če pridobljeno posamično krmilo vsebuje več kot 5 % drugih vrst, se navedejo tudi te vrste.

▼C1

8. Mlečni proizvodi in iz njih pridobljeni proizvodi

Posamična krmila iz tega poglavja izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009 ter posebne zahteve za mleko, kolostrum in nekatere druge proizvode, pridobljene iz mleka, v skladu s Prilogo X k Uredbi (EU) št. 142/2011.

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
8.1.1	maslo in proizvodi iz masla	Maslo in proizvodi, pridobljeni s pridobivanjem ali predelavo masla (npr. masleni serum), razen če so navedeni ločeno.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %
8.2.1	pinjenec/pinjenec v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, pridobljen s pinjenjem masla iz smetane ali s podobnim postopkom. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine surove maščobe laktoza vlaga, če > 6 %
8.3.1	kazein	Izdelek, pridobljen iz posnetega mleka ali pinjenca s sušenjem kazeina, oborjenega s kislinami ali sirilom.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %
8.4.1	kazeinat	Proizvod, ekstrahiran iz sirnine ali kazeina s snovmi za nevtralizacijo in sušenjem.	surove beljakovine vlaga, če > 10 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
8.5.1	sir in proizvodi iz sira	Sir in proizvodi, pridobljeni iz sira ter iz proizvodov na osnovi mleka.	surove beljakovine surove maščobe
8.6.1	kolostrum/kolostrum v prahu ⁽¹⁸⁾	Tekoč izloček mlečnih žlez živali za proizvodnjo mleka, ki nastaja do pet dni po kotitvi.	surove beljakovine
8.7.1	mlečni stranski proizvodi	Proizvodi mlečne proizvodnje, vključno z blatom centrifug ali separatorjev, belo vodo, mlečnimi minerali. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	vlaga surove beljakovine surove maščobe skupni sladkorji, izraženi kot sahara
8.8.1	fermentirani mlečni proizvodi	Proizvodi, pridobljeni s fermentacijo mleka (npr. jogurti itd.).	surove beljakovine surove maščobe
8.9.1	laktoza	Sladkor, ločen od mleka ali sirotke s prečiščevanjem in sušenjem.	vlaga, če > 5 %
8.10.1	mleko/mleko v prahu ⁽¹⁸⁾	Običajni izloček mlečnih žlez, pridobljen z eno ali več molžami.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
8.11.1	posneto mleko/ posneto mleko v prahu ⁽¹⁸⁾	Mleko, katerega vsebnost maščob je bila zmanjšana z ločevanjem.	surove beljakovine vlaga, če > 5 %
8.12.1	mlečna maščoba	Proizvod, pridobljen s posnemanjem mleka.	surove maščobe
8.13.1	mlečne beljakovine v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih spojin, ekstrahiranih iz mleka s kemično ali fizikalno obdelavo.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
8.14.1	kondenzirano in evaporirano mleko ter njegovi proizvodi	Kondenzirano in evaporirano mleko ter proizvodi, pridobljeni s proizvodnjo ali predelavo teh proizvodov.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
8.15.1	mlečni permeat/ mlečni permeat v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, pridobljen iz tekočega stanja s filtriranjem (ultra, nano ali mikro) mleka in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabi reverzna osmoza.	surovi pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %
8.16.1	mlečni koncentrat/ mlečni koncentrat v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, ki ga zadrži membrana, pridobljen pri filtriranju (ultra, nano ali mikro) mleka.	surove beljakovine surovi pepel laktoza vlaga, če > 8 %
8.17.1	sirotka/sirotka v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod postopka izdelave sira, skute ali kazeina ali podobnih postopkov. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka;	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surovi pepel

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.18.1	sirotka z odstranjeno laktozo/sirotka z odstranjeno laktozo v prahu ⁽¹⁸⁾	Sirotka, iz katere je bila delno odstranjena laktoza. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 % surovi pepel
8.19.1	beljakovine iz sirotke/beljakovine iz sirotke v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, pridobljen s sušenjem beljakovinskih spojin, ekstrahiranih iz sirotke s kemično ali fizikalno obdelavo. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo;	surove beljakovine vlaga, če > 8 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.20.1	demineralizirana sirotka z odstranjeno laktozo/demineralizirana sirotka z odstranjeno laktozo, v prahu ⁽¹⁸⁾	Sirotko, iz katere so bili delno odstranjeni laktoza in minerali. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine laktoza surovi pepel vlaga, če > 8 %
8.21.1	permeat sirotke/permeat sirotke v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, pridobljen iz tekočega stanja s filtriranjem (ultra, nano ali mikro) sirotke in iz katerega je lahko bila delno odstranjena laktoza. Lahko se uporabi reverzna osmoza. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje:	surovi pepel surove beljakovine laktoza vlaga, če > 8 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
		— do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	
8.22.1	koncentrat sirotke/ koncentrat sirotke v prahu ⁽¹⁸⁾	Proizvod, ki ga zadrži membrana, pridobljen s filtriranjem (ultra, nano ali mikro) sirotke. Kadar se posebej pripravi kot posamično krmilo, lahko vsebuje: — do 0,5 % fosfatov, npr. polifosfatov (npr. natrijev heksametafosfat), difosfatov (npr. tetranatrijevpirofosfat), ki se uporabljajo za zmanjšanje viskoznosti in stabiliziranje beljakovin med predelavo; — do 0,3 % anorganskih kislin: žveplove kisline, klorovodikove kisline, fosforjeve kisline, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 0,5 % baz, npr. natrijevega, kalijevega, kalcijevega in magnezijevega hidroksida, ki se uporabljajo za uravnavanje vrednosti pH v več fazah proizvodnega postopka; — do 2 % sredstev za sipkost, npr. silicijevega dioksida, pentanatrijevega trifosfata, trikalcijevega fosfata, ki se uporabljajo za izboljšanje sipkosti prahu.	surove beljakovine surovi pepel laktoza vлага, če > 8 %

⁽¹⁸⁾ Izraza nimata istega pomena in se razlikujeta predvsem glede vsebnosti vlage; treba ju je uporabiti, kakor je ustrezno. Izraz „prah“ pomeni vsebnost vlage pod 12 % in lahko nadomesti izraz „posušen“ ali „koncentriran in posušen“.

▼C1

9. Proizvodi iz kopenskih živali in iz njih pridobljeni proizvodi

Posamična krmila iz tega poglavja izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1069/2009. Ime posamičnih krmil se dopolni z navedbo v skladu s Prilogo X ali Prilogo XIII k Uredbi (EU) št. 142/2011 ali Prilogo IV k Uredbi (ES) št. 999/2001 za pojasnitev posebnih zahtev in jasno opredelitev omejitev uporabe v skladu z Uredbo (ES) št. 999/2001.

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
9.1.1	živalski stranski proizvodi ⁽¹⁹⁾	Cele toplokrvne kopenske živali ali njihovi deli, sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %
9.2.1	živalska maščoba ⁽²⁰⁾	Proizvod, pridobljen iz maščobe kopenskih živali, vključno z nevretenčarji, razen vrst, patogenih za ljudi ali živali, v vseh življenjskih obdobjih. Če je ekstrahirano s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
9.3.1	čebelarški stranski proizvodi ⁽²¹⁾	Med, čebelji vosek, matični mleček, propolis, pelod, predelani ali nepredelani.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
9.4.1	predelane živalske beljakovine ⁽²⁰⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, sušenjem in mletjem celih kopenskih živali ali njihovih delov, vključno z nevretenčarji, v vseh življenjskih obdobjih, iz katerih je bila lahko delno ekstrahirana ali fizično odstranjena maščoba. Če je ekstrahirano s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.5.1	beljakovine, pridobljene s postopkom želiranja ⁽²⁰⁾	Posušene živalske beljakovine, pridobljene s proizvodnjo želatine iz surovin v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.6.1	hidrolizirane živalske beljakovine ⁽²⁰⁾	Polipeptidi, peptidi in aminokisline ter njihove mešanice, pridobljeni s hidrolizo živalskih stranskih proizvodov, ki se lahko koncentrirajo s sušenjem.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.7.1	krvna moka ⁽²⁰⁾	Proizvod, pridobljen s toplotno obdelavo krvi zaklanih toplokrvnih živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
9.8.1	krvni proizvodi ⁽¹⁹⁾	Proizvodi, pridobljeni iz krvi ali frakcij krvi zaklanih toplokrvnih živali; zajemajo posušeno/zamrznjeno/tekočo plazmo, posušeno polno kri, posušene/zamrznjene/tekoče rdeče krvničke ali njihove frakcije in mešanice.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.9.1	odpadki iz gostinskih dejavnosti	Vsa odpadna hrana, ki vsebuje snovi živalskega izvora, vključno z rabljenim oljem za kuhanje, iz restavracij, gostinskih obratov in kuhinj, vključno z javnimi kuhinjami in zasebnimi kuhinjami gospodinjestev.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.10.1	kolagen ⁽²⁰⁾	Proizvod na osnovi beljakovin, pridobljen iz živalskih kosti, kož in kit.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.11.1	perna moka	Proizvod, pridobljen s sušenjem in mletjem perja zaklanih živali.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.12.1	želatina ⁽²⁰⁾	Naravna, topna beljakovina, želirajoča ali neželirajoča, pridobljena z delno hidrolizo kolagena, pridobljenega iz živalskih kosti, kož ter kit in tetiv.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
9.13.1	ocvirki ⁽²⁰⁾	Proizvod, ki nastane pri pridobivanju loja, svinjske masti in drugih ekstrahiranih ali fizično odstranjenih maščob živalskega izvora, svežih, zamrznjenih ali posušenih. Če je ekstrahiran s topili, lahko vsebuje do 0,1 % heksana.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel vlaga, če > 8 %
9.14.1	proizvodi živalskega izvora ⁽¹⁹⁾	Nekdanja živila, ki vsebujejo proizvode živalskega izvora; z obdelavo ali brez nje, npr. sveži, zamrznjeni, posušeni.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 8 %
9.15.1	jajca	Cela jajca perutnine vrste <i>Gallus gallus</i> L., z lupinami ali brez njih.	
9.15.2	beljak	Proizvod, pridobljen iz jajc po ločitvi lupin in rumenjaka, pasteriziran in po možnosti denaturiran.	surove beljakovine način denaturacije, če je primerno

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
9.15.3	jajčni proizvodi, posušeni	Proizvodi, sestavljeni iz pasteriziranih posušenih jajc brez lupin, ali mešanice različnih deležev posušenega beljaka in posušenega jajčnega rumenjaka.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
9.15.4	jajca v prahu, sladkana	Posušena cela jajca ali njihovi deli, sladkani.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
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 ⁽¹⁹⁾, živi	Živi kopenski nevretenčarji, v vseh življenjskih obdobjih, razen vrst, ki imajo škodljive učinke na zdravje ljudi, živali in rastlin.	
9.16.2	kopenski nevretenčarji ⁽¹⁹⁾, mrtvi	Mrtvi kopenski nevretenčarji, razen vrst, ki imajo škodljive učinke na zdravje ljudi, živali in rastlin, v vseh življenjskih obdobjih, z obdelavo ali brez nje, ki niso predelani v skladu z Uredbo (ES) št. 1069/2009.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
9.17.1	holesterol iz volnene maščobe	Proizvod, pridobljen iz volnene maščobe (lanolina) z umiljenjem, ločevanjem in kristalizacijo. Najmanjša vsebnost (3β)-holest-5-en-3-ola, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %.	

⁽¹⁹⁾ Brez poseganja v obvezne zahteve glede označevanja, 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 ime nadomesti, kakor je ustrezno, da se zagotovijo ustrezne informacije, 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 dopolni, kakor je ustrezno, da se zagotovijo ustrezne informacije, z:

- živalsko vrsto in/ali
- 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.

⁽²⁰⁾ Brez poseganja v obvezne zahteve glede označevanja, 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) in Uredbi (ES) št. 999/2001, Priloga IV, ter če se katalog uporablja za namene označevanja, se ime nadomesti, kakor je ustrezno, da se zagotovijo ustrezne informacije, s:

- predelano živalsko vrsto (npr. prašič, prežvekovalec, perutnina, žuželka) in/ali
- življenjskim obdobjem (npr. ličinke) in/ali
- predelano snovjo (npr. kosti) in/ali
- uporabljenim postopkom (npr. razmaščeno, rafinirano) in/ali
- poimenovanjem živalske vrste, ki ni uporabljena v skladu s prepovedjo recikliranja znotraj iste živalske vrste (npr. brez perutnine).

⁽²¹⁾ Ime se nadomesti z imenom posameznega proizvoda, kakor je ustrezno.

▼ **C1****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 ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
10.1.1	vodni nevretenčarji ⁽²²⁾	Celi morski ali sladkovodni nevretenčarji ali njihovi deli, v vseh življenjskih obdobjih, razen vrst, patogenih za ljudi in živali.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
10.2.1	stranski proizvodi iz vodnih živali ⁽²¹⁾	Proizvodi iz obratov ali objektov, kjer pripravljajo ali proizvajajo proizvode za prehrano ljudi.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel
10.3.1	moka iz rakov ⁽²³⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rakov ali njihovih delov, vključno z divjimi in gojenimi kozicami.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
10.4.1	ribe ⁽²²⁾	Cele ribe ali njihovi deli: sveži, zamrznjeni, kuhani, obdelani s kislino ali posušeni.	surove beljakovine vlaga, če > 8 %
10.4.2	ribja moka ⁽²²⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih rib ali njihovih delov, ki se jim pred sušenjem lahko ponovno dodajo ribji topni ostanki.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.4.3	ribji topni ostanki	Zgoščen proizvod pridobivanja ribje moke, ki je bil ločen in stabiliziran z zakisanjem ali sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe vlaga, če > 5 %
10.4.4	ribje beljakovine, hidrolizirane	Beljakovine, pridobljene s hidrolizo celih rib ali njihovih delov, ki se lahko koncentrirajo s sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
10.4.5	moka iz ribjih kosti	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem delov rib. Sestavljen je predvsem iz ribjih kosti.	surovi pepel
10.4.6	ribje olje	Olje, pridobljeno iz rib ali njihovih delov, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode (lahko vključuje podrobnosti v zvezi z vrsto, npr. olje iz jeter polenovke).	surove maščobe vlaga, če > 1 %
10.4.7	ribje olje, hidroge-nirano	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 zazimlitve, v katerem se nasičene maščobe zamrznejo in nato zberejo.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
10.5.1	olje iz planktonskih rakcev	Olje, pridobljeno iz kuhanih in stisnjenih morskih planktonskih rakcev, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode.	vlaga, če > 1 %
10.5.2	beljakovinski koncentrat planktonskih rakcev, hidroliziran	Proizvod, pridobljen z encimsko hidrolizo celih planktonskih rakcev ali njihovih delov, pogosto koncentriranih s sušenjem.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.6.1	moka iz morskih kolobarnikov	Proizvod, pridobljen s segrevanjem in sušenjem celih morskih kolobarnikov ali njihovih delov, vključno z vrsto <i>Nereis virens</i> M. Sars.	surove maščobe pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.7.1	moka iz morskega zooplanktona	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem morskega zooplanktona, npr. planktonskih rakcev.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.7.2	olje iz morskega zooplanktona	Olje, pridobljeno iz kuhanega in stisnjenega morskega zooplanktona, čemur sledi centrifugiranje za odstranitev vode.	vlaga, če > 1 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
10.8.1	moka iz mehkužcev	Proizvod, pridobljen s segrevanjem in sušenjem celih mehkužcev ali njihovih delov, vključno z lignji in školjkami.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.9.1	moka iz lignjev	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih lignjev ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.10.1	moka iz morskih zvezd	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih organizmov iz razreda Asteroidea ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %
10.11.1	moka iz morskih nevretenčarjev ⁽²²⁾	Proizvod, pridobljen s segrevanjem, stiskanjem in sušenjem celih morskih nevretenčarjev ali njihovih delov.	surove beljakovine surove maščobe surovi pepel, če > 20 % vlaga, če > 8 %

⁽²²⁾ Imenu se doda živalska vrsta.

⁽²³⁾ Imenu se po potrebi doda živalska vrsta, če gre za gojene ribe/rake.

11. Rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi

Posamična krmila iz tega poglavja, ki vsebujejo živalske stranske proizvode, 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 ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.1.1	kalcijev karbonat ⁽²⁴⁾ [apnenec]	Proizvod, pridobljen z mletjem virov kalcijevega karbonata (CaCO ₃), kot je apnenec, ali z obarjanjem iz kisle raztopine. Vsebuje lahko do 0,25 % propilen glikola. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.1.2	apnenčaste morske lupine	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz morskih lupin, zmletih ali granuliranih, kot so lupine ostrig ali lupine morskih organizmov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.3	kalcijski in magnezijev karbonat	Naravna mešanica kalcijevega karbonata (CaCO ₃) in magnezijevega karbonata (MgCO ₃). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.4	apnenčaste morske alge (maerl)	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg, zmlet ali granuliran.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.5	litotam	Proizvod naravnega izvora, pridobljen iz apnenčastih morskih alg (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), zmlet ali granuliran.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.6	kalcijski klorid	Kalcijski klorid (CaCl ₂) in njegove hidrirane oblike. Vsebuje lahko do 0,2 % barijevega sulfata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.7	kalcijski hidroksid ⁽²⁵⁾	Kalcijski hidroksid (Ca(OH) ₂). Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.8	kalcijski sulfat, brezvodni	Brezvodni kalcijski sulfat (CaSO ₄), pridobljen z mletjem brezvodnega kalcijevega sulfata ali dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.9	kalcijski sulfat hemihidrat	Kalcijski sulfat hemihidrat (CaSO ₄ × ½ H ₂ O), pridobljen z delno dehidracijo kalcijevega sulfata dihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.10	kalcijski sulfat dihidrat	Kalcijski sulfat dihidrat (CaSO ₄ × 2H ₂ O), pridobljen z mletjem kalcijevega sulfata dihidrata ali hidracijo kalcijevega sulfata hemihidrata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.11	kalcijske soli organskih kislin ⁽²⁶⁾	Kalcijske soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi. ⁽²⁷⁾	kalcij organska kislina
11.1.12	kalcijski oksid	Kalcijski oksid (CaO), pridobljen s kalcinacijo naravnega apnenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.13	kalcijski glukonat	Kalcijska sol glukonske kisline, običajno izražena kot Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , in njene hidrirane oblike.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.1.14	kalcijevi kelati ⁽²⁸⁾	Ca(x) ₁₋₃ x nH ₂ O (x) = anion aminokislin iz hidrolizata sojinih beljakovin ali sintetičnih aminokislin, dovoljen kot krmni dodatek. Keliranje kationa dokazuje največ 10 % molekul, ki presegajo 1 500 daltonov, in ustrezna analizna metoda, ki dokazuje kelirano strukturo posamičnega krmila. Vsebuje lahko do 40 % klorida.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.15	kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod pridobivanja natrijevega karbonata.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.16	kalcijev pidolat	Kalcijev L-pidolat (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	kalcij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.1.17	kalcijev karbonat – magnezijev oksid	Proizvod, pridobljen s segrevanjem snovi, ki naravno vsebujejo kalcij in magnezij, kot je dolomit. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	kalcij magnezij
11.1.18	dvojna sol kalcijevega nitrata	5 Ca(NO ₃) ₂ x NH ₄ NO ₃ x10 H ₂ O. Izvira iz kemične sinteze kalcijeve karbonatne kamnine in dušikove kisline.	kalcij dušik
11.2.1	magnezijev oksid	Kalciniran magnezijev oksid (MgO), ne manj kot 70 % MgO.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 15 % vsebnost železa kot Fe ₂ O ₃ , če > 5 %
11.2.2	magnezijev sulfat heptahidrat	Magnezijev sulfat (MgSO ₄ × 7 H ₂ O).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.3	magnezijev sulfat monohidrat	Magnezijev sulfat (MgSO ₄ × H ₂ O).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 15 %
11.2.4	magnezijev sulfat, brezvodni	Brezvodni magnezijev sulfat (MgSO ₄).	magnezij žveplo pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.5	magnezijev propionat	Magnezijev propionat (C ₆ H ₁₀ MgO ₄).	magnezij

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.2.6	magnezijev klorid	Magnezijev klorid (MgCl_2) ali raztopina, pridobljena z naravnim koncentriranjem morske vode po usedlini natrijevega klorida.	magnezij klor pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.7	magnezijev karbonat	Naravni magnezijev karbonat (MgCO_3).	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.8	magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid (Mg(OH)_2).	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.9	magnezijev kalijev sulfat	Magnezijev kalijev sulfat ($\text{K}_2\text{Mg(SO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=4,6$).	magnezij kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.2.10	magnezijske soli organskih kislin ⁽²⁶⁾	Magnezijske soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi ⁽²⁷⁾ .	magnezij organska kislina
11.2.11	magnezijev glukonat	Magnezijska sol glukonske kisline, običajno izražena kot $\text{Mg(C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, in njene hidrirane oblike.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.2.12	magnezijski kelati ⁽²⁸⁾	Formula: $\text{Mg(x)}_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$. (x) = anion aminokislin iz hidrolizata sojinih beljakovin ali sintetičnih aminokislin, dovoljen kot krmni dodatek. Keliranje kationa dokazuje največ 10 % molekul, ki presegajo 1 500 daltonov, in ustrezna analitična metoda, ki dokazuje kelirano strukturo posamičnega krmila. Vsebuje lahko do 55 % klorida in/ali sulfata.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.2.13	magnezijev pidolat	Magnezijev L-pidolat ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{MgN}_2\text{O}_6$). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	magnezij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.1	dikalcijski fosfat ⁽²⁹⁾ ⁽³⁰⁾ [kalcijev hidrogen ortofosfat]	Kalcijev monohidrogen fosfat, pridobljen iz kosti ali anorganskih virov ($\text{CaHPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ ali 2). $\text{Ca/P} > 1,2$ Vsebuje lahko do 3 % klorida, izraženega kot NaCl.	kalcij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.2	monodikalcijski fosfat	Proizvod, sestavljen iz dikalcijskega fosfata in monokalcijskega fosfata ($\text{CaHPO}_4 \times \text{Ca(H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ ali 1). $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.3.3	monokalcijev fosfat; [kalcijev tetrahi- drogen diortofosfat]	Kalcijev bis-dihidrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=0$ ali 1). $\text{Ca/P} < 0,9$	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.4	trikalcijev fosfat ⁽³⁰⁾ [trikalcijev orto- fosfat]	Trikalcijev fosfat iz kosti ali anorganskih virov ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) ali hidroksilapatit ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	kalcij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.5	kalcijev magnezijev fosfat	Kalcijev magnezijev fosfat ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	kalcij magnezij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.6	defluoriran fosfat	Proizvod, pridobljen iz anorganskih virov, kalciniran in nadalje toplotno obdelan.	skupni fosfor kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.3.7	dikalcijev pirofosfat; [dikalcijev difosfat]	Dikalcijev pirofosfat ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) iz kosti ali anorganskih virov.	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.8	magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz monobazičnega in/ali dibazičnega in/ali tribazičnega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor magnezij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 % pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.9	natrijev kalcijev magnezijev fosfat	Proizvod, sestavljen iz natrijevega kalcijevega magnezijevega fosfata.	skupni fosfor magnezij kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.3.10	mononatrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mononatrijev fosfat. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ ali 2).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.11	dinatrijev fosfat; [dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Dinatrijev fosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ ali 12).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.12	trinatrijev fosfat; [trinatrijev orto- fosfat]	Trinatrijev fosfat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ ali 12).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.13	natrijev pirofosfat; [tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ ali 10).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.14	monokalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat]	Monokalijev fosfat (KH_2PO_4).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.15	dikalijev fosfat; [dikalijev hidrogen ortofosfat]	Dikalijev fosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ ali 6).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.16	kalcijski natrijev fosfat	Kalcijski natrijev fosfat (CaNaPO_4).	skupni fosfor kalcij natrij P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.17	monoamonijev fosfat; [amonijev dihidrogen orto- fosfat]	Monoamonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	skupni dušik skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %
11.3.18	diamonijev fosfat; [diamonijev hidrogen ortofosfat]	Diamonijev fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	skupni dušik skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citronski kislini, če > 10 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.3.19	natrijev tripolifosfat; [pentanatrijev trifosfat]	Natrijev tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ ali 6).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.20	natrijev magnezijev fosfat	Natrijev magnezijev fosfat (MgNaPO_4).	skupni fosfor magnezij natrij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.21	magnezijev hipofosfit	Magnezijev hipofosfit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$).	magnezij skupni fosfor P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.22	dežlatinizirana kostna moka	Dežlatinizirane, sterilizirane in zmlete kosti, iz katerih je odstranjena maščoba.	skupni fosfor kalcij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.23	kostni pepel	Mineralni ostanki upepeljevanja, sežiganja ali uplinjanja živalskih stranskih proizvodov.	skupni fosfor kalcij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.3.24	kalcijev polifosfat	Heterogene mešanice kalcijevih soli kondenzatov polifosforjevih kislin splošne formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.25	kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen difosfat ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	skupni fosfor kalcij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.26	magnezijev kisli pirofosfat	Magnezijev kisli pirofosfat ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$). Pridobljen iz prečiščene fosforjeve kisline in prečiščenega magnezijevega hidroksida ali magnezijevega oksida z izhlapevanjem vode in kondenziranjem ortofosfata v difosfat.	skupni fosfor magnezij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %
11.3.27	dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če > 10 %

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.3.28	trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (brezvodni: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monohidrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ ali 9).	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.29	natrijev polifosfat; [natrijev heksametafosfat]	Heterogene mešanice natrijevih soli nerazvejanih kondenziranih polifosforjevih kislin splošne formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor natrij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.30	trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat ($\text{K}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1, 3, 7$ ali 9).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.31	tetrakalijev difosfat	Tetrakalijev pirofosfat ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ ali 3).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.32	pentakalijev trifosfat	Pentakalijev tripolifosfat ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$).	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.33	kalijev polifosfat	Heterogene mešanice kalijevih soli nerazvejanih kondenziranih polifosforjevih kislin splošne formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, pri čemer „n“ ni manj kot 2.	skupni fosfor kalij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.3.34	kalcijski natrijev polifosfat	kalcijski natrijev polifosfat	skupni fosfor natrij kalcij P, netopen v 2-odstotni citrinski kislini, če $> 10 \%$
11.4.1	natrijev klorid ⁽²⁴⁾	Natrijev klorid (NaCl) ali proizvod, pridobljen s hlapljivo kristalizacijo iz slanice (nasičene ali osiromašene v drugem postopku) (vakuumaska sol), z izhlapevanjem morske vode (morska sol in sončna sol) ali mletjem kamene soli.	natrij pepel, netopen v HCl , če $> 10 \%$
11.4.2	natrijev bikarbonat; [natrijev hidrogenkarbonat]	Natrijev bikarbonat (NaHCO_3).	natrij pepel, netopen v HCl , če $> 10 \%$

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.4.3	natrijev/amonijev (bi)karbonat; [natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod, pridobljen med pridobivanjem natrijevega karbonata in natrijevega bikarbonata, s sledovi amonijevega bikarbonata (amonijev bikarbonat največ 5 %).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.4	natrijev karbonat	Natrijev karbonat (Na ₂ CO ₃).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.5	natrijev seskvikarbonat; [trinatrijev hidrogendikarbonat]	Natrijev seskvikarbonat (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.6	natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na ₂ SO ₄). Vsebuje lahko do 0,3 % metionina.	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.4.7	natrijeve soli organskih kislin ⁽²⁶⁾ ⁽³¹⁾	Natrijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi ⁽²⁷⁾ .	natrij organska kislina
11.4.8	natrijev glukonat	Natrijeva sol glukonske kisline, običajno izražena kot Na(C ₆ H ₁₁ O ₇), in njene hidrirane oblike.	natrij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.1	kalijev klorid	Kalijev klorid (KCl) ali proizvod, pridobljen z izhlapevanjem morske vode ali mletjem naravnih virov kalijevega klorida.	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.2	kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K ₂ SO ₄).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.3	kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K ₂ CO ₃).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.4	kalijev bikarbonat; [kalijev hidrogenkarbonat]	Kalijev bikarbonat (KHCO ₃).	kalij pepel, netopen v HCl, če > 10 %
11.5.5	kalijeve soli organskih kislin ⁽²⁶⁾ ⁽³²⁾	Kalijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi ⁽²⁷⁾ .	kalij organska kislina
11.5.6	kalijev pidolat	Kalijev L-pidolat (C ₅ H ₆ KNO ₃). Vsebuje lahko do 5 % glutaminske kisline.	kalij pepel, netopen v HCl, če > 5 %
11.6.1	žvepleni cvet	Prah iz naravnih nahajališč žvepla. Pridobiva se tudi pri rafiniranju nafte s postopki proizvajalcev žvepla.	žveplo

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
11.7.1	atapulgīt	Naravna magnezijeva, aluminijeva in silicijeva rudninska snov.	magnezij
11.7.2	kremen	Naravna rudninska snov, pridobljena z mletjem virov kremenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	
11.7.3	kristobalit	Silicijev dioksid (SiO ₂), pridobljen z rekristalizacijo kremenca. Vsebuje lahko do 0,1 % mlevnih aditivov.	
11.8.1	amonijev sulfat	Amonijev sulfat ((NH ₄) ₂ SO ₄), pridobljen s kemično sintezo. Predstavljen je lahko v obliki vodne raztopine.	dušik žveplo
11.8.3	amonijeve soli organskih kislin ⁽²⁶⁾	Amonijeve soli užitnih organskih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi ⁽²⁷⁾	dušik organska kislina
11.8.4	amonijev laktat ⁽²⁵⁾	Amonijev laktat (CH ₃ CHOH-COONH ₄). Vključuje amonijev laktat, pridobljen s fermentacijo z <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. ali <i>Bifidobacterium</i> spp., ki vsebuje najmanj 7 % dušika. 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 surovi pepel kalij, če > 1,5 % magnezij, če > 1,5 % natrij, če > 1,5 %
11.8.5	amonijev acetat ⁽²⁵⁾	Amonijev acetat (CH ₃ COONH ₄) v vodni raztopini, ki vsebuje najmanj 55 % amonijevega acetata.	dušik
11.9.1	kremenov pesek (želodček)	Proizvod, pridobljen z drobljenjem naravne rudninske snovi v obliki gramoza.	velikost delcev
11.9.2	rdeča glina (želodček)	Proizvod, pridobljen z drobljenjem in mletjem proizvodov, ki nastanejo pri žganju gline.	velikost delcev vlaga, če > 2 %

⁽²⁴⁾ V imenu se lahko dodatno navede vrsta vira ali pa se ime v celoti nadomesti z njo.

⁽²⁵⁾ Lahko se daje na trg in uporablja do 30. maja 2028 v skladu s členom 3 Uredbe (EU) 2022/1104.

⁽²⁶⁾ Ime se spremeni ali dopolni, da se navede maščobna in/ali organska kislina, kakor je ustrezno.

⁽²⁷⁾ To ne izključuje uvrstitve posameznih soli organskih kislin med krmne dodatke.

⁽²⁸⁾ Imenu se doda aminokislina ali vir uporabljenih aminokislin.

⁽²⁹⁾ V imenu se lahko navede proizvodni postopek.

⁽³⁰⁾ Imenu se po potrebi doda navedba „iz kosti“.

⁽³¹⁾ Natrijevi citrati se lahko dajejo na trg in uporabljajo do 30. maja 2028 v skladu s členom 3 Uredbe (EU) 2022/1104.

⁽³²⁾ Kalijeve citrati se lahko dajejo na trg in uporabljajo do 30. maja 2028 v skladu s členom 3 Uredbe (EU) 2022/1104.

▼C1

12. Proizvodi in soproizvodi, pridobljeni s fermentacijo z uporabo mikroorganizmov

Posamična krmila, katerih številka se začne z „12.1“, so proizvodi fermentacije, pridobljeni iz celih mikroorganizmov ali njihovih delov. Posamična krmila, katerih številka se začne z „12.2“, so soproizvodi fermentacije, ki so sestavljeni predvsem iz mikrobne biomase, tista, katerih številka se začne z „12.3“, pa so drugi soproizvodi fermentacije.

Posamična krmila, katerih številka se začne z „12.1“ ali „12.2“, lahko vsebujejo do 0,3 % sredstev proti penjenju, 1,5 % sredstev za filtriranje/zbistritev in 2,9 % propionske kisline. Posamična krmila, katerih številka se začne z „12.3“, lahko vsebujejo do 0,6 % sredstev proti penjenju, 0,5 % sredstev za mehčanje in 0,2 % sulfitov.

Vsi mikroorganizmi (vključno s kalivimi sporami), ki se uporabljajo za fermentacijo, se inaktivirajo, tako da v posamičnih krmilih ni živih mikroorganizmov.

Posamična krmila iz tega poglavja, proizvedena iz gensko spremenjenih mikroorganizmov, so v skladu z Uredbo (ES) št. 1829/2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi.

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
12.1.5	kvasovke, inaktivirane [pivovarske kvasovke, inaktivirane, če je to ustrezno]	Cele kvasovke ⁽³³⁾ in njihovi deli ⁽³⁴⁾ , pridobljeni iz <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁵⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> ali <i>Brettanomyces</i> ssp. na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	vlaga, če < 75 % ali > 97 % če je vlaga < 75 %: surove beljakovine propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.9	enocelične beljakovine iz gliv ⁽³⁶⁾	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> ali <i>Trichoderma viride</i> 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.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %
12.1.10	proizvod iz <i>Bacillus subtilis</i>, bogat z beljakovinami	Proizvod fermentacije, pridobljen iz kulture <i>Bacillus subtilis</i> 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.	surove beljakovine surovi pepel propionska kislina, če > 0,5 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
12.1.12	proizvodi kvasovk	Cele kvasovke ⁽³²⁾ in njihovi deli ⁽³³⁾ , pridobljeni s krekiranjem in/ali frakcioniranjem celic kvasovk iz <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> ali <i>Brettanomyces</i> ssp. na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	vlaga, če < 75 % ali > 97 %
12.1.13	enocelične beljakovine iz bakterij ⁽³⁶⁾	Beljakovinski proizvodi, pridobljeni s fermentacijo z bakterijami na substratu/gojišču, sestavljenem iz metanola (fermentirani z <i>Methylophilus methylotrophus</i>) ali zemeljskega plina (fermentirani z <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (prej poznan kot <i>Bacillus brevis</i>) in/ali <i>Bacillus firmus</i>), kot vira ogljika, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	surove beljakovine surovi pepel
12.1.14	inaktivirane bakterije in njihovi deli ⁽³⁶⁾	Cele bakterije ali njihovi deli ⁽³³⁾ , pridobljeni iz <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (prej poznan kot <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (prej poznan kot <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (prej poznan kot <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (prej poznan kot <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (prej poznan kot <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> ali <i>Streptococcus thermophilus</i> ali drugih vrst bakterij, dovoljenih kot krmnih dodatkov, fermentiranih na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	surovi pepel

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
12.2.8	bakterijska biomasa, bogata z beljakovini ⁽³⁶⁾	Soproizvodi, bogati z beljakovinami, pridobljeni pri proizvodnji aminokislin, vitaminov, organskih kislin, encimov in/ali njihovih soli s fermentacijo z <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melasecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 ali Lactobacillaceae na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov. Proizvod je lahko hidroliziran.	surove beljakovine surovi pepel
12.2.9	glivna biomasa ⁽³⁶⁾	Soproizvodi, bogati z beljakovinami, pridobljeni pri proizvodnji proizvodov, kot so encimi, vitamini in/ali organske kisline, s fermentacijo z <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> ali <i>Trichoderma reesei</i> na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	surove beljakovine surovi pepel
12.3.1	vinasa [zgoščene melasne droži]	Soproizvodi 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 ⁽³³⁾ iz uporabljenih fermentacijskih mikroorganizmov.	surove beljakovine substrat in navedba proizvodnega postopka, kot je primerno
12.3.2	soproizvodi proizvodnje (soli) aminokislin ⁽³⁶⁾	Soproizvodi proizvodnje aminokislin in njihovih soli s fermentacijo z <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> ali <i>Corynebacterium melasecola</i> na substratu/gojišču, sestavljenem iz vira ogljika večinoma rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	surove beljakovine surovi pepel

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
12.3.3	soproizvodi proizvodnje encimov ⁽³⁶⁾	Soproizvodi proizvodnje encimov s fermentacijo z <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> ali <i>Trichoderma reesei</i> na substratu/ gojišču, sestavljenem iz vira ogljika rastlinskega izvora, vira dušika rastlinskega ali kemičnega izvora, vitaminov in mineralov.	surove beljakovine surovi pepel
12.3.4	bakterijski proizvod, bogat s polihidroksibutiratom	Proizvod, ki vsebuje 3-hidroksibutirat in 3-hidroksivalerat, pridobljena s fermentacijo s <i>Cupriavidus necator</i> , in neživo bakterijsko beljakovinsko moko, ki ostane pri pridobivanju bakterij in fermentiranega pripravka.	butirat
12.3.5	bakterijski proizvod, bogat s amonijevim laktatom ⁽³⁶⁾	Proizvod, bogat z amonijevim laktatom ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$), iz fermentacije z <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> in drugimi Lactobacillaceae, <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> ali <i>Bifidobacterium</i> spp., ki vsebuje najmanj 5,6 % dušika.	dušik surovi pepel kalij, če > 1,5 % magnezij, če > 1,5 % natrij, če > 1,5 %
12.3.6	soproizvod pri proizvodnji glukono-delta-laktone, bogat z glukonsko kislino ⁽³⁶⁾	Tekoči soproizvod iz kristalizacije glukono-delta-laktone, primerne za živila, pridobljen s fermentacijo z <i>Gluconobacter oxydans</i> ali <i>Aspergillus niger</i> . Vsebuje najmanj 50 % glukonske kisline.	glukonska kislina

⁽³³⁾ Uporabljeno ime sevov kvasovk se lahko razlikuje od znanstvene taksonomije. Zato se lahko uporabijo tudi sopomenke navedenih sevov kvasovk.

⁽³⁴⁾ Deli pomenijo vse topne in netopne frakcije mikroorganizmov, tudi iz membrane ali notranjih delov celice.

⁽³⁵⁾ Se ne gojijo na n-alkanah (Priloga III k Uredbi (EU) št. 767/2009, kakor je bila spremenjena).

⁽³⁶⁾ Vrsta mikroorganizmov se navede z imenom posamičnega krmila in doda se lahko izraz „inaktiviran“ (tj. „ime kot v katalogu“ + „ime vrste“; primera: (i) „enocelične beljakovine iz *Methylococcus capsulatus*“, (ii) „inaktiviran *Lactobacillus acidophilus*“).

13. Razno

Posamična krmila iz tega poglavja, ki vsebujejo živalske stranske proizvode, 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 ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.1.1	proizvodi pekarstva in testeninarstva	Proizvodi, pridobljeni z in med izdelavo kruha, piškotov, oblatov ali testenin.	škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.1.2	proizvodi industrije peciva in kolačev	Proizvodi, pridobljeni z in med izdelavo peciva in kolačev.	škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe, če > 5 %
13.1.3	proizvodi pridobivanja žitnih kosmičev	Snovi ali proizvodi, ki so namenjeni za prehrano ljudi oziroma, kadar je to mogoče razumno pričakovati, jih ljudje lahko zaužijejo v njihovi predelani, delno predelani ali nepredelani obliki.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10 %
13.1.4	proizvodi konditorske industrije	Proizvodi, pridobljeni z in med izdelavo sladkarij, vključno s čokolado.	škrob surove maščobe, če > 5 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza
13.1.5	proizvodi izdelave sladoleda	Proizvodi, pridobljeni pri izdelavi sladoleda.	škrob skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.1.6	proizvodi in soproizvodi predelave svežega sadja in zelenjave ⁽¹⁷⁾	Proizvodi, pridobljeni pri predelavi svežega sadja in zelenjave (vključno z olupki, celimi deli sadja/zelenjave in njihovimi mešanici). Lahko so zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %
13.1.7	proizvodi predelave rastlin ⁽¹⁷⁾	Proizvodi, pridobljeni z zamrzovanjem ali sušenjem celih rastlin ⁽¹⁵⁾ ali njihovih delov.	surove vlaknine
13.1.8	proizvodi predelave začimb ⁽¹⁷⁾	Proizvodi, pridobljeni z zamrzovanjem ali sušenjem začimb ali njihovih delov.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 % škrob, če > 30 % skupni sladkorji, izraženi kot saharoza, če > 10 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.1.9	proizvodi predelave zelišč ⁽¹⁷⁾	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 zamrznjeni.	škrob surove vlaknine surove maščobe, če > 5 % pepel, netopen v HCl, če > 3,5 %
13.1.11	proizvodi in soproizvodi izdelave omak	Snovi iz izdelave omak, ki so namenjene za prehrano ljudi oziroma, kadar je to mogoče razumno pričakovati, jih ljudje lahko zaužijejo v njihovi predelani, delno predelani ali nepredelani obliki.	surove maščobe
13.1.12	proizvodi in soproizvodi izdelave slanih prigrizkov	Proizvodi in soproizvodi 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 ⁽³⁷⁾ .	surove maščobe, če > 5 %
13.1.14	rastlinski soproizvodi 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/destilaciji ali po obeh postopkih, med izpopolnjevanjem arom za pridobivanje žganih pijač. Te proizvode je treba destilirati, da se izločijo alkoholni ostanki.	surove beljakovine, če > 10 % surove vlaknine surovo olje/maščobe, če > 10 %
13.1.15	krmno pivo	Proizvod postopka varjenja piva, ki ga ni mogoče tržiti kot pijačo za ljudi.	vsebnost alkohola vlaga, če < 75 %
13.1.16	sladka aromatizirana pijača	Proizvodi industrije brezalkoholnih pijač, pridobljeni pri proizvodnji sladkih aromatiziranih brezalkoholnih pijač ali iz nepakiranih sladkih aromatiziranih brezalkoholnih pijač, ki jih ni mogoče tržiti.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.1.17	sadni sirup	Proizvodi industrije sadnih sirupov, pridobljeni pri proizvodnji sadnega sirupa za prehrano ljudi.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
13.1.18	sladki aromatizirani sirup	Proizvodi industrije sladkih aromatiziranih sirupov, pridobljeni pri proizvodnji sirupa ali iz nepakiranega sirupa, ki ga ni mogoče tržiti.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza vlaga, če > 30 %
13.1.19	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 %
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.	
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.	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) ⁽³⁸⁾	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

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.2.9	ksilo-oligosaharid	Verige molekul ksiloze, povezane z vezmi β 1–4, 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 glukočnih polimerov, glukoze, saharoze in maltoze.	vlaga, če > 28 %
13.2.11	frukto-oligosaharidi	Proizvod, pridobljen iz sladkorja iz sladkorne pese ali sladkornega trsa z encimskim postopkom ali s fizično obdelavo sveže gojene pašne trave.	vlaga, če > 28 %
13.2.12	trehaloza	Nereducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz dveh polovic glukoze, ki sta povezani z α -1,1-glukozidno vezjo. Proizvaja se iz utekočinjenega škroba po večstopenjskem encimskem postopku.	trehaloza, če < 98,0 % (na brezvodni osnovi) vlaga, če > 11,0 %
13.3.1	škrob ⁽³⁹⁾	škrob	škrob
13.3.2	škrob ⁽³⁹⁾ , predželatiziran	Proizvod, sestavljen iz škroba, ekspandiranega s toplotno obdelavo.	škrob
13.3.3	mešanica škroba ⁽³⁹⁾	Proizvod je sestavljen iz nativnega in/ali modificiranega škroba za prehrano, pridobljenega iz različnih botaničnih virov.	škrob
13.3.4	pogača iz hidrolizatov škroba ⁽³⁹⁾	Proizvod filtriranja tekočine hidrolize škroba, ki je sestavljen iz: beljakovin, škroba, polisaharidov, maščob, olja in filtrirnega sredstva (npr. diatomska zemlja, lesna vlakna).	vlaga, če < 25 % ali > 45 % če je vlaga < 25 %: — surove maščobe — surove beljakovine
13.3.5	dekstrin	Dekstrin je delno kislinsko hidroliziran škrob.	
13.3.6	maltodekstrin	Maltodekstrin je delno hidroliziran škrob.	
13.4.1	polidekstroza	Naključno vezan osnovni polimer glukoze, pridobljen s toplotno polimerizacijo D-glukoze.	
13.5.1	polioli ⁽⁴⁰⁾	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reduciranih mono-, di- ali oligosaharidov ali polisaharidov.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.5.2	izomalt	Sladkorni alkohol, pridobljen iz saharoze po encimski pretvorbi in hidrogeniranju.	
13.5.3	manitol ⁽²⁵⁾	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem ali fermentacijo ter sestavljen iz reducirane glukoze in/ali fruktoze.	
13.5.4	ksilitol ⁽²⁵⁾	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem in fermentacijo ksiloze.	
13.5.5	sorbitol ⁽²⁵⁾	Proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem glukoze.	
13.6.1	kislinska olja iz kemičnega rafiniranja ⁽⁴¹⁾	Proizvod, pridobljen pri razkisanju olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z bazičnimi reagenti, čemur sledi zakisanje z naknadnim ločevanjem vodne faze, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, surov lecitin in vlaknine.	surove maščobe vlaga, če > 1 %
13.6.2	maščobne kisline, esterificirane z glicerolom ⁽²⁶⁾	Gliceridi, pridobljeni z esterifikacijo maščobnih kislin z glicerolom. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	vlaga, če > 1 % surove maščobe nikelj, če > 20 ppm
13.6.3	mono-, di- in trigliceridi maščobnih kislin ⁽²⁶⁾	Proizvod, sestavljen iz reakcijske zmesi glicerolovih mono-, di- in triestrov ter maščobnih kislin. Vsebuje lahko manjšo količino prostih maščobnih kislin in do 7 % glicerola. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surove maščobe nikelj, če > 20 ppm
13.6.4	solni maščobnih kislin ⁽²⁶⁾	Proizvod, pridobljen z reakcijo maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi s kalcijevimi, magnezijevimi, natrijevimi ali kalijevimi hidroksidi, oksidi ali solmi. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	surova maščoba (po hidrolizi) vlaga Ca ali Na ali K ali Mg (kjer je ustrezno) nikelj, če > 20 ppm
13.6.5	destilati maščobnih kislin iz fizikalnega rafiniranja ⁽³⁹⁾	Proizvod, pridobljen pri razkisanju olj in maščob rastlinskega ali živalskega izvora z destilacijo, ki vsebuje proste maščobne kisline, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, steroli in tokoferoli.	surove maščobe vlaga, če > 1 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.6.6	surove maščobne kisline ⁽³⁹⁾ ⁽⁴²⁾	Proizvod, pridobljen s fermentacijo organske snovi, encimsko interesterifikacijo olja ali s cepitvijo olja/maščob. Glede na opredelitev je sestavljen iz surovih maščobnih kislin C ₄ –C ₂₄ , ki so alifatske, nerazvejane, monokarboksilne, nasičene in nenasičene. V primeru hidrogeniranja lahko vsebuje do 50 ppm niklja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.7	čiste destilirane maščobne kisline ⁽³⁹⁾ ⁽⁴⁰⁾	Proizvod, pridobljen z destilacijo surovih maščobnih kislin, proizvedenih s fermentacijo organskih snovi, encimsko interesterifikacijo olja ali cepitvijo olja/maščob, lahko s hidrogeniranjem. Glede na opredelitev je sestavljen iz čistih destiliranih maščobnih kislin C ₄ –C ₂₄ , ki so alifatske, nerazvejane, monokarboksilne, nasičene in nenasičene. V primeru hidrogeniranja lahko vsebuje do 50 ppm niklja.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm
13.6.8	milnice ⁽³⁹⁾	Proizvod, pridobljen pri razkisanju rastlinskih olj in maščob z vodno raztopino kalcijevega, magnezijevega, natrijevega ali kalijevega hidroksida, ki vsebuje soli maščobnih kislin, olja ali maščobe ter naravne sestavine semen, sadežev ali živalskih tkiv, kot so mono- in digliceridi, surovi lecitin in vlaknine.	vlaga, če < 40 % in > 50 % Ca ali Na ali K ali Mg (kakor je ustrezno)
13.6.9	mono- in digliceridi maščobnih kislin, esterificirani z organskimi kislinami ⁽²⁶⁾	Mono- in digliceridi maščobnih kislin z najmanj štirimi ogljikovimi atomi, esterificirani z organskimi kislinami.	surove maščobe
13.6.10	saharozni estri maščobnih kislin ⁽²⁶⁾	Estri saharoze in maščobnih kislin.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.6.11	sladkorni gliceridi maščobnih kislin ⁽²⁶⁾	Mešanica estrov saharoze ter mono- in digliceridov maščobnih kislin.	skupni sladkorji, izraženi kot saharoza surove maščobe
13.6.12	palmitoil glukozamin	Lipidna organska spojina, prisotna v koreninah številnih rastlin in zlasti v večini stročnic. Palmitoglukozamin (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) se proizvaja z acilacijo D-glukozamina s palmitinsko kislino. Vsebuje lahko do 0,5 % acetona.	surove maščobe vlaga, če > 2 %

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
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 kislino. Vsebuje lahko soli prostih maščobnih kislin in mlečne kisline.	surove maščobe vlaga, če > 1 % nikelj, če > 20 ppm Ca ali Na ali K ali Mg (kakor je ustrezno)
13.6.14	palmitoiletanolamid	Lipidna organska spojina, prisotna v sojinem lecitinu, jajcih in drugih virih krme. Palmitoiletanolamid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) se proizvaja s sintezo iz reakcije palmitinske kisline z etanolaminom.	surove maščobe vlaga, če > 2 %
13.8.1	glicerin, surov [glicerol, surov]	Soproizvod iz: — oleokemičnega postopka cepitve olja/maščobe za pridobivanje maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola ali transesterifikacija (lahko vsebuje do 0,5 % metanola) naravnih olj/maščob za pridobitev metilnih estrov maščobnih kislin in sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola; — pridobivanja biodizla (metilni ali etilni estri maščobnih kislin), pridobljen s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora. V glicerinu lahko ostanejo minerali in organske soli (do 7,5 %). Vsebuje lahko do 0,5 % metanola in do 4 % organskih snovi, ki niso gliceroli (MONG) in ki vsebujejo metilne estre maščobnih kislin, etilne estre maščobnih kislin, proste maščobne kisline in gliceride; — umiljenja olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	glicerol kalij, če > 1,5 % natrij, če > 1,5 % nikelj, če > 20 ppm

▼C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.8.2	glicerin [glicerol]	Proizvod iz: — oleokemičnega postopka (a) cepitve olja/maščobe, čemur sledita koncentriranje sladke vode in rafiniranje z destilacijo (glej del B, glosar postopkov, vnos št. 20) ali postopkom ionske izmenjave; (b) transesterifikacije naravnih olj/maščob za pridobitev metilnih estrov maščobnih kislin in surove sladke vode, čemur sledi koncentriranje sladke vode za pridobitev surovega glicerola in rafiniranje z destilacijo ali postopkom ionske izmenjave; — pridobivanja biodizla (metilni ali etilni estri maščobnih kislin) s transesterifikacijo olj in maščob nedoločenega rastlinskega in živalskega izvora z naknadnim rafiniranjem glicerina. Najmanjša vsebnost glicerola: 99 % v suhi snovi; — umiljenja olj/maščob rastlinskega ali živalskega izvora, običajno z alkalijskimi/zemljoalkalijskimi kovinami za pridobitev mil, čemur sledi rafiniranje surovega glicerola in destilacija. Vsebuje lahko do 50 ppm niklja iz hidrogeniranja.	glicerol, če < 99 % v suhi snovi natrij, če > 0,1 % kalij, če > 0,1 % nikelj, če > 20 ppm
13.9.1	metil sulfonil metan	Organožveplena spojina ((CH ₃) ₂ SO 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 ₃ H ₈ O 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.	

▼ C1

Številka	Ime ⁽¹⁾	Opis	Obvezne navedbe
13.11.2	monoestri propilen glikola in maščobnih kislin ⁽²⁶⁾	Monoestri propilen glikola in maščobnih kislin, sami ali v mešanici z diestri.	propilen glikol surove maščobe
13.12.1	hialuronska kislina ⁽³⁶⁾	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 ⁽³⁶⁾	Proizvod, pridobljen z ekstrakcijo iz kit, kosti in drugega živalskega tkiva, ki vsebuje hrustanec in mehko vezno tkivo, ali s sulfacijo hondroitina, izoliranega z mikrobo fermentacijo.	natrij

⁽³⁷⁾ Kot je opredeljeno v členu 2(g) Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).

⁽³⁸⁾ Imenu se po potrebi doda navedba „iz živalskega tkiva“ ali „iz fermentacije“.

⁽³⁹⁾ Imenu se doda navedba botaničnega izvora.

⁽⁴⁰⁾ Razen manitola, sorbitola in ksilitola.

⁽⁴¹⁾ Imenu se doda navedba botaničnega ali živalskega izvora, kakor je ustrezno.

⁽⁴²⁾ Ime posamičnih krmil se ustrezno dopolni z besedami „iz cepitve“, „iz fermentacije“ ali „iz encimske transesterifikacije“, kakor je ustrezno.