

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

562

Na temelju članka 17. stavka 4. i članka 65. alineje druge Zakona o hrani (»Narodne novine«, broj 46/07), ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

## PRAVILNIK

### O KATALOGU KRMIVA<sup>[1]</sup>

#### Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuje Katalog krmiva.

#### Članak 2.

Subjekti u poslovanju s hranom za životinje koji primjenjuju Katalog krmiva iz članka 1. ovoga Pravilnika obvezni su primjenjivati i odredbe Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje (»Narodne novine«, broj 156/09)<sup>[2]</sup>.

#### Članak 3.

Katalog krmiva iz članka 1. tiskan je u Prilogu ovoga Pravilnika i njegov je sastavni dio.

#### Članak 4.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu 1. lipnja 2011. godine.

Klasa: 011-02/10-01/222

Urbroj: 525-06-2-0261/11-11

Zagreb, 23. veljače 2011.

Potpredsjednik  
Vlade  
Republike  
Hrvatske i  
ministar  
poljoprivrede,  
ribarstva i  
ruralnog razvoja  
**Petar**  
**Čobanković, v. r.**

PRILOG

## KATALOG KRMIVA

### POJMOVNIK POSTUPAKA PRIPREME KRMIVA

Ovaj pojmovnik definira najvažnije postupke koji se koriste u pripremi krmiva navedenih u ovom Prilogu. Kada naziv krmiva sadrži opće ime ili odrednicu iz ovog pojmovnika, postupak mora biti u skladu s navedenom definicijom.

	Postupak	Definicija	Opće ime/odrednica
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Koncentriranje <sup>1</sup>	Povećavanje sadržaja određene tvari odstranjivanjem vode ili drugih tvari	Koncentrat
2	Ljuštenje ili guljenje <sup>2</sup>	Potpuno ili djelomično uklanjanje vanjskog omotača sa zrna, sjemenki, voća, orašaca i ostalog	Oljušteno, djelomično oljušteno, oguljeno, djelomično oguljeno
3	Sušenje	Smanjivanje sadržaja vode prirodnim ili umjetnim postupkom	Osušeno (prirodno ili umjetno)
4	Ekstrakcija	Odstranjivanje masti ili ulja organskim otapalom ili odstranjivanje šećera i drugih vodotopljivih tvari, otapanjem u vodi. U slučaju korištenja organskog otapala konačni proizvod mora biti tehnički čist od tog otapala	Ekstrahirano, sačma (kod krmiva koja su sadržavala ulja), melase, pulpa, suhi rezanci (kod krmiva koja su sadržavala šećer ili drugu vodotopljivu tvar)
5	Ekstrudiranje	Prešanje krmiva kroz otvore pod pritiskom (vidi preželiranje)	Ekstrudirano
6	Pahuljičanje	Zaparivanje i gnječenje krmiva uz pomoć valjaka (valjanje)	Pahuljice
7	Mljevenje	Mehanička obrada zrnja kako bi se smanjila veličina dijelova i pospješilo razdvajanje na sastavne dijelove (uglavnom u brašno, posije i krmno brašno)	Brašno, posije, krmno brašno <sup>3</sup>
8	Zagrijavanje	Opći izraz koji obuhvaća različite postupke termičke obrade pod različitim uvjetima radi utjecaja na hranidbenu vrijednost ili strukturu sirovine	Tostirano, prženo, kuhano, termički obrađeno
9	Hidrogeniranje	Pretvaranje nezasićenih glicerida u zasićene (od ulja i masti)	Skrućeno, djelomično skrućeno
10	Hidroliza	Rastavljanje na jednostavnije kemijske sastojke odgovarajućim postupkom s vodom ili enzimima ili kiselinama/lužinama	Hidrolizirano
11	Prešanje <sup>4</sup>	Odstranjivanje masti/ulja iz krmiva	Pogača <sup>5</sup> (kod krmiva koja

		bogatim uljem ili soka iz plodova ili drugih biljnih proizvoda mehaničkom ekstrakcijom (prešom s vijkom ili drugim načinom pritiskanja) blagim zagrijavanjem ili bez njega	su sadržavala ulja), pulpa, komina (ako se radi o voću, itd.), prešani rezanci, (ako se radi o šećernoj repi)
12	Peletiranje	Posebno oblikovanje protiskivanjem kroz matrice	Peleta, peletirano
13	Preželiranje	Promjena škrobnih zrnaca tako da se u hladnoj vodi značajno poveća mogućnost njegovog bubrenja	Preželatinozno <sup>6</sup> , nabubreno
14	Rafiniranje	Potpuno ili djelomično odstranjivanje nečistoća u šećerima, uljima, mastima i drugim prirodnim sirovinama kemijskom/mehaničkom obradom	Rafinirano, djelomično rafinirano
15	Vlažno mljevenje	Mehaničko odvajanje sastavnih dijelova jezgri/zrna žitarica, ponekad nakon namakanja u vodi, sa ili bez sumpornog dioksida, kako bi se ekstrahirao škrob	Klice, gluten, škrob
16	Drobljenje	Mehanička obrada zrnja žitarica ili drugih krmiva radi smanjenja njihove veličine	Prekrupa, drobljeno
17	Odstranjivanje šećera	Potpuno ili djelomično odstranjivanje kemijskim ili fizikalnim sredstvima monosaharida i disaharida iz melase i drugih sirovina koje sadrže šećer	Bez šećera, sa smanjenom količinom šećera

1 Na njemačkom jeziku izraz »Konzentrieren« može se zamijeniti izrazom »Eindicken« kad je primjereno, i u tom slučaju je opća odrednica »ingedickt«.

2 Izrazi »ljuštenje« ili »guljenje« mogu se zamijeniti s izrazom dekortikacija kad je primjereno i u tom slučaju je opća odrednica dekorticirano, djelomično dekorticirano

3 Na francuskom jeziku može se koristiti izraz »issues«.

4 Na francuskom jeziku izraz »Pressage« može se zamijeniti s izrazom »Extraction mécanique« kad je primjereno.

5 Kad je primjereno izraz »pogača« može se zamijeniti izrazom »ekspeler«.

6 Na njemačkom jeziku odrednica »aufgeschlossen« i izraz »Quellwasser« mogu se upotrijebiti za škrob.

## POPIS GLAVNIH KRMIVA

### 1. ZRNJE ŽITARICA, NJHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Zob	Zrnje Avena sativa L. i drugih sorti zobi	
1.02	Zobene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem i gnječenjem oljuštene zobi. Može sadržavati malu količinu ljustaka zrna	Škrob
1.03	Zobeno krmno brašno	Nusproizvod dobiven tijekom prerade prosijane oljuštene zobi u brašno i prekrupu. Sastoji se uglavnom od posija i nešto endosperma zobi	Sirovu vlakninu
1.04	Zobene ljustke i posije	Nusproizvod dobiven tijekom prerade prosijane zobi u prekrupu. Sastoji se u najvećem dijelu od zobnih ljustaka i posija	Sirovu vlakninu
1.05	Ječam	Zrnje Hordeum vulgare L.	
1.06	Ječmeno krmno brašno	Nusproizvod dobiven tijekom prerade prosijanog i oljuštenog ječma u prekrupu, krupicu ili brašno	Sirovu vlakninu
1.07	Ječmene bjelančevine	Osušeni nusproizvod nastao proizvodnjom škroba iz ječma. Sastoji se uglavnom od bjelančevina dobivenih pri odvajanju škroba	Sirove bjelančevine, Škrob
1.08	Rižin lom	Nusproizvod dobiven tijekom prerade polirane ili glazirane riže Oryza sativa L. Sastoji se uglavnom od zrna nedovoljne veličine i/ili slomljenih zrna	Škrob
1.09	Rižine posije (smeđe)	Nusproizvod dobiven tijekom prvog poliranja oljuštene riže. Sastoji se uglavnom od dijelova aleuronske ovojnice, endosperma i klice	Sirovu vlakninu
1.10	Rižine posije (bijeले)	Nusproizvod dobiven tijekom poliranja oljuštene riže. Sastoji se uglavnom od dijelova aleuronske ovojnice, endosperma i klice	Sirovu vlakninu
1.11	Rižine posije s kalcij-karbonatom	Nusproizvod dobiven tijekom poliranja oljuštene riže. Sastoji se uglavnom od srebrnkaste ovojnice, dijelova aleuronske ovojnice, endosperma i klice; sadrži promjenljive količine kalcij-karbonata iz postupka poliranja	Sirovu vlakninu Kalcij-karbonat
1.12	Krmno brašno djelomično kuhane riže	Nusproizvod dobiven poliranjem oljuštene djelomično kuhane riže. Sastoji se uglavnom od srebrnkaste ovojnice, dijelova aleuronske ovojnice, endosperma, klice; sadrži promjenljive količine kalcij-karbonata iz postupka poliranja	Sirovu vlakninu Kalcij – karbonat
1.13	Mljevena riža za hranidbu životinja	Proizvod dobiven mljevenjem riže namijenjene hranidbi životinja. Sastoji se bilo od zelenih, tvrdih ili nedozrelih zrna prosijanih tijekom mljevenja neoljuštene riže ili od oljuštenih žutih ili pjegavih	Škrob

		zrna riže normalne veličine	
1.14	Pogača od rižinih klica	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem rižinih klica na kojima se još uvijek nalaze dijelovi endosperma i ovojnice	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
1.15	Saćma od rižinih klica	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom rižinih klica na kojima se još uvijek nalaze dijelovi endosperma i ovojnice	Sirove bjelančevine
1.16	Rižin škrob	Tehnički čist rižin škrob	Škrob
1.17	Proso	Zrnje Panicum miliaceum L.	
1.18	Raž	Zrnje Secale cereale L.	
1.19	Raženo krmno brašno <sup>1</sup>	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven mljevenjem prosijane raži. Sastoji se uglavnom od dijelova endosperma sa sitnim dijelovima vanjske ovojnice i nešto otpadnog zrnja	Škrob
1.20	Krmna raž	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven mljevenjem prosijane raži. Sastoji se uglavnom od dijelova vanjske ovojnice i dijelova zrna s kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih posija.	Škrob
1.21	Ražene posije	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven mljevenjem prosijane raži. Sastoji se uglavnom od dijelova vanjske ovojnice i dijelova zrna s kojih je u najvećem dijelu uklonjen endosperm.	Sirovu vlakninu
1.22	Sirak	Zrnje Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.	
1.23	Pšenica	Zrnje Triticum aestivum (L.) Triticum durum Desf. i drugih sorti pšenice	
1.24	Pšenično krmno brašno <sup>2</sup>	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven mljevenjem prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se uglavnom od dijelova endosperma te finih dijelova vanjske ovojnice i nešto otpadnog zrnja	Škrob
1.25	Krmna pšenica	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven mljevenjem prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se uglavnom od dijelova vanjske ovojnice te od dijelova zrna s kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih posija	Sirovu vlakninu
1.26	Pšenične posije <sup>3</sup>	Nusproizvod proizvodnje brašna dobiven prosijavanjem zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se uglavnom od dijelova vanjske ovojnice te	Sirovu vlakninu

		od dijelova zrna s kojih je u najvećem dijelu uklonjen endosperm	
1.27	Pšenične klice	Nusproizvod proizvodnje brašna koji se uglavnom sastoji od pšeničnih klica, koje mogu biti valjane ili dobivene na drugi način, a na kojima se još drže dijelovi endosperma i vanjske ovojnice	Sirove bjelančevine  Sirovu mast
1.28	Pšenični gluten	Osušeni nusproizvod proizvodnje pšeničnog škroba. Sastoji se uglavnom od glutena dobivenog tijekom odvajanja škroba	Sirove bjelančevine
1.29	Krmni pšenični gluten	Nusproizvod proizvodnje pšeničnog škroba i glutena. Sastoji se od posija iz kojih su klice djelomično uklonjene ili nisu uklonjene i glutena, a u koji se mogu dodati vrlo male količine sastojaka nastalih prosijavanjem zrnja kao i vrlo male količine ostataka nastalih u procesu hidrolize škroba	Sirove bjelančevine  Škrob
1.30	Pšenični škrob	Tehnički čist škrob dobiven od pšenice	Škrob
1.31	Preželirani pšenični škrob	Proizvod koji se sastoji od pšeničnog škroba koji je termičkom obradom u većoj mjeri ekspaniran	Škrob
1.32	Pir	Zrnje pira <i>Triticum spelta</i> L. <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Tritikale (Pšenoraž)	Zrnje hibrida <i>Triticum</i> × <i>Secale</i>	
1.34	Kukuruz	Zrnje <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Kukuruzno krmno brašno <sup>4</sup>	Nusproizvod proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se uglavnom od dijelova vanjske ovojnice i dijelova zrna s kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod kukuruznih posija	Sirovu vlakninu
1.36	Kukuruzne posije	Nusproizvod proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se uglavnom od vanjske ovojnice i nešto dijelova klice sa nešto dijelova endosperma	Sirovu vlakninu
1.37	Pogača kukuruznih klica	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven postupkom prešanja suho ili vlažno prerađenih kukuruznih klica na kojima se još drže dijelovi endosperma i vanjske ovojnice	Sirove bjelančevine  Sirovu mast
1.38	Saćma kukuruznih klica	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven postupkom ekstrakcije suho ili vlažno prerađenih kukuruznih klica na kojima se još drže dijelovi endosperma i vanjske ovojnice	Sirove bjelančevine
1.39	Krmni kukuruzni gluten	Nusproizvod dobiven vlažnim postupkom proizvodnje kukuruznog škroba.  Sastoji se od posija i glutena. Može se dodati kukuruzni lom nastao prosijavanjem, ne više od 15%	Sirove bjelančevine  Škrob

		i/ili ostaci tekuće frakcije u procesu proizvodnje alkohola ili nekih drugih proizvoda podrijetlom od škroba.  Ovaj proizvod može također sadržavati ostatke iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica, koji su dobiveni također vlažnim postupkom	Sirovu mast ako je udio > 4,5 %
1.40	Kukuruzni gluten	Osušeni nusproizvod proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se uglavnom od glutena dobivenog tijekom odvajanja škroba	Sirove bjelančevine
1.41	Kukuruzni škrob	Tehnički čist škrob dobiven od kukuruza	Škrob
1.42	Preželirani kukuruzni škrob <sup>5</sup>	Proizvod koji se sastoji od kukuruznog škroba koji je termičkom obradom u većoj mjeri ekspaniran	Škrob
1.43	Sladne klice	Nusproizvod proizvodnje slada, sastoji se uglavnom od osušenih korjenčića prokljalih žitarica	Sirove bjelančevine
1.44	Osušeni pivski trop	Nusproizvod proizvodnje piva dobiven sušenjem ostataka od sladnih i nesladnih žitarica i drugih proizvoda koji sadrže škrob	Sirove bjelančevine
1.45	Osušeni destilacijski trop <sup>6</sup>	Nusproizvod destilacije alkohola dobiven sušenjem krutog ostatka fermentiranih žitarica	Sirove bjelančevine
1.46	Destilacijski tamni trop <sup>7</sup>	Nusproizvod destilacije alkohola dobiven sušenjem krutog ostatka fermentiranih žitarica kojem je dodan talog sirupa ili zgusnuti ostatak destilacije	Sirove bjelančevine

1 Proizvod koji sadrži više od 40% škroba može biti označen kao »bogat škrobom«. Na njemačkom jeziku može se označiti izrazom »Roggennachmehl«.

2 Proizvod koji sadrži više od 40% škroba može biti označen kao »bogat škrobom«. Na njemačkom jeziku može se označiti izrazom »Weizennachmehl«.

3 Ako se ovo krmivo podvrgava finom mljevenju, izraz »fino« može biti dodan imenu ili se ime može zamijeniti odgovarajućim preimenovanjem.

4 Proizvod koji sadrži više od 40% škroba može biti označen kao »bogat škrobom«. Na njemačkom jeziku može se označiti izrazom »Maisnachmehl«.

5 Naziv može biti zamijenjen s izrazom »ekstrudirani kukuruzni škrob«.

6 Naziv može biti nadopunjen nazivom vrste žitarice.

7 Naziv može biti zamijenjen izrazom »destilacijski« osušeni trop i izrazom »topivi« osušeni trop. Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žitarice.

## 2. SJEMENKE I PLODOVI ULJARICA, NJIHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Pogača djelomično oljuštenog kikirikija	od Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem djelomično oljuštenog kikirikija <i>Arachis hypogaea</i> L. i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i> (najviši dopušten sadržaj sirove vlaknine u suhoj tvari je 16%)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.02	Saćma djelomično oljuštenog kikirikija	od Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom djelomično oljuštenog kikirikija (najviši dopušten sadržaj sirove vlaknine u suhoj tvari je 16%)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.03	Pogača oljuštenog kikirikija	od Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem oljuštenog kikirikija	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.04	Saćma oljuštenog kikirikija	od Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom oljuštenog kikirikija	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.05	Uljana repica <sup>1</sup>	Zrnje repice <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., od repice Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i repica <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk; (botaničke čistoće najmanje 94%)	
2.06	Pogača repice <sup>1</sup>	uljane Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem zrnja uljane repice (botaničke čistoće najmanje 94%)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.07	Saćma repice <sup>1</sup>	uljane Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom zrnja uljane repice (botaničke čistoće najmanje 94%)	Sirove bjelančevine
2.08	Ljuske zrnja uljane repice	Nusproizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja uljane repice	Sirovu vlakninu
2.09	Saćma djelomično oljuštenih	od Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz djelomično oljuštenih sjemenki šafranike <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Sirove bjelančevine

	sjemenki šafranike		Sirovu vlakninu
2.10	Kokosova pogača (kopra)	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.11	Kokosova sačma (kopra)	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme	Sirove bjelančevine
2.12	Pogača od palminih sjemenki	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki palmi <i>Elais guineensis</i> Jacq. i <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elais melanococca</i> auct.) s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri odstranjena čvrsta ljuska	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.13	Sačma od palminih sjemenki	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz palminih sjemenki s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri odstranjena čvrsta ljuska	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.14	Tostirana soja u zrnju	Zrnje soje ( <i>Glycine max</i> L. Merr.) podvrgnuto odgovarajućoj termičkoj obradi (najviša dopuštena aktivnost ureaze 0,4 mg N/g × min.)	
2.15	Sačma od zrnja soje, tostirana	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven nakon ekstrakcije ulja iz zrnja soje te odgovarajuće termičke obrade (najviša dopuštena aktivnost ureaze 0,4 mg N/g × min).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu, ako je udio > 8%
2.16	Sačma od oljuštenog zrnja soje, tostirana	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven nakon ekstrakcije ulja iz oljuštenog zrnja soje te odgovarajuće termičke obrade (najviša dopuštena količina sirove vlaknine u suhoj tvari 8%) (najviša dopuštena aktivnost ureaze 0,5 mg N/g × min)	Sirove bjelančevine
2.17	Koncentrat sojinih bjelančevina	Proizvod dobiven od oljuštenog i ekstrahiranog zrnja soje, koje je podvrgnuto naknadnoj ekstrakciji kako bi se smanjila razina nedušičnih ekstraktnih tvari (NET)	Sirove bjelančevine
2.18	Biljno ulje <sup>2</sup>	Ulje dobiveno od biljaka	Voda, ako je udio > 1 %
2.19	Sojine ljuske	Nusproizvod dobiven ljuštenjem zrna soje	Sirovu vlakninu
2.20	Sjemenke pamuka	Sjemenke pamuka <i>Gossypium</i> ssp. s kojih su odstranjena vlakna	Sirove

			bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.21	Sačma od djelomično oljuštenih sjemenki pamuka	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz sjemenki pamuka kojem su odstranjena vlakna i dio ljuske (najviša dopuštena količina sirove vlaknine u suhoj tvari 22,5%)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.22	Pogača od sjemenki pamuka	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki pamuka kojem su odstranjena vlakna	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.23	Pogača od sjemenki nigera	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki nigera <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf.) Cass. (Najviša dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 3,4%)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.24	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Sačma od sjemenki suncokreta	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz sjemenki suncokreta	Sirove bjelančevine
2.26	Sačma od djelomično oljuštenih sjemenki suncokreta	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz djelomično oljuštenih sjemenki suncokreta (najviša dopuštena količina sirove vlaknine u suhoj tvari 27,5%)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.27	Lanene sjemenke	Sjemenke lana <i>Linum usitatissimum</i> L. (botaničke čistoće najmanje 93%)	
2.28	Pogača od lanenih sjemenki	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki lana (botaničke čistoće najmanje 93%)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.29	Sačma od lanenih sjemenki	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom ulja iz sjemenki lana (botaničke čistoće najmanje 93%)	Sirove bjelančevine
2.30	Komina ploda masline	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom prešanih maslina <i>Olea europaea</i> L.	Sirove

		u najvećoj mogućoj mjeri odvojenih od dijelova koštica	bjelančevine Sirovu vlakninu
2.31	Pogača od sezamovih sjemenki	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki sezama <i>Sesamum indicum</i> L. (najviša dopuštena količina pepela netopivog u HCl 5%)	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.32	Saćma djelomično oljuštenog kakaovca od zrnja	Nusproizvod proizvodnje ulja dobiven ekstrakcijom iz djelomično oljuštenih, sušenih i prženih zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.33	Ljuske kakaovca	Vanjske ovojnice (tegumenti) sušenih i prženih zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirovu vlakninu

1 Kad je primjereno može se dodati izraz »nizak udio glukozinolata«. Izraz »nizak udio glukozinolata« definiran je posebnim propisom (u zakonodavstvu Europske unije).

2 Naziv mora biti dopunjen nazivom biljne vrste od koje je krmivo proizvedeno.

### 3. ZRNJE MAHUNARKI, NJIHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Slanutak	Zrnje <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Brašno ekstrahiranog guara	Nusproizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz zrnja guara <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Sirove bjelančevine
3.03	Ervil	Zrnje <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Sjekirica <sup>1</sup>	Zrnje <i>Lathyrus sativus</i> L. podvrgnuto odgovarajućoj termičkoj obradi	
3.05	Leća	Zrnje <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Slatka lupina	Zrnje vrste <i>Lupinus</i> ssp. s malim udjelom gorkih sjemenki	
3.07	Grah, tostirani	Zrnje <i>Phaseolus</i> ili <i>Vigna</i> ssp. podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi kako bi se uništili toksični lektini	
3.08	Grašak	Zrnje <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Krmno brašno graška	Nusproizvod proizvodnje brašna graška. Sastoji se uglavnom od dijelova kotiledona i u manjoj mjeri	Sirove

		od ovojnica	bjelančevine Sirovu vlakninu
3.10	Posije graška	Nusproizvod proizvodnje brašna graška. Sastoji se uglavnom od ovojnica uklonjenih tijekom ljuštenja i čišćenja graška	Sirovu vlakninu
3.11	Bob	Zrnje <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Jednocvjetna grahorica	Zrnje <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Grahorica	Zrnje <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i drugih sorti	
1 Naziv mora biti dopunjen nazivom primijenjene vrste termičke obrade			

#### 4. GOMOLJI, KORIJENJE, NJIHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Suhi rezanci šećerne repe	Nusproizvod proizvodnje šećera koji se sastoji od ekstrahiranih i osušenih komadića šećerne repe <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (najviša dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 4,5% u suhoj tvari)	Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je udio > 10,5%
4.02	Melasa šećerne repe	Nusproizvod koji se sastoji od sirupastog ostatka nastalog tijekom prerade ili rafiniranja šećerne repe	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vodu, ako je udio > 28%.
4.03	Melasirani rezanci šećerne repe	Nusproizvod proizvodnje šećera koji se sastoji od osušenih komadića šećerne repe kojima je dodana melasa (najviša dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 4,5%, u suhoj tvari)	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari
4.04	Vinasa šećerne	Nusproizvod nastao nakon fermentacije melase	Sirove

	repe	šećerne repe u postupcima proizvodnje alkohola, kvasaca, limunske kiseline i drugih organskih tvari	bjelančevine. Vodu, ako je udio > 35%
4.05	Šećer (od šećerne repe) <sup>1</sup>	Šećer, ekstrahiran iz šećerne repe	Saharoza
4.06	Slatki krumpir	Gomolji Ipomoea batatas (L.) Poir, bez obzira na oblik koji se koristi	Škrob
4.07	Manioka <sup>2</sup>	Korijenje manioke Manihot esculenta Crantz., bez obzira na oblik koji se koristi (najviša dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 4,5% u suhoj tvari)	Škrob Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari
4.08	Škrob manioke <sup>3</sup> , ekspandirani	Škrob dobiven iz korijena manioke, ekspandiran u većoj mjeri odgovarajućom termičkom obradom	Škrob
4.09	Pulpa krumpira	Nusproizvod nastao u postupku proizvodnje škroba od krumpira (Solanum tuberosum L.)	
4.10	Krumpirov škrob	Škrob krumpira, tehnički čist	Škrob
4.11	Bjelančevine krumpira	Osušeni nusproizvod proizvodnje škroba koji se sastoji uglavnom od bjelančevinastih sastojaka dobivenih nakon odvajanja škroba	Sirove bjelančevine
4.12	Pahuljice krumpira	Proizvod dobiven rotacijskim sušenjem opranog, oguljenog ili neoguljenog, uparenog krumpira	Škrob Sirovu vlakninu
4.13	Zgusnut krumpirov sok	Nusproizvod proizvodnje krumpirovog škroba, iz kojeg su bjelančevine i voda djelomično odstranjeni	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
4.14	Preželirani škrob krumpira	Proizvod koji se u najvećoj mjeri sastoji od škroba krumpira kojem je povećana topivost odgovarajućom termičkom obradom	Škrob

1 Naziv može biti zamijenjen izrazom »Saharoza«.

2 Naziv može biti zamijenjen izrazom »Tapioka«.

3 Naziv može biti zamijenjen izrazom »Škrob tapioke«.

## 5. OSTALO ZRNJE I PLODOVI, NJHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
------	-------	------	----------------------

(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Mahune rogača	Proizvod dobiven drobljenjem osušenih plodova (mahuna) rogača <i>Ceratonia siliqua</i> L. iz kojih su odstranjena zrna	Sirovu vlakninu
5.02	Pulpa citrusa	Nusproizvod dobiven prešanjem agruma <i>Citrus</i> spp. tijekom proizvodnje soka	Sirovu vlakninu
5.03	Voćna pulpa <sup>1</sup>	Nusproizvod dobiven prešanjem jezgričavog ili koštičavog voća tijekom proizvodnje voćnog soka	Sirovu vlakninu
5.04	Pulpa rajčice	Nusproizvod dobiven prešanjem rajčice <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. tijekom proizvodnje soka od rajčice	Sirovu vlakninu
5.05	Koštice grožđa, ekstrahirane	Nusproizvod dobiven ekstrakcijom ulja iz koštica grožđa	Sirovu vlakninu, ako je udio > 45%
5.06	Pulpa grožđa	Pulpa grožđa koja je brzo osušena nakon ekstrakcije alkohola, a iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice	Sirovu vlakninu, ako je udio > 25%
5.07	Koštice grožđa	Koštice odvojene od pulpe grožđa, iz kojih nije odstranjeno ulje	Sirovu mast Sirovu vlakninu, ako je udio > 45%

1 Naziv se može dopuniti vrstom voća.

## 6. VOLUMINOZNA KRMIVA

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Brašno od lucerne <sup>1</sup>	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem mlade lucerne <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago varia</i> Martyn. Može sadržavati do 20% mlade djeteline ili drugog krmnog bilja, osušenih i samljevenih istovremeno kad i lucerna	Sirove bjelančevine. Sirovu vlakninu. Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari
6.02	Komina od lucerne	Suhi nusproizvod dobiven istiskivanjem soka iz lucerne	Sirove bjelančevine
6.03	Koncentrat bjelančevina od	Proizvod dobiven umjetnim sušenjem frakcija soka lucerne, koji je bio centrifugiran i termički	Karoten

	lucerne	obrađen kako bi se istaložile bjelančevine	Sirove bjelančevine
6.04	Brašno djeteline <sup>1</sup>	od Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem mlade djeteline <i>Trifolium</i> spp. Može sadržavati do 20% mlade lucerne ili drugog krmnog bilja, osušenih i samljevenih istovremeno kad i djetelina	Sirove bjelančevine. Sirovu vlakninu. Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari
6.05	Brašno trava <sup>1 2</sup>	od Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem mladog krmnog bilja	Sirove bjelančevine. Sirovu vlakninu. Udio pepela netopivog u HCl, ako je > 3,5% u suhoj tvari
6.06	Slama žitarica <sup>3</sup>	Slama žitarica	
6.07	Tretirana slama žitarica <sup>4</sup>	Proizvod dobiven odgovarajućim postupkom obrade slame žitarice	Natrij, ako je tretirana sa NaOH

1 Naziv »brašno« može se zamijeniti izrazom »pelete«. Nazivu se može dodati i metoda sušenja.

2 Nazivu se može dodati naziv vrste krmnog bilja.

3 U nazivu se mora navesti naziv vrste žitarica od kojih slama potječe.

4 Naziv mora biti dopunjen nazivom kemijskog postupka kojim je slama tretirana.

## 7. OSTALE BILJKE, NJHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melasa (šećerne) trske	Nusproizvod koji se sastoji od sirupastog ostatka nastalog tijekom proizvodnje ili rafiniranja šećera iz šećerne trske <i>Saccharum officinarum</i> L.	Ukupni šećer izražen kao saharoza. Vodu, ako je udio > 30%
7.02	Vinasa (šećerne) trske	Nusproizvod dobiven nakon fermentacije melase trske u postupcima proizvodnje alkohola, kvasaca, limunske kiseline i drugih organskih tvari	Sirove bjelančevine. Vodu, ako je udio

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
			> 35%
7.03	Šećer (šećerne trske) <sup>1</sup>	Šećer ekstrahiran iz šećerne trske	Saharozu
7.04	Brašno od morskih algi	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem morskih algi, posebice smeđe morske alge. Ovaj proizvod može biti ispran radi smanjenja količine joda	Sirovi pepeo
1 Naziv može biti zamijenjen izrazom »Saharozu«.			

## 8. MLIJEČNI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Obrano mlijeko u prahu	Proizvod dobiven sušenjem mlijeka kojem je u najvećoj mjeri uklonjena mliječna mast	Sirove bjelancevine Vodu, ako je udio > 5%
8.02	Mlaćenica u prahu	Proizvod dobiven sušenjem tekućine zaostale nakon mlaćenja vrhnja	Sirove bjelancevine Sirovu mast Laktozu Vodu, ako je udio > 6%
8.03	Sirutka u prahu	Proizvod dobiven sušenjem tekućine ostale nakon proizvodnje sira, skute ili kazeina ili nekog sličnog postupka	Sirove bjelancevine Laktozu Vodu, ako je udio > 8% Sirovi pepeo
8.04	Sirutka u prahu, djelomično odsladena	Proizvod dobiven sušenjem sirutke iz koje je djelomično uklonjena laktoza	Sirove bjelancevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
			Laktozu Vodu, ako je udio > 8% Sirovi pepeo
8.05	Bjelančevine sirutke u prahu (1)	Proizvod dobiven sušenjem bjelančevinastih komponenti ekstrahiranih iz sirutke ili mlijeka, kemijskim ili fizikalnim postupkom	Sirove bjelančevine Vodu, ako je udio > 8%
8.06	Kazein u prahu	Proizvod dobiven iz obranoga mlijeka ili mlaćenice, sušenjem kazeina koji je bio istaložen kiselinama ili sirilom	Sirove bjelančevine Vodu, ako je udio > 10%
8.07	Laktoza u prahu	Šećer izdvojen iz mlijeka ili sirutke, pročišćavanjem i sušenjem	Laktozu Vodu, ako je udio > 5%
1 Ovaj se naziv može zamijeniti izrazom »Laktoalbumin u prahu«.			

## 9. PROIZVODI OD KOPNENIH ŽIVOTINJA

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Mesno brašno1	Proizvod dobiven termičkom obradom, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova toplokrvnih kopnenih životinja s kojih mast može biti djelomično ekstrahirana ili fizički skinuta. Proizvod mora biti u najvećoj mogućoj mjeri bez papaka, rogova, čekinja, dlake i perja te bez sadržaja probavnog trakta (najmanja količina sirovih bjelančevina u suhoj tvari, 50%) (najviša količina ukupnog fosfora, 8%)	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vodu, ako je udio > 8%
9.02	Mesno-koštano brašno1	Proizvod dobiven termičkom obradom, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova toplokrvnih kopnenih životinja s kojih mast može biti djelomično ekstrahirana ili fizički skinuta. Proizvod mora biti u najvećoj mogućoj mjeri bez papaka, rogova, čekinja,	Sirove bjelančevine Sirovu mast

		dlake i perja te bez sadržaja probavnog trakta	Sirovi pepeo Vodu, ako je udio > 8%
9.03	Koštano brašno	Proizvod dobiven termičkom obradom, sušenjem i finim mljevenjem kostiju toplokrvnih kopnenih životinja s kojih je mast djelomično ekstrahirana ili fizički skinuta. Proizvod mora biti u najvećoj mogućoj mjeri bez papaka, rogova, čekinja, dlake i perja te bez sadržaja probavnog trakta	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Vodu, ako je udio > 8%
9.04	Čvarci	Ostaci proizvodnje masti, loja ili drugih ekstrahiranih ili mehanički odvojenih životinjskih masti	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vodu, ako je udio > 8%
9.05	Brašno od peradi	Proizvod dobiven termičkom obradom, sušenjem i mljevenjem nusproizvoda klanja peradi. Proizvod mora biti praktično bez perja	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Pepeo netopiv u HCl-u, ako je udio > 3,3% Vodu, ako je udio > 8%
9.06	Brašno od perja, hidrolizirano	Proizvod dobiven hidrolizom, sušenjem i mljevenjem perja peradi	Sirove bjelančevine Pepeo netopiv u HCl-u, ako je udio > 3,4% Vodu, ako je udio > 8%
9.07	Krvno brašno	Proizvod dobiven sušenjem krvi zaklanih toplokrvnih životinja. Proizvod ne smije sadržavati strane tvari	Sirove bjelančevine Vodu, ako je udio > 8%
9.08	Životinjska	Proizvod koji se sastoji od masti toplokrvnih	Vodu, ako je

	mast2	kopnenih životinja	udio > 1%
1 Proizvodi koji sadrže više od 13% masti u suhoj tvari moraju biti označeni izrazom »bogato mastima«.			
2 Naziv može biti dopunjen točnijim opisom vrste životinjske masti ovisno o podrijetlu ili proizvodnom procesu (mast, loj, mast iz kosti, itd.).			

## 10. RIBE, OSTALE MORSKE ŽIVOTINJE, NJIHOVI PROIZVODI I NUSPROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Riblje brašno <sup>1</sup>	Proizvod dobiven preradom cijele ribe ili njenih dijelova iz kojih može biti odstranjen dio ulja i kojem može biti ponovo dodan riblji sok	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je udio > 20% Vodu, ako je udio > 8%
10.02	Zgusnuti (kondenzirani) riblji sok	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje ribljeg brašna, koji je odvojen i stabiliziran zakiseljavanjem ili sušenjem	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vodu, ako je udio > 5%
10.03	Riblje ulje	Ulje dobiveno iz riba ili dijelova riba	Vodu, ako je udio > 1%
10.04	Rafinirano i skrućeno riblje ulje	Ulje dobiveno iz riba ili dijelova riba koje je rafinirano i podvrgnuto hidrogeniranju	Jodni broj Vodu, ako je udio > 1%

1 Proizvodi koji sadrže više od 75% sirovih bjelančevina u suhoj tvari, mogu se označiti kao »bogato bjelančevinama«.

## 11. MINERALI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)

11.01	Kalcij- karbonat <sup>1</sup>	Proizvod dobiven mljevenjem izvora kalcij-karbonata, poput vapnenca, ljuštura dagnji ili kamenica, ili taloženjem iz kiselih otopina	Kalcij Pepeo netopiv u HCl-u, ako je udio >5%
11.02	Kalcij- i magnezij-karbonat	Prirodna mješavina kalcij-karbonata i magnezij-karbonata	Kalcij Magnezij
11.03	Vapnenaste morske alge (Maerl)	Proizvod prirodnog podrijetla dobiven iz vapnenastih morskih algi, mljevenih ili granuliranih	Kalcij Pepeo netopiv u HCl-u, ako je udio >5%
11.04	Magnezij-oksidi	Tehnički čist magnezij-oksidi (MgO)	Magnezij
11.05	Magnezij-sulfat	Tehnički čist magnezij-sulfat (MgSO <sub>4</sub> × 7H <sub>2</sub> O)	Magnezij Sumpor
11.06	Dikalcij-fosfat <sup>2</sup>	Istaložen kalcij-monohidrogen-fosfat iz kostiju ili anorganskih izvora (CaHPO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)	Kalcij Ukupni fosfor
11.07	Mono-dikalcij-fosfat	Proizvod dobiven kemijskim putem, a sadrži jednake količine dikalcij-fosfata i monokalcij-fosfata (CaHPO <sub>4</sub> -Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O)	Ukupni fosfor Kalcij
11.08	Defluorirani kameni fosfat	Proizvod nastao mljevenjem pročišćenih i na odgovarajući način defluoriranih prirodnih fosfata	Ukupni fosfor Kalcij
11.09	Deželatinizirano koštano brašno	Deželatinizirane, sterilizirane i izmljevene kosti iz kojih je uklonjena mast	Ukupni fosfor Kalcij
11.10	Monokalcij- fosfat	Tehnički čist kalcij-bis (dihidrogenfosfat) (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O)	Ukupni fosfor Kalcij
11.11	Kalcij-magnezij-fosfat	Tehnički čist kalcij-magnezij-fosfat	Kalcij Magnezij Ukupni fosfor
11.12	Mono-amonij-fosfat	Tehnički čist mono-amonij-fosfat (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	Ukupni dušik Ukupni fosfor
11.13	Natrij-klorid <sup>1</sup>	Tehnički čist natrij-klorid ili proizvod dobiven mljevenjem prirodnih izvora natrij-	Natrij

		klorida poput morske i kamene soli	
11.14	Magnezij-propionat	Tehnički čist magnezij-propionat	Magnezij
11.15	Magnezij- fosfat	Proizvod koji sadrži tehnički čist (dibazični) magnezij-fosfat ( $MgHPO_4 \times H_2O$ )	Ukupni fosfor Magnezij
11.16	Natrij-kalcij- magnezij- fosfat	Proizvod koji sadrži natrij-kalcij-magnezij-fosfat	Ukupni fosfor Magnezij Kalcij Natrij
11.17	Mono-natrij- fosfat	Tehnički čist mono-natrij-fosfat ( $NaH_2PO_4 \times H_2O$ )	Ukupni fosfor Natrij
11.18	Natrij-bikarbonat	Tehnički čist natrij-bikarbonat ( $NaHCO_3$ )	Natrij
<p>1 U nazivu se može dodatno navesti podrijetlo ili se naziv može zamijeniti nazivom podrijetla.</p> <p>2 U naziv se može dodati naziv postupka prerade.</p>			

## 12. OSTALO

Broj	Naziv	Opis	Obavezno deklarirati
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Proizvodi i nusproizvodi pekarstva i proizvodnje tjestenine <sup>1</sup>	Proizvodi ili nusproizvodi dobiveni u proizvodnji kruha, peciva, keksa ili tjestenine	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza
12.02	Proizvodi i nusproizvodi industrije slatkiša <sup>1</sup>	Proizvodi ili nusproizvodi dobiveni u proizvodnji slatkiša uključujući čokoladu	Ukupni šećer izražen kao saharoza
12.03	Proizvodi i nusproizvodi proizvodnje slastica i sladoleda <sup>1</sup>	Proizvodi ili nusproizvodi dobiveni u proizvodnji slastica, kolača ili sladoleda	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast

12.04	Masne kiseline	Nusproizvod dobiven otkiseljavanjem lužinom ili destilacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog ili životinjskog podrijetla	Sirovu mast Vodu, ako je udio > 1%
12.05	Soli masnih kiselina <sup>2</sup>	Proizvod dobiven saponifikacijom masnih kiselina s kalcij, natrij, ili kalij-hidroksidom.	Sirovu mast Kalcij (ili natrij ili kalij, ovisno o slučaju)

1 Naziv se može izmijeniti ili dopuniti na način da se navede proizvodni postupak kojim je krmivo dobiveno.

2 Naziv se može dopuniti nazivom dobivene soli.

### 13. PROIZVODI I NUSPROIZVODI FERMENTACIJSKIH POSTUPAKA I AMONIJEVIH SOLI

2	3	4
Naziv proizvoda	Naziv hranjive tvari ili mikroorganizma	Supstrat kulture (specifikacija ukoliko postoji)
1.1.1.1. Bjelančevinasti proizvod, dobiven fermentacijom kulture <i>Methylophilus methylotrophus</i> na metanolu	<i>Methylophilus methylotrophus</i> NCIB soj 10.515	Metanol
1.1.2.1. Bjelančevinasti proizvod dobiven fermentacijom kultura <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i> i njihovih usmrćenih stanica na zemnom plinu	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) NCIMB soj 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> NCIMB soj 12387 <i>Bacillus brevis</i> soj NCIMB soj 13288 <i>Bacillus firmus</i> soj NCIMB soj 13280	Zemni plin: (cca. 91% metana, 5% etana, 2% propana, 0,5% izobutana, 0,5% n-butana, 1% drugih sastojaka), amonijak, mineralne soli
Svi kvasci (dobiveni od mikroorganizama i supstrata navedenih u stupcima 3. i 4.), čije su stanice usmrćene	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melase, destilacijski ostaci, žitarice i proizvodi koji sadrže škrob, voćni sok, sirutku, mliječnu kiselinu i hidrolizirana biljna vlakna

1.4.1.1. Micelij, vlažni nusproizvod iz proizvodnje penicilina koji je siliran pomoću <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L. sake</i> , <i>L. collenoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> kako bi se inaktivirao penicilin i termički obradio	Dušični spoj, <i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271	Različiti izvori ugljikohidrata i njihovih hidrolizata
2.2.1. Amonij- laktat, proizveden fermentacijom s <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	Sirutka
2.2.2. Amonij- acetat u vodenoj otopini	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	-
2.2.3. Amonij- sulfat u vodenoj otopini	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	-
2.3.1. Koncentrirani tekući nusproizvod proizvodnje L-glutamske kiseline fermentacijom s <i>Corynebacterium melassecola</i>	Amonijeve soli i drugi dušični spojevi	Saharoza, melase, proizvodi od škroba i njihovi hidrolizati
2.3.2. Koncentrirani tekući nusproizvod proizvodnje L-lizin monohidroklorida fermentacijom s <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Amonijeve soli i drugi dušični spojevi	Saharoza, melase, proizvodi od škroba i njihovi hidrolizati

[1] Ovim se Pravilnikom preuzimaju odredbe Uredbe Komisije (EU) br. 242/2010 od 19. ožujka 2010. godine o sastavljanju Kataloga krmiva.

[2] Pravilnikom su preuzete odredbe Uredbe (EZ) br. 767/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 13. srpnja 2009. godine o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje, izmjenama i dopunama Uredbe (EZ) br. 1831/2003 Europskog parlamenta i Vijeća i ukidanju Direktive Vijeća 79/373/EEZ, Direktive Komisije 80/511/EEZ, Direktive Vijeća 82/471/EEZ, 83/228/EEZ, 93/74/EEZ, 93/113/EZ i 96/25/EZ te Odluke Komisije 2004/217/EZ.