

KATALOG HRANIVA

1. ZRNA ŽITARICA I PROIZVODI DOBIJENI OD NJIH

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
1.1.1.	Ječam	Zrna <i>Hordeum vulgare</i> L. mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
1.1.2.	Ječam, ekspandiran	Proizvod dobijen od mljevenog ili zdrobljenog zrna ječma obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom.	Skrob
1.1.3.	Ječam, pečeni	Proizvod dobijen postupkom djelimičnog pečenja zrna ječma samo do svijetle boje.	Skrob, ako je > 10 % Sirovi proteine, ako su > 15 %
1.1.4.	Ječmene pahuljice	Proizvod dobijen parenjem ili mikronizovanjem pomoću infracrvenih zraka i valjanjem oljuštenih zrna ječma. Može sadržati mali dio ljuspi ječmenog zrna i može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Skrob
1.1.5.	Ječmena vlakna	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ječmenog skroba i sastoji se od čestica endosperma i pretežno od vlakana.	Sirova vlakna Sirovi proteine, ako su > 10 %
1.1.6.	Ječmene ljuske	Proizvod dobijen u proizvodnji etanola od skroba nakon suvog mljevenja, prosijavanja i ljuštenja zrna ječma.	Sirova vlakna Sirovi proteine, ako su > 10 %
1.1.7.	Ječmeno krmno brašno	Proizvod dobijen preradom prosijanog, oljuštenog zrna ječma u ječmenu prekrupu, krupicu ili brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa komadićima spoljašnjeg omotača i ostataka nakon prosijavanja zrna.	Sirova vlakna Skrob
1.1.8.	Ječmeni proteine	Proizvod dobijen nakon odvajanja skroba i mekinja iz zrna ječma. Sastoji se pretežno od proteina.	Sirovi proteine
1.1.9.	Hranivo od ječmenih proteina	Proizvod dobijen nakon izdvajanja skroba iz ječma. Sastoji se pretežno od proteina i čestica	Vlagu, ako je < 45 % ili > 60 % Ako je vlaga < 45 %

		endosperma.	<ul style="list-style-type: none"> sirove proteine skrob
1.1.10.	Ječmene topljene čestice	Proizvod od ječma dobijen ekstrakcijom proteina i skroba vlažnim postupkom.	Sirove proteine
1.1.11.	Ječmene mekinje	Proizvod dobijen pri proizvodnji brašna od prosijanog, oljuštenog zrna ječma. Sastoji se pretežno od djelova spoljašnjeg omotača i djelova zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlakna
1.1.12.	Tečni ječmeni skrob	Sekundarna frakcija skroba dobijena pri proizvodnji ječmenog skroba.	Ako je vlaga < 50 %: — skrob
1.1.13.	Ostaci pivskog ječma nakon prosijavanja	Proizvod dobijen mehaničkim prosijavanjem (frakcionisanjem po veličini) koji se sastoji od malih zrna pivskog ječma i djelića zrna pivskog ječma izdvojenih prije postupka prerade ječma u slad.	Sirova vlakna Sirovi pepeo, ako je > 2,2 %
1.1.14.	Ostaci pivskog ječma i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna ječma i slada izdvojenih tokom proizvodnje slada.	Sirova vlakna
1.1.15.	Ljuske pivskog ječma	Proizvod dobijen čišćenjem pivskog ječma, a sastoji se od djelova ljuski i sitnih ostataka.	Sirova vlakna
1.1.16.	Čvrsti ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobijen kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži čvrste djelove hraniva iz destilacije.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine
1.1.17.	Rastvorljivi ječmeni trop, vlažni	Proizvod dobijen kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži rastvorljive djelove hraniva iz destilacije.	Vlagu, ako je < 45 % ili > 70 % Ako je vlaga < 45 %: — sirove proteine
1.1.18.	Slad'	Proizvod od prokijalog zrna žitarica, osušen, mljeven i/ili ekstrahovan.	
1.1.19.	Korjenčići slada	Proizvod nastao klijanjem pivskih žitarica i čišćenjem slada, koji se sastoji od korjenčića, sitnih djelova žitarica, ljuski i malih zdrobljenih zrna pivskih žitarica. Može biti mljeven.	
1.2.1.	Kukuruz	Zrna <i>Zea mays</i> L. Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
1.2.2.	Kukuruzne pahuljice	Proizvod dobijen parenjem ili mikronizovanjem infracrvenim zracima i valjanjem oljuštenih zrna kukuruza. Može sadržati mali dio ljusaka kukuruznog zrna.	Skrob
1.2.3.	Kukuruzno krmno brašno	Proizvod brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića spoljašnjeg omotača i čestica zrna iz kojih je izdvojeno manje endosperma nego kod kukuruznih mekinja. Može sadržati nešto komadića kukuruznih klica.	Sirova vlakna Skrob Sirovu mast ako je > 5%
1.2.4.	Kukuruzne mekinje	Proizvod kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića spoljašnjeg omotača i nešto komadića kukuruznih klica sa nešto čestica endosperma.	Sirova vlakna
1.2.5.	Kukuruzni oklasci	Središnji dio kukuruznog klipa može sadržati male količine kukuruza i listova koji nijesu uklonjeni tokom mehanizovane berbe.	Sirova vlakna Skrob
1.2.6.	Ostaci kukuruznog zrna nakon prosijavanja	Prosijani kukuruz. Frakcija kukuruza preostala nakon postupka prosijavanja.	
1.2.7.	Kukuruzna vlakna	Proizvod kukuruznog skroba. Pretežno se sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je < 50 % ili > 70 % Ako je vlaga < 50 %: — sirova vlakna
1.2.8.	Kukuruzni gluten	Proizvod kukuruznog skroba sastoji se pretežno od glutena dobijenog za vrijeme izdvajanja skroba.	Vlagu, ako je < 70 % ili > 90 % Ako je vlaga < 70 %: — sirove proteine
1.2.9.	Kukuruzno glutensko brašno	Proizvod dobijen tokom proizvodnje kukuruznog skroba sastoji se od mekinja i rastvorljivih ostataka kukuruza. Proizvod može sadržati slomljena zrna kukuruza i ostatke iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica. Mogu se dodati i drugi proizvodi dobijeni od skroba i iz rafinisanja ili fermentacije proizvoda od skroba.	Vlagu, ako je < 40 % ili > 65 % Ako je vlaga < 40 %: — sirove proteine — sirova vlakna — skrob
1.2.10.	Kukuruzne klice	Proizvod kukuruzne krupice, brašna ili skroba sastoji se pretežno od kukuruznih klica, spoljašnjeg omotača i djelova endosperma.	Vlagu, ako je < 40 % ili > 60 % Ako je vlaga < 40 %: — sirove proteine — sirovu mast
1.2.11.	Pogača od kukuruznih klica	Proizvod dobijen presovanjem prerađenih kukuruznih klica na kojima se još nalaze djelovi endosperma i sjemenogomotača.	Sirove proteine Sirovu mast
1.2.12.	Krmno brašno od kukuruznih klica	Proizvod dobijen ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica.	Sirove proteine
1.2.13.	Sirovo ulje od kukuruznih	Ulje dobijeno od kukuruznih klica.	Vlagu, ako je > 1%

	klica		
1.2.14.	Kukuruz, ekspandiran	Proizvod dobijen od mljevenog ili slomljenog zrna kukuruza obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom.	Skrob
1.2.15.	Tečnost od namakanja kukuruza	Koncentrovana tečna frakcija, koja nastaje potapanjem zrna kukuruza.	Vlagu, ako je < 45 % ili > 65 % Ako je vlaga < 45 % – sirove proteine
1.2.16.	Silaža od kukuruza šećerca	Nusproizvod industrijske prerade kukuruza šećerca, koji se sastoji od klipa, ljuske, osnovice zrna, isjeckan, ocijeđen ili presovan. Dobija se sjeckanjem klipova kukuruza šećerca, ljuske i listova sa nešto zrna kukuruza šećerca.	Sirova vlakna
1.2.17.	Zdrobljeni kukuruz bez klica	Proizvod dobijen uklanjanjem klica iz zdrobljenog kukuruza. Sastoji se pretežno od komadića endosperma i može sadržati nešto kukuruznih klica i komadiće spoljašnjeg omotača.	Sirova vlakna Skrob
1.2.18.	Kukuruzna prekrupa	Čvrsti grubi komadi mljevenog kukuruza koji sadrže malu količinu mekinja ili klica ili ih ne sadrže.	Sirova vlakna Skrob
1.3.1.	Proso	Zrna <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1.	Zob/ovas	Zrna <i>Avena sativa</i> L. i drugih uzgajanih sorti zoba/ovsa.	
1.4.2.	Oljuštena zob/ovas	Oljuštena zrna zobi/ovsa koja mogu biti obrađena parom.	
1.4.3.	Zobene/Ovsene pahuljice	Proizvod dobijen parenjem ili mikronizovanjem infracrvenim zracima i valjanjem oljuštene zobi/ovsa. Može sadržati manji dio zobnih/ovsenih ljuski.	Skrob
1.4.4.	Zobeno/Ovseno krmno brašno	Proizvod dobijen preradom prosijane i oljuštene zobi/ovsa u zobenu/ovsenu prekrupu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih mekinja i nešto endosperma.	Sirova vlakna Skrob
1.4.5.	Zobene/Ovsene mekinje	Proizvod brašna dobijen od prosijanog zrna oljuštene zobi/ovsa. Sastoji se pretežno od komadića spoljašnjeg omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlakna
1.4.6.	Zobene/Ovsene ljuske	Proizvod dobijen ljuštenjem zrna zobi/ovasa.	Sirova vlakna
1.4.7.	Zob/Ovas, ekspandiran	Proizvod dobijen od mljevenog ili slomljenog zrna zobi/ovasa obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom.	Skrob
1.4.8.	Oljuštena zob/ovas	Očišćena i oljuštena zrna zobi/ovasa.	Sirova vlakna Skrob
1.4.9.	Zobeno/Ovseno krmno brašno	Proizvod dobijen mljevenjem zrna zobi/ovasa.	Sirova vlakna Skrob
1.4.10.	Zobeno/Ovseno krmno brašno od oljuštenog zrna	Proizvod od zobi/ovasa sa visokim sadržajem skroba, dobijen nakon ljuštenja.	Sirova vlakna
1.4.11.	Zobeno/Ovseno hranivo	Proizvod dobijen preradom prosijanog, oljuštenog zrna zobi/ovasa u zobenu/ovsenu krupicu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih/ovsenih mekinja i nešto endosperma.	Sirova vlakna
1.5.1.	Sjemenke kvinoje, ekstrahovane	Očišćene cijele sjemenke biljke kvinoje (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) iz kojih je uklonjen saponin iz spoljašnjeg omotača sjemenki.	
1.6.1.	Pirinčov lom	Dijelovi zrna pirinča vrste <i>Oryza sativa</i> L. čija je dužina manja od tri četvrtine dužine cijelog zrna. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Skrob
1.6.2.	Brušeni pirinač	Oljušteni pirinač iz koga se brušenjem skoro potpuno uklanjaju mekinje i klice. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Skrob
1.6.3.	Preželatinisani pirinač	Proizvod dobijen preželatinizacijom iz brušenih ili lomljenih zrna pirinča.	Skrob
1.6.4.	Ekstrudirani pirinač	Proizvod dobijen ekstrudiranjem pirinčanog brašna.	Skrob
1.6.5.	Pirinčane pahuljice	Proizvod dobijen pahuljičanjem preželatinisanog zrna pirinča ili slomljenog zrna.	Skrob
1.6.6.	Oljušteni pirinač	Prirodni pirinač (<i>Oryza sativa</i> L.) sa kojeg je uklonjena samo ljuska. Može biti djelimično kuvan. Pri ljuštenju i rukovanju može doći do određenog gubitka mekinja.	Skrob Sirova vlakna
1.6.7.	Mljeveni pirinač za ishranu životinja	Proizvod dobijen mljevenjem pirinča namijenjenog ishrani životinja, koji se sastoji od zelenih, kredastih ili nedozrelih zrna prosijanih tokom brušenja oljuštenog pirinča ili od normalnih oljuštenih zrna pirinča koja su žuta ili pjegava.	Skrob
1.6.8.	Pirinčano brašno	Proizvod dobijen mljevenjem brušenog pirinča. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Skrob
1.6.9.	Brašno od oljuštenog pirinča	Proizvod dobijen mljevenjem oljuštenog pirinča. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Skrob Sirova vlakna

1.6.10.	Pirinčane mekinje	Proizvod dobijen mljevenjem pirinča, a sastoji se uglavnom od spoljašnjih slojeva zrna (perikarpa, sjemeni omotači, jezgra, aleuronski sloj) sa djelovima klice. Pirinač može biti djelimično kuvan ili ekstrudiran.	Sirova vlakna
1.6.11.	Pirinčane mekinje sa kalcijum karbonatom	Proizvod koji nastaje pri mljevenju pirinča, a sastoji se uglavnom od spoljašnjih slojeva zrna (perikarpa, sjemeni omotači, jezgra, aleuronski sloj) sa djelovima klice. Može sadržati do 23 % kalcijum karbonata koji je korišćen kao pomoćna supstanca u procesu proizvodnje. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Sirova vlakna Kalcijum karbonat
1.6.12.	Odmašćene pirinčane mekinje	Pirinčane mekinje koje nastaju u postupku ekstrakcije ulja. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	Sirova vlakna
1.6.13.	Ulje iz pirinčanih mekinja	Ulje ekstrahovano iz stabilizovanih pirinčanih mekinja.	
1.6.14.	Pirinčano krmno brašno	Proizvod pirinčanog brašna i skroba, dobijen suvim ili vlažnim mljevenjem i prosijavanjem. Sastoji se uglavnom od skroba, proteina, masti i vlakana. Pirinač može biti djelimično kuvan. Može sadržati do 0,25 % natrijuma i do 0,25 % sulfata.	Skrob, ako je > 20 % Sirove proteine, ako su > 10 % Sirovu mast, ako je > 5 % Sirova vlakna
1.6.15.	Pirinčano krmno brašno sa kalcijum karbonatom	Proizvod dobijen pri mljevenju pirinča, a sastoji se uglavnom od dijelova aleuronskog sloja i endosperma. Može sadržati do 23 % kalcijum karbonata koji je korišćen kao pomoćna supstanca u procesu proizvodnje. Pirinač može biti djelimično kuvan.	Skrob Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna Kalcijum karbonat
1.6.16.	Pirinač	Zrna <i>Oryza sativa</i> L. Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
1.6.17.	Pirinčane klice	Proizvod dobijen mljevenjem pirinča, a sastoji se uglavnom od klica.	Sirovu mast Sirove proteine
1.6.18.	Pogača od pirinčanih klica	Proizvod koji ostane nakon drobljenja pirinčanih klica radi istiskivanja ulja.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
1.6.20.	Pirinčane proteine	Proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba od pirinča, postupkom vlažnog mljevenja, prosijavanja, odvajanja, koncentrovanja i sušenja.	Sirove proteine
1.6.21.	Tečno hranivo od pirinča	Koncentrovan tečni proizvod iz vlažnog mljevenja i prosijavanja pirinča.	Skrob
1.6.22.	Ekspandirani pirinač	Proizvod dobijen ekspandiranjem zrna pirinča ili lomljenih zrna pirinča	Skrob
1.6.23.	Fermentisani pirinač	Proizvod dobijen fermentacijom pirinča	Skrob
1.6.24.	Deformisana zrna pirinča, brušeni/kredasti pirinač, brušeni	Proizvod dobijen brušenjem pirinča koji se sastoji uglavnom od deformisanih zrna i/ili kredastih zrna i/ili oštećenih zrna, cijelih ili slomljenih. Može biti djelimično kuvan.	Skrob
1.6.25.	Nezreli pirinač, brušeni	Proizvod dobijen pri brušenju pirinča koji se sastoji uglavnom od nezrelih i/ili kredastih zrna.	Skrob
1.7.1.	Raž	Zrna <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2.	Raž eno krmno brašno	Proizvod brašna dobijen od prosijane raži. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima spoljašnjeg omotača i nešto ostalih dijelova zrna.	Skrob Sirova vlakna
1.7.3.	Raženo hranivo	Proizvod brašna dobijen od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova spoljašnjeg omotača i od čestica zrna sa kojeg je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih mekinja.	Skrob Sirova vlakna
1.7.4.	Ražene mekinje	Proizvod brašna dobijen od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova spoljašnjeg omotača i od čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Skrob Sirova vlakna
1.8.1.	Sirak	Zrna/sjemenke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2.	Sirak bijeli	Zrna posebnih sorti bijelog sirka s bijelim omotačem zrna.	
1.8.3.	Sirkovo krmivo	Osušeni proizvod koji nastaje pri odvajanju skroba sirka. Sastoji se pretežno od mekinja. Proizvod može sadržati osušene ostatke iz vode za maceraciju, a mogu se dodati i klice.	Sirove proteine
1.9.1.	Pir	Zrna pira <i>Triticum spelta</i> (L.), <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.9.2.	Pirove mekinje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje brašna od pira. Sastoji se pretežno od spoljašnjeg omotača i nešto komadića pirovih klica sa nešto čestica endosperma.	Sirova vlakna

1.9.3.	Pirove ljuske	Proizvod dobijen tokom ljuštenja zrna pira.	Sirova vlakna
1.9.4.	Pirovo krmno brašno	Proizvod dobijen tokom prerade prosijanog, oljuštenog pira u pirovo brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim komadićima spoljašnjeg omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirova vlakna Skrob
1.10.1.	Pšenorač	Zrna hibrida <i>Triticum X Secale cereale</i> L.	
1.11.1.	Pšenica	Zrna <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgajanih sorti pšenice. Mogu biti zaštićena 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.	Preželatinisana pšenica	Proizvod dobijen od mljevenih ili lomljenih zrna pšenice obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom.	Skrob
1.11.4.	Pšenično krmno brašno	Proizvod brašna dobijen od prosijanog zrna pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim djelićima spoljašnjeg omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirova vlakna Skrob
1.11.5.	Pšenične pahuljice	Proizvod dobijen parenjem ili mikronizovanjem pomoću infracrvenih zraka i valjanjem oljuštene pšenice. Može sadržati manji dio pšenične ljuske. Može e biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirova vlakna Skrob
1.11.6.	Pšenično hranivo	Proizvod brašna ili slada koji se dobija od prosijanog zrna pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića spoljašnjeg omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih mekinja.	Sirova vlakna
1.11.7.	Pšenične mekinje*	Proizvod brašna ili slada koji se dobija od prosijanog zrna pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića spoljašnjeg omotača i čestica zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	Sirova vlakna
1.11.8.	Pšenično sladno brašno, fermentisano	Proizvod koji se dobija preradom pšenice u slad i fermentacijom pšenice i pšeničnih mekinja. Proizvod se potom suši i melje.	Skrob Sirova vlakna
1.11.10.	Pšenična vlakna	Vlakna koja su ekstrahovana u preradi pšenice. Proizvod se pretežno sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je < 60 % ili > 80 % Ako je vlaga< 60 %: — sirova vlakna
1.11.11.	Pšenične klice	Proizvod mljevenja brašna koji se uglavnom sastoji od pšeničnih klica, valjanih ili drukcije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti komadići endosperma i spoljašnjeg omotača.	Sirove proteine Sirovu mast
1.11.12.	Fermentisane pšenične klice	Proizvod fermentisanja pšeničnih klica.	Sirove proteine Sirovu mast
1.11.13.	Pogača od pšeničnih klica	Proizvod koji se dobija presovanjem pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih uzgajanih sorti pšenice i 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 sjemeni omotači.	Sirove proteine
1.11.15.	Pšenični proteini	Pšenične proteine ekstrahovane tokom proizvodnje skroba ili etanola, mogu biti djelimično hidrolizovane.	Sirove proteine
1.11.16.	Pšenično glutensko brašno	Proizvod dobijen tokom proizvodnje pšeničnog skroba i glutena. Sastoji se od mekinja iz kojih se mogu djelimično izdvojiti klice. Mogu se dodati pšenične rastvorljive čestice, slomljena pšenična zrna i drugi proizvodi od skroba i proizvodi nastali tokom rafinisanja ili fermentacije proizvoda od skroba.	Vlagu, ako je < 45 % ili > 60 % Ako je vlaga< 45 %: — sirove proteine — skrob
1.11.18.	Vitalni pšenični gluten	Pšenične proteine koje karakteriše visoka viskozna elastičnost kod hidratacije, sa najmanje 80 % proteina (N x 6,25) i najviše 2 % pepela u suvoj materiji.	Sirove proteine
1.11.19.	Tečni pšenični skrob	Proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba/glukoze i glutena od pšenice.	Vlagu, ako je< 65 % ili > 85 % Ako je vlaga< 65 %: — skrob
1.11.20.	Pšenični skrob koji sadrži proteine sa smanjenom količinom šećera	Proizvod dobijen tokom proizvodnje pšeničnog skroba koji se uglavnom sastoji od djelimično zašećerenog skroba, rastvorljivih proteina i drugih rastvorljivih dijelova endosperma.	Sirove proteine Skrob Ukupni šećer izražen kao saharoza
1.11.21.	Rastvorljive čestice pšenice	Proizvod od pšenice koji nastaje nakon ekstrakcije proteina i skroba vlažnim postupkom. Može biti hidrolizovan.	Vlagu, ako je < 55 % ili > 85 % Ako je vlaga< 55 %: — sirove proteine
1.11.22.	Koncentrat pšeničnog	Vlažan nusproizvod koji nastaje nakon	Vlaga, ako je< 60 % ili > 80 %

	kvaska	fermentisanja pšeničnog skroba za proizvodnju alkohola.	Ako je vlaga < 60 %: — sirove proteine
1.11.23.	Prosijana pivska pšenica	Proizvod dobijen mehaničkim prosijavanjem (granulometrijskim frakcionisanjem), koji se sastoji od malih zrna pšenice i djelića zrna pšenice izdvojenih prije postupka prerade u slad.	Sirova vlakna
1.11.24.	Ostaci pивske pšenice i slada	Proizvod koji se sastoji od djelića zrna pšenice i slada izdvojenih tokom proizvodnje slada.	Sirova vlakna
1.11.25.	Ljuske pivske pšenice	Proizvod dobijen čišćenjem pivske pšenice, a sastoji se od djelića ljusaka i sitnih ostataka.	Sirova vlakna
1.12.2.	Brašno od žitarica	Brašno od mljevenih žitarica.	Skrob Sirova vlakna
1.12.3.	Koncentrovane proteine žitarica	Koncentrovani i suvi proizvod dobijen od zrna žitarica nakon izdvajanja skroba fermentacijom kvasca.	Sirove proteine
1.12.4.	Ostaci zrna žitarica nakon prosijavanja	Proizvodi dobijeni mehaničkim prosijavanjem (frakcionisanjem po veličini) koji se sastoje od malih zrna i djelića zrna, koja mogu biti proklijala, izdvojena prije da je prerade žitarica. Proizvodi sadrže više sirovih vlakana (npr. ljuski) nego nefrakcionisane žitarice.	Sirove proteine
1.12.5.	Žitne klice	Proizvod mljevenja brašna i proizvodnje skroba koji se sastoji pretežno od žitnih klica, valjanih ili drugačije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti djelići endosperma i spoljašnjeg omotača.	Sirove proteine Sirovumast
1.12.6.	Sirup od destilacijskih ostataka žita⁽¹⁾	Proizvod od žita dobijen isparavanjem koncentrovanog ostatka žita iz postupka fermentisanja i destilacije žita korišćenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je < 45 % ili > 70 % Ako je vlaga < 45 %: — sirove proteine
1.12.7.	Vlažni žitni trop⁽¹⁾	Vlažan proizvod proizveden kao čvrsta frakcija centrifugovanjem i/ili filtracijom ostataka žita iz postupka fermentisanja i destilacije žita korišćenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine
1.12.8.	Koncentrovani rastvorljivi trop⁽¹⁾	Vlažan proizvod dobijen tokom proizvodnje alkohola koji se dobija fermentisanjem i destilacijom žitnog koma i šećernog sirupa nakon izdvajanja mekinja i glutena. Može sadržati mrtve ćelije i/ili dijelove fermentisanih mikroorganizama.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine, ako su > 10 %
1.12.9.	Zrna i rastvorljivi ostaci iz destilacije	Proizvod dobijen tokom proizvodnje alkohola fermentisanjem i destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadrže skrob i šećer. Može sadržati mrtve ćelije i/ili dijelove fermentisanih mikroorganizama. Može sadržati 2 % sulfata. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Vlagu, ako je < 60 % ili > 80 % Ako je vlaga < 60 %: — sirove proteine.
1.12.10.	Osušen destilacijski trop	Proizvod dobijen tokom destilacije alkohola sušenjem čvrstih ostataka fermentisanog žita. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
1.12.11.	Destilacijski tamni trop⁽¹⁾ Osušeni destilacijski trop i rastvorljivi ostaci]	Proizvod dobijen tokom destilacije alkohola sušenjem čvrstih ostataka fermentisanog žita kojima se dodaje sirup od ostataka fermentisane sladne tečnosti ili ispareni destilacioni ostaci. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
1.12.12.	Pivarski trop⁽¹⁾	Proizvod dobijen tokom proizvodnje piva koji se sastoji od ostataka sladnih i nesladnih žitarica i drugih proizvoda koji sadrže skrob, a mogu sadržati i hmelj. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju, ali se može prodavati i u suvom stanju. Može sadržati do 0,3 % dimetil polisiloksana, do 1,5 % enzima i do 1,8 % bentonita.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine
1.12.13.	Sladni trop⁽¹⁾	Čvrsti proizvod koji nastaje pri proizvodnji viskija od žitarica. Sastoji se od ostataka žitarica prerađenih u slad nakon ekstrakcije vrućom vodom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji taloženjem.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine
1.12.14.	Filtrirani sladni trop	Čvrsti 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 skrobom. Obično se stavlja na tržište u vlažnom stanju nakon što se ekstrakt izdvoji presovanjem.	Vlagu, ako je < 65 % ili > 88 % Ako je vlaga < 65 %: — sirove proteine
1.12.15.	Ostaci fermentisane sladne tečnosti [Potale]	Proizvod koji ostaje nakon prvog destilata u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Sirove proteine, ako su > 10 %
1.12.16.	Sirup od ostataka fermentisane sladne tečnosti	Proizvod od prvog destilata koji nastaje isparavanjem taloga koji je ostao u kotlu za destilaciju pri proizvodnji viskija ili alkohola.	Vlagu, ako je < 45 % ili > 70 % Ako je vlaga < 45 %: — sirove proteine

[Potale sirup]		
----------------	--	--

2. SJEMENKE I PLODOVI ULJARICA I NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
2.1.1.	Pogača od oraha palme babassu	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem oraha babassu palme iz roda <i>Orbignya</i> .	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.2.1.	Sjemenke divljeg lana	Sjemenke <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2.	Pogača od divljeg lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki divljeg lana	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.2.3.	Sitna krupica od divljeg lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki divljeg lana	Sirove proteine
2.3.1.	Ljuske kakaa	Spoljašnje ljuske sušenih i prženih zrna kakaa <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirova vlakna
2.3.2.	Lupine kakaa	Proizvod dobijen preradom zrna kakaa	Sirove proteine Sirova vlakna
2.3.3.	Mekinjke od zrna kakaa, djelimično oljuštenog	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom osušenog i prženog zrna kakaa <i>Theobroma cacao</i> L. sa kojeg je uklonjen dio ljuski	Sirove proteine Sirova vlakna
2.4.1.	Kokosova pogača	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem osušenog ezgra (endosperma) i spoljašnjeg omotača (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.4.2.	Hidrolizovana kokosova pogača	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem i enzimskim hidrolizovanjem osušenog jezgra (endosperma) i spoljašnjeg omotača (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.4.3.	Kokosovo brašno	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom osušenog ezgra (endosperma) i spoljašnjeg omotača (tegumenta) ploda kokosove palme	Sirove proteine
2.5.1.	Sjemenke pamuka	Sjemenke <i>Gossypium</i> spp. iz kojih su uklonjena vlakna. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	
2.5.2.	Brašno od djelimično oljuštenih sjemenki pamuka	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom sjemenki pamuka sa kojih su uklonjena vlakna i dio ljusaka. (Najviši dopušteni dio sirovih vlakana u suvoj materiji 22,5 %.) Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.5.3.	Pogača od sjemenki pamuka	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki pamuka sa kojih su uklonjena vlakna.	Sirove proteine Sirova vlakna Sirovu mast
2.6.1.	Pogača od djelimično oljuštenog kikirikija	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem djelimično oljuštenog kikirikija <i>Arachis hypogaea</i> L. i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i> . (Najviši dopušteni dio sirovih vlakana u suvoj materiji 16 %.)	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.6.2.	Brašno od djelimično oljuštenog kikirikija	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od djelimično oljuštenog kikirikija. (Najviši dopušteni dio sirovih vlakana u suvoj materiji 16 %.)	Sirove proteine Sirova vlakna
2.6.3.	Pogača od oljuštenog kikirikija	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem oljuštenog kikirikija.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.6.4.	Brašno od oljuštenog kikirikija	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom pogače od oljuštenog kikirikija.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.7.1.	Pogača od kapoka	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki kapoka (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Sirove proteine Sirova vlakna
2.8.1.	Sjemenke lana	Sjemenke lana <i>Linum usitatissimum</i> L., (botaničke čistoće najmanje 93%), cijele, valjane ili mljevene. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	
2.8.2.	Pogača od sjemenki lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki lana.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.8.3.	Brašno od sjemenki lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu	Sirove proteine
2.8.4.	Hranivo od pogače od sjemenki lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki lana. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može sadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikati celuloznaili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice 	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.8.5.	Hranivo od brašna od sjemenki lana	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki lana. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) 	Sirove proteine

		<ul style="list-style-type: none"> • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	
2.9.1.	Mekinjke od gorušice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje gorušice (<i>Brassica juncea</i> L.). Sastoji se od dijelova spoljašnjeg omotača i čestica zrna.	Sirova vlakna
2.9.2.	Brašno od sjemenki gorušice	Proizvod dobijen ekstrakcijom ulja gorušice iz sjemenki gorušice.	Sirove proteine
2.10.1.	Sjemenke nigera	Sjemenke biljke niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2.	Pogača od sjemenki nigera	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki biljke niger (Najviša dopuštena količina pepela nerastvorljivog u HCl: 3,4 %.)	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.11.1.	Komina ploda masline	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom presovanih maslina <i>Olea europaea</i> L. iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove proteine Sirova vlakna Sirovu mast
2.11.2.	Hranivo od odmašćenog brašna od ploda masline	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfn silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice 	Sirove proteine Sirova vlakna
2.11.3.	Odmašćeno brašno od ploda masline	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od komine maslina iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene koštice.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.12.1.	Pogača od palminih koštica	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem palminih koštica vrste <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>) sa kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove proteine Sirova vlakna Sirovu mast
2.12.2.	Brašno od palminih koštica	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom palminih koštica sa kojih je u najvećoj mogućoj mjeri uklonjena tvrda ljuska.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.13.1.	Bundevine koštice	Sjemenke vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bi ja iz roda <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2.	Pogača od bundevinih koštica	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem sjemenki vrste <i>Cucurbita pepo</i> L. i bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	Sirove proteine Sirovu mast
2.14.1.	Sjemenke uljane repice³	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%.Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	
2.14.2.	Pogača od sjemenki uljane repice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki uljane repice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.14.3.	Saćma od sjemenki uljane repice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
2.14.4.	Ekstrudirane sjemenke uljane repice	Proizvod dobijen od cijele uljane repice obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom, čime se podstiče želatinisanje skroba. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirovu mast
2.14.5.	Koncentrovane proteinske sjemenki uljane repice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja odvajanjem frakcije proteina iz pogače od sjemenki uljane repice ili iz sjemenki uljane repice.	Sirove proteine
2.14.6.	Hranivo od pogače od sjemenki uljane repice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki uljane repice. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfn silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.14.7.	Hranivo od sačme od sjemenki uljane repice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki uljane repice. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfn silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
2.15.1.	Sjemenke šafranike	Sjemenke šafranike <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2.	Saćma od djelimično oljuštenih sjemenki šafranike	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, ekstrakcijom djelimično oljuštenih sjemenki šafranike.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.15.3.	Ljuske šafranike	Proizvod koji se dobija ljuštenjem sjemenki šafranike.	Sirova vlakna
2.16.1.	Sjemenke susama	Sjemenke susama <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1.	Djelimično oljuštene sjemenke	Proizvod dobijen izdvajanjem dijela ljusaka.	Sirove proteine

	susama		Sirova vlakna
2.17.2.	Ljuske susama	Proizvod koji se dobija ljuštenjem sjemenki susama.	Sirova vlakna
2.17.3.	Pogača od susamovih sjemenki	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem sjemenki susama. (Najviša dopuštena količina pepela nerastvorljivog u HCl: 5 %.)	Sirove proteine Sirova vlakna 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.). Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
2.18.2.	Pogača od (zrna) soje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem zrna soje.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.18.3.	Sojina saćma od (zrna) soje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, od zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.) Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna, ako je udio > 8 % u suvoj materiji
2.18.4.	Sojina saćma od oljuštenih zrna soje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.) Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
2.18.5.	Ljuske zrna soje	Proizvod dobijen ljuštenjem zrna soje.	Sirova vlakna
2.18.6.	Ekstrudirana zrna soje	Proizvod dobijen od zrna soje obradom u vlažnim, toplim uslovima i pod pritiskom, čime se poboljšava želatinisanje skroba. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirovu mast
2.18.7.	Koncentrovane proteine (zrna) soje	Proizvod dobijen od oljuštenih zrna soje iz kojih su ekstrahovane masnoće, nakon druge ekstrakcije ili enzimске obrade radi smanjenja slobodnog azota u ekstraktu. Može sadržati inaktivirane enzime.	Sirove proteine
2.18.8.	Pulpa od zrna soje; [Pasta od zrna soje]	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije zrna soje za pripremu hrane za ljude.	Sirove proteine
2.18.9.	Melasa od zrna soje	Proizvod dobijen tokom prerade zrna soje.	Sirove proteine Sirovu mast
2.18.10.	Nusproizvod prerade sojinih zrna	Proizvodi dobijeni pri preradi zrna soje radi dobijanja proizvoda od soje za ishranu ljudi.	Sirove proteine
2.18.11.	Soja (u zrnu)	Zrna soje (<i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Aktivnost ureaze ako je > 0,4 N/g x min
2.18.12.	Pahuljice od (zrna) soje	Proizvod koji se dobija parenjem ili mikronizovanjem infracrvenim zracima i valjanjem oljuštenih zrna soje. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.)	Sirove proteine
2.18.13.	Hranivo od sojine saćme (od zrna)	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, od zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.). Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 1,5 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna ako je udio > 8 % u suvoj materiji
2.18.14.	Hranivo od sojine saćme od oljuštenih zrna soje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, od oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.). Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrebene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 1,5 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
2.18.15.	Proteine fermentisane iz zrna soje(koncentrat)	Proizvod dobijen od oljuštenih i ekstrahovanih zrna soje, nakon fermentacije pomoću mikroorganizama radi smanjenja količine slobodnog azota u ekstraktu. Može sadržati i mrtve ćelije mikroorganizama upotrebljenih za fermentaciju i/ili njihove dijelove.	Sirove proteine
2.19.1.	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta <i>Helianthus annuus</i> L. Mogu biti zaštićene od razgradnje u buragu.	
2.19.2.	Pogača od sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem sjemenki suncokreta.	Sirove proteine Sirovu mast Sirova vlakna
2.19.3.	Saćma od sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije ulja, ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.19.4.	Saćma od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije ulja, ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelimično ili potpuno uklonjene ljuske. Najviši dopušteni dio sirovih vlakana u suvoj materiji 27,5 %.	Sirove proteine Sirova vlakna

2.19.5.	Ljuske sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki suncokreta.	Sirova vlakna
2.19.6.	Hranivo od sačme od sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije ulja, ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrijebljene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine
2.19.7.	Hranivo od sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije ulja, ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelimično ili potpuno uklonjene ljuske. Samo ako je proizveden u integrisanim objektima za drobljenje i rafinisanje. Proizvod može zadržati do: <ul style="list-style-type: none"> • 1 % zemlje upotrijebljene za izbjeljivanje i pomoćnog sredstva za filtraciju (diatomejska zemlja, amorfni silikat i silicijum dioksid, filosilikat i celulozna ili drvena vlakana) • 1,3 % sirovog lecitina • 2 % sapunice. Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.19.8.	Fracija sačme od suncokreta bogata bjelačevinama, sa niskim udjelom celuloze	Proizvod dobijen preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcionisanja (prosijavanje i frakcionisanje vazduhom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Najmanji udio sirovih proteina; 45 % na osnovu udijela vlage od 8% Najviši udio sirovog vlakna: 8% na osnovu udijela vlage od 8% Može biti zaštićen od razgradnje u buragu.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.19.9.	Fracija sačme od suncokreta s visokim udjelom celuloze	Proizvod dobijen preradom sačme od suncokreta postupkom mljevenja i frakcionisanja (prosijavanje i frakcionisanje vazduhom) sačme od oljuštenih sjemenki suncokreta. Najmanji udio sirovih proteina; 38 % na osnovu udijela vlage od 8% Najmanji udio sirovog vlakna: 17% na osnovu udijela vlage od 8% Može biti zaštićen od razgradnje u buragu	Sirove proteine Sirova vlakna
2.20.1.	Biljno ulje i mast*	Ulje i mast dobijeni od sjemenki ili plodova u jarica (osim ricinusovog ulja), koji mogu biti degumirani, rafinirani i/ili hidrogenizovani.	Vlagu, ako je > 1 %
2.20.2.	Upotrebjena biljna ulja iz industrije hrane	Biljna ulja koja su upotrijebili subjekti u poslovanju hranom u skladu sa Uredbom o higijeni hrane ("Službeni list CG", broj 13/16 i 80/16) za kuvanje i koja nisu bila u dodiru sa mesom, životinjskom masti, ribom ili akvatičnim životinjama.	Vlagu, ako je veća od 1 %
2.21.1.	Sirovi lecitini	Proizvod dobijen pri degumiranju sirovog ulja od sjemenki i plodova uljarica pomoću vode. Tokom degumisanja sirovog ulja može se dodati limunska kiselina, fosforna kiselina, natrijum hidroksid ili enzim.	
2.22.1.	Sjemenke konoplje	Kontrolisane sjemenke konoplje <i>Cannabis sativa</i> L., sa najvišim dopuštenim udjelom THC-a prema nacionalnom zakonodavstvu.	
2.22.2.	Pogača od sjemenki konoplje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem sjemenki konoplje.	Sirove proteine Sirova vlakna
2.22.3.	Ulje od konoplje	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, presovanjem sjemenki i biljke konoplje.	Vlagu, ako je veća od 1 %
2.23.1.	Sjemenke maka	Sjemenke <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2.	Sačma maka	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja, ekstrakcijom pogače od sjemenki maka.	Sirove proteine

3. ZRNA MAHUNARKI I NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
3.1.1.	Pasulj, tostirani	Zrna <i>Phaseolus</i> spp. ili <i>Vigna</i> spp., podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
3.1.2.	Koncentrovane proteine pasulja	Proizvod dobijen odvajanjem vode pasulja tokom proizvodnje skroba.	Sirove proteine
3.2.1.	Rogač, osušen	Suvi plodovi rogača <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Sirova vlakna
3.2.3.	Osušeni plodovi rogača	Proizvod dobijen drobljenjem suvih plodova, (komuški), rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirova vlakna
3.2.4.	Krmno brašno od osušenog i usitnjenog rogača	Proizvod dobijen mikronizovanjem suvih plodova rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirova vlakna Ukupni šećer izražen kao saharoza
3.2.5.	Klice rogača	Klice sjemenki rogača.	Sirove proteine
3.2.6.	Pogača od klica rogača	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem klica rogača.	Sirove proteine
3.2.7.	Sjemenke rogača	Sjemenke (zrna) iz komuški rogača koje sadrže endosperm, juskanje i klice.	Sirova vlakna
3.2.8.	Ljuska sjemenki rogača	Ljuska sjemenki rogača dobijena ljuštenjem rogača	Sirova vlakna
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 dobijen nakon ekstrakcije sluzi iz sjemenki guara <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Sirove proteine
3.6.2.	Krmno brašno od klica guara	Proizvod dobijen nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara.	Sirove proteine
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 dobijen parenjem ili mikronizovanjem infracrvenim zracima i valjanjem oljuštenog boba.	Skrob Sirove proteine
3.7.3.	Ljuske boba	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od spoljašnjih omotača.	Sirova vlakna Sirove proteine
3.7.4.	Oljušteni bob	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od zrna boba.	Sirove proteine Sirova vlakna
3.7.5.	Proteine boba	Proizvod dobijen mljevenjem i frakcionisanjem zrna boba vazduhom.	Sirove proteine
3.8.1.	Sočivo	Sjemenke <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2.	Ljuske sočiva	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki sočiva.	Sirova vlakna
3.9.1.	Slatka lupina	Sjemenke <i>Lupinus</i> spp. sa malim dijelom gorkih sjemenki.	
3.9.2.	Oljuštena slatka lupina	Oljuštene sjemenke slatke lupine.	Sirove proteine
3.9.3.	Ljuske slatke lupine	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki slatke lupine, koji se sastoji uglavnom od spoljašnjih omotača.	Sirove proteine Sirova vlakna
3.9.4.	Pulpa slatke lupine	Proizvod dobijen nakon ekstrakcije sastojaka slatke lupine.	Sirova vlakna
3.9.5.	Krmno brašno od slatke lupine	Proizvod dobijen pri proizvodnji brašna od slatke lupine. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona i u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove proteine Sirova vlakna
3.9.6.	Proteine slatke lupine	Proizvod dobijen odvajanjem vode slatke lupine tokom proizvodnje skroba, ili nakon mljevenja i frakcionisanja vazduhom.	Sirove proteine
3.9.7.	Krmno brašno s visokim udjelom proteina od slatke lupine	Proizvod dobijen preradom slatke lupine kako bi se dobilo krmno brašno sa visokim udjelom proteina.	Sirove proteine
3.10.1.	Pasulj mung	Pasulj <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1.	Grašak	Zrna <i>Pisum</i> spp. Mogu biti zaštićena od razgradnje u buragu.	
3.11.2.	Mekinjice od graška	Proizvod dobijen pri proizvodnji brašna od graška. Sastoji se uglavnom od pokožica graška koje nastaju ljuštenjem i čišćenjem graška.	Sirova vlakna
3.11.3.	Pahuljice od graška	Proizvod dobijen parenjem ili mikronizovanjem infracrvenim zracima i valjanjem oljuštenih sjemenki graška.	Skrob
3.11.4.	Brašno od graška	Proizvod dobijen mljevenjem graška.	Sirove proteine
3.11.5.	Oljuštene sjemenke graška	Proizvod dobijen pri preradi graška u krmno brašno. Uglavnom se sastoji od pokožica koje su skinute za vrijeme ljuštenja i čišćenja i u manjoj mjeri od endosperma.	Sirova vlakna
3.11.6.	Oljušten grašak	Oljuštene sjemenke graška.	Sirove proteine Sirova vlakna
3.11.7.	Krmno brašno od graška	Proizvod dobijen tokom proizvodnje brašna od graška. Sastoji se uglavnom od čestica kotiledona i u manjoj mjeri od pokožica.	Sirove proteine Sirova vlakna
3.11.8.	Ostaci od prosijavanja graška	Proizvod dobijen mehaničkim prosijavanjem, koji se sastoji od djelića jezgra graška izdvojenih prije daljnje prerade.	Sirova vlakna
3.11.9.	Proteine graška	Proizvod dobijen od odvojene graškove vode tokom proizvodnje skroba, ili nakon mljevenja i frakcionisanja, i moguće hidrolize	Sirove proteina
3.11.10.	Pulpa graška	Proizvod dobijen vlažnom ekstrakcijom skroba i proteina iz graška. Pretežno se sastoji od unutrašnjih vlakana i skroba.	Vlagu, ako je < 70 % ili > 85 % Skrob Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako e > 3,5 % u suvoj materiji
3.11.11.	Rastvorljive čestice graška	Proizvod dobijen vlažnom ekstrakcijom skroba i proteina iz graška. Pretežno se sastoji od rastvorljivih proteina i oligosaharida.	Vlagu, ako je < 60 % ili > 85 % Ukupni šećer Sirove proteine
3.11.12.	Vlakna graška	Proizvod dobijen ekstrakcijom nakon mljevenja i prosijavanja oljuštenog graška.	Sirova vlakna
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. KRTOLASTE I KORJENASTE BILJKE I 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.	Vrhovi i krajevi šećerne repe	Svježi proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se uglavnom sastoji od očišćenih komada šećerne repe sa ili bez dijelova listova repe.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 50 %
4.1.3.	Šećer (od repe); [saharozu]	Šećer ekstrahovan iz šećerne repe uz pomoć vode.	
4.1.4.	Melasa (šećerne repe)	Sirupast proizvod dobijen proizvodnjom ili rafinisanjem šećera iz šećerne repe. Može sadržati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja,	Ukupni šećer izražen kao saharozu

		do 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, do 2 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Vlagu, ako je > 28 %
4.1.5.	Melasa (šećerne) repe, sa djelimično izdvojenim šećerom i/ili debetainizirana	Proizvod dobijen daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode. Može sadržati do 2 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je > 28 %
4.1.6.	Izomaltulozna melasa	Nekristalizovana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze enzimskim pretvaranjem saharoze iz šećerne repe.	Vlagu, ako je > 40 %
4.1.7.	Vlažni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahovan šećer uz primjenu vode. Najmanji udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 82 % ili > 92 %
4.1.8.	Presovani repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahovan šećer uz primjenu vode, a zatim su mehanički iscijeđeni. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržati do 1 % sulfata.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 65 % ili > 82 %
4.1.9.	Presovani repini rezanci (šećerne repe) sa dodatkom melase	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahovan šećer uz primjenu vode i koji su mehanički iscijeđeni, i kojima je dodata melasa. Najviši udio vlage: 82 %. Sadržaj šećera opada zbog (mliječno-kisele) fermentacije. Može sadržati do 1 % sulfata.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 65 % ili > 82 %
4.1.10.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe)	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahovan šećer uz primjenu vode i koji su mehanički iscijeđeni i osušeni. Može sadržati do 2 % sulfata.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10,5 %
4.1.11.	Sušeni repini rezanci (šećerne repe) sa dodatkom melase	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera koji se sastoji od sušenih reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahovan šećer uz primjenu vode i koji su mehanički iscijeđeni i osušeni i kojima je dodata melasa. Može sadržati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja i do 2 % sulfata.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Ukupni šećer izražen kao saharoza
4.1.12.	Šećerni sirup	Proizvod dobijen tokom proizvodnje šećera i/ili melase. Može sadržati do 0,5 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je > 35 %
4.1.13.	Kuvani komadi (šećerne) repe	Proizvod dobijen tokom proizvodnje jestivog sirupa od šećerne repe, koji može biti presovan ili osušen.	Ako su osušeni: pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Ako su presovani: pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 50 %
4.1.14.	Frukto-oligosaharidi	Proizvod dobijen iz šećera od šećerne repe enzimskim procesom.	Vlagu, ako je > 28 %
4.1.15.	Melasa (šećerne) repe, bogata betaionom, tečna/osušena	Proizvod dobijen daljnjom ekstrakcijom šećera uz primjenu vode i zatim filtracijom melase šećerne repe. Proizvod sadrži sastojke melase i veću količinu prirodno prisutnog betaina u odnosu na standardnu melasu. Može biti osušen. Može sadržati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja, 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, 0,25% sulfita.	Udio betaina Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, veću od 14 %
4.1.16.	Izomaltuloza	Izomaltuloza kao kristalni monohidrat. Dobija se enzimskim pretvaranjem saharoze iz šećerne repe.	
4.2.1.	Sok od cvekle	Sok dobijen presovanjem cvekle (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>), koji se naknadno koncentruje i pasterizuje, uz zadržavanje uobičajnog ukusa i mirisa na povrće.	Vlagu, ako je < 50 % ili > 60 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.3.1.	Šargarepa	Korijen žute ili crvene šargarepe <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2.	Oguljena kora šargarepe, oparena	Vlažni proizvod iz industrijske prerade šargarepe, koji se sastoji od kore šargarepe oguljene sa korijena šargarepe obradom pomoću pare, kojoj se može dodati pomoćna količina želatinoznog skroba od šargarepe. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je > 97 %
4.3.3.	Strugotine šargarepe	Vlažni proizvod dobijen mehaničkim odvajanjem tokom prerade i ostataka šargarepe. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi. Najviši udio vlage: 97 %.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je > 97 %
4.3.4.	Pahuljice od šargarepe	Proizvod dobijen proizvodnjom pahuljica od korijena žute ili crvene šargarepe, koje su naknadno osušene.	
4.3.5.	Šargarepa, osušena	Korijen žute ili crvene šargarepe, koji je naknadno osušen.	Sirova vlakna
4.3.6.	Stočna šargarepa, osušena	Proizvod koji se sastoji od osušenog unutrašnjeg dijela korijena i spoljašne kore.	Sirova vlakna
4.4.1.	Korijenje cikoriје	Korijenje <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2.	Vrhovi i krajnji dijelovi cikoriје	Svjetl proizvod dobijen tokom prerade cikoriје. Sastoji se pretežno od očišćenih komada cikoriје i dijelova lišća.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 50 %
4.4.3.	Sjemenke cikoriје	Sjemenke <i>Cichorium intybus</i> L.	

4.4.4.	Presovana pulpa cikorije	Proizvod dobijen tokom proizvodnje inulina iz korijena <i>Cichorium intybus</i> L. koji se sastoji od ekstrahovanih i mehanički presovanih rezanaca cikorije. (Rastvorljivi) ugljenohidrati cikorije i voda djelimično su izdvojeni. Može sadržati do 1 % sulfata i do 0,2 % sulfita.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Vlagu, ako je < 65 % ili > 82 %
4.4.5.	Osušena pulpa cikorije	Proizvod dobijen tokom proizvodnje inulina iz korijena <i>Cichorium intybus</i> L. koji se sastoji od ekstrahovanih i mehanički presovanih rezanaca cikorije koji su naknadno osušeni. (Rastvorljivi) ugljenohidrati cikorije djelimično su izdvojeni. Može sadržati do 2 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.4.6.	Prah korijena cikorije	Proizvod dobijen rezanjem, sušenjem i mljevenjem korijena cikorije. Može sadržati do 1 % sredstva protiv stvaranja grudvica.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.4.7.	Melasa cikorije	Proizvod dobijen tokom prerade cikorije dobijen pri proizvodnji inulina i oligofruktoze. Melasa cikorije sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove proteine Sirovi pepeo Vlagu, ako je < 20 % ili > 30 %
4.4.8.	Vinasa cikorije	Nusproizvod dobijen tokom prerade cikorije nakon izdvajanja inulina i oligofruktoze i elucije jonske razmjene. Vinasa cikorije sastoji se od organskog biljnog materijala i minerala. Može sadržati do 1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove proteine Sirovi pepeo Vlagu, ako je < 30 % ili > 40 %
4.4.9.	Inulin^o	Inulin je fruktan ekstrahovan iz npr. korijena <i>Cichorium intybus</i> L.; <i>Inula helenium</i> or <i>Helianthus tuberosus</i> ; sirovi inulin može sadržati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	
4.4.10.	Oligofruktozni sirup	Proizvod dobijen djelimičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L.; sirovi oligofruktozni sirup može sadržati do 1 % sulfata i do 0,5 % sulfita.	Vlagu, ako je < 20 % ili > 30 %
4.4.11.	Oligofruktoza, osušena	Proizvod dobijen djelimičnom hidrolizom inulina iz <i>Cichorium intybus</i> L. i naknadnim sušenjem.	
4.5.1.	Bijeli luk, osušen	Bijeli do žuti prah čistog, mljevenog bijelog luka, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1.	Kasava [manioka], [tapioca]	Korijenje <i>Manihot esculenta</i> Crantz	Vlagu, ako je < 60 % ili > 70 %
4.6.2.	Kasava osušena	Korijenje kasave koje je naknadno osušeno.	Skrob Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.7.1.	Pulpa luka	Vlažni proizvod dobijen tokom prerade luka (rod <i>Allium</i>), koji se sastoji od ljuski i cijelih lukovica luka. Ako potiče iz proizvodnog procesa kojim se dobija ulje od luka, onda se većinom sastoji od kuvanih ostataka luka.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.7.2.	Prženi luk	Oguljeni i izmravljeni komadi luka koji se naknadno prže.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji Sirovu mast
4.7.3.	Rastvorljive čestice luka, osušene	Suvi proizvod dobijen tokom prerade svježeg luka. Dobija se ekstrakcijom alkoholom i/ili vodom; vodena ili alkoholna frakcija se izdvaja i suši raspršivanjem. Sastoji se uglavnom od ugljenohidrata.	Sirova vlakna
4.8.1.	Krompir	Krtoli <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vlaga, ako je < 72 % ili > 88 %
4.8.2.	Oguljeni krompir	Krompir kojem je kora oguljena pomoću pare.	Skrob Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.3.	Kore krompira, oparene	Vlažni proizvod dobijen tokom industrijske prerade krompira koji se sastoji od kora oguljenih sa krtola krompira parom, a kojem se može dodati pomoćna količina želatinoznog skroba od krompira. Može biti pretvoren u pire.	Vlaga, ako je > 93 % Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.4.	Sirovi komadi krompira	Proizvod dobijen tokom pripreme proizvoda od krompira za prehranu ljudi, koji može biti oguljen.	Vlaga, ako je > 88 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.5.	Strugotine krompira	Proizvod dobijen mehaničkim izdvajanjem tokom prerade krompira i koji se pretežno sastoji od osušenog krompira i ostataka krompira. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi.	Vlaga, ako je > 93 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.6.	Pire od krompira	Blanširan ili kuvan proizvod od krompira, koji je zatim pretvoren u pire.	Skrob Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.7.	Pahuljice krompira	Proizvod dobijen rotacionim sušenjem opranog, oguljenog ili	Skrob

		neoguljenog kuvanog krompira.	Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
4.8.8.	Pulpa krompira	Proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba od krompira, koji se sastoji od ekstrahovanog mljevenog krompira.	Vlaga, ako je < 77 % ili > 88 %
4.8.9.	Pulpa krompira, osušena	Osušeni proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba od krompira, koji se sastoji od ekstrahovanog mljevenog krompira.	
4.8.10.	Proteini krompira	Proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba, koji se pretežno sastoji od proteinskih supstanci dobijenih nakon izdvajanja skroba.	Sirove proteine
4.8.11.	Proteini krompira, hidrolizovani	Protein dobijen kontrolisanom enzimskom hidrolizom proteina krompira.	Sirove proteine
4.8.12.	Proteini krompira, fermentisani	Proizvod dobijen fermentacijom proteina krompira i naknadnim sušenjem raspršivanjem.	Sirove proteine
4.8.13.	Fermentisani proteini krompira, tečni	Tečni proizvod dobijen fermentacijom proteina krompira.	Sirove proteine
4.8.14.	Koncentrovan sok krompira	Koncentrovan proizvod dobijen tokom proizvodnje skroba od krompira, koji se sastoji od preostale supstance nakon djelimičnog izdvajanja vlakana, proteina i skroba iz pulpe krompira i isparavanjem dijela vode.	Vlaga, ako je < 50 % ili > 60 % Ako je vlaga < 50 %: — sirove proteine — sirovi pepeo
4.8.15.	Granule krompira	Krompir nakon pranja, guljenja, komadanja (rezanja, pretvaranja u pahuljice itd.) i sušenja.	
4.9.1.	Slatki krompir	Krtole <i>Ipomoea batatas</i> L.	Vlaga, ako je < 57 % ili > 78 %
4.10.1.	Čičoka [topinambur]	Krtole <i>Helianthus tuberosus</i> L.	Vlaga, ako je < 75 % ili > 80 %

5. OSTALE SJEMENKE I PLODOVI I 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.	Oguljeni žir	Proizvod dobijen guljenjem žira.	Sirove proteine Sirova vlakna
5.2.1.	Badem	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Prunus dulcis</i> sa ljuskom ili bez nje.	
5.2.2.	Ljuske badema	Ljuske badema dobijene guljenjem badema, mehaničkim odvajanjem od jezgra, i naknadno mljevene.	Sirova vlakna
5.2.3.	Pogača od bademovog jezgra	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem bademovog jezgra.	Sirove proteine Sirova vlakna
5.3.1.	Sjemenke anisa	Sjemenke <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1.	Pulpa jabuke, osušena [komina od jabuke, osušena]	Proizvod dobijen tokom proizvodnje soka <i>Malus domestica</i> ili proizvodnje jabukovače. Sastoji se uglavnom od unutrašnje pulpe i spoljašne kore koje su osušene. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlakna
5.4.2.	Pulpa jabuke, presovana [komina od jabuke, presovana]	Vlažni proizvod dobijen tokom proizvodnje jabučnog soka ili jabukovače. Sastoji se uglavnom od presovane unutrašnje pulpe i spoljašne kore. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlakna
5.4.3.	Melasa od jabuke	Proizvod dobijen nakon proizvodnje pektina iz pulpe jabuka. Može biti izdvojen pektin.	Sirove proteine Sirova vlakna 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 mekinje heljde	Proizvod dobijen mljevenjem heljdinih zrna.	Sirova vlakna
5.6.3.	Heljdino krmno brašno	Proizvod dobijen tokom proizvodnje brašna od ostataka nakon prosijavanja heljde. Sastoji se uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima spoljašnjeg omotača i raznim dijelovima zrna. Udio sirovih vlakana ne smije biti veći od 10 %.	Sirova vlakna Skrob
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 dobijen tokom proizvodnje brašna od kestena, koji se sastoji uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima omotača i nešto ostataka kestena (<i>Castanea</i> spp.).	Sirove proteine Sirova vlakna
5.13.1.	Pulpa citrusa	Proizvod dobijen presovanjem plodova citrusa <i>Citrus</i> (L.) spp. ili tokom proizvodnje soka od citrusa. Može biti izdvojen pektin. Može sadržati ukupno 1 % metanola, 1 % etanola i propan-2-ola, na bezvodnoj osnovi.	Sirova vlakna
5.13.2.	Pulpa citrusa, osušena	Proizvod dobijen presovanjem plodova citrusa ili tokom proizvodnje soka od citrusa, koji je potom sušen. Može biti izdvojen pektin. Može biti izdvojen pektin. Može sadržati ukupno 1 % metanola, 1 % etanola i propan-2-ola, na bezvodnoj osnovi.	Sirova vlakna
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 kafe	Proizvod dobijen ljuštenjem sjemenki biljke <i>Coffea</i> .	Sirova vlakna
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 urme	Plodovi <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogu biti sušeni.	
5.19.2.	Sjemenke urme	Cijele sjemenke <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Sirova vlakna
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.	Jezgra voća ⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od unutrašnjih jestivih sjemenki jezgrastog voća ili koštica voća.	
5.22.2.	Voćna pulpa ⁽²⁾	Proizvod dobijen tokom proizvodnje voćnog soka i voćne kaše. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlakna
5.22.3.	Voćna pulpa, osušena ⁽²⁾	Proizvod dobijen tokom proizvodnje voćnog soka i voćne kaše, naknadno osušen. Može biti izdvojen pektin.	Sirova vlakna
5.23.1.	Baštenski dragunac	Sjemenke <i>Lepidium sativum</i> L.	Sirova vlakna
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 vlakna
5.25.2.	Krmno brašno od koštica grožđa	Proizvod dobijen tokom ekstrakcije ulja iz koštica grožđa.	Sirova vlakna
5.25.3.	Pulpa grožđa [groždani trop]	Brzo osušena pulpa grožđa nakon ekstrakcije alkohola, iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice.	Sirova vlakna
5.25.4.	Rastvorljivi ostaci koštica grožđa	Proizvod dobijen od koštica grožđa nakon proizvodnje soka od grožđa. Sadrži uglavnom ugljene hidrate. Može biti koncentrovan.	Sirova vlakna
5.26.1.	Lješnik	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Corylus</i> (L.) spp., oljušteni ili neoljušteni.	
5.26.2.	Pogača od lješnika	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem jezgra lješnika.	Sirove proteine Sirova vlakna
5.27.1.	Pektin	Pektin se dobija ekstrakcijom u vodenom medijumu (prirodnih sojeva) odgovarajućeg biljnog materijala, obično agruma ili jabuka. Jedine dopuštene organske supstance za taloženje su metanol, etanol i propan-2-ol. Može sadržati ukupno do 1 % metanola, etanola i propan-2-ola zasebno ili u kombinaciji na bezvodnoj osnovi. Pektin se uglavnom sastoji od djelimičnih metil estera poligalakturonske kiseline i soli amonijuma, natrijuma, kalijuma i kalcijuma.	
5.28.1.	Sjemenke perile	Sjemenke <i>Perilla frutescens</i> L. i njenih mljevenih proizvoda.	
5.29.1.	Pinjoli	Sjemenke <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1.	Pistači	Plodovi <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1.	Sjemenke bokvice	Sjemenke <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1.	Sjemenke rotkvice	Sjemenke <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1.	Sjemenke spanaća	Sjemenke <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1.	Sjemenke sikavice	Sjemenke <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1.	Pulpa paradajza [komina paradajza]	Proizvod dobijen presovanjem paradajza <i>Solanum lycopersicum</i> L. tokom proizvodnje soka od paradajza. Sastoji se uglavnom od kore i sjemenki paradajza.	Sirova vlakna
5.36.1.	Sjemenke stolisnika	Sjemenke <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1.	Pogača od jezgra marelice	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem jezgra marelice (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Može sadržati cijanovodoničnu kiselinu.	Sirove proteine Sirova vlakna
5.38.1.	Pogača od crnog kima	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki crnog kumina (<i>Bunium persicum</i> L.)	Sirove proteine Sirova vlakna
5.39.1.	Pogača od sjemenki boražine	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki boražine (<i>Borago officinalis</i> L.)	Sirove proteine Sirova vlakna
5.40.1.	Pogača od sjemenki jagorčevine	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki jagorčevine (<i>Oenothera</i> L.)	Sirove proteine Sirova vlakna
5.41.1.	Pogača od nara	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem sjemenki nara (<i>Punica granatum</i> L.)	Sirove proteine Sirova vlakna
5.42.1.	Pogača od jezgra oraha	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja presovanjem jezgra oraha (<i>Juglans regia</i> L.)	Sirove proteine Sirova vlakna

6. VOLUMINOZNA HRANIVA I NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
6.1.1.	Blitva	Listovi <i>Beta</i> spp.	
6.2.1.	Žitarice ⁽¹⁾	Cijele biljke raznih vrsta žitarica ili njihovi dijelovi. Mogu biti osušene, svježe ili silirane.	
6.3.1.	Slama žitarica ⁽¹⁾	Slama od žitarica.	
6.3.2.	Obrađena slama žitarica ^{(1) (2)}	Proizvod dobijen odgovarajućom obradom slame žitarica.	Natrijum, ako je obrađivana sa NaOH
6.4.1.	Brašno djeteline	Proizvod dobijen sušenjem i mljevenjem djeteline <i>Trifolium</i> spp. Može sadržati do 20 % lucerke (<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ili drugih usjeva voluminoznih hraniva osušenih ili mljevenih u isto vrijeme kad i djetelina.	Sirove proteine Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoju materiji

6.5.1.	Brašno od voluminoznih hraniva ⁽³⁾ [krmno brašno od trava] ⁽³⁾ [zeleno krmno brašno] ⁽³⁾	Proizvod dobijen sušenjem i mljevenjem i u pojedinim slučajevima sabijanjem voluminoznog krmnog bilja.	Sirove proteine Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.6.1.	Trava osušena na polju; [Sijeno]	Sve vrste trava osušenih na polju.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.6.2.	Trava osušena na visokoj temperaturi	Proizvod dobijen (od svih vrsta) trava koje su vještački osušene (u bilo kojem obliku).	Sirove proteine Vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.6.3.	Trave, začinsko i ljekovito bilje, mahunarke [zeleno voluminozna hraniva]	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 hraniva.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.7.1.	Brašno od konoplje	Brašno od osušenih listova <i>Cannabis sativa</i> L.	Sirove proteine
6.7.2.	Vlakna od konoplje	Proizvod dobijen tokom prerade konoplje, zelene boje, suv, vlaknast.	
6.8.1.	Slama boba	Slama od boba (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>Faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)	
6.9.1.	Slama sjemenki lana	Slama od sjemenki lana (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1.	Lucerka; [alfalfa]	Biljke ili dijelovi biljaka vrsta <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.10.2.	Lucerka osušena na polju; [alfalfa osušena na polju]	Lucerka osušena na polju.	Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.10.3.	Lucerka osušena na visokoj temperaturi; [alfalfa osušena na visokoj temperaturi]	Lucerka vještački osušena u svim oblicima.	Sirove proteine Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.10.4.	Lucerka ekstrudirana; [alfalfa ekstrudirana]	Ekstrudirani peleti lucerke.	
6.10.5.	Krmno brašno od lucerke ⁸ [krmno brašno od alfalfa] ⁽⁴⁾	Proizvod dobijen sušenjem i mljevenjem lucerke. Može sadržati do 20 % djeteline ili drugih voluminoznih hraniva osušenih i mljevenih u isto vrijeme kad i lucerka.	Sirove proteine Sirova vlakna Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 % u suvoj materiji
6.10.6.	Komina lucerke [komina alfalfe]	Osušeni proizvod dobijen presovanjem soka iz lucerke.	Sirove proteine Sirova vlakna
6.10.7.	Koncentrat proteina od lucerke [koncentrat proteina od alfalfe]	Proizvod dobijen vještačkim sušenjem frakcije iscijeđenog soka iz lucerke koji se odvaja centrifugiranjem i termičkom obradom kako bi se istaložile proteine.	Sirove proteine Karoten
6.10.8.	Rastvorljive čestice lucerke	Proizvod dobijen nakon ekstrakcije proteina iz soka lucerke, može biti osušen.	Sirove proteine
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.	
6.13.1.	Slama uljane repice	Slama od uljane repice <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indijskog saršona <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.	

7. OSTALO BILJE, ALGE I NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
7.1.1.	Alge ⁸	Alge, žive ili prerađene, svježe, uključujući svježe, ohlađene i zamrznute. Mogu sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.2.	Osušene alge	Proizvod dobijen sušenjem algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda i inaktivirale alge. Može sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.3.	Krmno brašno od algi ⁽¹⁾	Proizvod dobijen tokom proizvodnje ulja ekstrakcijom algi. Alge mogu biti inaktivirane. Može sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.4.	Ulje od algi	Ulje dobijeno ekstrakcijom iz algi. Može sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Vlagu, ako je > 1 %
7.1.5.	Ekstrakt od algi ⁽¹⁾ [frakcija algi] ⁽¹⁾	Vodeni ili alkoholni ekstrakt iz algi koji se uglavnom sastoji od ugljenih hidrata. Može sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	
7.2.6.	Krmno brašno od morskih algi	Proizvod dobijen sušenjem i drobljenjem makroalgi, posebno smeđe morske alge. Proizvod može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda. Može sadržati do 0,1 % sredstva protiv pjenjenja.	Sirovi pepeo
7.3.1.	Kora ⁽¹⁾	Očišćena i osušena kora stabala ili grmova.	Sirova vlakna
7.4.1.	Cvjetov ⁽¹⁾ osušeni	Svi dijelovi osušenih cvjetova jestivog bilja i njihove frakcije.	Sirova vlakna
7.5.1.	Brokula, osušena	Proizvod dobijen 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 dobijen tokom proizvodnje ili rafinisanja šećera	Ukupni šećer izražen

		iz <i>Saccharum</i> L. Može sadržati do 0,5 % sredstva protiv pjenjenja, do 0,5 % sredstva za sprečavanje taloženja, do 3,5 % sulfata i do 0,25 % sulfita.	kao saharoza Vlagu, ako je > 30 %
7.6.2.	Melasa šećerne trske, sa manje šećera	Proizvod dobijen daljom ekstrakcijom saharoze iz melase šećerne trske uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je > 28 %
7.6.3.	Šećer šećerne trske [saharoza]	Šećer ekstrahovan iz šećerne trske uz primjenu vode.	Saharoza
7.6.4.	Bagasa trske	Proizvod dobijen pri ekstrakciji šećera iz šećerne trske uz primjenu vode. Sastoji se pretežno od vlakana.	Sirova vlakna
7.7.1.	Listovi, suvi	Suvi listovi jestivog bilja i njegove frakcije.	Sirova vlakna
7.8.1.	Lignoceluloza	Proizvod dobijen mehaničkom preradom sirovog, prirodno sušenog drveta, koji se pretežno sastoji od lignoceluloze. Uzima se u obzir prirodni sadržaj elemenata u tragovima.	Sirova vlakna
7.8.2.	Celuloza u prahu	Proizvod dobijen razgradnjom, izdvajanjem lignina i dodatnim čišćenjem celuloze iz biljnih vlakana netretiranog drveta koje se modifikuje samo mehaničkom obradom. Udio nedeterdžentnog vlakna najmanje 70 %	Sirova vlakna
7.9.1.	Slatki korijen	Korjen <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1.	Metvica	Proizvod dobijen sušenjem nadzemnih dijelova biljaka <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ili <i>Mentha viridis</i> (L.).	
7.11.1.	Spanać, sušen	Proizvod dobijen sušenjem biljke <i>Spinacia oleracea</i> L.	
7.12.1.	Mojave juka	<i>Yucca schidigera</i> Roezli pretvorena u prah.	Sirova vlakna
7.12.2.	Sok juke	Proizvod dobijen rezanjem i presovanjem <i>Yucca schidigera</i> Roezli koji se sastoji uglavnom od ugljenih hidrata.	
7.13.1.	Biljni ugalj [Drveni ugalj]	Proizvod dobijen karbonizacijom organske biljne sirovine.	Sirova vlakna
7.14.1.	Drvo	Hemijski netretirano drvo ili vlakna od drveta.	Sirova vlakna
7.15.1.	Brašno od vrste <i>Solanum glaucophyllum</i>	Proizvod dobijen sušenjem i mljevenjem listova <i>Solanum glaucophyllum</i>	Sirova vlakna Vitamin D3

8. PROIZVODI OD MLIJEKA I OD NJIH DOBIJENI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
8.1.1.	Maslac i proizvodi od maslaca	Maslac i proizvodi dobijeni proizvodnjom ili preradom maslaca (npr. maslačni serum), osim ako nijesu posebno navedeni.	Sirove proteine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je > 6 %
8.2.1.	Mlačenica/Mlačenica u prahu	Proizvod dobijen bućkanjem pavlake ili sličnim postupkom. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao hranivo, može sadržavati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanje proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	Sirove proteine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je > 6 %
8.3.1.	Kazein	Proizvod dobijen iz obranog mlijeka ili mlačenice sušenjem kazeina istaloženog upotrebom kiselina ili sirila.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 10 %
8.4.1.	Kazeinat	Proizvod ekstrahovan iz skute ili kazeina primjenom sredstava za neutralizaciju i sušenje.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 10 %
8.5.1.	Sir i proizvodi od sira	Sir i proizvodi od sira i od proizvoda na bazi mlijeka.	Sirove proteine Sirovu mast
8.6.1.	Kolostrum/kolostrum u prahu	Sekret mliječnih žlijezda do petog dana nakon porođaja dobijen od	Sirove proteine

		životinja koje se koriste za proizvodnju mlijeka. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje.	
8.7.1.	Mliječni nusproizvodi	Proizvodi dobijeni 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 hranivo, mogu sadržati: <ul style="list-style-type: none"> – do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanje proteina tokom prerade; – do 0,3 % anorganskih kiselina kao što su sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; – do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; – do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška; 	Vlagu Sirove proteine Sirovu mast Ukupni šećer
8.8.1.	Fermentisani mliječni proizvodi	Proizvodi nastali fermentisanjem mlijeka (npr. jogurt).	Sirove proteine Sirovu mast
8.9.1.	Laktoza	Šećer izdvojen iz mlijeka ili surutke pročišćavanjem i sušenjem.	Laktozu Vlagu, ako je > 5 %
8.10.1.	Mlijeko/mlijeko u prahu¹	Normalni sekret mliječnih žlijezda dobijen jednokratnom ili višekratnom mužom. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
8.11.1.	Obrano mlijeko/obrano mlijeko u prahu	Mlijeko u kojem je dio masti smanjen izdvajanjem. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
8.12.1.	Mliječna mast	Proizvod dobijen obiranjem mlijeka.	Sirovu mast
8.13.1.	Mliječne proteine u prahu	Proizvod dobijen sušenjem spojeva proteina ekstrahovanih iz mlijeka hemijskom ili fizičkom obradom.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
8.14.1.	Kondenzovano i evaporisano mlijeko i njegovi proizvodi	Kondenzovano i evaporisano mlijeko i proizvodi koji nastaju proizvodnjom ili preradom tih proizvoda.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
8.15.1.	Mliječni permeat/mliječni permeat u prahu¹	Proizvod dobijen iz tečnog stanja (ultra, nano ili mikro) tokom filtracije mlijeka iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i koncentrovanja i/ili sušenja.	Sirov pepeo Sirove proteine Laktozu Vlagu, ako je > 8 %
8.16.1.	Mliječni koncentrat/mliječni koncentrat u prahu¹	Proizvod zadržan na membrani tokom (ultra, nano ili mikro) filtracije mlijeka. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje.	Sirove proteine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu, ako je > 8 %
8.17.1.	Surutka/surutka u prahu¹	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje sira, svježeg sira ili kazeina ili sličnih procesa. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao hranivo, može sadržati: <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanje proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška; 	Sirove proteine Laktozu Vlagu, ako je > 8 % Sirovi pepeo
8.18.1.	Surutka sa niskim sadržajem laktoze/surutka u prahu sa niskim sadržajem laktoze	Surutka iz koje je djelimično izdvojena laktoza. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao hranivo, može sadržati: <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanja proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum 	Sirove proteine Laktozu Vlagu, ako je > 8 % Sirovi pepeo

		hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. Silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	
8.19.1.	Proteini surutke/proteini surutke u prahu¹	Proizvod dobijen sušenjem proteina surutke ekstrahovanih iz surutke hemijskom ili fizičkom obradom. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao hranivo, može sadržati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra- natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanja proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
8.20.1.	Demineralizovana surutka sa niskim sadržajem laktoze/demineralizovana surutka sa niskim sadržajem laktoze u prahu¹	Surutka iz koje su djelimično izdvojeni minerali i laktoza. Može se primijeniti koncentrovanje i/ili sušenje. Ako je posebno pripremljena kao hranivo, može sadržati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra-natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanja proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijevog hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	Sirove proteine Laktozu Sirovi pepeo Vlagu, ako je > 8 %
8.21.1.	Permeat surutke/permeat surutke u prahu¹	Proizvod dobijen iz tečnog stanja pri (ultra, nano ili mikro) filtraciji surutke (koja prolazi kroz membranu) iz koje može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i koncentrovanja i/ili sušenja. Ako je posebno pripremljen kao hranivo, može sadržati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra- natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanja proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina, kao što su: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vr jednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatr jum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	Sirovi pepeo Sirove proteine Laktozu Vlagu, ako je > 8 %
8.22.1.	Koncentrat surutke/koncentrat surutke u prahu¹	Proizvod zadržan na membrane tokom (ultra, nano ili mikro) filtraciji surutke može se primjeniti koncentrovanjem i/ili sušenjem: Ako je posebno pripremljen kao hranivo, može sadržati: — do 0,5 % fosfata, npr. polifosfata (npr. natrijum heksametafosfata), difosfata (npr. tetra- natrijum pirofosfata), korišćenih za smanjenje viskoznosti i stabilizovanja proteina tokom prerade; — do 0,3 % anorganskih kiselina, kao što su: sumporna kiselina, hlorovodična kiselina, fosforna kiselina, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa — do 0,5 % baza, npr. natrijum, kalijum, kalcijum, magnezijum hidroksida, korišćenih za usklađivanje pH vrijednosti u više faza proizvodnih procesa; — do 2 % supstance za poboljšanje protoka, npr. silicijum dioksida, pentanatrijum trifosfata, trikalcijum fosfata, korišćenih za poboljšanje protoka praška;	Sirove proteine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu, ako je > 8 %

9. PROIZVODI OD KOPNENIH ŽIVOTINJA I OD NJIH DOBIJENI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
9.1.1.	Nusproizvodi životinjskog porijekla¹	Cijele toplokrvne kopnene životinje ili njihovi dijelovi, svježi, zamrznuti, kuvani, obrađeni kiselinom ili osušeni.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 8 %
9.2.1.	Životinjska mast¹	Proizvod koji se sastoji od masti toplokrvnih kopnenih životinja uključujući beskičmenjake, osim vrsta patogenih za ljude i životinje u svim životnim stadijumima. Ako je ekstrahovan rastvaračima, može sadržati do 0,1 % heksana.	Sirovu mast Vlagu, ako je > 1 %
9.3.1.	Nusproizvodi pčelarstva	Med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis, polen, prerađeni ili neprerađeni	Ukupni šećer izražen kao saharoza
9.4.1.	Prerađeni životinjski protein⁽²⁾	Proizvod dobijen zagrijavanjem, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova toplokrvnih kopnenih životinja uključujući beskičmenjake, osim vrsta patogenih za ljude i životinje u svim životnim stadijumima masa kojih se mogu djelimično ekstrahovati ili fizički ukloniti masnoće. Ako je ekstrahovan rastvaračima, može sadržati do 0,1 % heksana.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je > 8 %
9.5.1.	Proteini iz postupka dobijanja želatina⁽²⁾	Jestive sušene životinjske proteine dobijene tokom proizvodnje želatina od sirovina koje ispunjavaju uslove iz Uredbe o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (—Službeni list CG broj 80/16 i 57/12”).	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je > 8 %
9.6.1.	Hidrolizovani životinjski protein⁽²⁾	Polipeptidi, peptidi i aminokiseline i njihove mješavine, dobijeni hidrolizom nusproizvoda životinjskog porijekla koji mogu biti koncentrovani i sušeni.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.7.1.	Krvno brašno⁽²⁾	Proizvod dobijen termičkom obradom krvi zaklanih toplokrvnih životinja.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.8.1.	Proizvodi od krvi⁽¹⁾	Proizvodi dobijeni od krvi ili frakcija krvi zaklanih toplokrvnih životinja uključujući osušenu/zamrznutu/tečnu plazmu, osušenu cijelu krv, osušene/zamrznute/tečne eritrocite ili njihove frakcije i mješavine.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.9.1.	Otpad od ugostiteljskih djelatnosti [ugostiteljski otpad]	Svi otpaci hrane koji sadrže materijal životinjskog porijekla uključujući korišteno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja, kao i javnih kuhinja i domaćinstava.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je > 8 %
9.10.1.	Kolagen⁽²⁾	Proizvod na bazi proteina dobijen od životinjskih kostiju, koža i tetiva.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.11.1.	Brašno od perja	Proizvod dobijen sušenjem i mljevenjem perja zaklanih životinja; može biti hidrolizovan.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.12.1.	Želatin⁽²⁾	Prirodne, rastvorljive proteine, želirajuće ili neželirajuće, dobijene djelimičnom hidrolizom kolagena proizvedenog od kostiju, koža, tetiva i sinovialnih ovojnica životinja.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
9.13.1.	Cvarci⁽²⁾	Proizvod dobijen iz proizvodnje loja, masti i drugih ekstrahovanih ili fizički uklonjenih masti životinjskog porijekla, svježi, zamrznuti ili osušeni. Ako je ekstrahovan rastvaračima može sadržavati do 0,1 % heksana.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je > 8 %
9.14.1.	Proizvodi životinjskog porijekla⁽¹⁾	Bivša hrana koja sadrži proizvode životinjskog porijekla; obrađena ili neobrađena svježa, zamrznuta ili osušena.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 8 %
9.15.1.	Jaja	Cijela jaja <i>Gallus gallus</i> L. s ljuskom ili bez juske.	
9.15.2.	Bjelance	Proizvod od jaja nakon odvajanja ljuske i žumanca, pasterizovan i denaturisan.	Sirove proteine Metoda denaturacije, prema potrebi
9.15.3.	Proizvodi od jaja, osušeni	Proizvodi koji se sastoje od pasterizovanih osušenih jaja bez ljuske, ili mješavina raznih dijelova osušenih bjelanaca i osušenih žumanaca.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
9.15.4.	Zašećerena jaja u prahu	Osušena zašećerena cijela jaja ili njihovi dijelovi.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
9.15.5.	Ljuske od jaja, osušene	Proizvod od jaja živine nakon što je uklonjen sadržaj (žumance i bjelance). Ljuske su osušene.	Sirovi pepeo
9.16.1.	Kopneni beskičmenjaci, živi⁰	Živi kopneni beskičmenjaci, u svim životnim stadijumima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje.	
9.16.2.	Kopneni beskičmenjaci, mrtvi⁽¹⁾	Mrtvi kopneni beskičmenjaci, osim vrsta patogenih za ljude i životinje, u svim njihovim životnim stadijumima, obrađeni ili neobrađeni ali neprerađeni u skladu sa Pravilnikom o klasifikaciji i postupanju sa nus proizvodima životinjskog porijekla i metodama prerade nus proizvoda (—Službeni list CG”, br. 45/2015)	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo

10. RIBE, OSTALE VODENE ŽIVOTINJE I NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
10.1.1.	Vodeni beskičmenjaci¹	Cijeli morski ili slatkovodni beskičmenjaci ili njihovi dijelovi, u svim životnim stadijumima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, svježi, zamrznuti ili osušeni.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo
10.2.1.	Nusproizvodi od vodenih	Proizvodi koji potiču iz objekata ili pogona za preradu ili proizvodnju proizvoda za	Sirove proteine

	Životinja ⁽¹⁾	ishranu ljudi; obrađeni ili neobrađeni, svježi, zamrznuti ili osušeni.	Sirovu mast Sirovi pepeo
10.3.1.	Brašno od rakova ¹	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem cijelih ili dijelova rakova, uključujući divlje kozice i kozice iz uzgoja.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
10.4.1.	Ribe ⁽²⁾	Cijela riba ili dijelovi riba: svježe, zamrznute, kuvane, obrađene kiselinom ili osušene.	Sirove proteine Vlagu, ako je > 8 %
10.4.2.	Riblje brašno ⁽²⁾	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem cijelih riba ili njihovih dijelova i kojem se prije sušenja mogu ponovo dodati rastvorljive čestice riba.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.4.3.	Rastvorljive čestice od riba	Kondenzovani proizvod dobijen tokom proizvodnje ribljeg brašna koji je separisan i stabilizovan postupkom zakiseljavanja ili sušenja.	Sirove proteine Sirovu mast Vlagu, ako je > 5 %
10.4.4.	Riblje proteine, hidrolizovane	Proteine dobijene hidrolizom cijelih riba ili njihovih dijelova, koje mogu biti koncentrovane sušenjem.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.4.5.	Brašno od ribljih kostiju	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem dijelova ribe. Pretežno se sastoji od ribljih kostiju.	Sirovi pepeo
10.4.6.	Riblje ulje	Ulje dobijeno od riba ili dijelova riba nakon izdvajanja vode centrifugovanjem (može uključivati pojednosti o vrsti, npr. ulje jetre bakalara).	Sirovu mast Vlagu, ako je > 1 %
10.4.7.	Riblje ulje, hidrogenizovano	Ulje dobijeno hidrogenizacijom ribljeg ulja.	Vlagu, ako je > 1 %
10.4.8.	Stearin riblje ulje [vineterizovano riblje ulje]	Frakcija ribljeg ulja sa visokim udjelom zasićenih masti dobijena tokom rafinisanja sirovog ribljeg ulja u rafinisano riblje ulje postupkom vinterizacije, tokom kojeg se zasićene masti lede i potom sakupljaju.	Sirovu mast Vlagu, ako je > 1 %
10.5.1.	Ulje iz planktona (Krill)	Ulje dobijeno od kuvanog i presovanog morskog planktona (krila) naknadno centrifugovano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je > 1 %
10.5.2.	Koncentrovani proteini krila, hidrolizovani	Proizvod dobijen enzimskom hidrolizom cijelog ili dijelova krila, često koncentrovan sušenjem.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.6.1.	Brašno od morskih kolutičavaca (Annelida)	Proizvod dobijen zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih kolutičavaca, uključujući <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Sirovu mast Pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.7.1.	Brašno od morskog zooplanktona	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem morskog zooplanktona, npr. krila.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.7.2.	Ulje od morskog zooplanktona	Ulje dobijeno od kuvanog i morskog zooplanktona i naknadno centrifugovano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je > 1 %
10.8.1.	Brašno od mekušaca	Proizvod dobijen zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova mekušaca, uključujući lignje i školjke.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.9.1.	Brašno od liganja	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem cijelih ili dijelova liganja.	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %
10.10.1	Brašno od bodljokožaca (brašno od zvjezdače)	Proizvod dobijen zagrijavanjem, presovanjem i sušenjem cijelih ili dijelova bodljokoža <i>Asteroida</i> .	Sirove proteine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je > 20 % Vlagu, ako je > 8 %

11. MINERALI I PROIZVODI DOBIJENI OD NJIH

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
11.1.1.	Kalcijum karbonat ¹ ; [vapnenac]	Proizvod dobijen mljevenjem izvora kalcijum karbonata (CaCO ₃), poput vapnenca, ili taloženjem iz kiselog rastvora. Može sadržati do 0,25 % propilen glikola. Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	Kalcijum, Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.2.	Vapnenaste morske školjke	Proizvod dobijen iz morskih školjaka, mljevenjem ili usitnjavanjem, poput kamenica ili školjaka.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.3.	Kalcijum i magnezijum karbonat	Prirodna mješavina kalcijum karbonata (CaCO ₃) i magnezijum karbonata (MgCO ₃). Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	Kalcijum Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.4.	Karbonatni kalcijum iz algi (Maerl)	Proizvod prirodnog porijekla dobijenih vapnenastih morskih algi, mljevenjem ili granuliranjem.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %

11.1.5.	Litotamnijum	Proizvod prirodnog porijekla dobijen izvapnenastih morskih algi (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mljevenjem ili granuliranjem.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.6.	Kalcijumhlorid	Kalcijumhlorid (CaCl ₂). Može sadržati do 0,2 % barijum sulfata.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.7.	Kalcijum hidroksid	Kalcijum hidroksid (Ca(OH) ₂). Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.8.	Kalcijum sulfat, bezvodni	Kalcijum sulfat bezvodni (CaSO ₄), dobijen mljevenjem bezvodnog kalcijum sulfata ili izdvajanjem vode iz kalcijum sulfat dihidrata.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.9.	Kalcijum sulfat hemihidrat	Kalcijum sulfat hemihidrat (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) dobijen djelimičnim izdvajanjem vode iz kalcijum sulfat dihidrata.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.10.	Kalcijum sulfat dihidrat	Kalcijum sulfat dihidrat (CaSO ₄ × 2H ₂ O) dobijen mljevenjem kalcijum sulfata dihidrata ili hidratacijom kalcijum sulfat hemihidrata.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.11.	Kalcijumove soli organskih kiselina¹	Kalcijumove soli jestivih organskih kiselina sa najmanje 4 atoma ugljenika.	Kalcijum Organska kiselina
11.1.12.	Kalcijum oksid	Kalcijum oksid (CaO) dobijen kalciniranjem vapnenca prirodnog porijekla. Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.13.	Kalcijum glukonat	Kalcijumova so glukonske kiseline, koja se obično izražava kao Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , i njegovi hidratni oblici.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.15.	Kalcijum sulfat/karbonat	Proizvod dobijen tokom proizvodnje natrijum karbonata.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.16.	Kalcijum pidolat	Kalcijum L- pidolat (C ₁₀ H ₁₂ CaN ₂ O ₆). Može sadržati do 5 % glutaminske kiseline.	Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.1.17.	Kalcijum karbonat-magnezijum oksid	Proizvod dobijen zagrijavanjem prirodnog kalcijuma i magnezijuma koji sadrži supstance poput dolomita. Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	Kalcijum Magnezijum
11.2.1.	Magnezijum oksid	Kalcinirani magnezijum oksid (MgO) s najmanje 70 % MgO.	Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 15 % Udio željeza kao Fe ₂ O ₃ ako je > 5 %
11.2.2.	Magnezijum sulfat heptahidrat	Magnezijum sulfat (MgSO ₄ × 7H ₂ O).	Magnezijum Sumpor Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.3.	Magnezijum sulfat monohidrat	Magnezijum sulfat (MgSO ₄ × H ₂ O).	Magnezijum Sumpor Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 15 %
11.2.4.	Magnezijum sulfat, bezvodni	Magnezijum sulfat bez vode (MgSO ₄).	Magnezijum Sumpor Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.5.	Magnezijum propionat	Magnezijum propionat (C ₈ H ₁₀ MgO ₄).	Magnezijum
11.2.6.	Magnezijum hlorid	Magnezijum hlorid (MgCl ₂) ili rastvor dobijen prirodnim koncentrovanjem morske vode nakon taloženja natrijum hlorida.	Magnezijum Hlor Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.7.	Magnezijum karbonat	Prirodni magnezijum karbonat (MgCO ₃).	Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.8.	Magnezijum hidroksid	Magnezijum hidroksid (Mg(OH) ₂).	Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.9.	Magnezijum kalijum sulfat	Magnezijum kalijum sulfat. K ₂ Mg(SO ₄) ₂ × nH ₂ O, n = 4,6	Magnezijum Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 10 %
11.2.10.	Magnezijumove soli organskih kiselina	Magnezijumove soli jestivih organskih kiselina sa najmanje 4 atoma ugljenika.	Magnezijum Organsku kiselina
11.2.11.	Magnezijum glukonat	Magnezijumove soli glukonske kiseline koja se izražava kao Mg(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , i njeni hidratni oblici ugljenika.	Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.2.13.	Magnezijum pidolat	Magnezijum L - pidolat. Može sadržati do 5 % glutaminske kiseline.	Magnezijum Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.1.	Dikalcijum fosfat¹¹; [kalcijum	Kalcijum mono-hidrogen fosfat dobijen iz kostiju ili anorganskih	Kalcijum

	hidrogen ortofosfat]	izvora ($\text{CaHPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=0$ ili 2). $\text{Ca}/\text{P} > 1,2$ Može sadržavati do 3 % hlorida izraženog kao NaCl.	Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcijum fosfat	Proizvod koji se sastoji od dikalcijum fosfata i monokalcijum fosfata ($\text{CaHPO}_4 \times \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=0$ ili 1). $0,8 < \text{Ca}/\text{P} < 1,3$	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.3.	Mono-kalcijum fosfat; [kalcijum tetrahidrogen diortofosfat]	Kalcijum-bis-dihidrogenfosfat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n=0$ ili 1). $\text{Ca}/\text{P} < 0,9$	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.4.	Tri-kalcijum fosfat (4)[trikalcijum ortofosfat]	Trikalcijum fosfat iz kostiju ili anorganskih izvora ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) ili hidroksil-apatid ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). $\text{Ca}/\text{P} > 1,3$	Kalcijum Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 5 %
11.3.5.	Kalcijum-magnezijum fosfat	Kalcijum-magnezijum fosfat ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	Kalcijum Magnezijum Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.6.	Defluorinirani fosfat	Proizvod dobijen iz anorganskih izvora, kalcifikovan i termički obrađen.	Ukupan fosfor Kalcijum Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 5 %
11.3.7.	Di-kalcijum pirofosfat; [dikalcijum difosfat]	Dikalcijum pirofosfat ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.8.	Magnezijum fosfat	Proizvod koji se sastoji od jednobaznog i/ili dvobaznog i/ili trobaznog magnezijum fosfata.	Ukupan fosfor Magnezijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 % Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.9.	Natrijum-kalcijum-magnezijum fosfat	Proizvod koji se sastoji od natrijum-kalcijum-magnezijum fosfata.	Ukupan fosfor Magnezijum Kalcijum Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.10.	Mono-natrijum fosfat; [natrijum dihidrogen ortofosfat]	Mono-natrijum fosfat. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n=0, 1$ ili 2).	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.11.	Di-natrijum fosfat; [dinatrijum hidrogen ortofosfat]	Di-natrijum fosfat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n=0, 2, 7$ ili 12).	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.12.	Tri- natrijum fosfat; [natrijum ortofosfat]	Tri- natrijum fosfat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n=0, 1/2, 1, 6, 8$ ili 12).	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.13.	Natrijum pirofosfat; [tetranatrijum difosfat]	Natrijum pirofosfat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n=0$ ili 10).	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.14.	Mono-kalijum fosfat; [kalijum dihidrogen ortofosfat]	Mono-kalijum fosfat (KH_2PO_4).	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj

			kiselini ako je > 10 %
11.3.15.	Di-kalijum fosfat; [dikalijum hidrogen ortofosfat]	Di-kalijum fosfat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n=0, 3 ili 6).	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.16.	Kalcijum natrijum fosfat	Kalcijum natrijum fosfat ($CaNaPO_4$).	Ukupan fosfor Kalcijum Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.17.	Mono-amonijum fosfat; [amonijum dihidrogen ortofosfat]	Mono-amonijum fosfat ($NH_4H_2PO_4$).	Ukupni azot Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.18.	Di-amonijum fosfat; [diamonijum hidrogen ortofosfat]	Di-amonijum fosfat ($(NH_4)_2HPO_4$).	Ukupni azot Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.19.	Natrijum tri-polifosfat; [penta natrijum trifosfat]	Natrijum tri-polifosfat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 ili 6)	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.20.	Natrijum magnezijum- fosfat	Natrijum magnezijum-fosfat ($MgNaPO_4$)	Ukupan fosfor Magnezijum Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini kad je > 10 %
11.3.21.	Magnezijum hipofosfit	Magnezijum hipofosfit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	Magnezijum Ukupan fosfor Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.22.	Deželatinizirano koštano brašno	Deželatinizirane, sterilizovane i mljevene kosti iz kojih je izdvojena mast.	Ukupan fosfor Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl kad je > 10 %
11.3.23.	Koštani pepeo	Mineralni ostaci spaljivanja, sagorijevanja ili uništavanja gasom nusproizvoda životinjskog porijekla.	Ukupan fosfor Kalcijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.3.24.	Kalcijum polifosfat	Heterogene smješe kalcijumovih soli kondenzovanih polifosforinih kiselina opšte formule $H_{(n-2)PnO_{(3n+1)}}$, pri čemu „n“ n je manji od 2.	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.25.	Kalcijum dihidrogen difosfat	Monokalcijumdihidrogen pirofosfat ($CaH_2P_2O_7$)	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.26.	Kiseli magnezijum pirofosfat	Kiseli magnezijum pirofosfat ($MgH_2P_2O_7$). Proizveden iz pročišćene fosforne kiseline i pročišćenog magnezijum hidroksida ili magnezijum oksida ispravljanjem vode i kondenzacijom ortofosfata u difosfat.	Ukupan fosfor Magnezijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.27.	Dinatrijum dihidrogen difosfat	Dinatrijum dihidrogen difosfat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Ukupan fosfor Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.28.	Trinatrijum difosfat	Trinatrijum monohidrogen difosfat (bezvodni: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ili 9).	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.29.	Natrijum polifosfat [natrijum heksametafosfat]	Heterogene smješe natrijumovih soli linearno kondenzovanih polifosforinih kiselina opšte formule $H_{(n+2)PnO_{(3n+1)}}$, pri čemu „n“ nije manji od 2.	Ukupan fosfor Natrijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.30.	Trikalijum fosfat	Trikalijum monofosfat ($K_3PO_4 \times nH_2O$ (n = 0, 1, 3, 7 ili 9).	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u

			2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.31.	Tetralijum difosfat	Tetralijum pirofosfat ($K_4P_2O_7 \cdot x nH_2O$, pri čemu je $n = 0, 1, 2$, ili 3).	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.32.	Pentakalijum trifosfat	Pentakalijum tripolifosfat ($K_5P_3O_{10}$).	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.33.	Kalijum polifosfat	Heterogene smješe kalijumovih soli linearno kondenzovanih polifosforinih kiselina opšte formule $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, pri čemu „n“ je manji od 2.	Ukupan fosfor Kalijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.3.34.	Kalcijum natrijum polifosfat	Kalcijum natrijum polifosfat	Ukupan fosfor Natrijum Kalcijum Fosfor nerastvorljiv u 2 %-tnoj limunskoj kiselini ako je > 10 %
11.4.1.	Natrijumhlorid	Natrijumhlorid ($NaCl$) ili proizvod dobijen isparavanjem i kristalizacijom iz rasola (zasićen ili osiromašen drugim postupkom) (vakumska so) ili isparavanjem morske vode (morska so i solarna so) ili mljevenjem kamene soli.	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.2.	Natrijum bikarbonat [natrijum hidrogenkarbonat]	Natrijum bikarbonat ($NaHCO_3$).	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.3.	Natrijum /amonijum (bi)karbonat [natrijum/amonijum (hidrogen)karbonat]	Proizvod dobijen pri proizvodnji natrijum karbonata i natrijum bikarbonata, sa tragovima amonijum bikarbonata (amonijum bikarbonat najviše 5 %).	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.4.	Natrijum karbonat	Natrijum karbonat (Na_2CO_3).	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.5.	Natrijum seskvikarbonat [trinatrijum hidrogen dikarbonat]	Natrijum seskv karbonat ($Na_3H(CO_3)_2$).	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.6.	Natrijum sulfat	Natrijum sulfat (Na_2SO_4). Može sadržati do 0,3 % metionina.	Natrijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.4.7.	Natrijumove soli organskih kiselina⁽²⁾	Natrijumove soli jestivih organskih kiselina sa najmanje 4 atoma ugljen ka.	Natrijum, organska kiselina
11.5.1.	Kalijumhlorid	Kalijumhlorid (KCl) ili proizvod dobijen mljevenjem prirodnih izvora kalijumhlorida.	Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.2.	Kalijum sulfat	Kalijum sulfat (K_2SO_4).	Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.3.	Kalijum karbonat	Kalijum karbonat (K_2CO_3).	Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.4.	Kalijum bikarbonat [kalijum hidrogen karbonat]	Kalijum bikarbonat ($KHCO_3$).	Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 10 %
11.5.5.	Kalijumove soli organskih kiselina⁽²⁾	Kalijumove soli jestivih organskih kiselina sa najmanje 4 atoma ugljen ka.	Kalijum Organska kiselina
11.5.6.	Kalijum pidolat	Kalijum L-pidolat ($C_5H_6KnO_3$). Može sadržati do 5% glutaminske kiseline.	Kalijum Pepeo nerastvorljiv u HCl ako je > 5 %
11.6.1.	Sumporni prah	Prah dobijen iz prirodnih naslaga minerala. Proizvod se dobija i u rafineriji nafte uobičajenim postupcima proizvodnje sumpora.	Sumpor
11.7.1.	Atapulgit	Prirodni magnezijum-aluminijum-silicijum mineral.	Magnezijum
11.7.2.	Kvarc	Mineral koji se prirodno nalazi u prirodi i dobija mljevenjem izvora kvarca. Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	
11.7.3.	Kristobalit	Silicijum dioksid (SiO_2) koji se dobija rekristalizovanjem kvarca. Može sadržati do 0,1 % pomoćnih supstanci za mljevenje.	
11.8.1.	Amonijum sulfat	Amonijum sulfat ($(NH_4)_2SO_4$) dobijen hemijskom sintezom. Može biti u obliku vodenog rastvora.	Azot izražen kao sirovu bjelančevinu Sumpor
11.8.3.	Amonijumove soli organskih kiselina⁽²⁾	Amonijumove soli jestivih organskih kiselina sa najmanje 4 atoma ugljenika.	Azot izražen kao sirovu bjelančevinu Organsku kiselinu
11.8.4.	Amonijum laktat	Amonijum laktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Uključuje amonijum laktat proizveden fermentacijom sa <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> ,	Azot izražen kao sirovu bjelančevinu Sirovi pepeo

		<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp., ili <i>Bifidobacterium</i> spp., koji sadrži najmanje 44 % azota izraženog kao sirove proteine. Može sadržati do 2% fosfora, 2 % kalijuma, 0,7 % magnezijuma, 2 % natrijuma, 2% sulfata, 0,5 % hlorida, 5 % šećera i 0,1 % silikonskog sredstva protiv pjenjenja.	Kalijum ako je >1,5% Magnezijum ako je > 1,5% Natrijum ako je >1,5%
11.8.5.	Amonijum acetat	Amonijum acetat (CH ₃ COONH ₄) u vodenom rastvoru sa sadržajem amonijum acetata od najmanje 55 %.	Azot izražen kao sirovo bjelanjčevinu
11.9.1.	Grit kremena [za želudac]	Proizvod dobijen drobljenjem prirodnog minerala u obliku šljunka.	Veličinu čestica
11.9.2.	Crveni kamen (red stone) [za želudac]	Proizvod dobijen drobljenjem i mljevenjem proizvoda sagorjevanjem gline.	Veličinu čestica Vlagu ako je >2 %

12. PROIZVODI I NUS PROIZVODI DOBIJENI FERMENTACIJOM POMOĆU MIKROORGANIZAMA, KOJI SU INAKTIVIRANI KAKO U PROIZVODU NE BI BILI PRISUTNI ŽIVI MIKROORGANIZMI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
12.1.1.	Proizvod dobijen iz bakterije <i>Methylophilus methylotrophus</i> bogat proteinama ⁽¹⁾	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture uzgojem <i>Methylophilus methylotrophus</i> , (NCIMB soj 10.515), uzgojene na metanolu; sadržaj sirovih proteina iznosi najmanje 68 % i indeks refleksije je najmanje 50.	Sirove proteine Sirovi pepeo Sirovu mast Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.2.	Proizvod dobijen od bakterija <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i> , bogat proteinama ^{(1) (2)}	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (NCIMB soj 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB soj 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB soj 13288), i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB soj 13289), uzgojene na zemnom gasu (približno 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amonijaku i mineralnim solima; sadržaj sirovih proteina iznosi najmanje 65 %.	Sirove proteine Sirovi pepeo Sirovu mast Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.3.	Proizvod dobijen od bakterije <i>Escherichia coli</i> bogat proteinama ^{(1) (2)}	Nus proizvod fermentacije dobijen tokom proizvodnje aminokiselina pomoću kulture <i>Escherichia coli</i> K 12, uzgojene na supstratima biljnog ili hemijskog porijekla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidrolizovan.	Sirove proteine Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.4.	Proizvod dobijen od bakterije <i>Corynebacterium glutamicum</i> bogat proteina ^{(1) (2)}	Nus proizvod fermentacije dobijen tokom proizvodnje aminokiselina pomoću kulture <i>Corynebacterium glutamicum</i> uzgojene na supstratima biljnog ili hemijskog porijekla, amonijaku ili mineralnim solima; može biti hidrolizovan.	Sirove proteine Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.5.	Kvasci [pivski kvasac] ^{(1) (2)}	Svi kvasci dobijeni pomoću kultura ¹ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindera jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ili <i>Brettanomyces</i> ssp. uzgojenim na supstratima većinom biljnog porijekla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostataka od destilacije, žitarica i proizvoda koji sadrže skrob, voćni sok, surutku, mliječnu kiselinu, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance poput amonijaka ili mineralnih soli.	Vlagu, ako je < 75 % ili > 97 % Ako je vlaga < 75 %: sirove proteine Propionsku kiselinu ako je > od 0,5 %
12.1.6.	Micelijumska siła a iz proizvodnje penicilina ^{(1) (2)}	Micelijum (azotni spojevi), vlažni nusproizvod dobijen tokom proizvodnje penicilina pomoću kulture <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) uzgojene na raznim izvorima ugljenohidrata i njihovih hidrolizata, termički obrađen i siliran uz pomoć kultura <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> radi inaktiviranja penicilina; azot izražen kao sirove proteine iznosi najmanje 7 %.	Azot izražen kao sirove proteine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.7.	Kvasci iz proizvodnje biodizela ^{(1) (2)}	Svi kvasci i njihovi dijelovi dobijeni pomoću kulture <i>Yarrowia lipolytica</i> uzgojene na biljnim uljima i frakcijama degumiranja i glicerola koje nastaju pri proizvodnji biogoriva.	Vlagu, ako je < 75 % ili > 97 % Ako je vlaga < 75 %: sirove proteine Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.8.	Proizvod dobijen od vrste <i>Lactobacillus</i> bogat proteinama ^{(1) (2)}	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Lactobacillus</i> uzgojene na supstratima većinom biljnog porijekla, a kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže skrob, voćni sok, surutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove proteine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.9.	Proizvod dobijen od organizma <i>Trichoderma viridae</i> , bogat proteinama ^{(1) (2)}	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Trichoderma viridae</i> uzgojene na supstratima većinom biljnog porijekla, a kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže skrob, voćni sok, surutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove proteine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.1.10.	Proizvod dobijen od bakterije <i>Bacillus subtilis</i> , bogat proteinama	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Bacillus subtilis</i> uzgojene nasupstratima većinom biljnog porijekla,	Sirove proteine Sirovi pepeo

	(1) (2)	a kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže škrob, voćni sok, surutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.11.	Proizvod dobijen od organizma <i>Aspergillus oryzae</i>, bogat proteinama (1) (2)	Proizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Aspergillus oryzae</i> uzgojen na supstratima većinom biljnog porijekla, a kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže škrob, voćni sok, surutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance kao što su amonijak ili mineralne soli. Proizvod može biti sušen.	Sirove proteine Sirovi pepeo Propionsku kiselinu ako je >0,5 %
12.1.12.	Proizvodi od kvasca (1) (2)	Svi djelovi kvasca ¹ dobijeni pomoću kultura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (3), <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ili <i>Brettanomyces</i> ssp.uzgojenim na supstratima većinom biljnog porijekla, a kao što su melasa, šećerni sirup, alkohol, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže škrob, voćni sok, surutka, mliječna kiselina, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance kao što su amonijak ili mineralne soli.	Vlagu ako je < 78% ili >97% Ako je vlaga <75%, sirove proteine Propionsku kiselinu ako je > 0,5 %
12.2.1.	Vinasa [kondenzovana tečna melasa] (2) (5)	Nusproizvodi dobijeni tokom industrijske prerade mošta/sladne tečnosti koji nastaju fermentacijskim postupcima, npr. pri proizvodnji alkohola, organskih kiselina, kvasca. Sastoje se od tečne/kašaste frakcije dobijene nakon izdvajanja fermentisanog mošta/sladne tečnosti. Mogu sadržati i mrtve ćelije mikroorganizama upotrijebljenih za fermentaciju i/ili njihove dijelove. Supstrati su većinom biljnog porijekla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostaci od destilacije, žitarice i proizvodi koji sadrže škrob, voćni sok, surutku, mliječnu kiselinu, šećer, hidrolizovana biljna vlakna i fermentacijske hranjive supstance, poput amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove proteine Supstrat i naznaku proizvodnog procesa, prema potrebi
12.2.2.	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje L-glutaminske kiseline (2) (5)	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje L-glutaminske kiseline fermentacijom pomoću kulture <i>Corynebacterium melassecola</i> uzgojene na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijumovih soli i drugih azotnih spojeva.	Sirove proteine
12.2.3.	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje L-lizin-monohidroklorida pomoću kulture <i>Brevibacterium lactofermentum</i> (2) (5)	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje L-lizin-monohidroklorida fermentacijom pomoću kulture <i>Brevibacterium lactofermentum</i> uzgojene na supstratu koji se sastoji od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, amonijevih soli i drugih azotnih spojeva.	Sirove proteine
12.2.4.	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje aminokiselina pomoću kulture <i>Corynebacterium glutamicum</i> (2) (5)	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje aminokiselina fermentacijom pomoću kulture <i>Corynebacterium glutamicum</i> uzgojene na supstratu biljnog ili hemijskog porijekla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove proteine Sirovi pepeo
12.2.5.	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje aminokiselina pomoću kulture <i>Escherichia coli</i> K12 (2) (5)	Nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje aminokiselina fermentacijom pomoću kulture <i>Escherichia coli</i> K12 uzgojene na supstratu biljnog ili hemijskog porijekla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove proteine Sirovi pepeo
12.2.6.	Nusproizvod dobijeni tokom enzimske proizvodnje pomoću <i>Aspergillus niger</i> (2) (5)	Nusproizvod dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Aspergillus niger</i> na žitu i sladu za proizvodnju enzima.	Sirove proteine
12.2.7.	Polihidroksibutirat iz fermentacije bakterije <i>Ralstonia eutropha</i> (2)	Proizvod koji sadrži 3-hidroksibutirat i 3-hidroksivalerat, dobijen fermentacijom pomoću kulture <i>Ralstonia eutropha</i> , i krmno brašno sa neaktivnim bakterijskim bjelančevinama preostalo od proizvodnih bakterija i fermentisanog preparata.	

13. OSTALO

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti
13.1.1.	Proizvodi pekarstva i industrije tjestenina	Proizvodi dobijeni za vrijeme i iz proizvodnje hljeba, kekisa, vafila ili tjestenine. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je > 5 %
13.1.2.	Proizvodi poslastičarske industrije	Proizvodi dobijeni za vrijeme i iz proizvodnje poslastica i kolača. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je > 5 %
13.1.3.	Proizvodi dobijeni tokom proizvodnje žitnih pahuljica	Sirovine ili proizvodi koji su namijenjeni za ishranu ljudi ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu konzumirati, u prerađenim, djelimično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirove proteine, ako su > 10 % Sirova vlakna Sirova ulja/masti, ako su > 10 % Škrob, ako je > 30 % Ukupni šećer, izražen kao saharoza,

			ako je > 10 %
13.1.4.	Proizvodi industrije slatkiša	Proizvodi dobijeni za vrijeme i iz proizvodnje slatkiša, uključujući čokoladne proizvode. Mogu biti i osušeni.	Skrob Sirovumast, ako je > 5 % Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.1.5.	Proizvodi industrije sladoleda	Proizvodi dobijeni tokom proizvodnje sladoleda. Mogu biti i osušeni.	Skrob Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast
13.1.6.	Proizvodi i nusproizvodi dobijeni tokom prerade svježeg voća i povrća¹	Proizvodi dobijeni tokom prerade svježeg voća i povrća (uključujući lupine, cijele komade voća/povrća i njihove mješavine). Mogu biti osušeni ili zamrznuti.	Skrob Sirova vlakna Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.7.	Proizvodi dobijeni tokom prerade bilja⁽¹⁾	Proizvodi dobijeni pri zamrzavanju ili sušenju cijelih biljaka ili njihovih dijelova.	Sirova vlakna
13.1.8.	Proizvodi dobijeni tokom prerade mirođija i začina⁽¹⁾	Proizvodi dobijeni pri zamrzavanju ili sušenju mirođija i začina ili njihovih dijelova.	Sirove proteine, ako su > 10 % Sirova vlakna Sirova ulja/masti, ako su > 10 % Skrob, ako je > 30 % Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je > 10 %
13.1.9.	Proizvodi dobijeni tokom prerade začinskog i ljekovitog bilja⁽¹⁾	Proizvodi dobijeni kod drobljenja, mljevenja, zamrzavanja ili sušenja začinskog i ljekovitog bilja ili njihovih dijelova.	Sirova vlakna
13.1.10	Proizvodi dobijeni tokom industrijske prerade krompira	Proizvodi dobijeni preradom krompira. Mogu biti osušeni ili zamrznuti.	Skrob Sirova vlakna Sirovu mast, ako je > 5 % Pepeo nerastvorljiv u HCl, ako je > 3,5 %
13.1.11	Proizvodi i nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje sosa	Sirovine iz proizvodnje sosa koje su namijenjene za ishranu ljudi ili za koje se može razumno očekivati da ih ljudi mogu konzumirati u prerađenim, djelimično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast
13.1.12	Proizvodi i nusproizvodi dobijeni tokom industrijske proizvodnje delikatesnih grickalica	Proizvodi i nusproizvodi dobijeni tokom industrijske proizvodnje delikatesnih grickalica – čipsa od krompira, grickalica na bazi krompira i/ili žitarica, (direktno ekstrudirani, na bazi tijesta i peletirane grickalice) i orašasti plodovi.	Sirovu mast
13.1.13	Proizvodi dobijeni tokom industrijske proizvodnje gotovih jela	Proizvodi dobijeni tokom proizvodnje gotovih jela. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast, ako je > 5 %
13.1.14	Biljni nusproizvodi dobijeni tokom proizvodnje jakih alkoholnih pića	Čvrsti proizvodi od biljaka (uključujući bobice i sjemenke poput anisa), koji nastaju nakon maceracije tih biljaka u alkoholnom rastvoru ili nakon isparavanja alkohola/distilacije, ili jednog i drugog, kod pripremanja aroma za proizvodnju jakih alkoholnih pića. Ostaci alkohola u tim proizvodima moraju se izdvojiti destilacijom.	Sirove proteine, ako su > 10 % Sirova vlakna Sirova ulja/masti, ako su > 10 %
13.1.15	Stočno pivo	Proizvod dobijen tokom proizvodnje piva, koji je neprihvatljiv kao piće za ljudsku ishranu.	Sadržaj alkohola Vlagu ako je < 75%
13.1.16	Piće slatkog ukusa	Proizvod industrije bezalkoholnih pića dobijen tokom proizvodnje pića slatkog ukusa ili neupakiranih pića koja se ne stavljaju na tržište. Mogu biti koncentrovani ili osušeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je >30%
13.1.17	Voćni sirup	Proizvod industrije voćnog sirupa dobijen tokom proizvodnje voćnog sirupa namijenjenog ishrani ljudi.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je > 30%
13.1.18	Sirup slatkog ukusa	Proizvod industrije sirupa slatkog ukusa dobijen tokom proizvodnje sirupa ili od neupakovanog sirupa koji se ne stavlja na tržište. Mogu biti koncentrovani ili osušeni.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu ako je >30%
13.2.1.	Karamelizovani šećer	Proizvod dobijen kontrolisanim zagrijavanjem svih vrsta šećera.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.2.	Groždani šećer (Dekstroza)	Groždani šećer dobija se nakon hidrolize skroba i sastoji se od očišćene, kristalizovane glukoze, sa kristalnom vodom ili bez nje.	
13.2.3.	Voćni šećer (Fruktoza)	Voćni šećer kao očišćen kristalni prah. Dobija se iz glukoze u glukoznom sirupu primjenom glukozne izomeraze i inverzijom saharoze.	
13.2.4.	Glukozni sirup	Glukozni sirup je očišćeni i koncentrovan vodeni rastvor hranjivih saharida dobijenih hidrolizom iz skroba. Može biti osušen.	Vlaga, ako je > 30 %
13.2.5.	Glukozna melasa	Proizvod dobijen tokom rafinisanja glukoznog sirupa.	Ukupni šećer izražen kao saharoza
13.2.6.	Ksilozna	Šećer ekstrahovan iz drveta.	
13.2.7.	Laktuloza	Polusintetski disaharid, (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza), dobijen iz laktoze izomerizacijom glukoze u fruktozu. Prisutna u termički obrađenom mlijeku i mliječnim proizvodima.	

13.2.8.	Glukozamin (hitozamin)¹	Aminošećer, (monosaharid), koji je sastavni dio strukture polisaharida hitozana i hitina. Dobija se hidrolizom egzoskeleta rakova i drugih zglavkara ili fermentacijom žitarica poput kukuruza ili pšenice.	Natrijum ili kalijum, zavisno o slučaju
13.2.9.	Ksilo-oligosaharidi	Lanci molekula ksiloze povezanih β 1-4 vezama sa stepenom polimerizacije od 2 do 10 i proizvedenih enzimskom hidrolizom raznih sirovina bogatih hemicelulozom.	Vlaga, ako je > 5%
13.2.10	Gluko-oligosaharidi	Proizvod dobijen fermentacijom ili hidrolizom i/ili fizičko termičkom obradom polimera glukoze, glukoze, saharoze i maltose.	Vlaga, ako je > 28%
13.3.1.	Skrob¹	Skrob.	Skrob
13.3.2.	Preželatinizovani skrob⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od skroba koji je ekspaniran termičkom obradom.	Skrob
13.3.3.	Mješavina skroba⁽²⁾	Proizvod koji se sastoji od prirodnog i/ili modifikovanog jestivog skroba dobijenog iz raznih biljnih izvora.	Skrob
13.3.4.	Hidrolizovana skrobna pogača⁽²⁾	Proizvod filtracije tečnosti kod hidrolize skroba, koji se sastoji od proteina, skroba, polisaharida, masti, ulja i pomoćnih supstanci za filtraciju (npr. dijatomejske zemlje, vlakna drveta).	Vlaga, ako je < 25 % ili > 45 % Ako je vlaga < 25 %: — sirovu mast — sirove proteine
13.3.5.	Dekstrin	Dekstrin je djelimično hidrolizovan skrob nastao pod uticajem kiseline.	
13.3.6.	Maltodekstrin	Maltodekstrin je djelimično hidrolizovan skrob.	
13.4.1.	Polidekstroza	Nasumice povezani polimeri glukoze nastali termičkom polimerizacijom D-glukoze.	
13.5.1.	Polioli	Proizvodi dobijeni hidrogenizacijom ili fermentacijom, a sastoje se od redukovanih mono-, di- ili oligosaharida ili polisaharida.	
13.5.2.	Isomalt	Šećerni alkohol dobijen iz saharoze nakon enzimske konverzije i hidrogenizacije.	
13.5.3.	Manitol	Proizvod dobijen hidrogenizacijom ili fermentacijom, a sastoji se od redukovane glukoze i/ili fruktoze.	
13.5.4.	Ksilitol	Proizvod dobijen hidrogenizacijom i fermentacijom ksiloze.	
13.5.5.	Sorbitol	Proizvod dobijen hidrogenizacijom glukoze.	
13.6.1.	Kisela ulja iz hemijskog rafinisanja¹	Proizvod dobijen tokom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog porijekla pomoću baze, nakon čega slijedi zakiseljavanje i izdvajanje vodene faze; sadrži slobodne masne kiseline, ulja, masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su mono- i digliceridi, sirovi lecitin i vlakna.	Sirovu mast Vlaga ako je > 1 %
13.6.2.	Masne kiseline esterifikovane glicerolom¹	Gliceridi dobijeni esterifikacijom glicerola masnim kiselinama. Mogu sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Vlaga ako je > 1 % Sirovu mast Nikl ako je > 20 ppm
13.6.3.	Mono-, di- i trigliceridi masnih kiselina⁽⁴⁾	Proizvod koji se sastoji od smješa mono, di- i triestera glicerola i masnih kiselina. Može sadržati manje količine slobodnih masnih kiselina i glicerola. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Sirovu mast Nikl ako je > 20 ppm
13.6.4.	Soli masnih kiselina⁽⁴⁾	Proizvod dobijen reakcijom masnih kiselina sa najmanje četiri atoma ugljenika sa kalcijumovim, magnezijumovim, natrijumovim ili kalijumovim hidroksidima, oksidima ili solima. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Sirovu mast (nakon hidrolize) Vlaga Ca ili Na ili K ili Mg (zavisno o slučaju) Nikl ako je > 20 ppm
13.6.5.	Destilati masnih kiselina iz fizičkog rafinisanja⁽³⁾	Proizvod dobijen tokom otkiseljavanja ulja i masti biljnog ili životinjskog porijekla destilacijom; sadrži slobodne masne kiseline, ulja i masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih tkiva kao što su mono- i digliceridi, steroli i tokoferoli.	Sirovu mast Vlaga ako je > 1 %
13.6.6.	Sirove masne kiseline nastale cijepanjem³⁾	Proizvod dobijen cijepanjem ulja/masti. Po definiciji se sastoji od sirovih masnih kiselina C ₆ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Sirovu mast Vlaga ako je > 1 % Nikl ako je > 20 ppm
13.6.7.	Čiste, destilovane masne kiseline nastale cijepanjem	Proizvod dobijen destilacijom sirovih masnih kiselina nastalih cijepanjem ulja/masti, uz moguću naknadnu hidrogenizaciju. Po definiciji se sastoji od čistih, destilovanih masnih kiselina C ₆ -C ₂₄ , alifatskih, linearnih, monokarboksilnih, zasićenih i nezasićenih. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Sirovu mast Vlaga ako je > 1 % Nikl ako je > 20 ppm
13.6.8.	Sapunica⁽³⁾	Proizvod dobijen tokom otkiseljavanja biljnih ulja i masti pomoću vodenog rastvora kalcijumovog, magnezijumovog, natrijumovog ili kalijumovog hidroksida, a sadrži soli masnih kiselina, ulja ili masti i prirodne sastojke sjemena, plodova ili životinjskih	Vlaga, ako je < 40 % i > 50 % Ca ili Na ili K ili Mg, zavisno o slučaju

		tkiva kao što su mono- i digliceridi, lecitin i vlakna.	
13.6.9.	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterifikovanih organskim kiselinama ^{(4) (5)}	Mono- i digliceridi masnih kiselina sa najmanje četiri atoma ugljenika, esterifikovanih 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⁾	Smješa estera saharoze i mono- i diglicerida masnih kiselina	Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast
13.6.12	Palmitoilglukosamin	Organski spoj masti prisutan u korijenju mnogih biljaka a naročito u većini mahunarki. Dobija se adsilacijom D glukozamina palmitinskom kiselinom. Može sadržati do 0,5% acetona.	Vlagu ako je > 2 % Sirovu mast
13.6.13	Soli laktolata masnih kiselina	Negliceridni estri masnih kiselina. Proizvod može biti kalcijumova, magnezijumova, natrijumova ili kalijumova so masnih kiselina esterifikovanih mlečnom kiselinom. Može sadržati soli slobodnih masnih kiselina i mliječnu kiselinu.	Sirovu mast Vlagu ako je > 1% Nikl ako je > 20 ppm Ca ili Na ili K ili Mg zavisno od slučaju
13.8.1.	Glicerol, sirovi [Glicerol, sirovi]	Nusproizvod dobijen: — oleohemijskim procesom cijepanja ulja/masti radi dobijanja masnih kiselina i slatke vode, nakon čega slijedi koncentrovanje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol ili transesterifikacija (može sadržati do 0,5 % metanola) prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni estri masnih kiselina i slatka voda, nakon čega slijedi koncentrovanje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol, — tokom proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina), koji se dobija transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog porijekla. U glicerinu mogu zaostati mineralne i organske soli (do 7,5 %), Može sadržati do 0,5 % metanola, i do 4 % organskih supstanci koje nijesu gliceroli (Matter Organic Non Glycerol - MONG), a koje se sastoje od metilnih estera masnih kiselina, etilnih estera masnih kiselina, slobodnih masnih kiselina i glicerida. — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog porijekla, obično sa alkalnim/zemnoalkalnim metalima, radi dobijanja sapuna. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Glicerol Kalijum ako je > 1,5 % Natrijum ako je > 1,5 % Nikl ako je > 20 ppm
13.8.2.	Glicerol [Glicerol]	Proizvod dobijen: — oleohemijskim procesom (a) cijepanja ulja/masti nakon čega slijedi koncentrovanje slatke vode i rafinisanje destilacijom (vidjeti Dio B ovog Priloga, pojmovnik postupaka, unos 20) ili postupkom jonske razmjene; (b) transesterifikacijom prirodnih ulja/masti kako bi se dobili metilni estri masnih kiselina i sirova slatka voda, nakon čega slijedi koncentrovanje slatke vode kako bi se dobio sirovi glicerol i rafinisanje destilacijom ili postupkom jonske razmjene, — tokom proizvodnje biodizela, (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina), koji se dobija transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog porijekla uz naknadno rafinisanje glicerina. Najmanji dio glicerola: 99 % u suvoj materiji, — saponifikacijom ulja/masti biljnog ili životinjskog porijekla, obično sa alkalnim/zemnoalkalnim metalima, radi dobijanja sapuna, nakon čega slijedi rafinisanje sirovog glicerola i destilacija. Može sadržati do 50 ppm nikla iz hidrogenizacije.	Glicerol ako je < 99 % u suvoj materiji Natrijum ako je > 0,1 % Kalijum ako je > 0,1 % Nikl ako je > 20 ppm
13.9.1.	Metil sulfonil metan	Organski spoj sumpora, ((CH ₃) ₂ SO ₂), dobijen hemijskom sintezom, koja je jednaka onoj prirodnog porijekla iz bilja.	Sumpor
13.10.1	Treset	Proizvod dobijen prirodnom razgradnjom biljaka, (uglavnom mahovina), u anaerobnim i oligotrofnim uslovima.	Sirova vlakna
13.10.2	Leonardit	Proizvod je prirodni mineralni kompleks fenolnih ugljovodonika, poznat i kao humat, koji potiče iz razgradnje organskih supstanci tokom miliona godina.	Sirova vlakna
13.11.1	Propilen glikol; [1,2-propandiol; propan-1,2-diol]	Organski spoj, (diol ili dvostruki a kohl), sa formulom C ₃ H ₈ O ₂ . To je viskozna tečnost blago slatkastog ukusa, higroskopna, koja se može miješati s vodom, acetonom i hloroformom. Može sadržati do 0,3 % dipropilen glikola.	

13.11.2	Monoestri propilen glikola i masnih kiselina	Monoestri propilen glikola i masnih kiselina, sami ili u smješi sadiestrima.	Propilen glikol Sirovu mast
13.12.1	Hijaluronska kiselina	Glukozaminglukan (polisaharid) sa ponavljajućom jedinicom koja se sastoji od amino šećera (N-acetil-D- glukozamin) i D-glukuronske kiseline. Prisutna u koži, sinovijalnoj tečnosti i pupčanoj vrpici, proizvodi se na primjer iz tkiva životinja ili fermentacijom bakterija.	Natrijum ili kalijum, zavisno o slučaju
13.12.2	Hondroitin sulfat	Proizvod dobijen ekstrakcijom iz tetiva, kostiju ili drugih životinjskih tkiva koji sadrži hrskavice i meka vezivna tkiva.	Natrijum
13.12.3	Glukonska kiselina	Glukonska kiselina (C ₆ H ₁₂ O ₇), organska kiselina rastvorljiva u vodi sa pK _a od 3,7. Može biti od bistre do smeđe boje. U tečnom obliku najmanji udio glukonske kiseline iznosi 50 %. Dobija se fermentacijom glukonskog sirupa pomoću mikroorganizama ili kao suproizvod tokom proizvodnje gluko-delta-laktona.	Glukonska kiselina

¹Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žitarice.

²Ako je ovaj proizvod vrlo sitno mljeven, u nazivu se može dodati riječ „vrlo sitno” ili se naziv može zamijeniti drugom odgovarajućom oznakom.

³Prema potrebi, može se dodati oznaka „s niskim sadržajem glukosinolata”. To vrijedi za sve proizvode od sjemenki uljane repice.

⁴Naziv „biljno ulje i mast” može se prema potrebi zamijeniti nazivom „biljno ulje” ili „biljna mast”. Nazivu se mora dodati biljna vrsta i prema potrebi dio biljke. Mora se navesti da li su ulja i/ili masti sirova ili rafinisana.

⁵Izrazi se razlikuju uglavnom zavisno od udjela vlage i treba ih primjenjivati zavisno od slučaja.

⁶Nazivu se mora dodati biljna vrsta.

⁷Uz naziv se po potrebi mora dodati izraz „depektinizirano”.

⁸Nazivu se mora dodati i podatak o vrsti sprovedene obrade.

⁹Nazivu se može dodati vrsta krmnog bilja.

¹⁰Naziv „krmno brašno” može se zamijeniti izrazom „peleti”. Nazivu se može dodati metoda sušenja.

¹¹Nazivu se mora dodati vrsta bilja ili algi.

¹²Izrazi nisu sinonimi i razlikuju se uglavnom zavisno od udjela vlage i treba ih primjenjivati zavisno od slučaja.

¹³Ne dovodeći u pitanje obavezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog porijekla i od njih dobijene proizvode, koji su utvrđeni u Pravilniku o higijenskim, veterinarsko – zdravstvenim i drugim uslovima za nus proizvode i objekte za preradu ili uništavanje nus proizvoda životinjskog podrijetla (—Službeni list CG”, br. 45/15) ako se katalog upotrebljava za potrebe označavanja, umjesto naziva navodi se prema potrebi:

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

¹⁴Ne dovodeći u pitanje obavezne zahtjeve u pogledu komercijalnih dokumenata i zdravstvenih certifikata za nusproizvode životinjskog porijekla i od njih dobijene proizvode, koji su utvrđeni u Pravilniku o higijenskim, veterinarsko – zdravstvenim i drugim uslovima za nus proizvode i objekte za preradu ili uništavanje nus proizvoda životinjskog podrijetla (—Službeni list CG”, br. 45/15), ako se katalog upotrebljava za potrebe označavanja, uz naziv se navodi prema potrebi:

- prerađena životinjska vrsta (npr. svinja, preživari, živina) i/ili
- životni stadijum (npr. ličinka) i/ili
- prerađeni materijal (npr. kosti) i/ili
- primijenjeni postupak (npr. odmašćeno, rafinisano) i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije upotrijebljena s obzirom na zabranu recikliranja unutar iste životinjske vrste (npr. bez živine).

¹⁵Nazivu se mora dodati vrsta.

¹⁶Nazivu se mora dodati vrsta ako je proizvod dobijen od riba/rakova iz uzgoja zavisno od slučaja.

¹⁷Vrsta porijekla može se dodati nazivu ili ga zamijeniti.

¹⁸Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti podatkom o organskoj kiselini.

¹⁹U naziv se može dodati vrsta proizvodnog postupka.

²⁰Uz naziv se po potrebi mora dodati izraz „od kostiju”.

²¹Proizvodi koji se dobijaju iz biomase određenih mikroorganizama uzgojenih na određenim supstratima. Može sadržati do 0,3 % sredstva protiv pjenjenja, 1,5 % sredstava za filtriranje/bistrenje i 2,9 % propionske kiseline.

²²Mikroorganizmi upotrijebljeni za fermentaciju inaktivirani su kako u hranivu ne bi bili prisutni živi mikroorganizmi.

²³Naziv upotrijebljen za soj kvasca može se razlikovati od naučne taksonomije. Stoga se mogu upotrebljavati i sinonimi navedenih sojeva kvasca.

²⁴Zabranjen je uzgoj na n-alkanima.

²⁵Djelovi znači bilo koja rastvorljiva ili nerastvorljiva frakcija kvasca, uključujući dijelove membrane ili unutra šnje dijelove ćelije.

²⁶Drugi nusproizvodi fermentacije. Mogu sadržati do 0,6 % sredstava protiv pjenjenja, 0,5 % sredstava za sprečavanje taloženja i 0,2 % sulfita.

²⁷Nazivu se mora dodati vrsta voća, povrća, bilja, začinskog i aromatičnog bilja, prema potrebi.

²⁸Uz naziv se mora dodati izraz „od životinjskih tkiva” ili „iz fermentacije” zavisno od slučaja.

²⁹Uz naziv se mora navesti i botaničko porijeklo.

³⁰Uz naziv se mora navesti i botaničko ili životinjsko porijeklo.

³¹Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti podatkom o upotrijebljenim masnim kiselinama.

³²Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti podatkom o organskoj kiselini.

Napomene:

Naziv hraniva datog u katalogu hraniva može se koristiti samo ako su ispunjeni zahtjevi iz kataloga i treba da budu u skladu sa propisom kojim

su utvrđena ograničenja o korišćenju hraniva.

Subjekti u poslovanju hranom za životinje koji posluju pojedinim hranivima iz kataloga moraju da ispune uslove za stavljanje na tržište, korišćenje, označavanje i pakovanje hrane za životinje utvrđene propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje, a hraniva koja se sastoje od nusproizvoda životinjskog porijekla ili ih sadrže moraju ispunjavati zahtjeve utvrđene propisom o klasifikaciji i postupanju sa nus proizvodima životinjskog porijekla i metodama prerade nus proizvoda i propisom o higijenskim, veterinarsko - zdravstvenim i drugim uslovima za nus proizvode i objekte za preradu ili uništavanje nus proizvoda životinjskog porijekla, a na njihovu upotrebu se primjenjuju ograničenja u skladu sa propisom o mjerama za sprečavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija.

—Greša hrana” je hrana, osim ugostiteljskog otpada, proizvedena za ishranu ljudi u skladu sa propisima o hrani, ali zbog praktičnih ili logističkih razloga, ili problema u proizvodnji, ili grešaka u pakovanju ili drugih grešaka više nije namijenjena ishrani ljudi i ne predstavlja opasnost za zdravlje kada se upotrebljava kao hrana za životinje.

Maksimalno dozvoljene količine hemijskih nečistoća koje nastaju tokom njihovog proizvodnog procesa ili potiču od pomoćnih tehnoloških sredstava u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje ne primjenjuje se na bivšu hranu i ugostiteljski otpad, osim ako se ta hrana ili otpad da je prerađuju u hranu za životinje.

U skladu sa dobrom praksom utvrđenom propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje, hraniva ne smiju da sadrže hemijske nečistoće koje nastaju tokom njihovog proizvodnog procesa i da potiču od pomoćnih materija korišćenih o procesu proizvodnje, osim ako je u katalogu hraniva utvrđena posebna maksimalno dozvoljena količina.

Ne smiju biti prisutne supstance koje su zabranjene za upotrebu u hrani za životinje i za te supstance se ne utvrđuje maksimalno dozvoljena količina. Radi transparentnosti, hraniva koja sadrže rezidue za koje su propisane maksimalno dozvoljene količine, treba da prate odgovarajuće informacije koje daju subjekti u poslovanju hranom za životinje u okviru uobičajenih trgovačkih transakcija.

U katalogu hraniva utvrđene su maksimalno dozvoljene količine hemijskih nečistoća koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih supstanci u procesu proizvodnje i koje su prisutne u količinama od 0,1 % ili većim. U katalogu hraniva su takođe utvrđene maksimalno dozvoljene količine za hemijske zagađivače i pomoćne supstance u procesu proizvodnje koje su prisutne u količinama manjim od 0,1 % ako se to smatra povoljnim za dobru trgovinsku praksu, osim ako nije drugačije navedeno u katalogu, svaka maksimalno dozvoljene količina se izražava kao maseni postotak.

Specifične maksimalno dozvoljene količine za hemijske nečistoće i pomoćne supstance u procesu proizvodnje navode se u opisu postupaka iz kataloga, u opisu hraniva u skladu sa katalogom ili na kraju kategorije u skladu sa katalogom.

Ako specifična maksimalno dozvoljena količina nije navedena u katalogu, svaka maksimalno dozvoljena količina koja je navedena za određeni postupak primjenjuje se na svako hranivo iz kataloga pod uslovom da se u opisu hraniva upućuje na proizvodni postupak i da taj postupak odgovara opisu postupaka iz tačke 15 kataloga.

Hraniva koja nijesu navedena u katalogu hraniva, a koja su proizvedena fermentacijom i/ili prirodno sadrže mikroorganizme, mogu se stavljati na tržište sa živim mikroorganizmima uz uslov da namjena hraniva i krmnih smješa koje ih sadrže nije razmnožavanje mikroorganizama i nije povezana sa funkcijama mikroorganizama navedenih u propisu kojim su utvrđeni dodaci hranivi za životinje.

Prisutnost mikroorganizama i funkcije koje nastaju kao posledica toga ne navode se na hranivu i krmnoj smješi koje ih sadrže.

Botanička čistoća hraniva mora biti najmanje 95 %. Botaničke nečistoće poput rezidua drugih sjemenki ili plodova uljarica koji potiču iz prethodnog proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5 % za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. Odstupajući od ovih opštih pravila, u katalogu hraniva navedene su specifične količine.

Uobičajeni naziv jednog ili više proizvodnih postupaka, kako je navedeno u tački 15 kataloga hraniva dodaje se uz naziv hraniva kako bi se naznačilo da je hranivo bilo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima. Hranivo čiji je naziv kombinacija naziva navedenih u katalogu hraniva i uobičajenog naziva jednog ili više proizvodnih postupaka navedenih u tački 15 kataloga hraniva smatra se hranivom koje je u skladu sa katalogom hraniva i na njegovoj oznaci moraju biti navedene obavezne izjave koje su za to hranivo navedeno u skladu sa tačkom 15 i katalogom u zavisnosti od slučaja. U slučaju kada se koristi specifična metoda mora biti navedena u nazivu hraniva.

Ako se proizvodni postupak za hranivo razlikuje od opisa postupka navedenog u tački 15 kataloga hraniva proizvodni postupak se navodi u opisu dotičnog hraniva.

Za izvjestan broj hraniva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Ti se sinonimi navode u srednjim zagradama u koloni „naziv” za pojedino hranivo u skladu sa katalogom hraniva.

U opisu hraniva navedenog u katalogu hraniva, koristi se riječ „proizvod” umjesto riječi „nusproizvod” jer ta riječ odražava kretanja na tržištu i jezik koji u praksi koriste subjekti u poslovanju hranom za životinje sa ciljem naglašavanja komercijalne vrijednosti hraniva.

Botanički naziv pojedine biljke navodi se u opisu iste kada se biljka prvi put spominje u katalogu hraniva.

Obavezno označavanje analitičkih sastojaka u određenim hranivima iz kataloga hraniva zasniva se na načelu prema kojem mora biti poznato da li određen proizvod sadrži visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjena nutritivna svojstva proizvoda.

Označavanje vezano za sadržaj vlage vrši se u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Označavanje drugih analitičkih sastojaka vrši se u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Na oznaci mora se navesti i količina nerastvorljivog pepela u hlorovodičnoj kiselini ako ona prelazi 2,2 % ili za određena hraniva ako je veća od količine utvrđene za odgovarajuću kategoriju hraniva u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje. Kod određenih hraniva iz kataloga hraniva moguća su odstupanja i to:

(a) obavezno označavanje analitičkih sastojaka u katalogu hraniva, zamjenjuje se obaveznim označavanjem utvrđenim za odgovarajuću kategoriju hraniva u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje;

(b) ako u koloni —Obavezno označiti” u katalogu hraniva nijesu navedeni analitički sastojci koji bi trebali biti navedeni na oznaci u skladu sa odgovarajućom kategorijom hraniva u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje, ti analitički sastojci ne moraju biti navedeni na oznaci. Ako u katalogu hraniva nije utvrđena količina nerastvorljivog pepela u hlorovodičnoj kiselini, a veća je od 2,2%, mora se navesti na oznaci;

(c) ako su u koloni „Obavezno označiti” u katalogu hraniva utvrđena jedna ili više specifičnih vrijednosti za sadržaj vlage, te vrijednosti se primjenjuju umjesto vrijednosti utvrđenih propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Međutim, ako je sadržaj vlage manji od 14 %, nije obavezno njeno označavanje. Ako u koloni „Obavezno označiti” nije utvrđena specifična vrijednost za sadržaj vlage, označavanje se vrši u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Hranivo za koje subjekat u poslovanju hranom za životinje tvrdi da ima više svojstava nego što je navedeno u koloni „Opis” u katalogu hraniva ili upućuje na postupak koji se može smatrati tvrdnjom (npr. zaštita od razgradnje u buragu), mora ispunjavati zahtjeve utvrđene propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Osim toga, hraniva mogu ispunjavati posebne nutritivne potrebe i koristiti se u skladu sa propisom o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

Hraniva iz dijela 9, 10 11 i 13 ovog kataloga moraju ispunjavati zahtjeve utvrđene propisom o klasifikaciji i postupanju sa nus proizvodima životinjskog porijekla i metodama prerade nus proizvoda i propisom o higijenskim, veterinarsko – zdravstvenim i drugim uslovima za nus proizvode i objekte za preradu ili uništavanje nus proizvoda životinjskog porijekla, a na njihovu upotrebu primjenjuju se ograničenja utvrđena propisom o mjerama za sprečavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija, a hraniva iz dijela 12 ovog kataloga koja su proizvedena od genetički modificovanih organizama, ili su rezultat procesa fermentacije koji uključuje genetički modificovane organizme moraju biti u skladu sa propisima o genetički modificovanoj hrani i hrani za životinje.

14. POSTUPCI ZA OBRADU, PRERADU I PROIZVODNJU HRANIVA I KRMNIH SMJEŠA

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv postupka
--	----------	------------	---------------------------

1	Frakcionisanje vazduhom	Odvajanje čestica pomoću strujanja vazduha	Frakcionisano vazduhom
2	Aspiracija	Postupak uklanjanja prašine, sitnih čestica drugih dijelova iz ukupne mase žitarica tokom premještanja i pomoću strujanja vazduha.	Aspirirano
3	Blanširanje	Postupak termičke obrade organske supstance kuvanjem ili parenjem radi denaturisanja prirodnih enzima, omekšavanja tkiva uklanjanja prirodne arome, uz naknadno potapanje u hladnu vodu kako bi se prekinuo postupak kuvanja.	Blanširano
4	Izbjeljivanje	Uklanjanje prirodne boje hemijskim ili fizičkim postupkom ili pomoću zemlje za izbjeljivanje.	Izbijeljeno
5	Hlađenje	Sniženje temperature ispod temperature okolne sredine, ali iznad tačke mržnjenja, rad konzerviranja.	Ohlađeno
6	Sjeckanje	Smanjenje veličine čestica pomoću jednog ili više noževa.	Isjeckano
7	Čišćenje	Uklanjanje predmeta, (kontaminanti, npr. kamenja), ili vegetativnih dijelova biljke, npr. slobodnih čestica slame, ljsaka ili korova.	Očišćeno/sortirano
8	Koncentrovanje	Uklanjanje vode i/ili drugih sastojaka.	Koncentrat
9	Kondenzacija	Pretvaranje supstance iz gasovitog u tečno stanje.	Kondenzovano
10	Kuvanje	Promjena fizičkih i hemijskih osobina hraniva primjenom toplote.	Kuvano
11	Drobljenje	Smanjivanje veličine čestica upotrebom drobilice.	Izdrobljeno, smrvljeno
12	Kristalizacija	Prečišćavanje stvaranjem čvrstih kristala iz tečnog rastvora. Zagađivači u tečnosti se ne ugrađuju u rešetkastu strukturu kristala.	Kristalizovano
13	Lupljenje¹	Potpuno ili djelimično uklanjanje spoljašnjih omotača zrna, sjemenki, plodova koštunjavih plodova i ostalog.	Oljušteno, djelimično oljušteno
14	Ljuštenje/Komušanje	Uklanjanje spoljašnje pokožice pasulja, zrna sjemena fizičkim sredstvima.	Oljušteno ili okomušano ¹¹
15	Izdvajanje pektina (depektinizacija)	Izdvajanje pektina iz hraniva.	Izdvojen pektin (depektinizirano)
16	Isušivanje	Postupak uklanjanja vlage.	Isušeno
17	Izdvajanje sluzi	Postupak uklanjanje sloja sluzi sa površine.	Bez sluzi
18	Izdvajanje šećera	Potpuno ili djelimično uklanjanje monosaharida disaharida iz melasa i drugih sirovina koje sadrže šećer hemijskim ili fizičkim postupcima.	Bez šećera, sa manje šećera
19	Detoksikacija	Postupak uništavanja otrovnih kontaminanata ili smanjenje njihove koncentracije.	Detoksikovano
20	Destilacija	Razdvajanje tečnosti kuvanjem i skupljanjem kondenzovane pare u posebne posude.	Destilovano
21	Sušenje	Dehidriranje vještačkim ili prirodnim postupkom.	Osušeno (na suncu ili vještački)
22	Siliranje	Skladištenje hraniva sa ili bez dodavanja konzervansa ili uz primjenu anaerobnih uslova sa ili bez dodavanja silažnih dodataka.	Silirano
23	Isparavanje	Smanjivanje udjela vode.	Ispareno
24	Ekspandiranje	Termički postupak pri kojem unutrašnji vodeni sadržaj proizvoda, kada se naglo podvrgne parenju, dovodi do širenja proizvoda.	Ekspandirano
25	Presovanje	Uklanjanje ulja/masti presovanjem.	Pogača i ulje/mast
26	Ekstrakcija	Izdvajanje masti/ulja iz pojedinih hraniva organskim rastvaračima ili izdvajanje šećera drugih u vodi rastvorljivih supstanci sa vodom kao rastvaračem.	Ekstrahovano/sačma i mast/ulje, melasa/pulpa i šećer ili drugi sastojci rastvorljivi u vodi
27	Ekstrudiranje	Termički postupak kojim unutrašnji voden sadržaj proizvoda, kada se naglo podvrgne parenju, dovodi do širenja proizvoda, i proizvod dobija specifičan oblik prolaskom kroz matrice.	Ekstrudirano
28	Fermentisanje	Postupak kojim se proizvode ili primjenjuju mikroorganizmi (bakterije, gljivice ili kvasci), kako bi djelovali na sirovine podstičući promjene njihovog hemijskog sastava ili svojstava.	Fermentisano
29	Filtracija	Postupak propuštanja tečnosti kroz propusno sredstvo ili membranu radi uklanjanja čvrstih sastojaka	Filtrirano
30	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine radi dobijanja tankih komada.	Pahuljice
31	Mljevenje u brašno	Smanjenje veličine čestica suvog zrna kako bi se olakšalo razdvajanje u sastavne dijelove (krmno brašno, mekinje i prekrupa).	Krmno brašno, mekinje, prekrupa, krmivo, prema potrebi
32	Vinterizacija/Bistrenje	Hlađenjem ulja odvaja se zasićeniji dio ulja od	Vinterisano/Bistreno

		dijela koji je manje zasićen. Zasićeniji dio ulja hlađenjem se leđi, dok manje zasićeni dio ostaje tečan i može se, npr. dekantirati. Vinteriziran proizvod je zaleđeno ulje.	
33	Fragmentacija	Proces lomljenja hraniva u dijelove.	Fragmentirano
34	Prženje	Postupak termičke obrade hraniva u ulju ili masti.	Prženo
35	Želatinizacija	Postupak stvaranja želea, krute, želatinu slične materije, koja uz primjenu sredstava za želatinizaciju dobija različita svojstva od mekog polutečnog do tvrdog i čvrstog.	Želatinisano
36	Granulacija	Postupak obrade hraniva kako bi se dobile čestice određene veličine i konzistencije.	Granulirano
37	Mljevenje/drobljenje	Smanjivanje veličine čestica čvrstih hraniva suvim ili vlažnim postupkom.	Mljeveno ili drobljeno
38	Zagrijavanje	Termička obrada koja se sprovodi u specifičnim uslovima kao što je primjena pritiska i vlage.	Zagrijano
39	Hidrogenizacija	Pretvaranje, uz primjenu katalizatora, nezasićenih u zasićene gliceride (ulja i masti) ili slobodne masne kiseline, ili redukovanje šećera u odgovarajuće poliole.	Hidrogenizovano, djelomično hidrogenizovano
40	Hidroliza	Smanjenje molekularne veličine odgovarajućom obradom vodom i toplotom/pritisikom, enzimima ili kiselinama/bazama.	Hidrolizovano
41	Pretvaranje u tečnost (likvefakcija)	Postupak pretvaranja iz čvrstog ili gasovitog stanja u tečnost.	Pretvoreno u tečnost
42	Maceracija	Smanjivanje veličine hraniva mehaničkim sredstvima uz prisustvo vode ili drugih tečnosti.	Macerirano
43	Prerada u slad	Podsticanje zrna žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju skroba u ugljenohidrate i koji mogu fermentisati bjelančevine u aminokiseline peptide.	Prerađeno u slad
44	Topljenje	Postupak pretvaranja iz čvrstog u tečno stanje primjenom toplote.	Topljeno
45	Mikronizovanje	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica čvrstih materija na mikrometarsku veličinu.	Mikronizovano
46	Djelimično kuvanje	Postupak koji uključuje potapanje u vodu termičku obradu tako da se skrob u potpunost želatinira, nakon čega slijedi postupak sušenja.	Djelimično kuvano
47	Pasterizacija	Zagrijavanje određeno vrijeme i do određene temperature uz naknadno brzo ohlađivanje, kako bi se uništili štetni mikroorganizmi.	Pasterizovano
48	Guljenje	Uklanjanje kore sa voća i povrća.	Oguljeno
49	Peletiranje	Oblikovanje potiskivanjem kroz matrice.	Peleti, peletirano
50	Brušenje pirinča	Uklanjanje svih ili dijela mekinja i klica sa oguljenog pirinča.	Brušeno
51	Preželatinizacija	Modifikovanje skroba kako bi se poboljšalo njegovo svojstvo bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatinisano
52	Presovanje	Mehaničko uklanjanje tečnosti kao što su masti, ulje, voda ili sok, iz čvrstih sirovina.	Pogača (kod sirovina koje sadrže ulja) Pulpa, komina (kod voća) Presovana pulpa (kod šećerne repe)
53	Rafinisanje	Potpuno ili djelimično uklanjanje nečistoća ili neželjenih sastojaka hemijskom/fizičkom obradom.	Rafinisano, djelimično rafinisano
54	Pečenje	Zagrijavanje hraniva u suvom stanju sa ciljem poboljšanja svarljivosti, intenziviranja boje i/ili smanjenja prirodno prisutnih antinutritivnih sastojaka.	Pečeno
55	Valjanje	Smanjenje veličine čestica pritiskanjem hraniva, npr. zrna, između dva valjka.	Valjano
56	Zaštita od razgradnje u buragu	Postupak kojim se ili fizičkom obradom uz primjenu toplote, pritiska, pare i njihovom kombinacijom i/ili djelovanjem aldehida, lignosulfonata, natrijum hidroksida ili organskih kiselina (npr. propionska ili taninska kiselina) pokušava spriječiti razgradnja hranjivih supstanci u buragu. Hraniva koja su aldehidima zaštićena od razgradnje u buragu mogu sadržati do 0,12 % slobodnih aldehida.	Zaštićeno od razgradnje u buragu postupkom (upisati ako je primjenjivo)
57	Prosijavanje	Razdvajanje čestica različitih veličina prolaskom hraniva kroz sita uz treskanje ili presipanje.	Prosijano
58	Obiranje	Uklanjanje plivajućeg sloja sa površine tečnosti mehaničkim načinom, npr. mliječne masti.	Obrano

59	Rezanje u kriške	Rezanje hraniva na pljosnate komade.	Rezano u kriške
60	Namakanje	Vlaženje i omekšavanje hraniva, obično zrna, sa ciljem skraćivanja vremena kuvanja, lakšeg skidanja omotača zrna i podsticanja upijanja vode kako bi se podstakao postupak klijanja ili smanjila koncentracija prirodno prisutnih antinutritivnih sastojaka.	Namočeno
61	Sušenje raspršivanjem	Smanjenje sadržaja vlage neke tečnosti raspršivanjem ili stvaranjem maglice od hraniva radi povećanja površine u odnosu na težinu, strujanjem kroz topli vazduh.	Osušeno raspršivanjem
62	Parenje	Postupak pri kojem se za zagrijavanje i kuvanje upotrebljava para pod pritiskom sa ciljem povećanja svarljivosti.	Pareno
63	Tostiranje	Zagrijavanje suvom toplotom zrna uljarica (smanjenje ili uklanjanje prirodno prisutnih antinutritivnih sastojaka).	Tostirano
64	Ultrafiltracija	Filtracija tečnosti kroz membranu koja propušta samo male molekule.	Ultrafiltrirano
65	Uklanjanje klica	Postupak potpunog ili djelimičnog uklanjanja klica sa drobljenih zrna žitarica.	Bez klica
66	Mikronizovanje infracrvenih zracima	Termički postupak pri kojem se koriste infracrveni zraci za kuvanje i pečenje žitarica, korijena, sjemena ili krtola, nakon kojeg obično slijedi pahuljičanje.	Mikronizovano infracrvenim zracima
67	Cijepanje ulja/masti i hidrogenizovanih ulja/masti	Hemijski proces hidrolize masti/ulja. Reakcija masti/ulja sa vodom, koja se izvodi pri visokoj temperaturi i pritisku, omogućuje dobijanje sirovih masnih kiselina u hidrofobnoj fazi i slatke vode (sirovog glicerola) u hidrofilnoj fazi.	Rascijepljeno
68	Utrazvučna obrada	Otpuštanje topivih spojeva mehaničkom obradom ultrazvukom i zagrijavanjem u vodi	Obradeno ultrazvukom
69	Mehaničko uklanjanje materijala za pakovanje	Mehaničko uklanjanje materijala za pakovanje	Mehanički raspakovano

¹"Izraz lupljenje" može se prema potrebi zamijeniti izrazom „ljuštenje" ili „komušanje", pa je u tom slučaju uobičajeni naziv postupka „oljušteno" ili „okomušano"

²Ako je riječ o pirinču, ovaj se postupak naziva „ljuštenje", a uobičajeni naziv postupka „oljušteno".