

Na osnovu člana 70 stav 3 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG”, broj 59/26), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

Pravilnik o hranivima i krmnim smješama koje se stavljaju na tržište za ishranu životinja*

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 120/2026 od 12.8.2026. godine, a stupio je na snagu 20.8.2026.

*U ovaj pravilnik prenjeta je Regulativa komisije (EU) br. 68/2013 od 16. januara 2013. o katalogu hraniva / Commission Regulation (EU) No 68/2013 of 16 January 2013 on the Catalogue of feed materials

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se katalog hraniva, odnosno hraniva i krmne smješe koje se stavljaju na tržište i koriste za ishranu životinja.

Član 2

Katalog hraniva, odnosno hraniva i krmne smješe koje se stavljaju na tržište i koriste za ishranu životinja data su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 3

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o hranivima i krmnim smješama koje se stavljaju na tržište za ishranu životinja* („Službeni list CG”, br. 91/17 i 122/25).

Član 4

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 04-312/26-22564/3

Podgorica, 31. jula 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

PRIOLOG 1

KATALOG HRANIVA

DIO A

Opšte odredbe

(1) Subjekti u poslovanju s hranom za životinje dobrovoljno koriste ovaj Katalog. Međutim, naziv pojedinog hraniva iz dijela C može se upotrebljavati samo za hranivo koje ispunjava zahtjeve navedene za predmetni unos.

(2) Svi unosi na popisu hraniva iz dijela C moraju ispunjavati ograničenja o upotrebi hraniva u skladu sa propisima. Posebna važnost daje se usklađenosti sa propisima pogledu hraniva koja se sastoje od genetski modifikovanih organizama ili su od njih proizvedena ili su rezultat procesa fermentacije koji uključuje genetski modifikovane mikroorganizme. Hraniva koja se sastoje od nusproizvoda životinjskog porijekla ili ih sadrže moraju ispunjavati zahtjeve o zdravstvenim pravilima za nusproizvode životinjskog porijekla i od njih dobijene proizvode koji nisu namijenjeni ishrani ljudi i njihovom sprovođenju kao i u pogledu određenih uzoraka i predmeta koji su oslobođeni veterinarskih pregleda na granici. Na njihovu upotrebu se mogu primjeniti ograničenja data u propisima kojima je regulisano sprečavanje, kontrola i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje koji posluju sa pojedinim hranivom uvrštenim u Katalog moraju obezbijediti da je ono u skladu sa propisima koji regulišu bliže zahtjeve za stavljanje na tržište hrane za životinje.

(3) „Bivša hrana” je hrana, osim ugostiteljskog otpada, koja je proizvedena za ishranu ljudi u cijelosti u skladu sa propisima o hrani, ali koja nije više namijenjena ishrani ljudi zbog praktičnih ili logističkih razloga ili problema u proizvodnji ili grešaka u pakovanju ili drugih grešaka i nije opasna za zdravlje kada se upotrebljava kao hrana za životinje. Utvrđivanje najvećih dozvoljenih količina iz propisa koji regulišu bliže zahtjeve za stavljanje na tržište hrane za životinje

ne primjenjuje se na bivšu hranu i ugostiteljski otpad. Primjenjuje se ako se ta hrana ili otpad dalje prerađuju u hranu za životinje.

(4) U skladu s dobrom praksom iz propisa o bližim zahtjevima za higijenu hrane za životinje hraniva ne smiju sadržati hemijske nečistoće koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih materija u procesu proizvodnje, osim ako u Katalogu nije utvrđena posebna najveća dozvoljena količina. Ne smiju biti prisutne materije koje su zabranjene za upotrebu u hrani za životinje i za te se tvari ne utvrđuje najveća dozvoljena količina. Radi transparentnosti, hranivima koja sadrže dozvoljene ostatke prilažu se odgovarajuće informacije koje daju subjekti u poslovanju s hranom za životinje u okviru uobičajenih trgovačkih transakcija.

(5) U skladu sa dobrom praksom iz propisa kojima su regulisani bliži zahtjevi za higijenu hrane za životinje primjenom načela najnižeg nivoa koji se može razumno postići, ne dovodeći u pitanje primjenu propisa kojima su regulisani bliži zahtjevi za higijenu hrane za životinje, maksimalno dozvoljenim količinama nepoželjnih supstanci u hrani za životinje, maksimalnim nivoima ostataka pesticida u ili na hrani i hrani za životinje biljnog i životinjskog porijekla i dodacima hrani za životinje i premiksima koji se mogu stavljati na tržište, primjereno je utvrditi u Katalogu hraniva najveće dozvoljene količine hemijskih nečistoća koje nastaju zbog proizvodnog procesa ili pomoćnih materija u procesu proizvodnje i prisutne su u količinama od 0,1 % ili većim. U Katalogu se mogu utvrditi najveće dozvoljene količine za hemijske nečistoće i pomoćne materije u procesu proizvodnje koje su prisutne u količinama manjim od 0,1 % ako se to smatra prikladnim za dobru trgovinsku praksu. Osim ako je drukčije navedeno u dijelu B ili C ovog Priloga, svaka najveća dozvoljena količina izražava se kao maseni procenat.

Specifične najveće dozvoljene količine za hemijske nečistoće i pomoćne materije u procesu proizvodnje navode se u opisu postupka u dijelu B, u opisu hraniva u dijelu C ili na kraju kategorije u dijelu C. Osim ako je specifična najveća dozvoljena količina navedena u dijelu C, svaka najveća dozvoljena količina koja je za određeni postupak navedena u dijelu B primjenjuje se na svako hranivo navedeno u dijelu C uz uslov da se u opisu hraniva upućuje na predmetni postupak i da taj postupak odgovara opisu navedenom u dijelu B.

(6) Hraniva koja nisu navedena u poglavlju 12. dijela C koja su proizvedena fermentacijom i/ili prirodno sadrže mikroorganizme mogu se stavljati na tržište sa živim mikroorganizmima uz uslov da namjena hraniva i krmne smješe koji ih sadrže:

(a) nije razmnožavanje mikroorganizama;

(b) nije povezana s funkcijama mikroorganizama navedenima u propisima o dodacima hrani za životinje i premiksima koji se mogu stavljati na tržište

Prisutnost mikroorganizama i funkcije koje nastaju kao posljedica toga ne navode se na hranivima i krmnim smjesama koji ih sadrže.

(7) Botanička čistoća hraniva ne smije biti manja od 95 %. Međutim, botaničke nečistoće kao što su ostaci drugih sjemenki ili plodova uljarica koji potieču iz prethodnog proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5 % za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. Odstupajući od ovih opštih pravila, specifična količina navodi se u popisu hraniva u dijelu C.

(8) Uobičajeni naziv/odrednica jednog ili više postupaka, kako je naveden u posljednjoj koloni pojmovnika postupaka u dijelu B, mora se uključiti, ako je primjenjivo, u naziv hraniva kako je utvrđen u dijelu C kako bi se naznačilo da je hranivo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima, osim ako je taj postupak naveden u odgovarajućem opisu hraniva u dijelu C. Hranivo čiji je naziv kombinacija naziva navedenog u dijelu C i uobičajenog naziva/odrednice jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B smatra se uvrštenim u Katalog i na njegovoj oznaci moraju biti navedene obavezne izjave koje su za to hranivo navedene u posljednjim kolonama u dijelovima B i C, zavisno od slučaja. Ako je specifična metoda koja je upotrijebljena za postupak navedena u posljednjoj koloni u dijelu B, ona mora biti navedena u nazivu hraniva. Ako je u dijelu C navedena kombinacija naziva hraniva i odrednice koja se odnosi na postupak proizvodnje, isključivo se primjenjuje označivanje iz posljednjeg kolone dijela C. Naziv hraniva iz propisa o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje mora biti naziv naveden u dijelu C zajedno sa uobičajenim nazivom/odrednicom jednog ili više postupaka navedenih u dijelu B, zavisno od slučaja

(9) Ako se proizvodni postupak za hranivo razlikuje od opisa predmetnog postupka navedenog u pojmovniku postupaka u dijelu B, proizvodni se postupak navodi u opisu predmetnog hraniva.

(10) Za izvjesni broj hraniva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Takvi se sinonimi navode u uglastim zagradama u koloni „Naziv” za pojedino hranivo u popisu hraniva u dijelu C.

(11) Na popisu hraniva u dijelu C umjesto riječi „nusproizvod”, izuzev nusproizvoda životinjskog porijekla, upotrijebljena je riječ „proizvod” ili „sporedni proizvod”, prema potrebi, I koristi se umjesto riječi „nusproizvod” kako bi se odrazila situacija na tržištu i jezik koji u praksi koriste subjekti u poslovanju hranom za životinje kako bi istakli komercijalnu vrijednost hraniva.

(12) Botanički naziv pojedine biljke navodi se samo u onom opisu unosa u popisu hraniva u dijelu C u kojem se ta biljka prvi put spominje.

(13) Osnovno je načelo za obavezno označavanje analitičkih sastojaka u određenim hraniva iz Kataloga sadrži li određeni proizvod visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjene nutritivne karakteristike proizvoda.

(14) Propisima o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje utvrđeni su zahtjevi u pogledu označavanja sadržaja vlage na deklaraciji. Ovim propisima utvrđeni su zahtjevi u pogledu označivanja drugih analitičkih sastojaka na deklaraciji. Osim toga, u skladu sa Propisima o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje na deklaraciji se mora navesti i količina pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini ako ona uopšteno prelazi 2,2 % ili za određena hraniva ako je veća od količine utvrđene u odgovarajućem djelu tog propisa. Međutim, kod određenih

unosa u popisu hraniva u dijelu C moguća su sljedeća odstupanja od tih pravila:

(a) obavezno označavanjem analitičkih sastojaka u popisu hraniva u dijelu C zamjenjuje se obavezno označavanje utvrđeno u odgovarajućem dijelu propisima o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje;

(b) ako u koloni koji se odnosi na obavezno označavanje u popisu hraniva u dijelu C nisu navedeni analitički sastojci koje bi trebalo navesti na deklaraciji u skladu u odgovarajućem dijelu propisa o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje, ti se analitički sastojci ne moraju navesti na deklaraciji. Ako u popisu hraniva u dijelu C nije utvrđena količina pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini, njegova se količina mora navesti na deklaraciji ako je veća je od 2,2 %;

(c) ako je u koloni „Obavezno označiti” u popisu hraniva u dijelu C utvrđena jedna ili više specifičnih vrijednosti za sadržaj vlage, te se vrijednosti primjenjuju umjesto vrijednosti datih u propisima o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje. Međutim, ako je sadržaj vlage manji od 14 %, nije obavezno njeno označavanje. Ako u toj koloni nije utvrđena specifična vrijednost za sadržaj vlage, primjenjuju se propisi o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

(15) Subjekt u poslovanju s hranom za životinje koji tvrdi da hranivo ima više svojstava nego što je navedeno u koloni „Opis” u popisu hraniva u dijelu C ili koji upućuje na postupak iz dijela B koji se može smatrati tvrdnjom (npr. zaštita od razgradnje u buragu) mora zadovoljavati zahtjeve propisa o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje. Osim toga, hraniva mogu zadovoljavati posebne hranidbene namjene u skladu sa propisima o bližim zahtjevima za stavljanje na tržište hrane za životinje.

(16) Ako se hranivo navedeno u dijelu C, za koje je u bilješci propisano da se uz naziv mora dodati naziv vrste, sastoji od više vrsta, može se smatrati hranivom samo ako bilje ili životinje od kojih je hranivo sastavljeno, ili njihovi dijelovi, imaju ista svojstva i porijeklo.

DIO B

Pojmovnik postupaka

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv postupka
1	Frakcionisanje vazduhom	Odvajanje čestica pomoću strujanja vazduha	Frakcionisano vazduhom
2	Aspiracija	Postupak uklanjanja prašine, sitnih čestica i drugih dijelova sa suspendiranim česticama zrnevlja iz ukupne mase zrna 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	Izbjeljeno
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, ljusaka ili korova.	Očišćeno/sortirano
8	Koncentrovanje	Uklanjanje vode i/ili drugih sastojaka ¹	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	Lupljenje	Potpuno ili djelimično uklanjanje spoljašnjih omotača zrna, sjemenki, plodova, koštunjavih plodova i ostalog. ²	Oljušteno, djelimično oljušteno
14	Ljuštenje/Komušanje	Uklanjanje spoljašnje pokožice pasulja, zrna sjemena fizičkim sredstvima.	Oljušteno ili okomušanoii
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 kontaminenata 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 voden sadržaj proizvoda, kada se naglo podvrgne parenju, dovodi do širenja proizvoda.	Ekspandirano
25	Presovanje	Uklanjanje ulja/masti presovanjem.	Pogača i ulje/mast
26	Ekstrakcija	Uklanjanje djelimičnim ili potpunim razdvajanjem rastvorljivih sastojaka iz sirovine vodom ili drugim rastvaračem u tečnu i čvrstu fazu, pri čemu rezultujući materijali predstavljaju ekstrakt ⁴ i jedan ili više sporednih proizvoda ekstrakcije ⁵	Ekstrakt/ulje/šećer ili sporedni proizvod ekstrakcije/ brašno/melasa/pulpa u zavisnosti od slučaja
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 svojstva.	Fermentisano
29	Filtracija	Postupak propuštanja tečnosti kroz propusno sredstvo ili membranu radi uklanjanja čvrstih Sastojaka ¹	Filtrirano
30	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine radi dobijanja tankih komada.	Pahuljice
31	Mijevenje 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		Vinterisano/Bistreno
		NAPOMENA REDAKCIJE: U elektronskom glasilu tekst tabele je nečitak.	
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	Mijevenje/drobljenje	Smanjivanje veličine čestica čvrstih hraniva suvim ili vlažnim postupkom.	Mijeveno ili drobljeno
38	Zagrijavanje	Termička obrada koja se sprovodi u specifičnim uslovima kao što je primjena pritiska i vlage.	Zagrijano
39	Hidrogenizacija		Hidrogenizovano, djelomično hidrogenizovano
40	Hidroliza	Smanjenje molekularne veličine odgovarajućom obradom vodom i toplotom/pritiscom, 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. ¹	Macerirano
43	Prerada u slad	Podsticanje zrna žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno	Prerađeno u slad

		prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju skroba u ugljenohidrate i koji mogu fermentisati bjelancevine u aminokiseline peptide.	
44	Topljenje	Postupak pretvaranja iz čvrstog u tečno stanje primjenom toplote.	Topljeno
45	Mikronizovanje	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica čvrstih materija na mikrometersku 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 klice sa oguljenog pirinča.	Brušeno
51	Preželatinizacija	Modifikovanje skroba kako bi se poboljšalo njegovo svojstvo bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatinisano
52	Presovanje	Mehaničko uklanjanje tečnost 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 i 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 tečnost 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	Hemijski proces hidrolize masti/ulja. Reakcija masti/ulja sa vodom, koja se izvodi pri visokoj temperaturi i pritisku, omogućuje	Rasciepljeno

	ulja/masti	dobijanje sirovih masnih kiselina u hidrofobnoj fazi i slatke vode (sirovog glicerola) u hidrofilnoj fazi	
68	Ultrazvučna 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
70	Obrada bazom [Obrada sodom]	Primjena natrij hidoksida ⁶ na hranivo bogato vlaknima s ciljem poboljšanja probavljivosti	Obradeno sodom

¹ Glavna je namjena dobivenih krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehrambenih vlakana.

² Izraz lupljenje može se prema potrebi zamijeniti izrazom „ljuštenje ili „komušanje, pa je u tom slučaju uobičajeni naziv postupka „oljušteno ili „okomušano

³ Ako je riječ o pirinču, ovaj se postupak naziva „ljuštenje", a uobičajeni naziv postupka „oljušteno."

⁴ Ekstrakt se odnosi na tekuću fazu koja sadržava topljive ostatke (npr. mast/ulje, šećer ili drugi topljivi sastojci). Glavna je namjena tih ekstrakata kao krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehrambenih vlakana. Činjenica da je ekstrakcija navedena kao postupak za krmiva ne isključuje mogućnost razvrstavanja ekstrakata u dodatke hrani za životinje.

⁵ Suproizvod ekstrakcije označava preostalu frakciju u postupku ekstrakcije koja nije ekstrakt, npr. brašno ili pulpa. Glavna je namjena tih suproizvoda ekstrakcije kao krmiva osiguravanje bjelančevina, ugljikohidrata, masti, energije, minerala ili prehrambenih vlakana.

⁶ Moraju se poštovati uputstva za pravilnu i sigurnu upotrebu

DIO C

KATALOG HRANIVA

Prilog