

32013R0068

30.1.2013.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 29/1

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 68/2013**od 16. siječnja 2013.****o Katalogu krmiva****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 767/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 13. srpnja 2009. o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje, izmjeni Uredbe (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća i stavljanju izvan snage Direktive Vijeća 79/373/EEZ, Direktive Komisije 80/511/EEZ, Direktiva Vijeća 82/471/EEZ, 83/228/EEZ, 93/74/EEZ, 93/113/EZ i 96/25/EZ te Odluke Komisije 2004/217/EZ ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 26. stavke 2. i 3.,

budući da:

(1) Uredba Komisije (EU) br. 575/2011 od 16. lipnja 2011. o Katalogu krmiva ⁽²⁾ (Katalog) zamijenila je prvu verziju Kataloga krmiva utvrđenu Uredbom Komisije (EU) br. 242/2010 19. ožujka 2010. o sastavljanju Kataloga krmiva ⁽³⁾.

(2) Nakon savjetovanja s drugim zainteresiranim stranama, odgovarajući predstavnici europskih sektora poslovanja s hranom za životinje, u suradnji s nadležnim nacionalnim tijelima te uzimajući u obzir relevantno iskustvo proizašlo iz mišljenja koje je dala Europska agencija za sigurnost hrane kao i znanstveni ili tehnološki razvoj, izradili su izmjene Uredbe (EU) br. 575/2011.

(3) Te se izmjene odnose na unos novih postupaka prerade i novih krmiva te na poboljšanja postojećih unosa, posebno za derivate ulja i masti.

(4) Nadalje, izmjene se odnose na najviše dopuštene količine kemijskih nečistoća nastalih zbog proizvodnog procesa ili

pomoćnih tvari u procesu proizvodnje, koje treba odrediti u skladu s točkom 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009. Posebna bi se pravila trebala primjenjivati na bivšu hranu, npr. proizvodne viškove, proizvode s greškom ili hranu kojoj je istekao rok valjanosti koji su proizvedeni u skladu s propisima o hrani EU-a.

(5) Ispunjeni su uvjeti iz članka 26. Uredbe (EZ) br. 767/2009.

(6) Zbog vrlo velikog broja izmjena koje treba unijeti u Uredbu (EU) br. 575/2011 primjereno je zbog koherentnosti, jasnoće i pojednostavljenja tu Uredbu staviti izvan snage i zamijeniti.

(7) Primjereno je smanjiti administrativno opterećenje gospodarskih subjekata predviđajući razdoblje koje će omogućiti postupnu prilagodbu označivanja, kako bi se izbjegle nepotrebne smetnje poslovne prakse.

(8) Mjere predviđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

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

Članak 2.

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

⁽¹⁾ SL L 229, 1.9.2009., str. 1.

⁽²⁾ SL L 159, 17.6.2011., str. 25.

⁽³⁾ SL L 77, 24.3.2010., str. 17.

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

Članak 3.

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

Članak 4.

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

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

Sastavljeno u Bruxellesu 16. siječnja 2013.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG

KATALOG KRMIVA

DIO A

Opće odredbe

1. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje dobrovoljno koriste ovaj Katalog. Međutim, naziv pojedinog krmiva navedenog u dijelu C može se koristiti samo za krmivo koje ispunjava zahtjeve navedene za predmetno krmivo.
2. Sva krmiva na popisu krmiva u dijelu C moraju udovoljavati ograničenjima o korištenju krmiva u skladu s mjerodavnim propisima Unije. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje koji posluju s pojedinim krmivom uvrštenim u Katalog moraju osigurati da je ono u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 767/2009.
3. „Bivša hrana” znači hrana, osim ugostiteljskog otpada, koja je proizvedena za prehranu ljudi u cijelosti u skladu s propisima o hrani EU-a, ali koja nije više namijenjena prehrani ljudi zbog praktičnih ili logističkih razloga ili problema u proizvodnji ili pogrešaka u pakiranju ili drugih pogrešaka i ne predstavlja opasnost za zdravlje kada se upotrebljava kao hrana za životinje. Utvrđivanje najviših dopuštenih količina iz točke 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009 ne primjenjuje se na bivšu hranu i ugostiteljski otpad. Primjenjuje se ako se ta hrana ili otpad dalje prerađuju u hranu za životinje.
4. U skladu s dobrom praksom iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾, krmiva ne smiju sadržavati kemijske nečistoće koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje, osim ako u Katalogu nije utvrđena posebna najviša dopuštena količina. Ne smiju biti prisutne tvari koje su zabranjene za uporabu u hrani za životinje i za te se tvari ne utvrđuje najviša dopuštena količina. Radi transparentnosti, krmivima koja sadrže dopuštene rezidue prilažu se odgovarajuće informacije koje daju subjekti u poslovanju s hranom za životinje u okviru uobičajenih trgovačkih transakcija.
5. U skladu s dobrom praksom iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 183/2005 i primjenom načela ALARA ⁽²⁾ te ne dovodeći u pitanje primjenu Uredbe (EZ) br. 183/2005, Direktive 2002/32/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 7. svibnja 2002. o nepoželjnim tvarima u hrani za životinje ⁽³⁾, Uredbe (EZ) br. 396/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 23. veljače 2005. o maksimalnim razinama ostataka pesticida u ili na hrani i hrani za životinje biljnog i životinjskog podrijetla i o izmjeni Direktive Vijeća 91/414/EEZ ⁽⁴⁾ i Uredbe (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. rujna 2003. o dodacima hrani za životinje ⁽⁵⁾, primjereno je utvrditi u Katalogu krmiva najviše dopuštene količine kemijskih nečistoća koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje i prisutne su u količinama od 0,1 % ili većim. U Katalogu se mogu utvrditi najviše dopuštene količine za kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje koje su prisutne u količinama manjim od 0,1 % ako se to smatra prikladnim za dobru trgovinsku praksu. Osim ako nije drukčije navedeno u dijelu B ili C ovog priloga, svaka se najviša dopuštena količina izražava kao maseni postotak.
6. Specifične najviše dopuštene količine za kemijske nečistoće i pomoćne tvari u procesu proizvodnje navode se u opisu postupka u dijelu B, u opisu krmiva u dijelu C ili na kraju kategorije u dijelu C. Osim ako specifična najviša dopuštena količina nije navedena u dijelu C, svaka najviša dopuštena količina koja je za određeni postupak navedena u dijelu B primjenjuje se na svako krmivo navedeno u dijelu C pod uvjetom da se u opisu krmiva upućuje na predmetni postupak i da taj postupak odgovara opisu navedenom u dijelu B.
7. Botanička čistoća krmiva ne smije biti manja od 95 %. Međutim, botaničke nečistoće poput rezidua drugih sjemenki ili plodova uljarica koji potječu iz prethodnog proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5 % za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. Odstupajući od ovih općih pravila, specifična količina navodi se u popisu krmiva u dijelu C.

⁽¹⁾ SL L 35, 8.2.2005., str. 1.

⁽²⁾ As Low As Reasonably Achievable (Najniža razina koja se može razumno postići).

⁽³⁾ SL L 140, 30.5.2002., str. 10.

⁽⁴⁾ SL L 70, 16.3.2005., str. 1.

⁽⁵⁾ SL L 268, 18.10.2003., str. 29.

8. Uobičajeni naziv/odrednica jednog ili više postupaka, kako je naveden u posljednjem stupcu pojmovnika postupaka u dijelu B, mora se dodati ⁽¹⁾ uz naziv krmiva kako bi se naznačilo da je krmivo bilo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima. Krmivo čiji je naziv kombinacija naziva navedenog u dijelu C i uobičajenog naziva/odrednice jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B smatra se uvrštenim u Katalog i na njegovoj deklaraciji moraju biti navedene obvezne izjave koje su za to krmivo navedene u posljednjim stupcima u dijelovima B i C, ovisno o slučaju. Kad god je specifična metoda koja je korištena za postupak navedena u posljednjem stupcu u dijelu B, ona mora biti navedena u nazivu krmiva.
9. Ako se proizvodni postupak za krmivo razlikuje od opisa predmetnog postupka navedenog u pojmovniku postupaka u dijelu B, proizvodni se postupak navodi u opisu dotičnog krmiva.
10. Za izvjestan broj krmiva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Takvi se sinonimi navode u uglatim zagradama u stupcu „naziv” za pojedino krmivo u popisu krmiva u dijelu C.
11. U opisu krmiva navedenog u popisu krmiva u dijelu C koristi se riječ „proizvod” umjesto riječi „nusproizvod” jer ta riječ odražava stanje na tržištu i jezik koji u praksi koriste subjekti u poslovanju s hranom za životinje s ciljem naglašavanja komercijalne vrijednosti krmiva.
12. Botanički naziv pojedine biljke navodi se samo u onom opisu unosa u popisu krmiva u dijelu C u kojemu se ta biljka prvi put spominje.
13. Osnovno načelo za obavezno označivanje analitičkih sastojaka u određenim krmivima iz Kataloga jest sadrži li određen proizvod visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjene nutritivne karakteristike proizvoda.
14. Člankom 15. točkom (g) Uredbe (EZ) br. 767/2009 u vezi s točkom 6. Priloga I. toj Uredbi utvrđeni su zahtjevi u pogledu označivanja udjela vlage na deklaraciji. Člankom 16. stavkom 1. točkom (b) te Uredbe u vezi s njezinim Prilogom V. utvrđeni su zahtjevi u pogledu označivanja drugih analitičkih sastojaka na deklaraciji. Osim toga, u skladu s točkom 5. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009 na deklaraciji se mora navesti i količina netopljivog pepela u klorovodičnoj kiselini ako ona općenito prelazi 2,2 % ili za određena krmiva ako je veća od količine utvrđene u odgovarajućem odjeljku Priloga V. toj Uredbi. Međutim, kod određenih unosa u popisu krmiva u dijelu C moguća su odstupanja od ovih pravila, i to:
 - (a) obavezno označivanje analitičkih sastojaka u popisu krmiva u dijelu C zamjenjuje se obaveznim označivanjem utvrđenim u odgovarajućem odjeljku Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009;
 - (b) ako u stupcu koji se odnosi na obavezno označivanje u popisu krmiva u dijelu C nisu navedeni analitički sastojci koje bi trebalo navesti na deklaraciji u skladu s odgovarajućim odjeljkom Priloga V. Uredbi (EZ) br. 767/2009, ti se analitički sastojci ne moraju navesti na deklaraciji. Ako u popisu krmiva u dijelu C nije utvrđena količina netopljivog pepela u klorovodičnoj kiselini, njegova se količina mora navesti na deklaraciji ako je veća je od 2,2 %;
 - (c) ako je u stupcu „Obavezno označiti” u popisu krmiva u dijelu C utvrđena jedna ili više specifičnih vrijednosti za udio vlage, te se vrijednosti primjenjuju umjesto vrijednosti iz točke 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009. Međutim, ako je udio vlage manji od 14 %, nije obavezno njezino označivanje. Ako u tom stupcu nije utvrđena specifična vrijednost za udio vlage, primjenjuje se točka 6. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 767/2009.
15. Subjekt u poslovanju s hranom za životinje koji tvrdi da krmivo ima više svojstava nego što je navedeno u stupcu „opis” u popisu krmiva u dijelu C ili koji upućuje na postupak koji se može smatrati tvrdnjom (npr. zaštita od razgradnje u buragu) mora udovoljavati zahtjevima iz članka 13. Uredbe (EZ) br. 767/2009. Osim toga, krmiva mogu udovoljavati posebnim hranidbenim namjenama u skladu s člancima 9. i 10. Uredbe (EZ) br. 767/2009.

⁽¹⁾ Odstupajući od ove obveze, za postupak „sušenja” može se dodati.

DIO B

Pojmovnik postupaka

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
1	Frakcioniranje zrakom	Odvajanje čestica pomoću struje zraka.	Frakcionirano zrakom
2	Aspiracija	Postupak uklanjanja prašine, sitnih čestica i drugih dijelova sa suspendiranim česticama žitarica iz ukupne mase žitarica tijekom premještanja pomoću struje zraka.	Aspirirano
3	Blanširanje	Postupak termičke obrade neke organske tvari kuhanjem ili parenjem radi denaturiranja prirodnih enzima, omekšavanja tkiva i uklanjanja prirodne arome, uz naknadno uranjanje u hladnu vodu kako bi se prekinuo postupak kuhanja.	Blanširano
4	Izbjeljivanje	Uklanjanje prirodne boje.	Izbijeljeno
5	Hlađenje	Sniženje temperature ispod temperature okoline, ali iznad točke leđišta, radi konzerviranja.	Ohlađeno
6	Sjeckanje	Smanjenje veličine čestica pomoću jednog ili više noževa.	Isjeckano
7	Čišćenje	Uklanjanje predmeta, (onečišćivača, npr. kamenja), ili vegetativnih dijelova biljke, npr. slobodnih čestica slame, ljusaka ili korova.	Očišćeno/sortirano
8	Koncentriranje ⁽¹⁾	Povećanje sadržaja određene tvari uklanjanjem vode i/ili drugih sastojaka.	Koncentrat
9	Kondenziranje	Pretvaranje tvari iz plinovitog u tekuće stanje.	Kondenzirano
10	Kuhanje	Promjena fizičkih i kemijskih svojstava krmiva primjenom topline.	Kuhano
11	Drobljenje	Smanjivanje veličine čestica uporabom drobilice.	Izdrobljeno, smrvljeno
12	Kristaliziranje	Pročišćavanje stvaranjem krutih kristala iz tekuće otopine. Nečistoće u tekućini se obično ne ugrađuju u rešetkastu strukturu kristala.	Kristalizirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
13	Lupljenje ⁽²⁾	Potpuno ili djelomično uklanjanje vanjskih ovojnica zrnja, sjemenki, plodova, orašastih plodova i ostalog.	Olupljeno, djelomično olupljeno
14	Ljuštenje	Uklanjanje vanjske pokožice s graha, zrnja i sjemenja fizičkim sredstvima.	Oguljeno ili okomušano ⁽³⁾
15	Izdvajanje pektina (depektiniziranje)	Izdvajanje pektina iz krmiva.	Izdvojen pektin (depektinizirano)
16	Isušivanje	Postupak uklanjanja vlage.	Isušeno
17	Izdvajanje sluzi	Postupak koji se primjenjuje za uklanjanje sloja sluzi s površine.	Bez sluzi
18	Izdvajanje šećera	Potpuno ili djelomično uklanjanje monosaharida i disaharida iz melasa i drugih sirovina koje sadrže šećer kemijskim ili fizičkim postupcima.	Bez šećera, s manje šećera
19	Detoksikacija	Postupak kojim se uništavaju otrovni onečišćivači ili se smanjuje njihova koncentracija.	Detoksicirano
20	Destilacija	Razdvajanje tekućina kuhanjem i skupljanjem kondenzirane pare u posebne spremnike.	Destilirano
21	Sušenje	Dehidriranje umjetnim ili prirodnim postupkom.	Osušeno (na suncu ili umjetno)
22	Siliranje	Skladištenje krmiva u silosima uz eventualno dodavanje konzervansa ili uz primjenu anaerobnih uvjeta i eventualno dodavanje silažnih dodataka.	Silirano
23	Isparivanje	Smanjivanje udjela vode.	Ispareno
24	Ekspandiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kad ga se naglo podvrgne pari, dovodi do naglog širenja proizvoda.	Ekspandirano
25	Prešanje	Uklanjanje ulja/masti prešanjem.	Pogača i ulje/mast
26	Ekstrakcija	Izdvajanje masti/ulja iz pojedinih krmiva organskim otapalima ili izdvajanje šećera i drugih u vodi topljivih tvari s vodom kao otapalom.	Ekstrahirano/sačma i mast/ulje, melasa/pulpa i šećer ili drugi sastojci topljivi u vodi
27	Ekstrudiranje	Termički postupak pri kojem unutarnji vodeni sadržaj proizvoda, kada ga se naglo podvrgne parenju, dovodi do širenja proizvoda, koji istodobno dobiva specifičan oblik prolaskom kroz matrice.	Ekstrudirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
28	Fermentacija	Postupak kojim se proizvode ili primjenjuju mikroorganizmi poput bakterija, gljivica ili kvasaca, kako bi djelovali na sirovine potičući promjene njihova kemijskog sastava/svojstava.	Fermentirano
29	Filtriranje	Razdvajanje tekućih od krutih sastojaka mješavine propuštanjem tekućine kroz porozno sredstvo ili membranu.	Filtrirano
30	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine.	Pahuljice
31	Mljevenje u brašno	Smanjenje veličine čestica suhog zrnja kako bi se olakšalo razdvajanje u sastavne frakcije (uglavnom krmno brašno, posije i prekrupa).	Krmno brašno, posije, prekrupa (*), krmivo
32	Frakcioniranje	Razdvajanje dijelova krmiva prosijavanjem i/ili strujom zraka čime se uklanjaju lagani dijelovi ljuske.	Frakcionirano
33	Fragmentacija	Proces lomljenja krmiva u dijelove.	Fragmentirano
34	Prženje	Postupak termičke obrade krmiva u ulju ili masti.	Prženo
35	Želiranje	Postupak stvaranja želea, krute, želatini slične tvari, koja obično uz primjenu sredstava za želiranje poprima različita svojstva od mekanog i polutekućeg do tvrdog i čvrstog.	Želirano
36	Granuliranje	Obrada krmiva kako bi se dobile čestice određene veličine i konzistencije.	Granulirano
37	Mljevenje/drobljenje	Smanjivanje veličine čestica krutih krmiva suhim ili vlažnim postupkom.	Mljeveno ili drobljeno
38	Zagrijavanje	Termička obrada koja se provodi u specifičnim uvjetima.	Zagrijano
39	Hidrogenacija	Katalitički proces kojim se pri visokoj temperaturi i uz pritisak vodika zasićuju dvostruke veze ulja/masti/masnih kiselina kako bi se dobili djelomično ili potpuno zasićeni trigliceridi/masne kiseline, ili kojim se reduciraju karbonilne skupine ugljikohidrata na hidroksilne skupine kako bi se dobili polioli.	Hidrogenirano, djelomično hidrogenirano
40	Hidroliza	Smanjenje molekularne veličine odgovarajućom obradom vodom i topline/tlakom, enzimima ili kiselinama/lužinama.	Hidrolizirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
41	Pretvaranje u tekućinu (likvefakcija)	Prevođenje iz krutog ili plinovitog stanja u tekuće.	Pretvoreno u tekućinu
42	Maceracija	Smanjivanje veličine krmiva mehaničkim sredstvima često uz prisutnost vode ili drugih tekućina.	Macerirano
43	Prerada u slad	Poticanje zrnja žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju škroba u ugljikohidrate koji mogu fermentirati te bjelančevina u aminokiseline i peptide.	Prerađeno u slad
44	Topljenje	Prevođenje iz krutog u tekuće stanje primjenom topline.	Topljeno
45	Mikroniziranje	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica krutih tvari na mikrometersku veličinu.	Mikronizirano
46	Djelomično kuhanje	Postupak koji uključuje namakanje u vodi i toplinsku obradu tako da se škrob u cijelosti želatinizira, nakon čega slijedi postupak sušenja.	Djelomično kuhano
47	Pasteriziranje	Zagrijavanje određeno vrijeme i do određene temperature uz naknadno brzo hlađenje, kako bi se uništili štetni mikroorganizmi.	Pasterizirano
48	Guljenje	Uklanjanje kore/lupine s voća i povrća.	Oguljeno
49	Peletiranje	Oblikovanje protiskivanjem kroz matrice.	Peleti, peletirano
50	Mljevenje riže	Uklanjanje svih ili dijela posija i klice s oljuštene riže.	Mljeveno
51	Preželatinizacija	Modificiranje škroba kako bi se značajno poboljšala njegova svojstva bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatinirano ⁽⁵⁾
52	Tiještenje ⁽⁶⁾	Mehaničko uklanjanje tekućina poput masti, ulja, vode ili soka iz krutih sirovina.	Pogača (kod sirovina koje sadrže ulja) Pulpa, komina (kod voća itd.) Prešana pulpa (kod šećerne repe)
53	Rafiniranje	Potpuno ili djelomično uklanjanje nečistoća ili neželjenih sastojaka kemijskom/fizičkom obradom.	Rafinirano, djelomično rafinirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
54	Pečenje	Zagrijavanje krmiva u suhom stanju s ciljem poboljšanja probavljivosti, intenziviranja boje i/ili smanjenja prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Pečeno
55	Valjanje	Smanjenje veličine čestica pritiskanjem krmiva, npr. zrnja, između dva valjka.	Valjano
56	Zaštita od razgradnje u buragu	Postupak kojim se ili fizičkom obradom uz primjenu topline, tlaka, pare i njihovom kombinacijom i/ili djelovanjem npr. aldehida, lignosulfonata, natrijevog hidroksida ili organskih kiselina (kao što su propionska ili taninska kiselina) nastoji spriječiti razgradnja hranjivih tvari u buragu. Krmiva koja su aldehydima zaštićena od razgradnje u buragu mogu sadržavati do 0,12 % slobodnih aldehida.	Zaštićeno od razgradnje u buragu postupkom (upisati ako je primjenjivo)
57	Prosijavanje/rešetnje	Razdvajanje čestica različitih veličina prolaskom krmiva kroz sita uz trešnju ili prelijevanje.	Prosijano/izrešetano
58	Obiranje	Uklanjanje plivajućeg sloja s površine tekućine mehaničkim načinom, npr. mliječne masti.	Obrano
59	Rezanje u kriške	Rezanje krmiva na plosnate komade.	Rezano u kriške
60	Močenje/namakanje	Vlaženje i mekšanje krmiva, obično zrnja, s ciljem skraćivanja vremena kuhanja, lakšeg skidanja ovojnice zrna i poticanja upijanja vode kako bi se potakao postupak klijanja ili smanjila koncentracija prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Močeno
61	Sušenje raspršivanjem	Smanjenje sadržaja vlage neke tekućine raspršivanjem ili stvaranjem maglice od krmiva radi povećanja površine u odnosu prema težini, strujanjem kroz topli zrak.	Osušeno raspršivanjem
62	Parenje	Postupak pri kojem se za zagrijavanje i kuhanje upotrebljava para pod tlakom s ciljem povećanja probavljivosti.	Pareno
63	Tostiranje	Zagrijavanje suhom toplinom, koje se uglavnom primjenjuje na zrnje uljarica, npr. za smanjenje ili uklanjanje prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Tostirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
64	Ultrafiltriranje	Filtriranje tekućina kroz membranu koja propušta samo male molekule.	Ultrafiltrirano
65	Uklanjanje klica	Postupak potpunog ili djelomičnog uklanjanja klica s drobljenih zrna žitarica.	Bez klica
66	Mikroniziranje pomoću infracrvenih zraka	Termički postupak pri kojem se upotrebljava infracrvena toplina za kuhanje i pečenje žitarica, korijena, sjemena ili gomolja, ili njihovih suproizvoda, nakon kojeg obično slijedi pahuljičanje	Mikronizirano infracrvenom toplinom
67	Cijepanje ulja/masti i hidrogeniranih ulja/masti	Kemijski proces hidrolize masti/ulja. Reakcija masti/ulja s vodom, koja se izvodi pri visokoj temperaturi i tlaku, omogućuje dobivanje sirovih masnih kiselina u hidrofobnoj fazi te slatke vode (sirovog glicerola) u hidrofilnoj fazi.	Razgrađeno

(1) U njemačkom se jeziku izraz „Konzentrieren” može prema potrebi zamijeniti izrazom „Eindicken” te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „eingedickt”.

(2) Izraz „lupljenje” može se prema potrebi zamijeniti izrazom „ljuštenje” ili „komušanje”, te u tom slučaju uobičajena odrednica treba biti „oljušteno” ili „okomušano”.

(3) Ako je riječ o riži, ovaj se postupak naziva „ljuštenje”, a uobičajena je odrednica „oljušteno”.

(4) U francuskom se jeziku može koristiti izraz „issues”.

(5) U njemačkom se jeziku može koristiti odrednica „aufgeschossen” i oznaka „Quellwasser” (u odnosu na škrob). U danskom se jeziku može koristiti odrednica „kvældning” i oznaka „kvældet” (u odnosu na škrob).

(6) U francuskom se jeziku „pressage” može prema potrebi zamijeniti izrazom „extraction mécanique”.

DIO C

Popis krmiva

1. Zrnje žitarica i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.1.1.	Ječam	Zrnje <i>Hordeum vulgare</i> L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.1.2.	Ječam, ekspanđiran	Proizvod koji se dobiva od mljevenog ili zdrobljenog zrna ječma obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.1.3.	Ječam, pečeni	Proizvod koji nastaje postupkom djelomičnog pečenja zrna ječma samo do svijetle boje.	Škrob, ako je > 10 % Sirove bjelančevine, ako su > 15 %
1.1.4.	Ječmene pahuljice	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenih zrna ječma. Može sadržavati mali udio ljusaka ječmenog zrnja. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Škrob
1.1.5.	Ječmena vlakna	Proizvod koji nastaje tijekom proizvodnje ječmenog škroba. Sastoji se od čestica endosperma i pretežno od vlakana.	Sirova vlaknina Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.1.6.	Ječmene ljuske	Proizvod koji nastaje u proizvodnji etanola od škroba nakon suhog mljevenja, prosijavanja i ljuštenja zrnja ječma.	Sirova vlaknina Sirove bjelančevine, ako su > 10 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.1.7.	Ječmeno krmno brašno	Proizvod koji se dobiva preradom prosijanog, oljuštenog zrnja ječma u ječmenu prekrupu, krupicu ili brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma s komadićima vanjskog omotača i ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirova vlaknina Škrob
1.1.8.	Ječmene bjelančevine	Proizvod koji se dobiva nakon odvajanja škroba i posija iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina.	Sirove bjelančevine
1.1.9.	Krmivo od ječmenih bjelančevina	Proizvod koji se dobiva nakon izdvajanja škroba iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina i čestica endosperma.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine — škrob
1.1.10.	Ječmene topljive čestice	Proizvod od zrnja ječma koji se dobiva ekstrakcijom bjelančevina i škroba vlažnim postupkom.	Sirove bjelančevine
1.1.11.	Ječmene posije	Proizvod koji nastaje pri proizvodnji brašna od prosijanog, oljuštenog zrnja ječma. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i dijelova zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlaknina
1.1.12.	Tekući ječmeni škrob	Sekundarna frakcija škroba koja nastaje pri proizvodnji ječmenog škroba.	Ako je udio vlage < 50 %: — škrob
1.1.13.	Ostaci pivskog ječma nakon prosijavanja	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini) koji se sastoji od malih zrna pivskog ječma i djelića zrna pivskog ječma izdvojenih prije postupka prerade ječma u slad.	Sirova vlaknina Sirov pepeo, ako je > 2,2 %
1.1.14.	Ostaci pivskog ječma i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna ječma i slada izdvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirova vlaknina
1.1.15.	Ljuske pivskog ječma	Proizvod dobiven čišćenjem pivskog ječma, a sastoji se od dijelova ljusaka i sitnih ostataka.	Sirova vlaknina
1.1.16.	Kruti ječmeni trop, vlažni	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži krute frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.1.17.	Topljivi ječmeni trop, vlažni	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži topljive frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.1.18.	Slad ⁽¹⁾	Proizvod od proklijalog zrnja žitarica, osušen, mljeven i/ili ekstrahiran.	
1.1.19.	Korjenčići slada ⁽¹⁾	Proizvod nastao klijanjem pivarskih žitarica i čišćenja slada, koji se sastoji od korjenčića, sitnih dijelova žitarica, ljuski i malih zdrobljenih zrna pivskih žitarica. Može biti mljeven.	
1.2.1.	Kukuruz ⁽²⁾	Zrnje <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.2.2.	Kukuruzne pahuljice	Proizvod koji se dobiva parenjem ili mikroniziranjem infracrvenom toplinom i valjanjem oljuštenih zrna kukuruza. Može sadržavati mali udio ljusaka kukuruznog zrnja.	Škrob
1.2.3.	Kukuruzno krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je izdvojeno manje endosperma nego kod kukuruznih posija. Može sadržavati nešto komadića kukuruznih klica.	Sirova vlaknina Škrob
1.2.4.	Kukuruzne posije	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i nešto komadića kukuruznih klica s nešto čestica endosperma.	Sirova vlaknina
1.2.5.	Kukuruzni oklasci	Središnji dio kukuruznog klipa. Sastoji se od neodvojenog oklaska, zrnja i listova.	Sirova vlaknina Škrob
1.2.6.	Ostaci kukuruznog zrnja nakon prosijavanja	Frakcija kukuruza izdvojena postupkom prosijavanja pri unosu proizvoda.	
1.2.7.	Kukuruzna vlakna	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog škroba. Pretežno se sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirova vlaknina
1.2.8.	Kukuruzni gluten	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se pretežno od glutena dobivenog za vrijeme izdvajanja škroba.	Vlagu, ako je udio < 70 % ili > 90 % Ako je udio vlage < 70 %: — sirove bjelančevine
1.2.9.	Kukuruzno glutensko brašno	Proizvod koji se dobiva tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se od posija i topljivih ostataka kukuruza. Proizvod može sadržavati slomljeno zrnje kukuruza i ostatke iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica. Mogu se dodati i drugi proizvodi dobiveni od škroba i iz rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba.	Vlagu, ako je udio < 40 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirova vlaknina — škrob
1.2.10.	Kukuruzne klice	Proizvod od proizvodnje kukuruzne krupice, brašna ili škroba. Sastoji se pretežno od kukuruznih klica, vanjskog omotača i dijelova endosperma.	Vlagu, ako je udio < 40 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 40 %: — sirove bjelančevine — sirovu mast
1.2.11.	Pogača od kukuruznih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem prerađenih kukuruznih klica na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.2.12.	Krmno brašno od kukuruznih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica.	Sirove bjelančevine
1.2.13.	Sirovo ulje od kukuruznih klica	Proizvod dobiven od kukuruznih klica.	Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.2.14.	Kukuruz, ekspanđiran	Proizvod dobiven od mljevenog ili slomljenog zrnja kukuruza obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.2.15.	Tekućina od namakanja kukuruza	Koncentrirana tekuća frakcija, koja nastaje namakanjem zrnja kukuruza.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 65 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.2.16.	Silaža od kukuruza šećerca	Nusproizvod industrijske prerade kukuruza šećerca, koji se sastoji od oklaska, komušine, osnovice zrnja, isjeckanih i ocijeđenih ili prešanih. Dobiva se sjeckanjem klipova kukuruza šećerca, komušine i listova s nešto zrnja kukuruza šećerca.	Sirova vlaknina
1.2.17.	Zdrobljeni kukuruz bez klica	Proizvod dobiven uklanjanjem klica iz zdrobljenog kukuruza. Sastoji se pretežno od komadića endosperma i može sadržavati nešto kukuruznih klica i komadiće vanjskog omotača.	Sirova vlaknina Škrob
1.3.1.	Proso	Zrnje <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1.	Zob	Zrnje <i>Avena sativa</i> L. i drugih uzgojenih sorti zobi.	
1.4.2.	Oljuštena zob	Oljušteno zrnje zobi. Može biti obrađeno parom.	
1.4.3.	Zobene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem infracrvenom toplinom i valjanjem oljuštene zobi. Može sadržavati manji udio zobnih ljuski.	Škrob
1.4.4.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven preradom prosijane i oljuštene zobi u zobenu prekrupu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih posija i nešto endosperma.	Sirova vlaknina Škrob
1.4.5.	Zobene posije	Proizvod iz proizvodnje brašna, dobiven od prosijanog zrnja oljuštene zobi. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrnja iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlaknina
1.4.6.	Zobene ljuske	Proizvod dobiven ljuštenjem zrnja zobi.	Sirova vlaknina
1.4.7.	Zob, ekspanđirana	Proizvod dobiven od mljevenog ili slomljenog zrnja zobi obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.4.8.	Oljuštena zob	Očišćeno i oljušteno zrnje zobi.	Sirova vlaknina Škrob
1.4.9.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven mljevenjem zrnja zobi.	Sirova vlaknina Škrob
1.4.10.	Zobeno krmno brašno od oljuštenog zrnja	Proizvod od zobi s visokim sadržajem škroba, dobiven nakon ljuštenja.	Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.4.11.	Zobeno krmivo	Proizvod dobiven preradom prosijanog, oljuštenog zrnja zobi u zobenu krupicu i brašno. Sastoji se pretežno od zobenih posija i nešto endosperma.	Sirova vlaknina
1.5.1.	Sjemenke kvinoje, ekstrahirane	Očišćene cijele sjemenke biljke kvinoje (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) iz kojih je uklonjen saponin sadržan u vanjskom omotaču sjemenki.	
1.6.1.	Rižin lom	Dijelovi zrna riže vrste <i>Oryza sativa</i> L. čija je duljina manja od tri četvrtine duljine cijelog zrna. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.2.	Brušena riža	Oljuštena riža iz koje su brušenjem skoro potpuno uklonjene posije i klice. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.3.	Preželatirana riža	Proizvod dobiven preželatizacijom iz brušenih ili lomljenih zrna riže.	Škrob
1.6.4.	Ekstrudirana riža	Proizvod dobiven ekstrudiranjem rižinog brašna.	Škrob
1.6.5.	Rižine pahuljice	Proizvod dobiven pahuljičanjem preželatiranog zrnja riže ili slomljenog zrnja.	Škrob
1.6.6.	Oljuštena riža	Prirodna riža (<i>Oryza sativa</i> L.) s koje je uklonjena samo ljuska. Može biti djelomično kuhana. Pri ljuštenju i rukovanju može doći do određenog gubitka posija.	Škrob Sirova vlaknina
1.6.7.	Mljevena riža za hranidbu životinja	Proizvod dobiven mljevenjem riže namijenjene hranidbi životinja, koji se sastoji od zelenih, kredastih ili nedozrelih zrna prosijanih tijekom brušenja oljuštene riže ili od normalnih oljuštenih zrna riže koja su žuta ili pjegava.	Škrob
1.6.8.	Rižino brašno	Proizvod dobiven mljevenjem brušene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob
1.6.9.	Brašno od oljuštene riže	Proizvod dobiven mljevenjem oljuštene riže. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirova vlaknina
1.6.10.	Rižine posije	Proizvod koji nastaje pri mljevenjem riže, a sastoji se uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemene ovojnice, jezgre, aleuronskog sloja) s dijelovima klice. Riža može biti djelomično kuhana ili ekstrudirana.	Sirova vlaknina
1.6.11.	Rižine posije s kalcijevim karbonatom	Proizvod koji nastaje pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemene ovojnice, jezgre, aleuronskog sloja) s dijelovima klice. Može sadržavati do 23 % kalcijevog karbonata koji je korišten kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Sirova vlaknina Kalcijev karbonat

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.6.12.	Odmaštene rižine posije	Rižine posije koje nastaju u postupku ekstrakcije ulja. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	Sirova vlaknina
1.6.13.	Ulje iz rižinih posija	Ulje ekstrahirano iz stabiliziranih rižinih posija.	Sirovu mast
1.6.14.	Rižino krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje rižinog brašna i škroba, dobiven suhim ili vlažnim mljevenjem i prosijavanjem. Sastoji se uglavnom od škroba, bjelančevina, masti i vlakana. Riža može biti djelomično kuhana. Može sadržavati do 0,25 % natrija i do 0,25 % sulfata.	Škrob, ako je > 20 % Sirove bjelančevine, ako su > 10 % Sirovu mast, ako je > 5 % Sirova vlaknina
1.6.15.	Rižino krmno brašno s kalcijevim karbonatom	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od dijelova aleuronskog sloja i endosperma. Može sadržavati do 23 % kalcijevog karbonata koji je korišten kao pomoćna tvar u procesu proizvodnje. Riža može biti djelomično kuhana.	Škrob Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina Kalcijev karbonat
1.6.17.	Rižine klice	Proizvod dobiven pri mljevenju riže, a sastoji se uglavnom od klica.	Sirovu mast Sirove bjelančevine
1.6.18.	Pogača od rižinih klica	Proizvod koji ostane nakon drobljenja rižinih klica radi istiskanja ulja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
1.6.20.	Rižine bjelančevine	Proizvod iz proizvodnje škroba od riže, koji se dobiva vlažnim mljevenjem, prosijavanjem, odvajanjem, koncentriranjem i sušenjem.	Sirove bjelančevine
1.6.21.	Tekuće krmivo od riže	Koncentriran tekući proizvod iz vlažnog mljevenja i prosijavanja riže.	Škrob
1.6.22.	Ekspandirana riža	Proizvod dobiven ekspandiranjem zrna riže ili lomljenih zrna riže	Škrob
1.6.23.	Fermentirana riža	Proizvod dobiven fermentacijom riže	Škrob
1.6.24.	Deformirana zrna riže, mljevena/kredasta riža, mljevena	Proizvod dobiven pri mljevenju riže koji se sastoji uglavnom od deformiranih zrna i/ili kredastih zrna i/ili oštećenih zrna, cijelih ili slomljenih. Može biti djelomično kuhan.	Škrob
1.6.25.	Mljevena nezrela riža	Proizvod dobiven pri mljevenju riže koji se sastoji uglavnom od nezrelih i/ili kredastih zrna.	Škrob
1.7.1.	Raž	Zrnje <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2.	Raženo krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostalih dijelova zrna.	Škrob Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.7.3.	Raženo krmivo	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja s kojeg je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih posija.	Škrob Sirova vlaknina
1.7.4.	Ražene posije	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Škrob Sirova vlaknina
1.8.1.	Sirak	Zrnje/sjemenke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2.	Sirak bijeli	Zrnje bijelog sirka.	
1.8.3.	Sirkovo glutensko krmivo	Osušen proizvod koji nastaje pri odvajanju škroba sirka. Sastoji se pretežno od posija i manje količine glutena. Proizvod može sadržavati osušene ostatke iz vode za maceraciju, a mogu se dodati i klice.	Sirove bjelančevine
1.9.1.	Pir	Zrnje pira <i>Triticum spelta</i> (L.), <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2.	Pirove posije	Proizvod iz proizvodnje brašna od pira. Sastoji se pretežno od vanjskog omotača i nešto komadića pirovih klica s nešto čestica endosperma.	Sirova vlaknina
1.9.3.	Pirove ljuske	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja pira.	Sirova vlaknina
1.9.4.	Pirovo krmno brašno	Proizvod dobiven tijekom prerade prosijanog, oljuštenog pira u pirovo brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim komadićima vanjskog omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirova vlaknina Škrob
1.10.1.	Pšenoraž	Zrnje hibrida <i>Triticum X Secale cereale</i> L.	
1.11.1.	Pšenica	Zrnje <i>Triticum aestivum</i> (L.) <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgojenih sorti pšenice. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
1.11.2.	Pšenični korjenčići	Proizvod koji nastaje pri klijanju pšenice za proizvodnju slada i pri čišćenju slada, a sastoji se od korjenčića, komadića žitarica, ljusaka i malih zdrobljenih sladnih zrna pšenice.	
1.11.3.	Preželatirana pšenica	Proizvod dobiven od mljevenih ili lomljenih zrna pšenice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.11.4.	Pšenično krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim djelićima vanjskog omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirova vlaknina Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.11.5.	Pšenične pahuljice	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštene pšenice. Može sadržavati manji udio pšenične ljuske. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirova vlaknina Škrob
1.11.6.	Pšenično krmivo	Proizvod iz proizvodnje brašna ili slada koji se dobiva od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih posija.	Sirova vlaknina
1.11.7.	Pšenične posije ⁽³⁾	Proizvod iz proizvodnje brašna ili slada koji se dobiva od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlaknina
1.11.8.	Pšenično sladno brašno, fermentirano	Proizvod koji se dobiva preradom pšenice u slad i fermentacijom pšenice i pšeničnih posija. Proizvod se potom suši i melje.	Škrob Sirova vlaknina
1.11.10.	Pšenična vlakna	Vlakna koja su ekstrahirana u preradi pšenice. Proizvod se pretežno sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirova vlaknina
1.11.11.	Pšenične klice	Proizvod mljevenja brašna koji se uglavnom sastoji od pšeničnih klica, valjanih ili drukčije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti komadići endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.12.	Fermentirane pšenične klice	Proizvod fermentiranja pšeničnih klica s neaktivnim mikroorganizmima.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.13.	Pogača od pšeničnih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva prešanjem pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgojenih sorti pšenice te oljuštenog pira (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) na kojima se mogu još nalaziti dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine
1.11.15.	Pšenične bjelančevine	Pšenične bjelančevine ekstrahirane tijekom proizvodnje škroba ili etanola, mogu biti djelomično hidrolizirane.	Sirove bjelančevine
1.11.16.	Pšenično glutensko brašno	Proizvod iz proizvodnje pšeničnog škroba i glutena. Sastoji se od posija iz kojih se mogu djelomično izdvojiti klice. Mogu se dodati pšenične topljive čestice, slomljeno pšenično zrnje i drugi proizvodi od škroba te proizvodi nastali tijekom rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine — škrob
1.11.18.	Vitalni pšenični gluten	Pšenične bjelančevine koje karakterizira visoka viskozna elastičnost kod hidracije, s najmanje 80 % bjelančevina (N x 6,25) i najviše 2 % pepela u suhoj tvari.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.11.19.	Tekući pšenični škrob	Proizvod dobiven iz proizvodnje škroba/glukoze i glutena od pšenice.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 85 % Ako je udio vlage < 65 %: — škrob
1.11.20.	Pšenični škrob koji sadrži bjelančevine sa smanjenom količinom šećera	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje pšeničnog škroba koji se uglavnom sastoji od djelomično zašećerenog škroba, topljivih bjelančevina i drugih topljivih dijelova endosperma.	Sirove bjelančevine Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza
1.11.21.	Topljive čestice pšenice	Proizvod od pšenice koji nastaje nakon ekstrakcije bjelančevina i škroba vlažnim postupkom. Može biti hidroliziran.	Vlagu, ako je udio < 55 % ili > 85 % Ako je udio vlage < 55 %: — sirove bjelančevine
1.11.22.	Koncentrat pšeničnog kvasca	Vlažan nusproizvod koji nastaje nakon fermentiranja pšeničnog škroba za proizvodnju alkohola.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirove bjelančevine
1.11.23.	Prosijana pivska pšenica	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem (granulometrijskim frakcioniranjem), koji se sastoji od malih zrna pšenice i djelića zrna pšenice izdvojenih prije postupka prerade u slad.	Sirova vlaknina
1.11.24.	Ostaci pivske pšenice i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna pšenice i slada izdvojenih tijekom proizvodnje slada.	Sirova vlaknina
1.11.25.	Ljuske pivske pšenice	Proizvod dobiven čišćenjem pivske pšenice, a sastoji se od djelića ljusaka i sitnih ostataka.	Sirova vlaknina
1.12.2.	Brašno od žitarica ⁽⁴⁾	Brašno od mljevenih žitarica.	Škrob Sirova vlaknina
1.12.3.	Koncentrirane bjelančevine žitarica ⁽⁴⁾	Koncentrirani i suhi proizvod dobiven od zrnja žitarica nakon izdvajanja škroba fermentacijom kvasca.	Sirove bjelančevine
1.12.4.	Ostaci zrnja žitarica nakon prosijavanja ⁽⁴⁾	Proizvodi dobiveni mehaničkim prosijavanjem (frakcioniranjem po veličini) koji se sastoje od malih zrna i djelića zrna, koja mogu biti proklijala, izdvojenih prije daljnje prerade žitarica. Proizvodi sadrže više sirove vlaknine (npr. ljuski) nego nefrakcionirane žitarice.	Sirove bjelančevine
1.12.5.	Žitne klice ⁽⁴⁾	Proizvod mljevenja brašna i proizvodnje škroba koji se sastoji pretežno od žitnih klica, valjanih ili drukčije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti djelići endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.12.6.	Sirup od destilacijskih ostataka žita ⁽⁴⁾	Proizvod od žita dobiven isparivanjem koncentriranog ostatka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita korištenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine
1.12.7.	Vlažan žitni trop ⁽⁴⁾	Vlažan proizvod proizveden kao kruta frakcija centrifugiranjem i/ili filtriranjem ostataka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita korištenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.8.	Koncentriran topljiv trop ⁽⁴⁾	Vlažan proizvod iz proizvodnje alkohola koji se dobiva fermentiranjem i destilacijom žitnog koma i šećernog sirupa nakon izdvajanja posija i glutena. Može sadržavati mrtve stanice i/ili dijelove fermentacijskih mikroorganizama.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.12.9.	Zrnje i topivi ostaci iz destilacije ⁽⁴⁾	Proizvod iz proizvodnje alkohola, koji nastaje fermentiranjem i destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadrže škrob i šećer. Može sadržavati mrtve stanice i/ili dijelove fermentacijskih mikroorganizama. Može sadržavati 2 % sulfata. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 80 % Ako je udio vlage < 60 %: — sirove bjelančevine.
1.12.10.	Osušen destilacijski trop ⁽⁴⁾	Proizvod destilacije alkohola koji se dobiva sušenjem krutih ostataka fermentiranog žita. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
1.12.11.	Destilacijski tamni trop ⁽⁴⁾ ; [Osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci] ⁽⁴⁾	Proizvod destilacije alkohola koji se dobiva sušenjem krutih ostataka fermentiranog žita kojima se dodaje sirup od ostataka fermentirane sladne tekućine ili ispareni destilacijski ostaci. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
1.12.12.	Pivarski trop ⁽⁴⁾	Proizvod iz proizvodnje piva koji se sastoji od ostataka sladnih i nesladnih žitarica te drugih proizvoda koji sadrže škrob, koji mogu sadržavati i hmelj. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju, ali se može prodavati i u suhom stanju. Može sadržavati do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % enzima i do 1,8 % bentonita.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.13.	Sladni trop ⁽⁴⁾	Kruti proizvod koji nastaje pri proizvodnji viskija od žitarica. Sastoji se od ostataka žitarice prerađene u slad nakon ekstrakcije vrućom vodom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji taloženjem.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.12.14.	Filtriran sladni trop	Kruti proizvod koji nastaje pri proizvodnji piva, ekstrakta slada i viskija. Sastoji se od ostataka mljevenog slada nakon ekstrakcije vrućom vodom i eventualno drugih dodataka koji sadrže šećer ili su bogati škrobom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji prešanjem.	Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 88 % Ako je udio vlage < 65 %: — sirove bjelančevine
1.12.15.	Ostaci fermentirane sladne tekućine [Pot ale]	Proizvod koji ostaje nakon prvog destilata u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Sirove bjelančevine, ako su > 10 %
1.12.16.	Sirup od ostataka fermentirane sladne tekućine [Pot ale sirup]	Proizvod od prvog destilata koji nastaje isparavanjem taloga koji je ostao u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Vlagu, ako je udio < 45 % ili > 70 % Ako je udio vlage < 45 %: — sirove bjelančevine

⁽¹⁾ Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žitarice.

⁽²⁾ Na engleskom jeziku izraz „maize” može se zamijeniti izrazom „corn”. To se odnosi na sve proizvode od kukuruza.

⁽³⁾ Ako je ovaj proizvod vrlo sitno mljeven, u nazivu se može dodati riječ „vrlo sitno” ili se naziv može zamijeniti drugom odgovarajućom oznakom.

⁽⁴⁾ Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žita.

2. Sjemenke i plodovi uljarica, te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.1.1.	Pogača od oraha palme babassu	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem oraha babassu palme iz roda <i>Orbignya</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.2.1.	Sjemenke podlanka (divljeg lana)	Sjemenke <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2.	Pogača od podlanka (divljeg lana)	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.2.3.	Krupca od podlanka (divljeg lana)	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine
2.3.1.	Ljuske kakaovca	Vanjske ljuske sušenih i prženih zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirova vlaknina
2.3.2.	Lupine kakaovca	Proizvod koji nastaje preradom zrna kakaovca.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.3.3.	Krupica od zrnja kakaovca, djelomično oljuštenog	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom osušenog i prženog zrnja kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L. s kojeg je uklonjen dio ljuski.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.4.1.	Kokosova pogača	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.4.2.	Hidrolizirana kokosova pogača	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem i enzimskim hidroliziranjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.4.3.	Kokosovo brašno	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme.	Sirove bjelančevine
2.5.1.	Sjemenke pamuka	Sjemenke <i>Gossypium</i> spp. iz kojih su uklonjena vlakna. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
2.5.2.	Brašno od djelomično oljuštenih sjemenki pamuka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom sjemenki pamuka s kojih su uklonjena vlakna i dio ljusaka. (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 22,5 %.) Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.5.3.	Pogača od sjemenki pamuka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki pamuka s kojih su uklonjena vlakna.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Sirovu mast
2.6.1.	Pogača od djelomično oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem djelomično oljuštenog kikirikija <i>Arachis hypogaea</i> L. i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i> . (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 16 %.)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.6.2.	Brašno od djelomično oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom pogače od djelomično oljuštenog kikirikija. (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 16 %.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.6.3.	Pogača od oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.6.4.	Brašno od oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom pogače od oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.7.1.	Pogača od kapoka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.8.1.	Sjemenke lana	Sjemenke lana <i>Linum usitatissimum</i> L., (botaničke čistoće najmanje 93 %), cijele, valjane ili mljevene. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
2.8.2.	Pogača od sjemenki lana	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki lana. (Botaničke čistoće najmanje 93 %).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.8.3.	Brašno od sjemenki lana	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu	Sirove bjelančevine
2.8.4.	Krmivo od pogače od sjemenki lana	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki lana. (Botaničke čistoće najmanje 93 %). Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.8.5.	Krmivo od brašna od sjemenki lana	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.9.1.	Posije od gorušice	Proizvod iz proizvodnje senfa (<i>Brassica juncea</i> L.). Sastoji se od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna.	Sirova vlaknina
2.9.2.	Brašno od sjemenki gorušice	Proizvod dobiven ekstrakcijom hlapljivog ulja gorušice iz sjemenki gorušice.	Sirove bjelančevine
2.10.1.	Sjemenke niger	Sjemenke biljke niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2.	Pogača od sjemenki niger	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki biljke niger (Najviša dopuštena količina pepela netopljivog u HCl: 3,4 %.)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.11.1.	Komina ploda masline	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom prešanih maslina <i>Olea europaea</i> L. iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.11.2.	Krmivo od odmaštenog brašna od ploda masline	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.11.3.	Odmašteno brašno od ploda masline	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.12.1.	Pogača od palminih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem palminih koštica vrste <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Sirovu mast
2.12.2.	Brašno od palminih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom palminih koštica s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.13.1.	Bundevine koštice	Sjemenke vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2.	Pogača od bundevinih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.14.1.	Sjemenke uljane repice ⁽¹⁾	Sjemenke uljane repice <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indijskog sarsona <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i repice <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., botaničke čistoće najmanje 94 %. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
2.14.2.	Pogača od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki uljane repice. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.14.3.	Sačma od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.14.4.	Ekstrudirane sjemenke uljane repice	Proizvod dobiven od cijele uljane repice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom, čime se pospješuje želatiniranje škroba. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.14.5.	Koncentrirane bjelančevine sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven odvajanjem frakcije bjelančevina iz pogače od sjemenki uljane repice ili iz sjemenki uljane repice.	Sirove bjelančevine
2.14.6.	Krmivo od pogače od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki uljane repice. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.14.7.	Krmivo od sačme od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.15.1.	Sjemenke šafranke	Sjemenke šafranke <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2.	Sačma od djelomično oljuštenih sjemenki šafranke	Proizvod iz proizvodnje ulja koji se dobiva ekstrakcijom djelomično oljuštenih sjemenki šafranke.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.15.3.	Ljuske šafranke	Proizvod koji se dobiva ljuštenjem sjemenki šafranke.	Sirova vlaknina
2.16.1.	Sjeme sezama	Sjemenke sezama <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1.	Djelomično oljušteno sjeme sezama	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven izdvajanjem dijela ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.17.2.	Ljuske sezama	Proizvod koji se dobiva ljuštenjem sjemenki sezama.	Sirova vlaknina
2.17.3.	Pogača od sezamovih sjemenki	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki sezama. (Najviša dopuštena količina pepela netopljivog u HCl: 5 %.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Sirovu mast
2.18.1.	Tostirana soja (u zrnu)	Zrna soje (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.). Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
2.18.2.	Pogača od (zrna) soje	Proizvod iz proizvodnje ulja koji se dobiva prešanjem zrna soje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.18.14.	Krmivo od sojine sačme od oljuštenih zrna soje	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.). Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.19.1.	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta <i>Helianthus annuus</i> L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
2.19.2.	Pogača od sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva prešanjem sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.19.3.	Sačma od sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.19.4.	Sačma od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 27,5 %.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.19.5.	Ljuske sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki suncokreta.	Sirova vlaknina
2.19.6.	Krmivo od sačme od sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine
2.19.7.	Krmivo od sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelomično ili potpuno uklonjene ljuske. Može sadržavati do 1 % zemlje korištene za izbjeljivanje i pomoćnih sredstava za filtriranje (npr. diatomejske zemlje, amorfnih silikata i silicijevog dioksida, filosilikata i celuloznih ili drvenih vlakana) te sirove lecitine korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje. Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 27,5 %.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.20.1.	Biljno ulje i mast ⁽²⁾	Ulje i mast dobiveni od bilja (osim ricinusovog ulja), koji mogu biti degumirani, rafinirani i/ili hidrogenirani.	Vlagu, ako je udio > 1 %
2.21.1.	Sirovi lecitini	Proizvod dobiven pri degumiranju sirovog ulja od sjemenki i plodova uljarica pomoću vode. Tijekom degumiranja sirovog ulja može se dodati limunska kiselina, fosforna kiselina ili natrijev hidroksid	
2.22.1.	Sjemenke konoplje	Kontrolirane sjemenke konoplje <i>Cannabis sativa</i> L., s najvišim dopuštenim udjelom THC-a prema zakonodavstvu EU-a.	
2.22.2.	Pogača od sjemenki konoplje	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki konoplje.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
2.22.3.	Ulje od konoplje	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki i biljke konoplje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirova vlaknina
2.23.1.	Sjemenke maka	Sjemenke <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2.	Sačma maka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom pogače od sjemenki maka.	Sirove bjelančevine

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

⁽²⁾ Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

3. Zrje mahunarki te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.1.1.	Grah, tostirani	Zrna <i>Phaseolus</i> spp. ili <i>Vigna</i> spp., podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
3.1.2.	Koncentrirane bjelančevine graha	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graha tijekom proizvodnje škroba.	Sirove bjelančevine
3.2.1.	Rogač, osušen	Suhi plodovi rogača <i>Ceratonía siliqua</i> L.	Sirova vlaknina
3.2.3.	Osušene komuške rogača	Proizvod dobiven drobljenjem suhih plodova, (komuški), rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirova vlaknina
3.2.4.	Krmno brašno od osušenih i usitnjenih komuški rogača	Proizvod dobiven mikroniziranjem suhih plodova rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirova vlaknina Ukupni šećer izražen kao saharoza
3.2.5.	Klice rogača	Klice sjemenki rogača.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.2.6.	Pogača od klica rogača	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem klica rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.7.	Sjemenke rogača	Sjemenke rogača.	Sirova vlaknina
3.3.1.	Slanutak	Sjemenke <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1.	Ervil	Sjemenke <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1.	Sjemenke piskavice	Sjemenke piskavice (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1.	Krmno brašno od guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz sjemenki guara <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Sirove bjelančevine
3.6.2.	Krmno brašno od klica guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara.	Sirove bjelančevine
3.7.1.	Bob	Sjemenke <i>Vicia faba</i> (L.) ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2.	Pahuljice od boba	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenog boba.	Škrob Sirove bjelančevine
3.7.3.	Ljuske boba	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirova vlaknina Sirove bjelančevine
3.7.4.	Oljušten bob	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od zrna boba.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
3.7.5.	Bjelančevine boba	Proizvod dobiven mljevenjem i frakcioniranjem zrakom zrna boba.	Sirove bjelančevine
3.8.1.	Leća	Sjemenke <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2.	Ljuske leće	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki leće.	Sirova vlaknina
3.9.1.	Slatka lupina [Vučji bob]	Sjemenke <i>Lupinus</i> spp. s malim udjelom gorkih sjemenki.	
3.9.2.	Oljuštena slatka lupina [Oljušteni vučji bob]	Oljuštene sjemenke lupine.	Sirove bjelančevine
3.9.3.	Ljuske lupine; [Ljuske vučjeg boba]	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki lupine, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
3.9.4.	Pulpa lupine [Pulpa vučjeg boba]	Proizvod koji nastaje nakon ekstrakcije sastojaka lupine.	Sirova vlaknina
3.9.5.	Krmno brašno od lupine [Krmno brašno od vučjeg boba]	Proizvod koji se dobiva pri proizvodnji brašna od lupine. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
3.9.6.	Bjelančevine lupine [Bjelančevine vučjeg boba]	Proizvod dobiven od separiranog ispirka lupine tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom.	Sirove bjelančevine
3.9.7.	Krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina od lupine [Krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina od vučjeg boba]	Proizvod koji nastaje preradom lupine kako bi se dobilo krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.10.1.	Grah mung	Grah <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1.	Grašak	Zrna <i>Pisum</i> spp. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	
3.11.2.	Posije od graška	Proizvod dobiven pri proizvodnji krmnog brašna od graška. Sastoji se uglavnom od pokožica graška koje nastaju ljuštenjem i čišćenjem graška.	Sirova vlaknina
3.11.3.	Pahuljice od graška	Proizvod dobiven parenjem ili mikroniziranjem pomoću infracrvene topline i valjanjem oljuštenih sjemenki graška.	Škrob
3.11.4.	Brašno od graška	Proizvod dobiven mljevenjem graška.	Sirove bjelančevine
3.11.5.	Ljuske od graška	Proizvod dobiven pri preradi graška u krmno brašno. Uglavnom se sastoji od pokožica koje su skinute za vrijeme ljuštenja i čišćenja te u manjoj mjeri od endosperma.	Sirova vlaknina
3.11.6.	Oljušten grašak	Oljuštene sjemenke graška.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
3.11.7.	Krmno brašno od graška	Proizvod dobiven pri proizvodnji brašna od graška. Sastoji se uglavnom od čestica kotiledona, te u manjoj mjeri od pokožica.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
3.11.8.	Ostaci od prosijavanja graška	Proizvod dobiven mehaničkim prosijavanjem, koji se sastoji od djelića jezgri graška izdvojenih prije daljnje prerade.	Sirova vlaknina
3.11.9.	Bjelančevine graška	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graška tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom, a može biti djelomično hidroliziran.	Sirove bjelančevine
3.11.10.	Pulpa graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od unutarnjih vlakana i škroba.	Vlagu, ako je udio < 70 % ili > 85 % Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
3.11.11.	Topljive čestice graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od topljivih bjelančevina i oligosaharida.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 85 % Ukupni šećer Sirove bjelančevine
3.11.12.	Vlakna graška	Proizvod dobiven ekstrakcijom nakon mljevenja i prosijavanja oljuštenoga graška.	Sirova vlaknina
3.12.1.	Grahorica	Sjemenke <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i drugih vrsta.	
3.13.1.	Graholika	Sjemenke <i>Lathyrus sativus</i> L., podvrgnute odgovarajućoj termičkoj obradi.	Metodu termičke obrade
3.14.1.	Grahorica monanta	Sjemenke <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Gomoljače, korjenjače te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.1.1.	Šećerna repa	Korijen <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2.	Vršci i krajevi šećerne repe	Svježi proizvod iz proizvodnje šećera koji se uglavnom sastoji od očišćenih komada šećerne repe sa ili bez dijelova listova repe.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %
4.1.3.	Šećer (od repe); [saharoza]	Šećer ekstrahiran iz šećerne repe uz pomoć vode.	Saharoza
4.1.4.	Melasa (šećerne) repe	Sirupast proizvod koji se dobiva pri proizvodnji ili rafiniranju šećera iz šećerne repe. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja. Može sadržavati do 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja. Može sadržavati do 2 % sulfata. Može sadržavati do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
4.1.5.	Melasa (šećerne) repe, s djelomično izdvojenim šećerom i/ili debetainizirana	Proizvod koji nastaje daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode. Može sadržavati do 2 % sulfata. Može sadržavati do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozna melasa	Nekristalizirana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	Vlagu, ako je udio > 40 %
4.1.7.	Vlažni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode. Najniži udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 82 % ili > 92 %
4.1.8.	Prešani repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.1.9.	Prešani repini rezanci (šećerne repe) s dodatkom melase	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahiran šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni, te kojima je dodana melasa. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera opada zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržavati do 1 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.1.10.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni te sušeni. Može sadržavati do 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10,5 %
4.1.11.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe) s dodatkom melase	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih rezanaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirani šećer uz primjenu vode i koji su mehanički tiješteni i sušeni te kojima je dodana melasa. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja. Može sadržavati do 2 % sulfata.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza
4.1.12.	Šećerni sirup	Proizvod koji se dobiva preradom šećera i/ili melase. Može sadržavati do 0,5 % sulfata. Može sadržavati do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 35 %
4.1.13.	Kuhani komadi (šećerne) repe	Proizvod iz proizvodnje jestivog sirupa od šećerne repe, koji može biti prešan ili osušen.	Ako su osušeni: pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Ako su prešani: pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %
4.1.14.	Frukto-oligosaharidi	Proizvod dobiven iz šećera od šećerne repe enzimskim procesom.	Vlagu, ako je udio > 28 %
4.2.1.	Sok od cikle	Sok istisnut iz cikle (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>), koji se naknadno koncentrira i pasterizira, uz zadržavanje uobičajenog okusa i mirisa na povrće.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 60 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.3.1.	Mrkva	Korijen žute ili crvene mrkve <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2.	Oguljena kora mrkve, oparena	Vlažan proizvod iz industrijske prerade mrkve, koji se sastoji od kore mrkve oguljene s korijena mrkve obradom pomoću pare kojoj se može dodati pomoćna količina želatiniranog škroba od mrkve. Najviši udio vlage: 97 %.	Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 87 % ili > 97 %
4.3.3.	Strugotine mrkve	Vlažan proizvod koji nastaje mehaničkim odvajanjem pri preradi mrkve, a koji se pretežno sastoji od osušene mrkve i ostataka mrkve. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi. Najviši udio vlage: 97 %.	Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 87 % ili > 97 %
4.3.4.	Pahuljice od mrkve	Proizvod koji nastaje proizvodnjom pahuljica od korijena žute ili crvene mrkve, koje su naknadno osušene.	
4.3.5.	Mrkva, sušena	Korijen žute ili crvene mrkve bez obzira na način prezentacije, koji je naknadno osušen.	Sirova vlaknina
4.3.6.	Stočna mrkva, sušena	Proizvod koji se sastoji od osušenog unutarnjeg dijela korijena i vanjske kore.	Sirova vlaknina
4.4.1.	Korijenje cikoriје	Korijenje <i>Cichorium intybus</i> L.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.4.2.	Vršci i krajnji dijelovi cikoriје	Svježi proizvod iz prerade cikoriје. Sastoji se pretežno od očišćenih komada cikoriје i dijelova lišća.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 50 %
4.4.3.	Sjemenke cikoriје	Sjemenke <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4.	Prešana pulpa cikoriје	Proizvod iz proizvodnje inulina iz korijena <i>Cichorium intybus</i> L. koji se sastoji od ekstrahiranih i mehanički prešanih rezanaca cikoriје. (Topljivi) ugljikohidrati cikoriје i voda djelomično su izdvojeni. Može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,2 % sulfita.	Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Vlagu, ako je udio < 65 % ili > 82 %
4.4.5.	Osušena pulpa cikoriје	Proizvod iz proizvodnje inulina iz korijena <i>Cichorium intybus</i> L. koji se sastoji od ekstrahiranih i mehanički prešanih rezanaca cikoriје koji su naknadno sušeni. (Topljivi) ugljikohidrati cikoriје djelomično su izdvojeni. Može sadržavati do 2 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.6.	Prah korijena cikoriје	Proizvod dobiven rezanjem, sušenjem i mljevenjem korijena cikoriје. Može sadržavati do 1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.4.7.	Melasa cikoriје	Proizvod iz prerade cikoriје dobiven pri proizvodnji inulina i oligofruktoze. Melasa cikoriје sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio < 20 % ili > 30 %
4.4.8.	Vinasa cikoriје	Nusproizvod iz prerade cikoriје dobiven nakon izdvajanja inulina i oligofruktoze te elucije ionske razmjene. Vinasa cikoriје sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržavati do 1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio < 30 % ili > 40 %
4.4.9.	Inulin iz cikoriје	Inulin je fruktan ekstrahiran iz korijena <i>Cichorium intybus</i> L.; inulin iz sirove cikoriје može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	
4.4.10.	Oligofruktozni sirup	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L.; sirovi oligofruktozni sirup može sadržavati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Vlagu, ako je udio < 20 % ili > 30 %
4.4.11.	Oligofruktoza, osušena	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L. te naknadnim sušenjem.	
4.5.1.	Češnjak, osušen	Bijeli do žuti prah čistog, mljevenog češnjaka <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1.	Manioka; [tapioka]; [kasava]	Korijenje <i>Manihot esculenta</i> Crantz, neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 60 % ili > 70 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.6.2.	Manioka osušena	Korijenje manioke, neovisno o njegovoj prezentaciji, koje je naknadno osušeno.	Škrob Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.1.	Pulpa luka	Vlažan proizvod koji nastaje tijekom prerade luka, (rod <i>Allium</i>), a koji se sastoji od ljuski i cijelih lukovica luka. Ako potječe iz proizvodnog procesa kojim se dobiva ulje od luka, onda se većinom sastoji od kuhanih ostataka luka.	Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.7.2.	Prženi luk	Oguljeni i izmravljeni komadi luka koji se naknadno prže.	Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari Sirovu mast
4.7.3.	Topive čestice luka	Suh proizvod koji nastaje pri preradi svježeg luka. Dobiva se ekstrakcijom alkoholom i/ili vodom; vodena ili alkoholna frakcija se izdvaja i suši raspršivanjem. Sastoji se uglavnom od ugljikohidrata.	Sirova vlaknina
4.8.1.	Krumpir	Gomolji <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vlagu, ako je udio < 72 % ili > 88 %
4.8.2.	Oguljen krumpir	Krumpir kojem je lupina oguljena pomoću pare.	Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.3.	Lupine krumpira, oparene	Vlažan proizvod iz industrijske prerade krumpira koji se sastoji od lupina oguljenih s gomolja krumpira pomoću pare, a kojem se može dodati pomoćna količina želatinoznog škroba od krumpira. Može biti pretvoren u pire.	Vlagu, ako je udio < 82 % ili > 93 % Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.4.	Sirovi komadi krumpira	Proizvod koji nastaje od krumpira tijekom pripreme proizvoda od krumpira za prehranu ljudi, koji može biti oguljen.	Vlagu, ako je udio < 72 % ili > 88 % Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.5.	Strugotine krumpira	Proizvod koji nastaje mehaničkim izdvajanjem tijekom prerade krumpira i koji se pretežno sastoji od osušenog krumpira i ostataka krumpira. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi.	Vlagu, ako je udio < 82 % ili > 93 % Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.6.	Pire od krumpira	Blanširan ili kuhan proizvod od krumpira, koji je potom pretvoren u pire.	Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
4.8.7.	Pahuljice krumpira	Proizvod dobiven rotacijskim sušenjem opranog, oguljenog ili neoguljenog kuhanog krumpira.	Škrob Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
4.8.8.	Pulpa krumpira	Proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	Vlagu, ako je udio < 77 % ili > 88 %
4.8.9.	Pulpa krumpira, osušena	Osušen proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	
4.8.10.	Bjelančevine krumpira	Proizvod iz proizvodnje škroba, koji se pretežno sastoji od proteinskih tvari dobivenih nakon izdvajanja škroba.	Sirove bjelančevine
4.8.11.	Bjelančevine krumpira, hidrolizirane	Protein dobiven kontroliranom enzimskom hidrolizom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.12.	Bjelančevine krumpira, fermentirane	Proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira te naknadnim sušenjem raspršivanjem.	Sirove bjelančevine
4.8.13.	Fermentirane bjelančevine krumpira, tekuće	Tekući proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.14.	Koncentriran sok krumpira	Koncentriran proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od preostale tvari nakon djelomičnog izdvajanja vlakana, bjelančevina i škroba iz pulpe krumpira te isparavanjem dijela vode.	Vlagu, ako je udio < 50 % ili > 60 % Ako je udio vlage < 50 %: — sirove bjelančevine — sirovi pepeo
4.8.15.	Granule krumpira	Sušen krumpir (krumpir nakon pranja, guljenja, komadanja – rezanja, pretvaranja u pahuljice itd. te izdvajanja vode).	
4.9.1.	Slatki krumpir	Gomolji <i>Ipomoea batatas</i> L. neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 57 % ili > 78 %
4.10.1.	Čičoka [topinambur]	Gomolji <i>Helianthus tuberosus</i> L. neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 80 %

5. Druge sjemenke i plodovi te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.1.1.	Žir	Cijeli plodovi hrasta lužnjaka <i>Quercus robur</i> L., hrasta kitnjaka <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., hrasta plutnjaka <i>Quercus suber</i> L., ili drugih vrsta hrasta.	
5.1.2.	Oljušten žir	Proizvod dobiven ljuštenjem žira.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.2.1.	Badem	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Prunus dulcis</i> s ljuskom ili bez nje.	
5.2.2.	Ljuske badema	Ljuske badema dobivene ljuštenjem badema, mehaničkim odvajanjem od jezgara, te naknadno mljevene.	Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.2.3.	Pogača od bademovih jezgri	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem bademovih jezgri.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.3.1.	Sjemenke anisa	Sjemenke <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1.	Pulpa jabuke, osušena; [komina od jabuke, osušena]	Proizvod dobiven iz proizvodnje soka <i>Malus domestica</i> ili proizvodnje jabučnice. Sastoji se uglavnom od unutarnje pulpe i vanjske kore koje su osušene. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.4.2.	Pulpa jabuke, prešana; [komina od jabuke, prešana]	Vlažan proizvod dobiven iz proizvodnje jabučnog soka ili jabučnice. Sastoji se uglavnom od prešane unutarnje pulpe i vanjske kore. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.4.3.	Melasa od jabuke	Proizvod dobiven nakon proizvodnje pektina iz pulpe jabuka. Može biti izdvojen pektin.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Sirova ulja i masti, ako su > 10 %
5.5.1.	Sjemenke šećerne repe	Sjemenke šećerne repe.	
5.6.1.	Heljda	Sjemenke <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2.	Ljuske i posije heljde	Proizvod dobiven mljevenjem heljdinih zrna.	Sirova vlaknina
5.6.3.	Heljdino krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna, dobiven od ostataka nakon prosijavanja heljde. Sastoji se uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima vanjskog omotača te raznim dijelovima zrnja. Udio sirove vlaknine ne smije biti veći od 10 %.	Sirova vlaknina Škrob
5.7.1.	Sjemenke crvenog kupusa	Sjemenke <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1.	Sjemenke kanarske trave	Sjemenke <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1.	Sjemenke kima	Sjemenke <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1.	Lomljeni kesten	Proizvod iz proizvodnje brašna od kestena, koji se sastoji uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima ovojnice i nešto ostataka kestena (<i>Castanea</i> spp.).	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.13.1.	Pulpa citrusa	Proizvod dobiven cijeđenjem plodova citrusa <i>Citrus</i> (L.) spp. ili pri proizvodnji soka od citrusa. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.13.2.	Pulpa citrusa, osušena	Proizvod dobiven cijeđenjem plodova citrusa ili pri proizvodnji soka od citrusa, koji je potom sušen. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.14.1.	Sjemenke crvene djeteline	Sjemenke <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2.	Sjemenke bijele djeteline	Sjemenke <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1.	Ljuske kave	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki biljke <i>Coffea</i> .	Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.16.1.	Sjemenke različka	Sjemenke <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1.	Sjemenke krastavca	Sjemenke <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1.	Sjemenke čempresa	Sjemenke <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1.	Plod datulje	Plodovi <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogu biti sušeni.	
5.19.2.	Sjemenke datulje	Cijele sjemenke biljke datulje.	Sirova vlaknina
5.20.1.	Sjemenke komorača	Sjemenke <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1.	Plod smokve	Plodovi <i>Ficus carica</i> L. Mogu biti sušeni.	
5.22.1.	Jezgre lupinastog voća ⁽¹⁾	Proizvod koji se sastoji od unutarnjih jestivih sjemenki lupinastog voća ili koštica voća.	
5.22.2.	Voćna pulpa ⁽¹⁾	Proizvod dobiven pri proizvodnji voćnog soka i voćne kaše. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.22.3.	Voćna pulpa, osušena ⁽¹⁾	Proizvod dobiven pri proizvodnji voćnog soka i voćne kaše, naknadno sušen. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlaknina
5.23.1.	Kres salata	Sjemenke <i>Lepidium sativum</i> L.	Sirova vlaknina
5.24.1.	Sjemenke trava i travama sličnih biljaka	Sjemenke biljaka iz porodica <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> i <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1.	Koštice grožđa	Koštice sorte <i>vitis</i> L. izdvojene iz pulpe grožđa iz kojih nije izdvojeno ulje.	Sirovu mast Sirova vlaknina
5.25.2.	Krmno brašno od koštica grožđa	Proizvod dobiven pri ekstrakciji ulja iz koštica grožđa.	Sirova vlaknina
5.25.3.	Pulpa grožđa [groždani trop]	Brzo sušena pulpa grožđa nakon ekstrakcije alkohola, iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice.	Sirova vlaknina
5.25.4.	Topljivi ostaci koštica grožđa	Proizvod dobiven od koštica grožđa nakon proizvodnje soka od grožđa. Sadrži uglavnom ugljikohidrate. Može biti koncentriran.	Sirova vlaknina
5.26.1.	Lješnjak	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Corylus</i> (L.) spp., oljušteni ili neoljušteni.	
5.26.2.	Pogača od lješnjaka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem jezgri lješnjaka.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
5.27.1.	Pektin	Pektin se dobiva ekstrakcijom u vodenom mediju (prirodnih sojeva) odgovarajućeg biljnog materijala, obično agruma ili jabuka. Jedine dopuštene organske tvari za taloženje su metanol, etanol i propan-2-ol. Može sadržavati do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola zasebno ili u kombinaciji na bezvodnoj osnovi. Pektin se uglavnom sastoji od djelomičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih i kalcijevih soli.	
5.28.1.	Sjemenke perile	Sjemenke <i>Perilla frutescens</i> L. i njezini mlinarski proizvodi.	
5.29.1.	Pinjoli	Sjemenke <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1.	Pistacija	Plodovi <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1.	Sjemenke trputca	Sjemenke <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1.	Sjemenke rotkvice	Sjemenke <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1.	Sjemenke špinata	Sjemenke <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1.	Sjemenke sikavice	Sjemenke <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1.	Pulpa rajčice [komina rajčice]	Proizvod dobiven prešanjem rajčice <i>Solanum lycopersicum</i> L. pri proizvodnji soka od rajčice. Sastoji se uglavnom od lupine i sjemenki rajčice.	Sirova vlaknina
5.36.1.	Sjemenke stolisnika	Sjemenke <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1.	Pogača od jezgri marelice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem jezgri marelice (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Može sadržavati cijanovodičnu kiselinu.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.38.1.	Pogača od crnog kumina	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki crnog kumina (<i>Bunium persicum</i> L.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.39.1.	Pogača od sjemenki boražine	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki boražine (<i>Borago officinalis</i> L.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.40.1.	Pogača od sjemenki pupoljice	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki pupoljice (<i>Oenothera</i> L.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.41.1.	Pogača od šipka	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki šipka (<i>Punica granatum</i> L.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
5.42.1.	Pogača od jezgri oraha	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem jezgri oraha (<i>Juglans regia</i> L.)	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina

(1) Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

6. Voluminozna krmiva te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.1.1.	Blitva	Lišće <i>Beta</i> spp.	
6.2.1.	Žitarice ⁽¹⁾	Cijele biljke raznih vrsta žitarica ili njihovi dijelovi. Mogu biti sušene, svježe ili silirane.	
6.3.1.	Slama žitarica ⁽¹⁾	Slama od žitarica.	
6.3.2.	Obradena slama žitarica ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Proizvod dobiven odgovarajućom obradom slame žitarica.	Natrij, ako je obrađivana s NaOH
6.4.1.	Brašno djeteline	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem djeteline <i>Trifolium</i> spp. Može sadržavati do 20 % lucerne (<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn) ili drugih usjeva voluminoznih krmiva sušenih ili mljevenih u isto vrijeme kad i djetelina.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.5.1.	Brašno od voluminoznih krmiva ⁽³⁾; [krmno brašno od trave] ⁽³⁾; [zeleno krmno brašno] ⁽³⁾	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem i u pojedinim slučajevima zbijanjem voluminoznog krmnog bilja.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.1.	Trava osušena na polju; [Sijeno]	Sve vrste trava, osušene na polju.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.2.	Trava osušena na visokoj temperaturi	Proizvod dobiven (od svih vrsta) trava koji je umjetno osušen (u bilo kojem obliku).	Sirove bjelančevine Vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.6.3.	Trave, začinsko i ljekovito bilje, mahunarke [zeleno voluminozna krmiva]	Svježi, silirani ili osušeni ratarski usjevi koji se sastoje od trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja, koji se obično opisuju kao silaža, sjenaža, sijeno ili zelena voluminozna krmiva.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.7.1.	Brašno od konoplje	Brašno od sušenog lišća <i>Cannabis sativa</i> L.	Sirove bjelančevine
6.7.2.	Vlaknina od konoplje	Proizvod dobiven pri preradi konoplje, zelene boje, suh, vlaknast.	
6.8.1.	Slama boba	Slama od boba.	
6.9.1.	Slama sjemenki lana	Slama od sjemenki lana (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1.	Lucerna; [alfalfa]	Biljke ili dijelovi biljaka vrsta <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.2.	Lucerna osušena na polju; [alfalfa osušena na polju]	Lucerna osušena na polju.	Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.10.3.	Lucerna osušena na visokoj temperaturi; [alfalfa osušena na visokoj temperaturi]	Lucerna umjetno osušena u svim oblicima.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.4.	Lucerna ekstrudirana; [alfalfa ekstrudirana]	Ekstrudirani peleti lucerne.	
6.10.5.	Krmno brašno od lucerne ⁽⁴⁾ ; [krmno brašno od alfalfe] ⁽⁴⁾	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem lucerne. Može sadržavati do 20 % djeteline ili drugih voluminoznih krmiva sušenih i mljevenih u isto vrijeme kad i lucerna.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suhoj tvari
6.10.6.	Komina lucerne; [komina alfalfe]	Osušen proizvod dobiven tiješnjenjem soka iz lucerne.	Sirove bjelančevine Sirova vlaknina
6.10.7.	Koncentrat bjelančevina od lucerne; [koncentrat bjelančevina od alfalfe]	Proizvod dobiven umjetnim sušenjem frakcija istisnutog soka iz lucerne koje se odvajaju centrifugiranjem i termičkom obradom kako bi se istaložile bjelančevine.	Sirove bjelančevine Karoten
6.10.8.	Topive čestice lucerne	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina iz soka lucerne, može biti osušen.	Sirove bjelančevine
6.11.1.	Kukuruzna silaža	Silirane biljke ili dijelovi biljke <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1.	Slama graška	Slama od <i>Pisum</i> spp.	

⁽¹⁾ Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

⁽²⁾ Nazivu se mora dodati i podatak o vrsti provedene obrade.

⁽³⁾ Nazivu se može dodati vrsta krmnog bilja.

⁽⁴⁾ Naziv „krmno brašno” može se zamijeniti izrazom „peleti”. Nazivu se može dodati metoda sušenja.

7. Ostalo bilje, alge te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.1.1.	Alge ⁽¹⁾	Alge, žive ili prerađene, neovisno o tome jesu li svježje, rashlađene ili smrznute. Mogu sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo
7.1.2.	Osušene alge ⁽¹⁾	Proizvod dobiven sušenjem algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo
7.1.3.	Krmno brašno od algi ⁽¹⁾	Proizvod iz proizvodnje ulja od algi dobiven ekstrakcijom algi. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo
7.1.4.	Ulje od algi ⁽¹⁾	Proizvod iz proizvodnje ulja od algi dobiven ekstrakcijom. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.1.5.	Ekstrakt od algi ⁽¹⁾; [frakcija algi] ⁽¹⁾	Vodeni ili alkoholni ekstrakt iz algi koji se uglavnom sastoji od ugljikohidrata. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	
7.2.6.	Krmno brašno od morskih algi	Proizvod dobiven sušenjem i drobljenjem makroalgi, posebno smeđe morske alge. Proizvod može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda. Može sadržavati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirov pepeo
7.3.1.	Kora ⁽²⁾	Očišćena i osušena kora stabala ili grmova.	Sirova vlaknina
7.4.1.	Cvatovi ⁽²⁾, osušeni	Svi dijelovi osušenih cvatova jestivog bilja i njihove frakcije.	Sirova vlaknina
7.5.1.	Brokula, osušena	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Brassica oleracea</i> L. nakon pranja, usitnjavanja (rezanjem, pravljenjem pahuljica itd.) i uklanjanja vode.	
7.6.1.	Melasa (šećerne) trske	Sirupast proizvod dobiven pri proizvodnji ili rafiniranju šećera iz <i>Saccharum</i> L. Može sadržavati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja. Može sadržavati do 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja. Može sadržavati do 3,5 % sulfata. Može sadržavati do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 30 %
7.6.2.	Melasa (šećerne) trske, s manje šećera	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze iz melase šećerne trske uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio > 28 %
7.6.3.	Šećer (šećerne) trske; [saharozu]	Šećer ekstrahiran iz šećerne trske uz primjenu vode.	Saharozu
7.6.4.	Bagasa trske	Proizvod dobiven pri ekstrakciji šećera iz šećerne trske uz primjenu vode. Sastoji se pretežno od vlakana.	Sirova vlaknina
7.7.1.	Lišće, suho ⁽²⁾	Suho lišće jestivog bilja i njegove frakcije.	Sirova vlaknina
7.8.1.	Lignoceluloza ⁽²⁾	Proizvod dobiven mehaničkom preradom sirovog, prirodno sušenog drveta, koji se pretežno sastoji od lignoceluloze.	Sirova vlaknina
7.9.1.	Slatki korijen	Korijen <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1.	Metvica	Proizvod dobiven sušenjem nadzemnih dijelova biljaka <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ili <i>Mentha viridis</i> (L.), neovisno o njihovoj prezentaciji.	
7.11.1.	Špinat, sušen	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Spinacia oleracea</i> L., neovisno o njegovoj prezentaciji.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.12.1.	Mojave juka	<i>Yucca schidigera</i> Roetzl pretvorena u prah.	Sirova vlaknina
7.13.1.	Biljni ugljen; [drveni ugljen]	Proizvod dobiven karbonizacijom organske biljne sirovine.	Sirova vlaknina
7.14.1.	Drvo ⁽²⁾	Kemijski netretirano zrelo drvo ili vlakna od drveta.	Sirova vlaknina

⁽¹⁾ Nazivu se mora dodati vrsta.

⁽²⁾ Izrazi se ne smiju upotrebljavati kao sinonimi i razlikuju se uglavnom po udjelu vlage, odgovarajući izraz se koristi prema potrebi.

8. Mliječni proizvodi i od njih dobiveni proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.1.1.	Maslac i proizvodi od maslaca	Maslac i proizvodi dobiveni proizvodnjom ili preradom maslaca (npr. maslačni serum), osim ako nisu posebno navedeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio > 6 %
8.2.1.	Mlaćenica/Mlaćenica u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven bućkanjem vrhnja ili sličnim postupkom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio > 6 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.3.1.	Kazein	Proizvod dobiven iz obranog mlijeka ili mlaćenice sušenjem kazeina istaloženog upotrebom kiselina ili sirila.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 10 %
8.4.1.	Kazeinat	Proizvod ekstrahiran iz skute ili kazeina primjenom sredstava za neutralizaciju i sušenjem.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 10 %
8.5.1.	Sir i proizvodi od sira	Sir i proizvodi od sira i od proizvoda na bazi mlijeka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.6.1.	Kolostrum/kolostrum u prahu	Sekret mliječnih žlijezda do petog dana nakon porođaja dobiven od životinja koje se koriste za proizvodnju mlijeka. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine
8.7.1.	Mliječni nusproizvodi	Proizvodi dobiveni pri proizvodnji mliječnih proizvoda (između ostalog: mliječni proizvodi kao „bivša hrana”, gust talog iz centrifuga ili separatora, voda koja se koristila za ispiranje, mliječni minerali). Ako su posebno pripremljeni kao krmivo, mogu sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelančevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Udio vlage Sirove bjelančevine Sirovu mast Ukupni šećer
8.8.1.	Fermentirani mliječni proizvodi	Proizvodi nastali fermentacijom mlijeka (npr. jogurt itd.).	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.9.1.	Laktoza	Šećer izdvojen iz mlijeka ili sirutke pročišćavanjem i sušenjem.	Laktozu Vlagu, ako je udio > 5 %
8.10.1.	Mlijeko/mlijeko u prahu ⁽¹⁾	Normalni sekret mliječnih žlijezda dobiven jednom ili višekratnom mužnjom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.11.1.	Obrano mlijeko/obrano mlijeko u prahu ⁽¹⁾	Mlijeko u kojem je udio masti smanjen izdvajanjem. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelancevine Vlagu, ako je udio > 5 %
8.12.1.	Mliječna mast	Proizvod dobiven obiranjem mlijeka.	Sirovu mast
8.13.1.	Mliječne bjelancevine u prahu	Proizvod dobiven sušenjem spojeva bjelancevina ekstrahiranih iz mlijeka kemijskom ili fizičkom obradom.	Sirove bjelancevine Vlagu, ako je udio > 8 %
8.14.1.	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i njegovi proizvodi	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i proizvodi koji nastaju proizvodnjom ili preradom tih proizvoda.	Sirove bjelancevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
8.15.1.	Mliječni permeat/mliječni permeat u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem mlijeka (koje prolazi kroz membranu), iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i koncentriranja i/ili sušenja.	Sirov pepeo Sirove bjelancevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %
8.16.1.	Mliječni koncentrat/mliječni koncentrat u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem mlijeka (koji je zadržan na membrani). Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje.	Sirove bjelancevine Sirov pepeo Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %
8.17.1.	Sirutka/sirutka u prahu ⁽¹⁾	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje sira, svježeg sira ili kazeina ili sličnih procesa. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirove bjelancevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 % Sirov pepeo

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.18.1.	Sirutka s niskim sadržajem laktoze/sirutka u prahu s niskim sadržajem laktoze ⁽¹⁾	Sirutka iz koje je djelomično izdvojena laktoza. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirove bjelancevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 % Sirov pepeo
8.19.1.	Bjelancevine sirutke/bjelancevine sirutke u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven sušenjem bjelancevina sirutke ekstrahiranih iz sirutke kemijskom ili fizičkom obradom. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirove bjelancevine Vlagu, ako je udio > 8 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.20.1.	Demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze/demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze u prahu ⁽¹⁾	Sirutka iz koje su djelomično izdvojeni minerali i laktoza. Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirove bjelancevine Laktozu Sirov pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
8.21.1.	Permeat sirutke/permeat sirutke u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem sirutke (koja prolazi kroz membranu), iz koje može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i koncentriranja i/ili sušenja. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirov pepeo Sirove bjelancevine Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.22.1.	Koncentrat sirutke/koncentrat sirutke u prahu ⁽¹⁾	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem sirutke (koji je zadržan na membrani). Može se primijeniti koncentriranje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljen kao krmivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijevog heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijevog pirofosfata), korištenih za smanjenje viskoznosti i stabiliziranje bjelancevina tijekom prerade; — do 0,3 % kiselina, npr. organskih kiselina kao što su limunska kiselina, mravlja kiselina, propionska kiselina, te anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, klorovodična kiselina, fosforna kiselina, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % lužina, npr. natrijevog, kalijevog, kalcijevog, magnezijevog hidroksida, korištenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % tvari za poboljšanje sipkosti, npr. silicijevog dioksida, pentanatrijevog trifosfata, trikalcijevog fosfata, korištenih za poboljšanje sipkosti praška; — do 0,4 % emulgatora lecitina	Sirove bjelancevine Sirov pepeo Laktozu Vlagu, ako je udio > 8 %

⁽¹⁾ Izrazi se ne smiju upotrebljavati kao sinonimi i razlikuju se uglavnom po udjelu vlage; odgovarajući izraz se koristi prema potrebi.

9. Proizvodi od kopnenih životinja te od njih dobiveni proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.1.1.	Nusproizvodi životinjskog podrijetla ⁽¹⁾	Cijele toplokrvne kopnene životinje ili njihovi dijelovi, svježi, smrznuti, kuhani, obrađeni kiselinom ili sušeni.	Sirove bjelancevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 8 %
9.2.1.	Životinjska mast ⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od masti toplokrvnih kopnenih životinja. Ako je ekstrahirano otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
9.3.1.	Nusproizvodi pčelarstva	Med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis, pelud, prerađeni ili neprerađeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
9.4.1.	Prerađene životinjske bjelancevine ⁽²⁾	Proizvod dobiven zagrijavanjem, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova toplokrvnih kopnenih životinja s kojih se mogu djelomično ekstrahirati ili fizički ukloniti masnoće. Ako je ekstrahirano otapalima, može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove bjelancevine Sirovu mast Sirov pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.5.1.	Bjelančevine iz postupka dobivanja želatine ⁽²⁾	Jestive sušene životinjske bjelančevine dobivene iz proizvodnje želatine.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.6.1.	Hidrolizirane životinjske bjelančevine ⁽²⁾	Hidrolizirane bjelančevine dobivene kemijskom, mikrobiološkom ili enzimskom hidrolizom životinjskih bjelančevina uz djelovanje topline i/ili tlaka.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.7.1.	Krvno brašno ⁽²⁾	Proizvod dobiven termičkom obradom krvi zaklanih toplokrvnih životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.8.1.	Proizvodi od krvi ⁽¹⁾	Proizvodi dobiveni od krvi ili frakcija krvi zaklanih toplokrvnih životinja; uključuju osušenu/zamrznutu/tekuću plazmu, osušenu cjelovitu krv, osušena/zamrznuta/tekuća crvena krvna zrnca ili njihove frakcije i mješavine.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.9.1.	Otpad od ugostiteljskih djelatnosti [ugostiteljski otpad]	Svi otpaci hrane koji sadrže materijal životinjskog podrijetla uključujući korišteno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja, kao i javnih kuhinja i kućanstava.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.10.1.	Kolagen ⁽²⁾	Proizvod na bazi bjelančevina dobiven od životinjskih kostiju, koža i tetiva.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.11.1.	Brašno od perja	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem perja zaklanih životinja; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.12.1.	Želatina ⁽²⁾	Prirodne, topljive bjelančevine, želirajuće ili neželirajuće, dobivene djelomičnom hidrolizom kolagena proizvedenog od kostiju, koža, tetiva i sinovija životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
9.13.1.	Čvarci ⁽²⁾	Proizvod dobiven iz proizvodnje loja, masti i drugih ekstrahiranih ili fizički uklonjenih masti životinjskog podrijetla, svjež, smrznut ili osušen.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo Vlagu, ako je udio > 8 %
9.14.1.	Proizvodi životinjskog podrijetla ⁽¹⁾	Bivša hrana koja sadrži proizvode životinjskog podrijetla; obrađena ili neobrađena, svježa, smrznuta ili osušena.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 8 %
9.15.1.	Jaja	Cijela jaja <i>Gallus gallus</i> L. s ljuskom ili bez ljuske.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.15.2.	Bjelanjci	Proizvod dobiven od jaja nakon odvajanja ljuske i žumanjka, pastereziran i po mogućnosti denaturiran.	Sirove bjelančevine Metoda denaturacije, prema potrebi
9.15.3.	Proizvodi od jaja, osušeni	Proizvodi koji se sastoje od pastereziranih osušenih jaja bez ljuske, ili mješavina raznih udjela osušenih bjelanjaka i osušenih žumanjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
9.15.4.	Zašćerena jaja u prahu	Osušena zašćerena cijela jaja ili njihovi dijelovi.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
9.15.5.	Ljuske od jaja, osušene	Proizvod dobiven od jaja peradi nakon što je uklonjen sadržaj (žumanjak i bjelanjak). Ljuske su osušene.	Sirov pepeo
9.16.1.	Kopneni beskrležnjaci ⁽¹⁾	Cijeli kopneni beskrležnjaci ili njihovi dijelovi u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	
9.17.1.	Kondroitin sulfat	Proizvod dobiven ekstrakcijom iz tetiva, kostiju i drugih životinjskih tkiva, koji sadrži hrskavice i meka vezivna tkiva.	Natrij

⁽¹⁾ Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi Komisije (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.) (SL L 54, 26.2.2011., str. 1.), ako se katalog koristi za potrebe označavanja, umjesto naziva navodi se prema potrebi:

- vrsta životinje i
- dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije korištena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi), ili se nazivu dodaje prema potrebi:
- vrsta životinje i/ili
- dio proizvoda životinjskog podrijetla (npr. jetra, meso (jedino ako je riječ o skeletnim mišićima)), i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije korištena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste.

⁽²⁾ Ne dovodeći u pitanje obvezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog podrijetla i od njih dobivene proizvode, koji su utvrđeni u Uredbi Komisije (EU) br. 142/2011 (Prilog VIII. poglavlje III.), ako se katalog koristi za potrebe označavanja, uz naziv se navodi prema potrebi:

- prerađena životinjska vrsta (npr. svinja, preživač, perad) i/ili
- prerađeni materijal (npr. kosti) i/ili
- primijenjeni postupak (npr. odmašćeno, rafinirano) i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije korištena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez peradi).

10. Ribe, ostale akvatične životinje te njihovi proizvodi

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.1.1.	Akvatični beskrležnjaci ⁽¹⁾	Cijeli morski ili slatkovodni beskrležnjaci ili njihovi dijelovi, u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	
10.2.1.	Nusproizvodi od akvatičnih životinja ⁽¹⁾	Proizvodi koji potječu iz objekata ili pogona za prerađu ili proizvodnju proizvoda za prehranu ljudi; obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo
10.3.1.	Brašno od rakova	Proizvod koji nastaje zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova rakova, uključujući divlje kozice i kozice iz uzgoja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.4.1.	Ribe ⁽²⁾	Cijele ribe ili njihovi dijelovi: svježe, smrznute, kuhane, obrađene kiselinom ili osušene.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio > 8 %
10.4.2.	Riblje brašno ⁽²⁾	Proizvod koji nastaje zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih riba ili njihovih dijelova i kojem se prije sušenja mogu ponovno dodati topljive čestice riba.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.4.3.	Topljive čestice od riba	Kondenziran proizvod dobiven pri proizvodnji ribljeg brašna koji je separiran i stabiliziran postupkom zakiseljavanja ili sušenja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 5 %
10.4.4.	Riblje bjelančevine, hidrolizirane	Proizvod dobiven kiselim hidrolizom cijelih riba ili njihovih dijelova, često koncentriran sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.4.5.	Brašno od ribljih kostiju	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem dijelova ribe. Pretežno se sastoji od ribljih kostiju.	Sirov pepeo
10.4.6.	Riblje ulje	Ulje dobiveno od riba ili dijelova riba nakon izdvajanja vode centrifugiranjem (može uključivati pojednosti o vrsti, npr. ulje jetre bakalara).	Sirovu mast Vlagu, ako je udio > 1 %
10.4.7.	Riblje ulje, hidrogenirano	Ulje dobiveno hidrogenacijom ribljeg ulja.	Vlagu, ako je udio > 1 %
10.5.1.	Ulje iz planktona (Krill)	Ulje dobiveno od kuhanog i prešanog morskog planktona krila te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio > 1 %
10.5.2.	Koncentrirane bjelančevine krila, hidrolizirane	Proizvod dobiven enzimskom hidrolizom cijelog ili dijelova krila, često koncentriran sušenjem.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.6.1.	Brašno od morskih kolutičavaca (Annelida)	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih kolutičavaca, uključujući Nereis virens M. Sars.	Masti Pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.7.1.	Brašno od morskog zooplanktona	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem morskog zooplanktona, npr. krila.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.7.2.	Ulje od morskog zooplanktona	Ulje dobiveno od kuhanog i morskog zooplanktona, te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio > 1 %
10.8.1.	Brašno od mekušaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova mekušaca, uključujući lignje i školjkaše.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %
10.9.1.	Brašno od liganja	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova liganja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirov pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je udio > 8 %

⁽¹⁾ Nazivu se mora dodati vrsta.

⁽²⁾ Nazivu se mora dodati vrsta ako je proizvod dobiven od ribe iz uzgoja.

11. Minerali i proizvodi dobiveni od njih

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.1.1.	Kalcijev karbonat ⁽¹⁾; [vapnenac]	Proizvod dobiven mljevenjem izvora kalcijevog karbonata (CaCO ₃), poput vapnenca, ili taloženjem iz kisele otopine. Može sadržavati do 0,25 % propilen glikola. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.2.	Vapnenaste morske školjke	Proizvod prirodnog podrijetla, koji se dobiva iz morskih školjaka, mljevenih ili usitnjenih, poput kamenica ili školjaka.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.3.	Kalcijev i magnezijev karbonat	Prirodna mješavina kalcijevog karbonata (CaCO ₃) i magnezijevog karbonata (MgCO ₃). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij, magnezij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.4.	Karbonatni kalcij iz algi (Maerl)	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi, mljeven ili granuliran.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.5.	Litotamnij	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mljeven ili granuliran.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.6.	Kalcijev klorid	Kalcijev klorid (CaCl ₂). Može sadržavati do 0,2 % barijevog sulfata.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.7.	Kalcijev hidroksid	Kalcijev hidroksid (Ca(OH) ₂). Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.8.	Kalcijev sulfat, bezvodni	Kalcijev sulfat bezvodni (CaSO ₄), koji se dobiva mljevenjem bezvodnog kalcijevog sulfata ili izdvajanjem vode iz kalcijevog sulfata dihidrata.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.1.9.	Kalcijev sulfat hemihidrat	Kalcijev sulfat hemihidrat ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$) koji se dobiva djelomičnim izdvajanjem vode iz kalcijevog sulfata dihidrata.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.10.	Kalcijev sulfat dihidrat	Kalcijev sulfat dihidrat ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) koji se dobiva mljevenjem kalcijevog sulfata dihidrata ili hidratacijom kalcijeva sulfat hemihidrata.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.11.	Kalcijeve soli organskih kiselina ⁽²⁾	Kalcijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalcij, organska kiselina
11.1.12.	Kalcijev oksid	Kalcijev oksid (CaO) koji se dobiva kalciniranjem vapnenca prirodnog podrijetla. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.13.	Kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kiseline, koja se obično izražava kao $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, i njezini hidratni oblici.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.15.	Kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje natrijeva karbonata.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.16.	Kalcijev pidolat	L-kalcijev pidolat ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Može sadržavati do 1,5 % glutaminske kiseline i srodnih tvari.	Kalcij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.17.	Kalcijev karbonat-magnezijev oksid	Proizvod koji se dobiva zagrijavanjem prirodnog kalcija i magnezija koji sadrže tvari poput dolomita. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	Kalcij, magnezij
11.2.1.	Magnezijev oksid	Kalciniran magnezijev oksid (MgO) s najmanje 70 % MgO.	Magnezij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.2.	Magnezijev sulfat heptahidrat	Magnezijev sulfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$).	Magnezij, sumpor, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.3.	Magnezijev sulfat monohidrat	Magnezijev sulfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Magnezij, sumpor, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.4.	Magnezijev sulfat, bezvodni	Magnezijev sulfat bez vode (MgSO_4).	Magnezij, sumpor, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.5.	Magnezijev propionat	Magnezijev propionat ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	Magnezij
11.2.6.	Magnezijev klorid	Magnezijev klorid (MgCl_2) ili otopina dobivena prirodnim koncentriranjem morske vode nakon taloženja natrijevog klorida.	Magnezij, klor, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.7.	Magnezijev karbonat	Prirodni magnezijev karbonat (MgCO_3).	Magnezij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.2.8.	Magnezijev hidroksid	Magnezijev hidroksid ($\text{Mg}(\text{OH})_2$).	Magnezij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.9.	Magnezijev kalij sulfat	Magnezijev kalij sulfat.	Magnezij, kalij, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.10.	Magnezijske soli organskih kiselina ⁽²⁾	Magnezijske soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Magnezij, organska kiselina
11.3.1.	Dikalcijski fosfat ⁽³⁾; [kalcijev hidrogen ortofosfat]	Kalcijev mono-hidrogen fosfat dobiven iz kostiju ili anorganskih izvora ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,2$ Može sadržavati do 3 % klorida izraženog kao NaCl.	Kalcij, ukupan fosfor, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %, pepeo netopljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcijski fosfat	Proizvod dobiven kemijskim putem, a sadrži dikalcijski fosfat i monokalcijski fosfat ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.3.	Mono-kalcijev fosfat; [kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Kalcijev-bis-dihidrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} < 0,9$	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.4.	Tri-kalcijev fosfat; [trikalcijski ortofosfat]	Trikalcijski fosfat iz kostiju ili anorganskih izvora ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalcij, ukupan fosfor, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.5.	Kalcij-magnezijev fosfat	Kalcij-magnezijev fosfat.	Kalcij, magnezij, ukupan fosfor, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.6.	Defluorinirani fosfat	Prirodni fosfat, kalciniran i nadalje toplinski obrađen više nego što je potrebno za izdvajanje nečistoća.	Ukupan fosfor, kalcij, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini kad je > 10 %, pepeo netopljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.7.	Di-kalcijev pirofosfat; [dikalcijev difosfat]	Dikalcijski pirofosfat.	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.8.	Magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od jednobaznog i/ili dvobaznog i/ili trobaznog magnezijevog fosfata.	Ukupan fosfor, magnezij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.9.	Natrij-kalcij-magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od natrij-kalcij-magnezijevog fosfata.	Ukupan fosfor, magnezij, kalcij, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.10.	Mono-natrijev fosfat; [natrijev dihidrogen ortofosfat]	Mono-natrijev fosfat. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.11.	Di-natrijev fosfat; [dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Di-natrijev fosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.12.	Tri-natrijev fosfat; [trinatrijev ortofosfat]	Tri-natrijev fosfat (Na_3PO_4).	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.13.	Natrijev pirofosfat; [tetranatrijev difosfat]	Natrijev pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.14.	Mono-kalijev fosfat; [kalijev dihidrogen ortofosfat]	Mono-kalijev fosfat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.15.	Di-kalijev fosfat; [dikalijev hidrogen ortofosfat]	Di-kalijev fosfat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.16.	Kalcijev natrijev fosfat	Kalcijev natrijev fosfat (CaNaPO_4).	Ukupan fosfor, kalcij, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.17.	Mono-amonijev fosfat; [amonijev dihidrogen ortofosfat]	Mono-amonijev fosfat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Ukupan dušik, ukupan fosfor, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.18.	Di-amonijev fosfat; [diamonijev hidrogen ortofosfat]	Di-amonijev fosfat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Ukupan dušik, ukupan fosfor, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.19.	Natrijev tri-polifosfat; [penta natrijev trifosfat]	Natrijev tri-polifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$)	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.20.	Natrijev magnezij- fosfat	Natrijev magnezij-fosfat (MgNaPO_4)	Ukupan fosfor, magnezij, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini kad je > 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 Ukupan fosfor Fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.3.22.	Dežlatinirano koštano brašno	Dežlatinirane, sterilizirane i mljevene kosti iz kojih je izdvojena mast.	Ukupan fosfor, kalcij, pepeo netopljiv u HCl kad je > 10 %
11.3.23.	Koštani pepeo	Mineralni ostaci spaljivanja, sagorijevanja ili uništavanja plinom nusproizvoda životinjskog podrijetla.	Ukupan fosfor, kalcij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.24.	Kalcijev polifosfat	Heterogene smjese kalcijevih soli kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $H(n + 2)PnO(3n - 1)$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.25.	Kalcijev dihidrogen difosfat	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$)	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.26.	Kiseli magnezijev pirofosfat	Kiseli magnezijev pirofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Proizveden iz pročišćene fosforne kiseline i pročišćenog magnezijevog hidroksida ili magnezijevog oksida ispravljanjem vode i kondenzacijom ortofosfata u difosfat.	Ukupan fosfor, magnezij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.27.	Dinatrijev dihidrogen difosfat	Dinatrijev dihidrogen difosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Ukupan fosfor, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.28.	Trinatrijev difosfat	Trinatrijev monohidrogen difosfat (bezvodni: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$).	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.29.	Natrijev polifosfat [natrijev heksametafosfat]	Heterogene smjese natrijevih soli linearno kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor, natrij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.30.	Trikalijev fosfat	Trikalijev monofosfat (bezvodni: K_3PO_4 ; hidrirani: $K_3PO_4 \times nH_2O$ (n = 1 ili 3)).	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.31.	Tetrakalijev difosfat	Tetrakalijev pirofosfat ($K_4P_2O_7$).	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.32.	Pentakalijev trifosfat	Pentakalijev tri-polifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.33.	Kalijev polifosfat	Heterogene smjese kalijevih soli linearno kondenziranih polifosforinih kiselina opće formule $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, pri čemu „n” nije manji od 2.	Ukupan fosfor, kalij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.34.	Kalcijev natrijev polifosfat	Kalcijev natrijev polifosfat	Ukupan fosfor, natrij, kalcij, fosfor netopljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.4.1.	Natrijev klorid ⁽¹⁾	Natrijev klorid (NaCl) ili proizvod dobiven isparivanjem i kristalizacijom iz rasola (vakumska sol) ili isparivanjem morske vode (morska sol) ili mljevenjem kamene soli.	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.4.2.	Natrijev bikarbonat [natrijev hidrogenkarbonat]	Natrijev bikarbonat (NaHCO_3).	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.3.	Natrijev/amonijev (bi)karbonat [natrijev/amonijev (hidrogen)karbonat]	Proizvod dobiven pri proizvodnji natrijevog karbonata i natrijevog bikarbonata, s tragovima amonijevog bikarbonata (amonijev bikarbonat najviše 5 %).	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.4.	Natrijev karbonat	Natrijev karbonat (Na_2CO_3).	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.5.	Natrijev seskvikarbonat [trinatrijev hidrogen dikarbonat]	Natrijev seskvikarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$).	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.6.	Natrijev sulfat	Natrijev sulfat (Na_2SO_4). Može sadržavati do 0,3 % metionina.	Natrij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.7.	Natrijeve soli organskih kiselina ⁽²⁾	Natrijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Natrij, organska kiselina
11.5.1.	Kalijev klorid	Kalijev klorid (KCl) ili proizvod dobiven mljevenjem prirodnih izvora kalijevog klorida.	Kalij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.2.	Kalijev sulfat	Kalijev sulfat (K_2SO_4).	Kalij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.3.	Kalijev karbonat	Kalijev karbonat (K_2CO_3).	Kalij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.4.	Kalijev bikarbonat [kalijev hidrogen karbonat]	Kalijev bikarbonat (KHCO_3).	Kalij, pepeo netopljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.5.	Kalijeve soli organskih kiselina ⁽²⁾	Kalijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalij, organska kiselina
11.6.1.	Sumporni prah	Prah dobiven iz prirodnih naslaga minerala. Proizvod se dobiva i u rafineriji nafte uobičajenim postupcima proizvodnje sumpora.	Sumpor
11.7.1.	Atapulgit	Prirodni magnezij-aluminij-silicij mineral.	Magnezij
11.7.2.	Kvarc	Mineral koji se prirodno nalazi u prirodi, i dobiva mljevenjem izvora kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	
11.7.3.	Kristobalit	Silicijev dioksid (SiO_2) koji se dobiva rekristaliziranjem kvarca. Može sadržavati do 0,1 % pomoćnih tvari za mljevenje.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.8.1.	Amonijev sulfat	Amonijev sulfat $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ dobiven kemijskom sintezom.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina, sumpor
11.8.2.	Otopina amonijeva sulfata	Amonijev sulfat u vodenastoj otopini sa sadržajem amonijeva sulfata od najmanje 35 %.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina
11.8.3.	Amonijeve soli organskih kiselina ⁽²⁾	Amonijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina, organska kiselina
11.8.4.	Amonijev laktat	Amonijev laktat $(\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4)$. Uključuje amonijev laktat proizveden fermentacijom s <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., ili <i>Bifidobacterium</i> spp., koji sadrži najmanje 44 % dušika izraženog kao sirove bjelančevine. Može sadržavati do 0,8 % fosfora, 0,9 % kalija, 0,7 % magnezija, 0,3 % natrija, 0,3 % sulfata, 0,1 % klorida, 5 % šećera i 0,1 % silikonskog sredstva protiv pjenjenja.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine, sirov pepeo
11.8.5.	Amonijev acetat	Amonijev acetat $(\text{CH}_3\text{COONH}_4)$ u vodenoj otopini sa sadržajem amonijeva acetata od najmanje 55 %.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine

⁽¹⁾ Vrsta podrijetla može se dodati nazivu ili ga zamijeniti.

⁽²⁾ Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti navođenjem organske kiseline.

⁽³⁾ U naziv se može dodati vrsta proizvodnog postupka.

12. (Nus)proizvodi fermentacije iz mikroorganizama

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.	Proizvodi koji se dobivaju iz biomase određenih mikroorganizama uzgojenih na određenim supstratima	Mogu sadržavati do 0,3 % sredstava protiv pjenjenja. Mogu sadržavati do 1,5 % sredstava za filtriranje/bistrenje. Mogu sadržavati do 2,9 % propionske kiseline.	Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.1.	Bjelančevine iz <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proizvod od bjelančevina iz fermentacije dobiven uzgojem <i>Methylophilus methylotrophus</i> , (NCIMB soj 10.515) ⁽¹⁾ , na metanolu, sadržaj sirovih bjelančevina je najmanje 68 % i indeks refleksije je najmanje 50.	Sirove bjelančevine Sirov pepeo Sirovu mast
12.1.2.	Bjelančevine iz <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i>	Proizvod od bjelančevina iz fermentacije uzgojen s <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB soj 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB soj 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB soj 13288), i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB soj 13280) ⁽¹⁾ , na zemnom plinu (približno 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amonijaku i mineralnim solima, sadržaj sirovih bjelančevina je najmanje 65 %.	Sirove bjelančevine Sirov pepeo Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.3.	Bakterijske bjelančevine iz <i>Escherichia coli</i>	Proizvod od bjelančevina, nusproizvod dobiven proizvodnjom aminokiselina pomoću kulture <i>Escherichia coli</i> K 12 ⁽¹⁾ , uzgojene na supstratima biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine
12.1.4.	Bakterijske bjelančevine iz <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Proizvod od bjelančevina, nusproizvod iz proizvodnje aminokiselina uzgojem <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na supstratima biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine
12.1.5.	Kvasci i njihovi dijelovi [pivski kvasac] [proizvod od kvasca]	Svi kvasci i njihovi dijelovi dobiveni iz kultura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ili <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾ ⁽²⁾ uzgojenim na supstratima većinom biljnog podrijetla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostataka od destilacije, žitarica i proizvoda koji sadrže škrob, voćnog soka, sirutke, mliječne kiseline, šećera, hidroliziranih biljnih vlakana i fermentacijskih hranjivih tvari poput amonijaka ili mineralnih soli.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: sirove bjelančevine
12.1.6.	Micelijska silaža iz proizvodnje penicilina	Micelij (dušični spojevi), vlažni nusproizvod iz proizvodnje penicilina s kulturom <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ na raznim izvorima ugljikohidrata i njihovih hidrolizata, termički obrađen i siliran uz pomoć kultura <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake. collinoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> radi inaktiviranja penicilina; sadrži najmanje 7 % dušika izraženog kao sirova bjelančevina.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine Sirov pepeo
12.1.7.	Kvasci iz proizvodnje biodizela	Svi kvasci i njihovi dijelovi dobiveni iz kulture <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ na biljnim uljima i frakcijama degumiranja i glicerola koje nastaju pri proizvodnji biogoriva.	Vlagu, ako je udio < 75 % ili > 97 % Ako je udio vlage < 75 %: sirove bjelančevine
12.2.	Drugi nusproizvodi fermentacije	Mogu sadržavati do 0,6 % sredstava protiv pjenjena. Mogu sadržavati do 0,5 % sredstava za sprečavanje taloženja. Mogu sadržavati do 0,2 % sulfita.	
12.2.1.	Vinasa [kondenzirana tekuća melasa]	Nusproizvodi dobiveni iz industrijske prerade mošta/sladne tekućine koji nastaju fermentacijskim postupcima, npr. pri proizvodnji alkohola, organskih kiselina, kvasca. Sastoje se od tekuće/kašaste frakcije dobivene nakon izdvajanja fermentiranog mošta/sladne tekućine. Mogu sadržavati i mrtve stanice mikroorganizama upotrijebljenih za fermentaciju i/ili njihove dijelove. Supstrati su većinom biljnog podrijetla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostataka od destilacije, žitarica i proizvoda koji sadrže škrob, voćnog soka, sirutke, mliječne kiseline, šećera, hidroliziranih biljnih vlakana i fermentacijskih hranjivih tvari poput amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Supstrat i, prema potrebi, naznaka proizvodnog procesa

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.2.2.	Nusproizvodi iz proizvodnje L-glutaminske kiseline	Nusproizvodi iz proizvodnje L-glutaminske kiseline fermentacijom s kulturom <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijevih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine
12.2.3.	Nusproizvodi iz proizvodnje L-lizin-monohidroklorida s <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Nusproizvodi iz proizvodnje L-lizin-monohidroklorida fermentacijom s kulturom <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijevih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine
12.2.4.	Nusproizvodi iz proizvodnje aminokiselina s <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Nusproizvodi iz proizvodnje aminokiselina fermentacijom s kulturom <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirov pepeo
12.2.5.	Nusproizvodi iz proizvodnje aminokiselina s <i>Escherichia coli</i> K12	Nusproizvodi iz proizvodnje aminokiselina fermentacijom s kulturom <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirov pepeo
12.2.6.	Nusproizvod iz proizvodnje enzima s <i>Aspergillus niger</i>	Nusproizvod iz fermentacije s kulturom <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ na žitu i sladu za proizvodnju enzima.	Sirove bjelančevine

⁽¹⁾ Stanice mikroorganizama su bile inaktivirane ili usmrćene.

⁽²⁾ Uobičajena oznaka soja kvasca može se razlikovati od znanstvenog nazivlja, zato se mogu koristiti i navedeni sinonimi za sojeve kvasca.

13. Razno

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.4.	Proizvodi industrije slatkiša	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje slatkiša, uključujući čokoladu. Mogu biti i osušeni.	Škrob Sirovu mast, ako je > 5 % Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.1.5.	Proizvodi industrije sladoleda	Proizvodi dobiveni pri proizvodnji sladoleda. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast
13.1.6.	Proizvodi i nusproizvodi iz prerade svježeg voća i povrća ⁽¹⁾	Proizvodi dobiveni pri preradi svježeg voća i povrća (uključujući lupine, cijele komade voća/povrća i njihove mješavine). Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob Sirova vlaknina Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.7.	Proizvodi iz prerade bilja ⁽¹⁾	Proizvodi dobiveni pri smrzavanju ili sušenju cijelih biljaka ili njihovih dijelova.	Sirova vlaknina
13.1.8.	Proizvodi iz prerade mirodija i začina ⁽¹⁾	Proizvodi dobiveni pri smrzavanju ili sušenju mirodija i začina ili njihovih dijelova.	Sirove bjelanchevine, ako su > 10 % Sirova vlaknina Sirova ulja/masti, ako su > 10 % Škrob, ako je > 30 % Ukupni šećer, izražen kao saharoza, ako je > 10 %
13.1.9.	Proizvodi iz prerade začinskog i ljekovitog bilja ⁽¹⁾	Proizvodi dobiveni kod drobljenja, mljevenja, smrzavanja ili sušenja začinskog i ljekovitog bilja ili njihovih dijelova.	Sirova vlaknina
13.1.10.	Proizvodi iz industrijske prerade krumpira	Proizvodi nastali kod prerade krumpira. Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob Sirova vlaknina Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo netopljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.11.	Proizvodi i nusproizvodi iz proizvodnje umaka	Tvari iz proizvodnje umaka koje su namijenjene za prehranu ljudi, ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu jesti, u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast
13.1.12.	Proizvodi i nusproizvodi iz industrijske proizvodnje pikantnih grickalica	Proizvodi i nusproizvodi iz industrijske proizvodnje pikantnih grickalica dobiveni tijekom i iz proizvodnje pikantnih grickalica – čipsa od krumpira, grickalica na bazi krumpira i/ili žitarica, (izravno ekstrudirani, na bazi tijesta i peletirane grickalice) te orašasti plodovi.	Sirovu mast
13.1.13.	Proizvodi iz industrijske proizvodnje gotovih jela	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje gotovih jela. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast, ako je > 5 %

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.14.	Biljni nusproizvodi iz proizvodnje žestokih alkoholnih pića	Čvrsti proizvodi od biljaka (uključujući bobice i sjemenke poput anisa), koji nastaju nakon namakanja tih biljaka u alkoholnoj otopini ili nakon isparivanja alkohola/destilacije, ili jednog i drugog, kod pripravljanja aroma za proizvodnju žestokih alkoholnih pića. Ostaci alkohola u tim proizvodima moraju se izdvojiti destilacijom.	Sirove bjelancevine, ako su > 10 % Sirova vlaknina Sirova ulja/masti, ako su > 10 %
13.1.15.	Stočno pivo	Proizvod iz proizvodnje piva, koji je neprihvatljiv kao piće za ljudsku potrošnju.	Sadržaj alkohola
13.2.1.	Karameliziran šećer	Proizvod koji nastaje kontroliranim zagrijavanjem svih vrsta šećera.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.2.	Groždani šećer (Dekstroza)	Groždani šećer se dobiva nakon hidrolize škroba i sastoji se od očišćene, kristalizirane glukoze, s kristalnom vodom ili bez nje.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.3.	Voćni šećer (Fruktoza)	Voćni šećer kao očišćen kristalni prah. Dobiva se iz glukoze u glukoznom sirupu primjenom glukozne izomerase i inverzijom saharoze.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.4.	Glukozni sirup	Glukozni sirup je očišćena i koncentrirana vodenasta otopina hranjivih sahara dobivenih hidrolizom iz škroba.	Ukupni šećer Vlagu, ako je udio > 30 %
13.2.5.	Glukozna melasa	Proizvod koji nastaje tijekom rafiniranja glukoznog sirupa.	Ukupni šećer
13.2.6.	Ksiloza	Šećer ekstrahiran iz drveta.	
13.2.7.	Laktuloza	Polusintetski disaharid, (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), dobiven iz laktoze izomerizacijom glukoze u fruktozu. Prisutna u termički obrađenom mlijeku i mliječnim proizvodima.	Laktulozu
13.2.8.	Glukozamin (hitozamin)	Aminošećer, (monosaharid), koji je sastavni dio strukture polisaharida hitozana i hitina. Dobiva se hidrolizom egzoskeleta rakova i drugih člankonožaca ili fermentacijom žitarica kao što su kukuruz ili pšenica.	Natrij ili kalij, ovisno o slučaju „od akvatičnih životinja” ili „iz fermentacije”, ovisno o slučaju
13.3.1.	Škrob ⁽²⁾	Škrob.	Škrob
13.3.2.	Preželatiran škrob ⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od škroba koji je ekspanziran termičkom obradom.	Škrob
13.3.3.	Mješavina škroba ⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od prirodnog i/ili modificiranog jestivog škroba dobivenog iz raznih biljnih izvora.	Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.3.4.	Hidrolizirana škrobna ⁽²⁾ pogača	Proizvod filtriranja tekućne kod hidrolize škroba, koji se sastoji od bjelančevina, škroba, polisaharida, masti, ulja i pomoćnih tvari za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, vlakana drveta).	Vlagu, ako je udio < 25 % ili > 45 % Ako je udio vlage < 25 %: — sirovu mast — sirove bjelančevine
13.3.5.	Dekstrin	Dekstrin je djelomično hidroliziran škrob nastao pod utjecajem kiseline.	
13.3.6.	Maltodekstrin	Maltodekstrin je djelomično hidroliziran škrob.	
13.4.1.	Polidekstroza	Nasumično povezani polimeri glukoze nastali termičkom polimerizacijom D-glukoze.	
13.5.1.	Polioli	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reduciranih mono-, di- ili oligosaharida ili polisaharida.	
13.5.2.	Isomalt	Šećerni alkohol dobiven iz saharoze nakon enzimske konverzije i hidrogenacije.	
13.5.3.	Manitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reducirane glukoze i/ili fruktoze.	
13.5.4.	Ksilitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom i fermentacijom ksiloze.	
13.5.5.	Sorbitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom glukoze.	
13.6.1.	Kiselja ulja iz kemijskog rafiniranja ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla pomoću lužine, nakon čega slijedi zakiseljavanje te potom izdvajanje vodene faze; sadrži slobodne masne kiseline, ulja, masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su mono- i digliceridi, lecitin i vlakna.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
13.6.2.	Masne kiseline esterificirane glicerolom ⁽⁴⁾	Gliceridi dobiveni esterifikacijom glicerola masnim kiselinama. Mogu sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Vlagu ako je udio > 1 % Sirovu mast Nikal ako je > 20 ppm
13.6.3.	Mono-, di- i trigliceridi masnih kiselina ⁽⁴⁾	Proizvod koji se sastoji od smjesa mono, di- i triestera glicerola i masnih kiselina. Može sadržavati manje količine slobodnih masnih kiselina i glicerola. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Nikal ako je > 20 ppm

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.6.4.	Soli masnih kiselina ⁽⁴⁾	Proizvod koji se dobiva reakcijom masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika s kalcijevim, magnezijevim, natrijevim ili kalijevim hidroksidima, oksidima ili solima. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast (nakon hidrolize) Vlagu Ca ili Na ili K ili Mg (ako je primjenljivo) Nikal ako je > 20 ppm
13.6.5.	Destilati masnih kiselina iz fizičkog rafiniranja ⁽³⁾	Proizvod koji se dobiva tijekom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog podrijetla destilacijom; sadrži slobodne masne kiseline, ulja i masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su mono- i digliceridi, steroli i tokoferoli.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 %
13.6.6.	Sirove masne kiseline nastale cijepanjem ⁽¹⁾	Proizvod dobiven cijepanjem ulja/masti. Po definiciji se sastoji od sirovih masnih kiselina C ₆ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.6.7.	Čiste, destilirane masne kiseline nastale cijepanjem ⁽³⁾	Proizvod dobiven destilacijom sirovih masnih kiselina nastalih cijepanjem ulja/masti, uz moguću naknadnu hidrogenaciju. Po definiciji se sastoji od čistih, destiliranih masnih kiselina C ₆ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Sirovu mast Vlagu ako je udio > 1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.6.8.	Sapunica (soap stock) ⁽³⁾	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja biljnih ulja i masti pomoću vodene otopine kalcijevog, magnezijevog, natrijevog ili kalijevog hidroksida, a sadrži soli masnih kiselina, ulja ili masti te prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su mono- i digliceridi, lecitin i vlakna.	Vlagu, ako je udio < 40 % i > 50 % Ca ili Na ili K ili Mg, ovisno o slučaju
13.6.9.	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificiranih organskim kiselinama ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Mono- i digliceridi masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika, esterificiranih organskim kiselinama	Sirovu mast
13.6.10.	Saharozni esteri masnih kiselina ⁽⁴⁾	Esteri saharoze i masnih kiselina.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast
13.6.11.	Saharogliceridi masnih kiselina ⁽⁴⁾	Smjesa estera saharoze te mono- i diglicerida masnih kiselina	Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.8.1.	Glicerín, sirovi	Nusproizvod dobiven: — oleokemijskim procesom cijepanja ulja/masti radi dobivanja masnih kiselina i slatke vode, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol ili transesterifikacijom (može sadržavati do 0,5 % metanola) prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol, — iz proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina), koji se dobiva transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla. U glicerinu mogu zaostati mineralne i organske soli (do 7,5 %), Može sadržavati do 0,5 % metanola i do 4 % organskih tvari koje nisu gliceroli (MONG) i koje se sastoje od metilnih estera masnih kiselina, etilnih estera masnih kiselina, slobodnih masnih kiselina i glicerida. — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Glicerol Kalij ako je > 1,5 % Natrij ako je > 1,5 % Nikal ako je > 20 ppm
13.8.2.	Glicerín	Proizvod dobiven: — oleokemijskim procesom (a) cijepanja ulja/masti nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode i rafiniranje destilacijom (vidjeti dio B, pojmovnik postupaka, unos 20) ili postupkom ionske razmjene; (b) transesterifikacijom prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni esteri masnih kiselina i sirova slatka voda, nakon čega slijedi koncentriranje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol te rafiniranje destilacijom ili postupkom ionske razmjene, — iz proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina), koji se dobiva transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla uz naknadno rafiniranje glicerina. Najmanji udio glicerola: 99 % u suhoj tvari, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog podrijetla, obično s alkalijskim/zemnoalkalijskim kovinama, radi dobivanja sapuna, nakon čega slijedi rafiniranje sirovog glicerola i destiliranje. Može sadržavati do 50 ppm nikla iz hidrogenacije.	Glicerol ako je < 99 % u suhoj tvari Natrij ako je > 0,1 % Kalij ako je > 0,1 % Nikal ako je > 20 ppm
13.9.1.	Metil sulfonil metan	Organski spoj sumpora, $((\text{CH}_3)_2\text{SO}_2)$, dobiven sintetskim putem, koji je jednak onom prirodnog podrijetla iz bilja.	Sumpor

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.10.1.	Treset	Proizvod iz prirodne razgradnje biljaka, (uglavnom mahovina), u anaerobnim i oligotrofnim uvjetima.	Sirova vlaknina
13.10.2	Leonardit	Proizvod je prirodni mineralni kompleks fenolnih ugljikovodika, poznat i kao humat, koji potječe iz razgradnje organskih tvari tijekom milijuna godina.	Sirova vlaknina
13.11.1.	Propilen glikol; [1,2-propandiol; propan-1,2-diol]	Organski spoj, (diol ili dvostruki alkohol), s formulom $C_3H_8O_2$. To je viskozna tekućina blago slatkastog okusa, higroskopna, koja se može miješati s vodom, acetonom i kloroformom. Može sadržavati do 0,3 % dipropilen glikola.	Propilen glikol Sirovu mast
13.11.2	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina ⁽⁴⁾	Monoesteri propilen glikola i masnih kiselina, sami ili u smjesi s diesterima.	Propilen glikol Sirovu mast

⁽¹⁾ Nazivu se mora dodati vrsta voća, povrća, bilja, začinskog i aromatičnog bilja, prema potrebi.

⁽²⁾ Uz naziv se mora navesti i botaničko podrijetlo.

⁽³⁾ Uz naziv se mora navesti i botaničko ili životinjsko podrijetlo.

⁽⁴⁾ Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti podatkom o korištenim masnim kiselinama.

⁽⁵⁾ Naziv se mora izmijeniti ili nadopuniti podatkom o organskoj kiselini.