

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1770

Na temelju članka 17. stavka 4. i članka 65. alineje druge Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 46/07 i 55/11), ministar poljoprivrede donosi

## PRAVILNIK

### O KATALOGU KRMIVA

#### Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuje Katalog krmiva.

#### Članak 2.

Ovaj Pravilnik sadrži odredbe koje su u skladu sa sljedećim aktom Europske unije:

– Uredba Komisije (EU) br. 575/2011 od 16. lipnja 2011. o Katalogu krmiva (SL L 159, 17. 6. 2011.).

#### Članak 3.

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 72/11)[\[1\]](#).

#### Članak 4.

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

#### Članak 5.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o katalogu krmiva (»Narodne novine« broj 27/11).

#### Članak 6.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/12-01/53

Urbroj: 525-10/0261-12-5

Zagreb, 2. srpnja 2012.

## **PRILOG**

### **KATALOG KRMIVA**

#### **DIO A** **OPĆE ODREDBE**

- (1) Korištenje Kataloga krmiva (u daljnjem tekstu: Katalog) od strane subjekata u poslovanju s hranom za životinje je dobrovoljno. Naziv pojedinog krmiva naveden u Dijelu C ovoga Priloga smije se koristiti samo ako je udovoljeno svim odredbama tog dijela Priloga koje se odnose na dotično krmivo.
- (2) Sva krmiva navedena u Popisu krmiva u Dijelu C ovoga Priloga moraju udovoljiti ograničenju o korištenju krmiva u skladu s posebnim propisima<sup>[2]</sup> koji se odnose na hranu za životinje. Subjekti u poslovanju s hranom za životinje koji posluju s pojedinim krmivom uvrštenim u Katalog moraju osigurati sukladnost s odredbama članka 4. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje<sup>1</sup>.
- (3) U skladu s dobrom praksom, u smislu članka 4. Pravilnika o higijeni hrane za životinje (»Narodne novine«, broj 41/08 i 28/09)<sup>[3]</sup>, krmiva ne smiju sadržavati kemijske nečistoće koje nastaju tijekom njihovog proizvodnog procesa i potječu od pomoćnih tehnoloških sredstava, osim ako je u Katalogu utvrđena posebna najviša količina.
- (4) Botanička čistoća krmiva mora biti najmanje 95%. Botaničke nečistoće poput rezidua drugih sjemenki ili plodova uljarica koje potječu iz prethodnoga proizvodnog procesa ne smiju prelaziti 0,5% za svaku vrstu sjemenki ili plodova uljarica. U Dijelu C ovoga Priloga navedena su odstupanja od ovih općih pravila, a izražena su u specifičnim vrijednostima.
- (5) Uobičajeni naziv/odrednica jednog ili više proizvodnih postupaka, naveden u posljednjem stupcu Pojmovnika postupaka u Dijelu B ovoga Priloga, može se dodati uz naziv krmiva kako bi se naznačilo da je krmivo podvrgnuto određenom postupku ili postupcima.
- (6) Ako se proizvodni postupak za krmivo razlikuje od opisa pojedinog postupka, kako je navedeno u Pojmovniku postupaka u Dijelu B ovoga Priloga, proizvodni se postupak navodi u opisu toga krmiva.
- (7) Za neka krmiva mogu se upotrijebiti i sinonimi. Ti se sinonimi navode u uglatim zagradama u stupcu »Naziv« za pojedino krmivo uvršteno u Popis krmiva u Dijelu C ovoga Priloga.
- (8) U opisu krmiva navedenog u Popisu krmiva u Dijelu C ovoga Priloga, koristi se riječ »proizvod« umjesto riječi »nusproizvod« jer izražava kretanja na tržištu i jezik koji u praksi koriste subjekti u poslovanju s hranom za životinje radi naglašavanja komercijalne vrijednosti krmiva.

(9) Botanički naziv bilja navodi se u opisu toga bilja samo kad se to bilje prvi put pojavljuje u Popisu krmiva u Dijelu C ovoga Priloga.

(10) Obavezno označavanje analitičkih sastojaka u određenim krmivima iz Kataloga zasniva se na načelu prema kojem mora biti poznato sadrži li određeni proizvod visoku koncentraciju određenog sastojka ili su proizvodnim postupkom izmijenjene nutritivne karakteristike proizvoda.

(11) Člankom 13. točkom (g) Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1 te točkom 6. Priloga I. istoga Pravilnika utvrđeni su zahtjevi označavanja vezani uz udio vlage. Člankom 14. stavkom 1. točkom (b) i Prilogom V. istoga Pravilnika utvrđeni su zahtjevi označavanja vezani uz druge analitičke sastojke. Dodatno tome, sukladno točki 5. Priloga I. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1, mora se označiti i količina netopivog pepela u klorovodičnoj kiselini ako je ona općenito veća od 2,2% ili za određena krmiva ako je veća od količine utvrđene za odgovarajuću kategoriju krmiva iz Priloga V. istoga Pravilnika. Kod određenih krmiva uvrštenih u Popis krmiva iz Dijela C ovoga Priloga moguća su odstupanja od pravila, i to:

(a) Obavezno označavanje analitičkih sastojaka u Popisu krmiva u dijelu C ovoga Priloga zamjenjuje se obveznim označavanjem kako je utvrđeno za odgovarajuću kategoriju krmiva iz Priloga V. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1.

(b) Ako u stupcu »Obavezno označiti (deklarirati)« u Popisu krmiva u dijelu C ovoga Priloga nije naveden analitički sastav koji bi trebao biti označen u skladu s odgovarajućom kategorijom krmiva iz Priloga V. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1, ti se analitički sastojci ne moraju navesti u oznaci (deklaraciji). Ako u Popisu krmiva u Dijelu C ovoga Priloga nije utvrđena količina netopivog pepela u klorovodičnoj kiselini, a veća je od 2,2%, mora se označiti njegova količina.

(c) Ako je u stupcu »Obavezno označiti (deklarirati)« u Popisu krmiva iz Dijela C ovoga Priloga, navedena jedna ili više specifičnih vrijednosti za udio vlage, primjenjuju se te vrijednosti za udio vlage umjesto vrijednosti iz točke 6. Priloga I. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1. Ako je udio vlage manji od 14% nije obvezno njezino označavanje. Ako u stupcu »Obavezno označiti (deklarirati)« nije utvrđena specifična vrijednost za udio vlage, primjenjuje se točka 6. Priloga I. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1.

(12) »Tehnički čisto« znači da je tvar proizvedena u kontroliranom kemijskom ili fizičkom postupku koji ispunjava odgovarajuće zahtjeve u skladu s propisima iz područja hrane za životinje.

(13) Ako subjekt u poslovanju s hranom za životinje tvrdi da krmivo ima više svojstava nego što je navedeno u stupcu »Opis« u Popisu krmiva iz Dijela C ovoga Priloga, mora ispunjavati odredbe članka 11. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1. Uz to, krmiva mogu udovoljavati posebnim hranidbenim namjenama i koristiti se u skladu sa člankom 8. Pravilnika o stavljanju na tržište i korištenju hrane za životinje1.

## **DIO B POJMOVNIK POSTUPAKA**

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

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

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
		matrice.	
28	Fermentacija	Postupak kojim se proizvode ili primjenjuju mikroorganizmi poput bakterija, gljivica ili kvasaca, kako bi djelovali na sirovine potičući promjene njihova kemijskog sastava/svojtava.	Fermentirano
29	Filtriranje	Razdvajanje tekućih od krutih sastojaka mješavine propuštanjem tekućine kroz porozno sredstvo ili membranu.	Filtrirano
30	Pahuljičanje	Valjanje vlažne termički obrađene sirovine.	Pahuljice
31	Mljevenje u brašno	Smanjenje veličine čestica suhoga zrnja kako bi se olakšalo razdvajanje u sastavne frakcije (uglavnom krmno brašno, posije i prekrupa)	Krmno brašno, posije, prekrupa
32	Frakcioniranje	Razdvajanje dijelova krmiva prosijavanjem i/ili strujom zraka čime se odstranjuju lagani dijelovi ljuske.	Frakcionirano
33	Fragmentacija	Proces lomljenja krmiva u dijelove.	Fragmentirano
34	Prženje	Postupak termičke obrade krmiva u ulju ili masti.	Prženo
35	Želiranje	Postupak stvaranja želea, krute, želatini slične tvari, koja uz primjenu sredstava za želiranje poprima različita svojstva od mekanog i polutekućeg do čvrstog.	Želirano
36	Granuliranje	Obrada krmiva u čestice određene veličine i konzistencije.	Granulirano
37	Mljevenje/drobljenje	Smanjivanje veličine čestica krutih krmiva suhim ili vlažnim postupkom.	Mljeveno ili drobljeno
38	Zagrijavanje	Termička obrada koja se provodi u specifičnim uvjetima.	Zagrijano
39	Hidrogenacija	Pretvaranje, uz primjenu katalizatora, nezasićenih u zasićene gliceride (ulja i masti) ili slobodne masne kiseline, ili reduciranje šećera u odgovarajuće polirole.	Hidrogenirano, djelomično hidrogenirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
40	Hidroliza	Smanjenje veličine molekula odgovarajućom obradom vodom odnosno enzimima ili kiselinama/lužinama.	Hidrolizirano
41	Pretvaranje u tekućinu (likvefakcija)	Prevođenje iz krutog ili plinovitog stanja u tekuće.	Pretvoreno u tekućinu
42	Maceracija	Smanjivanje veličine krmiva mehaničkim sredstvima često uz prisustvo vode ili drugih tekućina.	Macerirano
43	Prerada u slad	Poticanje zrnja žitarica na klijanje kako bi se aktivirali prirodno prisutni enzimi koji omogućuju razgradnju škroba u ugljikohidrate koji mogu fermentirati te bjelančevina u aminokiseline i peptide.	Prerađeno u slad
44	Topljenje	Prevođenje iz krutog u tekuće stanje primjenom topline.	Topljeno
45	Mikroniziranje	Postupak smanjenja prosječnog promjera čestica krutih tvari na mikrometersku veličinu.	Mikronizirano
46	Djelomično kuhanje (parboiling)	Postupak djelomičnog kuhanja kratkotrajnim vrenjem.	Djelomično kuhano
47	Pasteriziranje	Zagrijavanje određeno vrijeme i do određene temperature uz naknadno brzo ohlađivanje, kako bi se uništili štetni mikroorganizmi.	Pasterizirano
48	Guljenje	Odstranjivanje kore/lupine s voća i povrća.	Oguljeno
49	Peletiranje	Oblikovanje protiskivanjem kroz matrice.	Peleti, peletirano
50	Poliranje	Poliranje oljuštenog zrnja, npr. riže, u rotirajućim bubnjevima sve dok zrnje ne postane svijetlo i glatko.	Polirano
51	Preželatizacija	Modificiranje škroba u cilju značajnog poboljšanja njegovih svojstava bubrenja u hladnoj vodi.	Preželatirano
52	Tiještenje	Mehaničko uklanjanje tekućina poput masti, ulja, vode ili soka iz krutih sirovina.	Pogača (kod sirovina koje sadrže ulja) Pulpa, komina (kod voća, itd.)Prešana pulpa

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
			(kod šećerne repe)
53	Rafiniranje	Djelomično ili potpuno uklanjanje nečistoća ili neželjenih sastojaka kemijskom/fizičkom obradom.	Rafinirano, djelomično rafinirano
54	Pečenje	Zagrijavanje krmiva u suhom stanju u cilju poboljšanja probavljivosti, intenziviranja boje i/ili smanjenja prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika	Pečeno
55	Valjanje	Smanjenje veličine čestica pritiskanjem krmiva, npr. zrnja, između dva valjka.	Valjano
56	Zaštita od razgradnje u buragu	Postupak kojim se ili fizičkom obradom uz primjenu topline, tlaka, pare i njihovom kombinacijom i/ili djelovanjem pomoćnih tehnoloških sredstava nastoji spriječiti razgradnja hranjivih tvari u buragu.	Zaštićeno od razgradnje u buragu
57	Prosijavanje/rešetanje	Razdvajanje čestica različitih veličina prolaskom krmiva kroz sita uz trešnju ili prelijevanje.	Prosijano/izrešetano
58	Obiranje	Odstranjivanje plivajućeg sloja s površine tekućine mehaničkim načinom, npr. mliječne masti.	Obrano
59	Rezanje u kriške	Rezanje krmiva na plosnate komade.	Rezano u kriške
60	Močenje/namakanje	Močenje i mekšanje krmiva, obično zrnja, u cilju skraćivanja vremena kuhanja, lakšeg skidanja ovojnice zrna, poticanja upijanja vode, kako bi se potakao postupak klijanja ili smanjila koncentracija prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	Močeno
61	Sušenje raspršivanjem	Smanjenje sadržaja vlage neke tekućine raspršivanjem ili stvaranjem maglice od krmiva radi povećanja površine u odnosu prema težini, strujanjem kroz topli zrak.	Osušeno raspršivanjem
62	Parenje	Postupak zagrijavanja i kuhanja s parom pod tlakom u cilju povećanja probavljivosti.	Pareno
63	Tostiranje	Zagrijavanje suhom toplinom, koje	Tostirano

	Postupak	Definicija	Uobičajeni naziv/odrednica
		se uglavnom primjenjuje na zrnje uljarica, npr. za smanjenje ili uklanjanje prirodno prisutnih antinutritivnih čimbenika.	
64	Ultrafiltriranje	Filtriranje tekućina kroz membranu, propusnu samo za male molekule.	Ultrafiltrirano

(1) Izraz »lupljenje« se može prema potrebi zamijeniti izrazom »ljuštenje« ili »komušanje«, te je u tom slučaju uobičajeni naziv/odrednica »oljušteno« ili »okomušano«.

## DIO C POPIS KRMIVA

### 1. ZRNJE ŽITARICA, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
1.1.1.	Ječam	Zrnje <i>Hordeum vulgare</i> L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.1.2.	Ječam, ekspandirani	Proizvod koji se dobiva od mljevenog ili zdrobljenog zrna ječma obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.1.3.	Ječam, pečeni	Proizvod koji nastaje postupkom djelomičnog pečenja zrna ječma samo do svijetle boje.	Škrob, ako je >10% Sirove bjelančevine, ako su >15%
1.1.4.	Ječmene pahuljice	Proizvod koji se dobiva parenjem i valjanjem oljuštenih zrna ječma. Može sadržavati mali udio ljusaka ječmenog zrnja. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Škrob Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.1.5.	Ječmena vlakna	Proizvod koji nastaje tijekom proizvodnje ječmenog škroba. Sastoji se od čestica endosperma i pretežno od vlakana.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine,

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			ako su >10%
1.1.6.	Ječmene ljuske	Proizvod koji nastaje u proizvodnji etanola od škroba nakon suhog mljevenja, prosijavanja i ljuštenja zrnja ječma.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine, ako su >10%
1.1.7.	Ječmeno brašno krmno	Proizvod koji se dobiva preradom prosijanog, oljuštenog zrnja ječma u ječmenu prekrupu, krupicu ili brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma s komadićima vanjskog omotača i ostataka nakon prosijavanja zrnja.	Sirovu vlakninu Škrob
1.1.8.	Ječmene bjelančevine	Proizvod koji se dobiva nakon odvajanja škroba i posija iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina.	Sirove bjelančevine Škrob
1.1.9.	Krmivo ječmenih bjelančevina od	Proizvod koji se dobiva nakon izdvajanja škroba iz zrnja ječma. Pretežno se sastoji od bjelančevina i čestica endosperma. Može biti osušen.	Vlagu, ako je udio <45% ili >60% Ako je udio vlage <45%: – sirove bjelančevine – škrob
1.1.10.	Ječmene topive čestice	Proizvod od zrnja ječma koji se dobiva ekstrakcijom bjelančevina i škroba vlažnim postupkom.	Sirove bjelančevine
1.1.11.	Ječmene posije	Proizvod koji nastaje pri proizvodnji brašna od prosijanog, oljuštenog zrnja ječma. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i dijelova zrna iz kojih je veći dio endosperma odstranjen.	Sirovu vlakninu
1.1.12.	Tekući ječmeni škrob	Sekundarna frakcija škroba koja nastaje pri proizvodnji ječmenog škroba.	Ako je udio vlage <50%: – škrob
1.1.13.	Ostaci pivskog ječma nakon prosijavanja	Proizvod dobiven od očišćenog pivskog ječma, koji se sastoji od malih zrna pivskog ječma i frakcija zdrobljenih zrna pivskog	Sirovu vlakninu Sirovi pepeo,

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		ječma izdvojenih prije postupka prerade ječma u slad.	ako je >2,2%
1.1.14.	Pivski ječam i ostaci slada	Žitni ostaci aspirirani u postupku prebacivanja zrnja.	Sirovu vlakninu
1.1.15.	Ljuske pivskog ječma	Proizvod dobiven čišćenjem pivskog ječma, a sastoji se od frakcija ljusaka i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.1.16.	Kruti ječmeni trop, vlažni	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži krute frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio <65% ili >88% Ako je udio vlage <65%: – sirove bjelančevine
1.1.17.	Topivi ječmeni trop, vlažni	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje etanola od ječma. Sadrži topive frakcije krmiva iz destilacije.	Vlagu, ako je udio <45% ili >70% Ako je udio vlage <45%: – sirove bjelančevine
1.1.18.	Slad(1)	Proizvod od prokljalog zrnja žitarica, osušen, mljeven i/ili ekstrahiran.	
1.1.19.	Korjenčići slada(1)	Proizvod nastao klijanjem pivarskih žitarica i čišćenja slada, koji se sastoji od korjenčića, sitnih dijelova žitarica, ljuski i malih zdrobljenih zrna pivskih žitarica. Može biti mljeven.	
1.2.1.	Kukuruz	Zrnje <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.2.2.	Kukuruzne pahuljice	Proizvod koji se dobiva parenjem i valjanjem oljuštenih zrna kukuruza. Može sadržavati mali udio ljusaka kukuruznog zrnja.	Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
1.2.3.	Kukuruzno krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrna iz kojih je izdvojeno manje endosperma nego kod kukuruznih posija.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.4.	Kukuruzne posije	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog brašna ili krupice. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i nešto komadića kukuruznih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.2.5.	Kukuruzni oklasci	Središnji dio kukuruznog klipa. Sastoji se od neodvojenog oklaska, zrnja i listova.	Sirovu vlakninu Škrob
1.2.6.	Ostaci kukuruznog zrnja nakon prosijavanja	Prosijani kukuruz. Frakcija kukuruza preostala nakon postupka prosijavanja.	
1.2.7.	Kukuruzna vlakna	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog škroba. Pretežno se sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je udio <50% ili >70%  Ako je udio vlage <50%:  – sirovu vlakninu
1.2.8.	Kukuruzni gluten	Proizvod iz proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se pretežno od glutena dobivenog za vrijeme izdvajanja škroba.	Sirove bjelančevine  Vlagu, ako je udio <70% ili >90%
1.2.9.	Kukuruzno glutensko brašno	Proizvod koji se dobiva tijekom proizvodnje kukuruznog škroba. Sastoji se od posija i topivih ostataka kukuruza. Proizvod može sadržavati slomljeno zrnje kukuruza i ostatke iz ekstrakcije ulja od kukuruznih klica.  Mogu se dodati i drugi proizvodi dobiveni od škroba i iz rafiniranja ili fermentacije proizvoda od škroba, može biti osušen.	Vlagu, ako je udio <40% ili >65%  Ako je udio vlage <40%:  -sirove bjelančevine  – sirovu

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			vlakninu – škrob – sirovu mast
1.2.10.	Kukuruzne klice	Proizvod od proizvodnje kukuruzne krupice, brašna ili škroba. Sastoji se pretežno od kukuruznih klica, vanjskog omotača i dijelova endosperma.	Vlagu, ako je udio <40% ili >60% Ako je udio vlage <40%: – sirove bjelančevine – sirovu mast
1.2.11.	Pogača od kukuruznih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem prerađenih kukuruznih klica na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.2.12.	Krmno brašno od kukuruznih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom od prerađenih kukuruznih klica.	Sirove bjelančevine
1.2.13.	Sirovo ulje od kukuruznih klica	Proizvod dobiven od kukuruznih klica.	Sirovu mast
1.2.14.	Kukuruz, ekspanirani	Proizvod dobiven od mljevenog ili slomljenog zrnja kukuruza obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.2.15.	Tekućina namakanja kukuruza	Koncentrirana tekuća frakcija, koja nastaje namakanjem zrnja kukuruza.	Vlagu, ako je udio <45% ili >65% Ako je udio vlage <45%: – sirove bjelančevine
1.2.16.	Silaža od kukuruza šećerca	Nusproizvod industrijske prerade kukuruza šećerca, koji se sastoji od oklaska, komušine, osnovice zrnja, isjeckanih i ocijeđenih ili prešanih. Dobiva se sjeckanjem klipova kukuruza šećerca,	Sirovu vlakninu

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		komušine i listova sa nešto zrnja kukuruza šećerca.	
1.3.1.	Proso	Zrnje <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1.	Zob	Zrnje <i>Avena sativa</i> L. i drugih uzgojenih sorti zobi.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.4.2.	Oljuštena zob	Oljušteno zrnje zobi. Može biti obrađeno parom.	
1.4.3.	Zobene pahuljice	Proizvod dobiven parenjem i valjanjem oljuštene zobi. Može sadržavati manji udio zobnih ljuski.	Škrob
1.4.4.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven preradom prosijane i oljuštene zobi u zobeno brašno i prekrupu. Sastoji se pretežno od zobnih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.5.	Zobene posije	Proizvod iz proizvodnje brašna, dobiven od prosijanog zrnja oljuštene zobi. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i čestica zrnja iz kojih je većim dijelom uklonjen endosperm.	Sirovu vlakninu
1.4.6.	Zobene ljuske	Proizvod dobiven ljuštenjem zrnja zobi.	Sirovu vlakninu
1.4.7.	Zob, ekspandirana	Proizvod dobiven od mljevenog ili slomljenog zrnja zobi obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom.	Škrob
1.4.8.	Oljuštena zob	Očišćeno i oljušteno zrnje zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.9.	Zobeno krmno brašno	Proizvod dobiven mljevenjem zrnja zobi.	Sirovu vlakninu Škrob
1.4.10.	Zobeno krmno brašno od oljuštenog zrnja	Proizvod od zobi s visokim sadržajem škroba, dobiven nakon ljuštenja.	Sirovu vlakninu
1.4.11.	Zobeno krmivo	Proizvod dobiven postupkom prosijavanja, oljuštenog zrnja zobi u zobenu krupicu i brašno. Sastoji se pretežno od zobnih posija i nešto endosperma.	Sirovu vlakninu

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
1.5.1.	Sjemenke kvinoje, ekstrahirane	Očišćene cijele sjemenke biljke kvinoje ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) iz kojih je uklonjen saponin sadržan u vanjskom omotaču sjemenki.	
1.6.1.	Rižin lom	Proizvod iz mljevenja riže ( <i>Oryza sativa</i> L.), koji se pretežno sastoji od sitnih i/ili slomljenih zrna riže nastalih tijekom mljevenja.	Škrob
1.6.2.	Mljevena riža	Oljuštena riža iz koje su mljevenjem djelomično ili potpuno uklonjene posije i klice.	Škrob
1.6.3.	Preželatinirana riža	Proizvod dobiven iz mljevenih ili zdrobljenih zrna riže obradom u vlažnim, toplim uvjetima pod tlakom.	Škrob
1.6.4.	Ekstrudirana riža	Proizvod dobiven ekstrudiranjem rižinog brašna.	Škrob
1.6.5.	Rižine pahuljice	Proizvod dobiven pravljjenjem pahuljica od preželatiniranog zrnja riže ili slomljenih zrna.	Škrob
1.6.6.	Riža, oljuštena/smeđa	Prirodna riža s koje je samo uklonjena ljuska.	Škrob Sirovu vlakninu
1.6.7.	Mljevena riža za hranidbu životinja	Proizvod dobiven mljevenjem riže namijenjene hranidbi životinja, koji se sastoji od zelenih, kredastih ili nedozrelih zrna prosijanih tijekom mljevenja oljuštene riže ili od normalnih oljuštenih zrna riže koja su žuta ili pjegava.	Škrob
1.6.8.	Rižino brašno	Proizvod dobiven mljevenjem valjane riže.	Škrob
1.6.9.	Smeđe rižino brašno	Proizvod dobiven mljevenjem smeđe riže.	Sirovu vlakninu Škrob
1.6.10.	Rižine posije	Proizvod koji nastaje mljevenjem oljuštene riže, a sastoji se od vanjskih slojeva zrna (perikarpa, sjemene ovojnice, jezgre, aleuronskog sloja) s dijelovima klice.	Sirovu vlakninu
1.6.11.	Rižine posije s kalcijevim karbonatom	Proizvod koji nastaje pri poliranju oljuštene riže, a sastoji se uglavnom od srebrnaste ovojnice, dijelova aleuronskog sloja, endosperma i klice. Sadrži različite	Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		količine kalcijevog karbonata koje potječu iz postupka poliranja.	
1.6.12.	Odmaštene rižine posije	Rižine posije koje nastaju u postupku ekstrakcije ulja.	Sirovu vlakninu
1.6.13.	Ulje iz rižinih posija	Ulje ekstrahirano iz stabiliziranih rižinih posija.	Sirovu mast
1.6.14.	Rižino brašno krmno	Proizvod iz proizvodnje rižinog brašna i škroba, dobiven suhim ili vlažnim mljevenjem i prosijavanjem. Sastoji se uglavnom od škroba, bjelančevina, masti i vlakana.	Škrob, ako je >20% Sirove bjelančevine, ako su >10% Sirovu mast, ako je >5% Sirovu vlakninu
1.6.15.	Krmno brašno od djelomično kuhane riže	Proizvod iz poliranja oljuštene djelomično kuhane riže, koji se uglavnom sastoji od srebrnaste ovojnice, dijelova aleuronskog sloja, endosperma i klice. Sadrži različite količine kalcijevog karbonata koje potječu iz postupka poliranja.	Sirovu vlakninu Kalcijev karbonat
1.6.16.	Pivarska riža	Najsitniji izlomljeni komadići iz postupka mljevenja riže, obično oko jedne četvrtine cijeloga zrna.	Škrob
1.6.17.	Rižine klice	Proizvod koji se uglavnom sastoji od klica koje su odstranjene u postupku mljevenja riže i odvojene od posija.	Sirovu mast Sirove bjelančevine
1.6.18.	Pogača od rižinih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva prešanjem klica riže na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
1.6.19.	Brašno od rižinih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva ekstrakcijom rižinih klica na kojima se još nalaze dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine
1.6.20.	Rižine bjelančevine	Proizvod iz proizvodnje škroba od	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		slomljene riže, koji se dobiva vlažnim mljevenjem, prosijavanjem, odvajanjem, koncentriranjem i sušenjem.	bjelančevine
1.6.21.	Tekuće krmivo od polirane riže	Koncentrirani tekući proizvod iz vlažnog mljevenja i prosijavanja riže.	Škrob
1.7.1.	Raž	Zrnje <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2.	Raženo brašno krmno	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od čestica endosperma, sa sitnim dijelovima vanjskog omotača i nešto ostalih dijelova zrna.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.3.	Raženo krmivo	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja s kojeg je uklonjeno manje endosperma nego kod raženih posija.	Škrob Sirovu vlakninu
1.7.4.	Ražene posije	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijane raži. Sastoji se pretežno od dijelova vanjskog omotača i od čestica zrnja iz kojih je najvećim dijelom uklonjen endosperm.	Škrob Sirovu vlakninu
1.8.1.	Sirak	Zrnje/sjemenke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2.	Sirak bijeli	Zrnje bijelog sirka.	
1.8.3.	Sirkovo glutensko krmivo	Osušeni proizvod koji nastaje pri odvajanju škroba sirka. Sastoji se pretežno od posija i manjeg udjela glutena. Proizvod može sadržavati osušene ostatke iz vode za maceraciju, a mogu se dodati i klice.	Sirove bjelančevine
1.9.1.	Pir	Zrnje pira <i>Triticum spelta</i> (L.), <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2.	Pirove posije	Proizvod iz proizvodnje brašna od pira. Sastoji se pretežno od vanjskog omotača i nešto komadića pirovih klica s nešto čestica endosperma.	Sirovu vlakninu
1.9.3.	Pirove ljuske	Proizvod dobiven tijekom ljuštenja zrnja pira.	Sirovu vlakninu
1.9.4.	Pirovo brašno krmno	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje prosijanog, oljuštenog pira u pirovo brašno. Sastoji se pretežno od čestica endosperma	Sirovu vlakninu Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		sa sitnim komadićima vanjskog omotača i nešto prosijanih zrna.	
1.10.1.	Pšenoraž [Tritikale]	Zrnje hibrida <i>Triticum X Secale cereale</i> L.	
1.11.1.	Pšenica	Zrnje <i>Triticum aestivum</i> (L.) <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih kultiviranih vrsta pšenice. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.11.2.	Pšenični korjenčići	Proizvod iz prerade u slad koji nastaje pri klijanju pšenice u postupku prerade u slad i čišćenja slada, a sastoji se od korjenčića, komadića žitarica, ljusaka i malih zdrobljenih sladnih zrna pšenice.	
1.11.3.	Preželatinirana pšenica	Proizvod dobiven od mljevene ili zdrobljene pšenice koja je obrađena pod tlakom u vlažnim i toplim uvjetima.	Škrob
1.11.4.	Pšenično krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna dobiven od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od čestica endosperma sa sitnim djelićima vanjskog omotača i nešto prosijanih zrna.	Sirovu vlakninu Škrob
1.11.5.	Pšenične pahuljice	Proizvod dobiven parenjem i valjanjem oljuštene pšenice. Može sadržavati manji udio pšenične ljuske. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirovu vlakninu Škrob Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.11.6.	Pšenično krmivo	Proizvod iz proizvodnje brašna ili slada koji se dobiva od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i sitnih čestica zrna iz kojih je uklonjeno manje endosperma nego kod pšeničnih posija.	Sirovu vlakninu
1.11.7.	Pšenične posije(3)	Proizvod iz proizvodnje brašna ili slada koji se dobiva od prosijanog zrnja pšenice ili oljuštenog pira. Sastoji se pretežno od komadića vanjskog omotača i sitnih čestica	Sirovu vlakninu

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		zrna iz kojih je uklonjen veći dio endosperma.	
1.11.8.	Pšenično sladno brašno, fermentirano	Proizvod koji se dobiva preradom pšenice u slad i fermentacijom pšenice i pšeničnih posija te naknadnim sušenjem i mljevenjem.	Škrob Sirovu vlakninu
1.11.10.	Pšenična vlakna	Vlakna koja su ekstrahirana u preradi pšenice. Proizvod se pretežno sastoji od vlakana.	Vlagu, ako je udio <60% ili >80% Ako je udio vlage <60%: – sirovu vlakninu
1.11.11.	Pšenične klice	Proizvod mljevenja brašna koji se uglavnom sastoji od pšeničnih klica, valjanih ili drugačije obrađenih, na kojima se još nalaze komadići endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.12.	Fermentirane pšenične klice	Proizvod fermentiranja pšeničnih klica s neaktivnim mikroorganizmima.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.11.13.	Pogača od pšeničnih klica	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva prešanjem pšeničnih klica ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i drugih kultiviranih vrsta pšenice te oljuštenog pira ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) na kojima se mogu još nalaziti dijelovi endosperma i sjemene ovojnice.	Sirove bjelančevine
1.11.15.	Pšenične bjelančevine	Pšenične bjelančevine ekstrahirane tijekom proizvodnje škroba ili etanola, mogu biti djelomično hidrolizirane.	Sirove bjelančevine
1.11.16.	Pšenično glutensko brašno	Proizvod iz proizvodnje pšeničnog škroba i glutena. Sastoji se od posija, iz kojih se mogu djelomično izdvojiti klice. Mogu se dodati manje količine pšeničnih topivih čestica, slomljenog zrnja i drugih proizvoda od škroba te proizvoda nastalih tijekom proizvodnje škroba.	Vlagu, ako je udio <45% ili >60% Ako je udio vlage <45%:

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			– sirove bjelančevine  – škrob
1.11.18.	Vitalni pšenični gluten	Pšenične bjelančevine koje karakterizira visoka viskozna elastičnost kod hidracije s najmanje 80% bjelančevina (N x 6,25) i najviše 2% pepela u suhoj tvari.	Sirove bjelančevine
1.11.19.	Tekući pšenični škrob	Proizvod dobiven iz proizvodnje škroba/glukoze i glutena od pšenice.	Vlagu, ako je udio <65% ili >85%  Ako je udio vlage <65%:  – škrob
1.11.20.	Pšenični škrob koji sadrži bjelančevine sa smanjenom količinom šećera	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje pšeničnog škroba koji se uglavnom sastoji od djelomično zašćerenog škroba, topivih bjelančevina i drugih topivih dijelova endosperma.	Sirove bjelančevine  Škrob  Ukupni šećer izražen kao saharoza
1.11.21.	Topive pšenične čestice  [Pšenični sok]	Proizvod od pšenice koji nastaje nakon ekstrakcije bjelančevina i škroba vlažnim postupkom. Može biti hidroliziran.	Vlagu, ako je udio <55% ili >85%  Ako je udio vlage <55%:  – sirove bjelančevine
1.11.22.	Koncentrat pšeničnog kvasca	Vlažan nusproizvod koji nastaje nakon fermentiranja pšeničnog škroba za proizvodnju alkohola.	Vlagu, ako je udio <60% ili >80%  Ako je udio vlage <60%:  – sirove bjelančevine
1.11.23.	Prosijana pivska	Proizvod dobiven od očišćene pivske	Sirovu vlakninu

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	pšenica	pšenice, koji se sastoji od malih zrna pivske pšenice i frakcija slomljenih zrna pivske pšenice izdvojenih prije postupka prerade u slad.	
1.11.24.	Pivska pšenica i ostaci slada	Žitni ostaci aspirirani u postupku prebacivanja zrnja.	Sirovu vlakninu
1.11.25.	Ljuske pivske pšenice	Proizvod dobiven čišćenjem pivske pšenice, a sastoji se od frakcija ljusaka i sitnih ostataka.	Sirovu vlakninu
1.12.2.	Brašno od žitarica(4)	Brašno od mljevenih žitarica.	Škrob Sirovu vlakninu
1.12.3.	Koncentrirane bjelančevine žitarica(4)	Koncentrirani i suhi proizvod dobiven od zrnja žitarica nakon izdvajanja škroba fermentacijom kvasca.	Sirove bjelančevine
1.12.4.	Prosijana zrna žitarica(4)	Ostaci od prosijavanja žitarica i slada.	Sirove bjelančevine
1.12.5.	Žitne klice(4)	Proizvod mljevenja brašna i proizvodnje škroba koji se sastoji pretežno od žitnih klica, valjanih ili drugačije obrađenih, na kojima se još mogu nalaziti djelići endosperma i vanjskog omotača.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
1.12.6.	Destilacijski ostaci žita, sirup(4)	Proizvod dobiven isparivanjem koncentriranog ostatka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita korištenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio <45% ili >70% Ako je udio vlage <45%: – sirove bjelančevine
1.12.7.	Vlažni žitni trop(4)	Vlažan proizvod proizveden kao kruta frakcija centrifugiranjem i/ili filtriranjem ostataka žita iz postupka fermentiranja i destilacije žita korištenog u proizvodnji alkohola.	Vlagu, ako je udio <65% ili >88% Ako je udio vlage <65%: – sirove bjelančevine
1.12.8.	Koncentrirani topivi	Vlažan proizvod iz proizvodnje alkohola	Vlagu, ako je

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	trop(4)	koji se dobiva destilacijom žitnoga koma i šećernog sirupa nakon izdvajanja posija i glutena.	udio <65% ili >88%  Ako je udio vlage <65%:  – sirove bjelančevine, ako su >10%
1.12.9.	Zrnje i topivi ostaci iz destilacije(4)	Proizvod iz proizvodnje alkohola, koji nastaje destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadrže škrob i šećer. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Vlagu, ako je udio <60% ili >80%  Ako je udio vlage <60%:  – sirove bjelančevine.  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.12.10.	Osušeni destilacijski trop(4)	Proizvod destilacije alkohola koji se dobiva sušenjem krutog ostataka fermentiranog žita. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine.  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.12.11.	Destilacijski tamni trop(4); [Trop osušenog zrnja i topivi ostaci](4)	Proizvod destilacije alkohola koji se dobiva sušenjem krutog ostatka fermentiranog žita kojem se dodaje sirup od ostataka fermentirane sladne tekućine ili ispareni destilacijski ostaci. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine.  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
1.12.12.	Pivarski trop	Proizvod iz proizvodnje piva koji se sastoji od ostataka sladnih i nesladnih žitarica te drugih proizvoda koji sadrže škrob, koji mogu sadržavati i hmelj. Obično se stavlja	Vlagu, ako je udio <65% ili >88%

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

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

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
2.1.1.	Pogača od oraha	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	babassu palme	prešanjem oraha babassu palmi iz roda <i>Orbignya</i> .	bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.2.1.	Sjemenke podlanka (divljeg lana)	Sjemenke <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.2.2.	Pogača od podlanka (divljeg lana)	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.2.3.	Sitna krupca od podlanka (divljeg lana)	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače sjemenki podlanka (divljeg lana).	Sirove bjelančevine
2.3.1.	Ljuske kakaovca	Vanjske ljuske (tegumenti) sušenih i prženih zrna kakaovca <i>Theobroma cacao</i> L.	Sirovu vlakninu
2.3.2.	Lupine kakaovca	Proizvod koji nastaje preradom zrna kakaovca.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.3.3.	Posije od zrnja kakaovca, djelomično oljuštenog	Proizvod iz proizvodnje ulja koji se dobiva ekstrakcijom osušenog i prženog zrnja kakaovca iz kojeg je odstranjen dio ljuski.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.4.1.	Kokosova pogača [Kopra]	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme <i>Cocos nucifera</i> L.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.4.2.	Hidrolizirana kokosova pogača	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem i enzimskim hidroliziranjem osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme.	Sirove bjelančevine Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovu vlakninu
2.4.3.	Kokosovo brašno	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom osušene jezgre (endosperma) i vanjske ovojnice (tegumenta) ploda kokosove palme.	Sirove bjelančevine
2.5.1.	Sjemenke pamuka	Sjemenke <i>Gossypium</i> spp. iz kojih su odstranjena vlakna. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.5.2.	Brašno od djelomično oljuštenih sjemenki pamuka	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom sjemenki pamuka s kojih su uklonjena vlakna i dio ljusaka.  (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 22,5%). Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.5.3.	Pogača od sjemenki pamuka	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki pamuka s kojih su uklonjena vlakna.	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu  Sirovu mast
2.6.1.	Pogača od djelomično oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem djelomično oljuštenog kikirikija <i>Arachis hypogaea</i> L. i drugih vrsta iz roda <i>Arachis</i> .  (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 16%).	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovu vlakninu
2.6.2.	Brašno od djelomično oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom pogače od djelomično oljuštenog kikirikija.  (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 16%).	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu
2.6.3.	Pogača od oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.6.4.	Brašno od oljuštenog kikirikija	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom pogače od oljuštenog kikirikija.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.7.1.	Pogača kapoka	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki kapoka ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.8.1.	Lanene sjemenke	Sjemenke lana <i>Linum usitatissimum</i> L. (botaničke čistoće najmanje 93%), cijele, valjane ili mljevene. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.8.2.	Pogača od lanenih sjemenki	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki lana. (botaničke čistoće najmanje 93%).	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.8.3.	Laneno brašno	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od lanenih sjemenki. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.9.1.	Posije gorušice od	Proizvod iz proizvodnje senfa ( <i>Brassica juncea</i> L.). Sastoji se od dijelova vanjskog omotača i čestica zrna.	Sirovu vlakninu
2.9.2.	Brašno sjemenki gorušice od	Proizvod dobiven ekstrakcijom hlapljivog ulja gorušice iz sjemenki gorušice.	Sirovu vlakninu
2.10.1.	Sjemenke nigera	Sjemenke biljke nigera, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2.	Pogača od sjemenki nigera	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki biljke niger (Najviša	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 3,4%).	bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.11.1.	Komina ploda masline	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom prešanih maslina <i>Olea europaea</i> L. iz kojih su u najvećoj mogućoj mjeri odstranjene koštice.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.12.1.	Pogača od palminih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem palminih koštica ( <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri odstranjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirovu mast
2.12.2.	Brašno od palminih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom palminih koštica s kojih je u najvećoj mogućoj mjeri odstranjena tvrda ljuska.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.13.1.	Bundevine koštice	Sjemenke <i>Cucurbita pepo</i> L. i drugog bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2.	Pogača od bundevinih koštica	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem bundevinih koštica i drugog bilja iz roda <i>Cucurbita</i> .	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.14.1.	Sjemenke uljane repice(5)	Sjemenke uljane repice <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indijskog sarsona <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz i repice <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk, botaničke čistoće najmanje 94%. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.14.2.	Pogača od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki uljane repice. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje.  Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu  Ukoliko je zaštićeno od

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.14.3.	Sačma od sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače sjemenki uljane repice. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.14.4.	Ekstrudirane sjemenke uljane repice	Proizvod dobiven od cijele uljane repice obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom, čime se pospješuje želatiniranje škroba. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.14.5.	Koncentrirane bjelančevine sjemenki uljane repice	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva odvajanjem frakcija bjelančevina iz pogače ili sjemenki uljane repice.	Sirove bjelančevine
2.15.1.	Sjemenke šafranike	Sjemenke šafranike <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2.	Sačma od djelomično oljuštenih sjemenki šafranike	Proizvod iz proizvodnje ulja koji se dobiva ekstrakcijom djelomično oljuštenih sjemenki šafranike.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.15.3.	Ljuske šafranike	Proizvod koji se dobiva ljuštenjem sjemenki šafranike.	Sirovu vlakninu
2.16.1.	Sjeme sezama	Sjemenke sezama <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1.	Djelomično oljušteno sjeme sezama	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva izdvajanjem dijela ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
2.17.2.	Ljuske sezama	Proizvod koji se dobiva ljuštenjem sjemenki sezama.	Sirovu vlakninu
2.17.3.	Pogača od	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	sezamovih sjemenki	prešanjem sjemenki sezama. (Najveća dopuštena količina pepela netopivog u HCl: 5%).	bjelančevine Sirovu vlakninu  Sirovu mast
2.18.1.	Tostirano zrno soje	Zrna soje ( <i>Glycine max.</i> (L.) Merr.) podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.). Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.18.2.	Pogača soje	Proizvod iz proizvodnje ulja koji se dobiva prešanjem zrna soje.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovu vlakninu
2.18.3.	Sojina sačma	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva od zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termičke obrade. (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,4 mg N/g × min.).  Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje ili drugih pomoćnih sredstava za filtriranje korištenih u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili filtriranje pomoćnim sredstvima.  Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu  ako je udio >8% u suhoj tvari  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.18.4.	Sojina sačma od oljuštenih zrna soje	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva iz oljuštenih zrna soje nakon ekstrakcije i odgovarajuće termalne obrade. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje.  (Najviša dopuštena aktivnost ureaze: 0,5 mg N/g × min.).  Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Sirove bjelančevine  Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.18.5.	Ljuske zrna soje	Proizvod dobiven ljuštenjem zrna soje.	Sirovu vlakninu
2.18.6.	Ekstrudirana soja	Proizvod dobiven od zrna soje obradom u vlažnim, toplim uvjetima i pod tlakom, čime	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		se poboljšava želatiniranje škroba. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	bjelančevine Sirovu mast Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.18.7.	Koncentrirane bjelančevine soje	Proizvod dobiven od oljuštenih zrna soje iz kojih su ekstrahirane masnoće, nakon fermentiranja ili dodatne ekstrakcije u cilju smanjenja količine ekstrakta u kojem nema dušika.	Sirove bjelančevine
2.18.8.	Pulpa od zrna soje; [Pasta od zrna soje]	Proizvod dobiven ekstrakcijom zrna soje za pripremu hrane za ljude.	Sirove bjelančevine
2.18.9.	Melase od zrna soje	Proizvod koji se dobiva preradom zrna soje.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
2.18.10.	Nusproizvod prerade sojinih zrna	Proizvodi dobiveni preradom zrna soje u cilju dobivanja pripravaka hrane za ljude od zrna soje.	Sirove bjelančevine
2.19.1.	Sjemenke suncokreta	Sjemenke suncokreta <i>Helianthus annuus</i> L. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.19.2.	Pogača od sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja, koji se dobiva prešanjem sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovu vlakninu
2.19.3.	Sačma suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim	Sirove bjelančevine Ukoliko je zaštićeno od

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	razgradnje u buragu, navesti postupak.
2.19.4.	Sačma od oljuštenih sjemenki suncokreta	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom i odgovarajućom termičkom obradom pogače od sjemenki suncokreta iz koje su djelomično ili potpuno odstranjene ljuske. Može sadržavati najviše 1% zemlje za izbjeljivanje korištene u integriranim objektima za drobljenje i rafiniranje ili pomoćnih sredstava za filtriranje.  (Najviši dopušteni udio sirove vlaknine u suhoj tvari 27,5%).	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu
2.19.5.	Ljuske sjemenki suncokreta	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki suncokreta.	Sirove bjelančevine
2.20.1.	Biljno ulje i mast(6)	Ulje i mast dobiveni od biljaka (osim ricinusovog ulja), iz kojih mogu biti izdvojena biljna ljepila, rafinirani i/ili hidrogenirani.	Vlagu, ako je udio >1%
2.21.1.	Sirovi lecitini	Fosfolipidi koji se dobivaju postupkom degumiranja sirovih ulja od sjemenki i plodova uljarica.	
2.22.1.	Sjemenke konoplje	Kontrolirane sjemenke konoplje <i>Cannabis sativa</i> L., s najvišim dopuštenim udjelom THC-a prema posebnim propisima <sup>2</sup> .	
2.22.2.	Pogača od sjemenki konoplje	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem sjemenki konoplje.	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu
2.22.3.	Ulje od konoplje	Proizvod iz proizvodnje ulja dobiven prešanjem sjemenki i biljke konoplje.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovu vlakninu
2.23.1.	Sjemenke maka	Sjemenke <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2.	Sačma maka	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven ekstrakcijom pogače od sjemenki maka.	Sirove bjelančevine

### 3. ZRNJE MAHUNARKI, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
3.1.1.	Grah, tostirani	Zrna <i>Phaseolus</i> spp. ili <i>Vigna</i> spp., podvrgnuta odgovarajućoj termičkoj obradi. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
3.1.2.	Koncentrirane bjelančevine graha	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graha tijekom proizvodnje škroba.	Sirove bjelančevine
3.2.1.	Rogač, osušen	Suhi plodovi rogača <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Sirovu vlakninu
3.2.3.	Osušene komuške rogača	Proizvod dobiven drobljenjem suhih plodova (komuški) rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu
3.2.4.	Krmno brašno od osušenih i usitnjenih komuški rogača	Proizvod dobiven mikroniziranjem suhih plodova rogača iz kojih su uklonjene sjemenke.	Sirovu vlakninu Ukupni šećer izražen kao saharoza
3.2.5.	Klice rogača	Klice sjemenki rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.6.	Pogača od klica rogača	Proizvod iz proizvodnje ulja, dobiven prešanjem klica rogača.	Sirove bjelančevine
3.2.7.	Sjemenke rogača	Sjemenke rogača.	Sirovu vlakninu
3.3.1.	Slanutak	Sjemenke <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1.	Ervil	Sjemenke <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1.	Sjemenke piskavice	Sjemenke piskavice ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1.	Krmno brašno od guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz sjemenki guara <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Sirove bjelančevine
3.6.2.	Krmno brašno od klica guara	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije sluzi iz klica sjemenki guara.	Sirove bjelančevine
3.7.1.	Bob	Sjemenke <i>Vicia faba</i> (L.) ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2.	Pahuljice od boba	Proizvod dobiven parenjem i valjanjem oljuštenog boba.	Škrob Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
3.7.3	Ljuske boba	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirovu vlakninu Sirove bjelančevine
3.7.4.	Oljušteni bob	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki boba, koji se sastoji uglavnom od zrna boba.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.7.5.	Bjelančevine boba	Proizvod dobiven mljevenjem i frakcioniranjem zrakom zrna boba.	Sirove bjelančevine
3.8.1.	Leća	Sjemenke <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2.	Ljuske leće	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki leće.	Sirovu vlakninu
3.9.1.	Slatka lupina; [Vučji bob]	Sjemenke <i>Lupinus</i> spp. s malim udjelom gorkih sjemenki.	
3.9.2.	Oljuštena slatka lupina [Oljušteni vučji bob]	Oljuštene sjemenke lupine.	Sirove bjelančevine
3.9.3.	Ljuske lupine [Ljuske vučjeg boba]	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki lupine, koji se sastoji uglavnom od vanjskih ovojnica.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.4.	Pulpa lupine [Pulpa vučjeg boba]	Proizvod koji nastaje nakon ekstrakcije sastojaka lupine.	Sirovu vlakninu
3.9.5.	Krmno brašno od lupine [Krmno brašno od vučjeg boba]	Proizvod koji se dobiva pri proizvodnji brašna od lupine. Sastoji se pretežno od čestica kotiledona te u manjoj mjeri od ljusaka.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.9.6.	Bjelančevine lupine [Bjelančevine vučjeg boba]	Proizvod dobiven od separiranog ispirka lupine tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom.	Sirove bjelančevine
3.9.7.	Krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina od lupine [Krmno brašno s visokim udjelom bjelančevina od vučjeg boba]	Proizvod iz prerade lupine kako bi se dobilo krmivo s visokim udjelom bjelančevina.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
3.10.1.	Mung – grah	Grah <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1.	Grašak	Zrnca <i>Pisum</i> spp. Može biti zaštićeno od razgradnje u buragu.	Ukoliko je zaštićeno od razgradnje u buragu, navesti postupak.
3.11.2.	Posije od graška	Proizvod dobiven pri proizvodnji krmnog brašna od graška. Sastoji se uglavnom od pokožica graška koje nastaju ljuštenjem i čišćenjem graška te u manjoj mjeri od endosperma.	Sirovu vlakninu
3.11.3.	Pahuljice od graška	Proizvod dobiven parenjem i valjanjem oljuštenih sjemenki graška.	Škrob
3.11.4.	Brašno od graška	Proizvod dobiven mljevenjem graška.	Sirove bjelančevine
3.11.5.	Ljuske od graška	Proizvod dobiven pri preradi graška u krmno brašno. Uglavnom se sastoji od pokožica koje su skinute za vrijeme ljuštenja i čišćenja te u manjoj mjeri od endosperma.	Sirovu vlakninu
3.11.6.	Oljušteni grašak	Oljuštene sjemenke graška.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.7.	Krmno brašno od graška	Proizvod dobiven pri proizvodnji brašna od graška. Sastoji se uglavnom od čestica kotiledona, te u manjoj mjeri od pokožica.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
3.11.8.	Ostaci od prosijavanja graška	Čestice graška koje ostaju nakon prosijavanja.	Sirovu vlakninu
3.11.9.	Bjelančevine graška	Proizvod dobiven od separiranog ispirka graška tijekom proizvodnje škroba, ili nakon mljevenja i frakcioniranja zrakom.	Sirove bjelančevine
3.11.10.	Pulpa graška	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od unutarnjih vlakana i škroba.	Vlagu, ako je udio <70% ili >85% Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
3.11.11.	Topive graška čestice	Proizvod dobiven vlažnom ekstrakcijom škroba i bjelančevina iz graška. Pretežno se sastoji od topivih bjelančevina i oligosaharida.	Vlagu, ako je udio <60% ili >85%  Ukupni šećer  Sirove bjelančevine
3.11.12.	Vlakna graška	Proizvod dobiven ekstrakcijom nakon mljevenja i prosijavanja oljuštenoga graška.	Sirovu vlakninu
3.12.1.	Grahorica	Sjemenke <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>Sativa</i> i drugih vrsta.	
3.13.1.	Graholika(7)	Sjemenke <i>Lathyrus sativus</i> L., podvrgnute odgovarajućoj termičkoj obradi.	
3.14.1.	Grahorica monanta	Sjemenke <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4. GOMOLJAČE, KORJENJAČE, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
4.1.1.	Šećerna repa	Korijen <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2.	Vršci i krajevi šećerne repe	Svježi proizvod iz proizvodnje šećera koji se uglavnom sastoji od očišćenih komada šećerne repe sa ili bez dijelova listova (cime) repe.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je udio <50%
4.1.3.	Šećer (od repe); [Saharoza]	Šećer ekstrahiran iz šećerne repe uz pomoć vode.	Saharoza
4.1.4.	Melasa (šećerne) repe	Sirupasti proizvod koji se dobiva pri preradi ili rafiniranju šećera iz šećerne repe.	Ukupni šećer izražen kao saharoza  Vlagu, ako je udio >28%
4.1.5.	Melasa (šećerne) repe, s djelomično izdvojenim šećerom i/ili debetainizirana	Proizvod koji nastaje daljnjom ekstrakcijom saharoze i/ili betaina iz melase šećerne repe uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Vlagu, ako je udio >28%
4.1.6.	Izomaltulozna melasa	Nekristalizirana frakcija iz proizvodnje izomaltuloze enzimskom pretvorbom saharoze iz šećerne repe.	Vlagu, ako je udio >40%
4.1.7.	Vlažni repini rezanci	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirana voda. Najniži udio vlage: 82%. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog mliječno-kisele fermentacije.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je udio <82% ili >92%
4.1.8.	Prešani repini rezanci	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirana voda i koji su mehanički istisnuti. Najviši udio vlage: 82%. Sadržaj šećera je nizak i opada prema nuli zbog mliječno-kisele fermentacije.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je udio <65% ili >82%
4.1.9.	Repini rezanci s dodatkom melase	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirana voda i koji su mehanički istisnuti, te dodatka melase. Najviši udio vlage: 82%. Sadržaj šećera opada zbog mliječno-kisele fermentacije.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je udio <65% ili >82%
4.1.10.	Sušeni repini rezanci	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirana voda i suhих reznaca šećerne repe.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari  Ukupni šećer izražen kao saharoza, ako je >10,5%
4.1.11.	Sušeni repini rezanci s dodatkom melase	Proizvod iz proizvodnje šećera koji se sastoji od reznaca šećerne repe iz kojih je ekstrahirana voda i suhих reznaca šećerne repe uz dodatak melase.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari  Ukupni šećer izražen kao saharoza

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
4.1.12.	Šećerni sirup	Proizvod koji se dobiva preradom šećera i/ili melase.	Ukupni šećer izražen kao saharoza  Vlagu, ako je udio >35%
4.1.13.	Kuhani komadi (šećerne) repe	Proizvod iz proizvodnje jestivog sirupa od šećerne repe, koji može biti prešan ili osušen.	Ako su osušeni:  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari  Ako su prešani:  Pepeo netopiv u HCl, ako je >5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je udio <50%
4.1.14.	Frukto-oligosaharidi	Proizvod dobiven iz šećera od šećerne repe enzimskim procesom.	Vlagu, ako je udio >28%
4.2.1.	Sok od cikle	Sok istisnut iz cikle ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ), koji se naknadno koncentrira i pasterizira, uz zadržavanje uobičajenog ukusa i mirisa na povrće.	Vlagu, ako je udio <50% ili >60%  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.3.1.	Mrkva	Korijen žute ili crvene mrkve <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2.	Oguljena kora mrkve, oparena	Vlažan proizvod iz industrijske prerade mrkve, koji se sastoji od kore mrkve oguljene s korijena mrkve obradom pomoću pare kojoj se može dodati pomoćna količina želatiniranog škroba od mrkve. Najviši dopušteni udio vlage: 97%.	Škrob  Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari  Vlagu, ako je

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			udio <87% ili >97%
4.3.3.	Strugotine mrkve	Vlažan proizvod koji nastaje mehaničkim odvajanjem pri preradi mrkve, a koji se pretežno sastoji od osušene mrkve i ostataka mrkve. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi. Najviši udio vlage: 97%.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari Vlagu, ako je udio <87% ili >97%
4.3.4.	Pahuljice od mrkve	Proizvod koji nastaje proizvodnjom pahuljica od korijena žute ili crvene mrkve, koje su naknadno osušene.	
4.3.5.	Mrkva, sušena	Korijen žute ili crvene mrkve bez obzira na način prezentacije, koji je naknadno osušen.	Sirovu vlakninu
4.3.6.	Stočna mrkva, sušena	Proizvod koji se sastoji od osušenog unutrašnjeg dijela korijena i vanjske kore.	Sirovu vlakninu
4.4.1.	Korijenje cikoriје	Korijenje <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2.	Vršci i krajnji dijelovi cikoriје	Svježi proizvod iz prerade cikoriје. Sastoji se pretežno od očišćenih komada cikoriје i dijelova lišća.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari Vlagu, ako je udio <50%
4.4.3.	Sjemenke cikoriје	Sjemenke cikoriје.	
4.4.4.	Prešana pulpa cikoriје	Proizvod iz proizvodnje inulina iz korijena cikoriје koji se sastoji od ekstrahiranih i prešanih reznaca cikoriје. (Topivi) ugljikohidrati cikoriје i voda djelomično su izdvojeni.	Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari Vlagu, ako je udio <65% ili >82%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
4.4.5.	Osušena cikorijska pulpa	Proizvod iz proizvodnje inulina iz korijena cikorijske koji se sastoji od ekstrahiranih i prešanih rezanaca cikorijske koji su naknadno sušeni. (Topivi) ugljikohidrati cikorijske djelomično su izdvojeni.	Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.4.6.	Prah korijena cikorijske	Proizvod dobiven rezanjem, sušenjem i mljevenjem korijena cikorijske.	Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.4.7.	Melasa cikorijske	Proizvod iz prerade cikorijske, dobiven pri proizvodnji inulina i oligofruktoze.	Sirovu vlakninu Vlagu, ako je udio <20% ili >30%
4.4.8.	Vinasa cikorijske	Proizvod iz prerade cikorijske, dobiven pri rafiniranju inulina i oligofruktoze.	Sirovu vlakninu Vlagu, ako je udio <30% ili >40%
4.4.9.	Inulin iz cikorijske	Inulin je fruktan ekstrahiran iz korijena cikorijske.	
4.4.10.	Oligofruktozni sirup	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz cikorijske.	Vlagu, ako je udio <20% ili >30%
4.4.11.	Oligofruktoza, osušena	Proizvod dobiven djelomičnom hidrolizom inulina iz cikorijske te naknadnim sušenjem.	
4.5.1.	Češnjak, osušeni	Bijeli do žuti prah čistog, mljevenog češnjaka, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1.	Manioka; [Tapioka]; [Kasava]	Korijenje <i>Manihot esculenta</i> Crantz, neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio <60% ili >70%
4.6.2.	Manioka osušena	Korijenje manioke, neovisno o njihovoj prezentaciji, koje je naknadno osušeno.	Škrob Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
4.7.1.	Pulpa luka	Vlažan proizvod koji nastaje tijekom prerade luka (rod <i>Allium</i> ), a koji se sastoji od ljuski i cijelih lukovica luka. Ako potječe iz proizvodnog procesa kojim se dobiva ulje od luka, onda se većinom sastoji od kuhanih ostataka luka.	Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.7.2.	Prženi luk	Oguljeni i izmrvljeni komadi luka koji se naknadno prže.	Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari Sirovu mast
4.8.1.	Krumpir	Gomolji <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vlagu, ako je udio <72% ili >88%
4.8.2.	Oguljeni krumpir	Krumpir kojem je lupina oguljena pomoću pare.	Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.3.	Lupine oparene krumpira,	Vlažan proizvod iz industrijske prerade krumpira koji se sastoji od lupina oguljenih s gomolja krumpira pomoću pare, a kojem se može dodati pomoćna količina želatinoznog škroba od krumpira. Može biti pretvoren u pire.	Vlagu, ako je udio <82% ili >93% Škrob Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.4.	Sirovi komadi krumpira	Proizvod koji nastaje od krumpira tijekom pripreme proizvoda od krumpira za prehranu ljudi, koji može biti oguljen.	Vlagu, ako je udio <72% ili >88% Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.5.	Strugotine krumpira	Proizvod koji nastaje mehaničkim izdvajanjem tijekom prerade krumpira i koji se pretežno sastoji od osušenog krumpira i ostataka krumpira. Proizvod se može podvrgnuti termičkoj obradi.	Vlagu, ako je udio <82% ili >93%  Škrob  Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.6.	Pire od krumpira	Djelomično kuhan ili kuhan proizvod od krumpira, koji se naknadno pretvara u pire.	Škrob  Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.7.	Pahuljice krumpira	Proizvod dobiven rotacijskim sušenjem opranog, oguljenog ili neoguljenog kuhanog krumpira.	Škrob  Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
4.8.8.	Pulpa krumpira	Proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	Vlagu, ako je udio <77% ili >88%
4.8.9.	Pulpa krumpira, osušena	Osušeni proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od ekstrahiranog mljevenog krumpira.	
4.8.10.	Bjelančevine krumpira	Proizvod iz proizvodnje škroba, koji se pretežno sastoji od proteinskih tvari dobivenih nakon izdvajanja škroba.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
4.8.11.	Bjelančevine krumpira, hidrolizirane	Protein dobiven kontroliranom enzimskom hidrolizom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.12.	Bjelančevine krumpira, fermentirane	Proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira te naknadnim sušenjem raspršivanjem.	Sirove bjelančevine
4.8.13.	Fermentirane bjelančevine krumpira, tekuće	Tekući proizvod dobiven fermentacijom bjelančevina krumpira.	Sirove bjelančevine
4.8.14.	Koncentrirani sok krumpira	Koncentrirani proizvod iz proizvodnje škroba od krumpira, koji se sastoji od preostale tvari nakon djelomičnog izdvajanja vlakana, bjelančevina i škroba iz pulpe krumpira te isparavanjem dijela vode.	Vlagu, ako je udio <50% ili >60%  Ako je udio vlage <50%:  – sirove bjelančevine  – sirov pepeo
4.8.15.	Granule krumpira	Sušeni krumpir (krumpir nakon pranja, guljenja, komadanja – rezanja, pretvaranja u pahuljice itd. te izdvajanja vode).	
4.9.1.	Slatki krumpir [Batat]	Gomolji <i>Ipomoea batatas</i> L. neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio <57% ili >78%
4.10.1.	Čičoka [Topinambur]	Gomolji <i>Helianthus tuberosus</i> L. neovisno o njihovoj prezentaciji.	Vlagu, ako je udio <75% ili >80%

## 5. DRUGE SJEMENKE I PLODOVI, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
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.	Oljušteni žir	Proizvod dobiven ljuštenjem žira.	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			bjelančevine Sirovu vlakninu
5.2.1.	Badem	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Prunus dulcis</i> s ljuskom ili bez nje.	
5.2.2.	Ljuske badema	Ljuske badema dobivene ljuštenjem badema, mehaničkim odvajanjem od jezgara, te naknadno mljevene.	Sirovu vlakninu
5.3.1.	Sjemenke anisa	Sjemenke <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1.	Pulpa jabuke, osušena; [Komina od jabuke, osušena]	Proizvod dobiven iz proizvodnje soka <i>Malus domestica</i> ili proizvodnje jabučnice. Sastoji se od unutarnje pulpe i vanjske kore koje su osušene. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.4.2.	Pulpa jabuke, prešana; [Komina od jabuke, prešana]	Vlažan proizvod dobiven iz proizvodnje jabučnog soka ili jabučnice. Sastoji se uglavnom od prešane unutarnje pulpe i vanjske kore. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.4.3.	Melasa od jabuke	Proizvod dobiven nakon proizvodnje pektina iz pulpe jabuka. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Sirova ulja i masti, kad su >10%
5.5.1.	Sjemenke šećerne repe	Sjemenke od šećerne repe.	
5.6.1.	Heljda	Sjemenke <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2.	Ljuske i posije heljde	Proizvod dobiven mljevenjem heljdinih zrna.	Sirovu vlakninu
5.6.3.	Heljdino krmno brašno	Proizvod iz proizvodnje brašna, dobiven od ostataka nakon prosijavanja heljde. Sastoji se uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima vanjskog omotača te raznim	Sirovu vlakninu Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		djelovima zrnja. Udio sirove vlaknine ne smije biti veći od 10%.	
5.7.1.	Sjemenke crvenog zelja	Sjemenke <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i> .	
5.8.1.	Sjemenke kanarske trave	Sjemenke <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1.	Sjemenke kima	Sjemenke <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1.	Lomljeni kesten	Proizvod iz proizvodnje brašna od kestena, koji se sastoji uglavnom od čestica endosperma, sa sitnim komadićima ovojnice i nešto ostataka kestena ( <i>Castanea</i> spp.).	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
5.13.1.	Pulpa citrusa	Proizvod dobiven cijedenjem plodova citrusa <i>Citrus</i> (L.) spp. ili pri proizvodnji soka od citrusa. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.13.2.	Pulpa citrusa, osušena	Proizvod dobiven cijedenjem plodova citrusa ili pri proizvodnji soka od citrusa, koji je potom sušen. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.14.1.	Sjemenke crvene djeteline	Sjemenke <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2.	Sjemenke bijele djeteline	Sjemenke <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1.	Ljuske kave	Proizvod dobiven ljuštenjem sjemenki biljke <i>Coffea</i> .	Sirovu vlakninu
5.16.1.	Sjemenke različka	Sjemenke <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1.	Sjemenke krastavca	Sjemenke <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1.	Sjemenke čempresa	Sjemenke <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1.	Plod datulje	Plodovi <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogu biti sušeni.	
5.19.2.	Sjemenke datulje	Cijele sjemenke biljke datulje.	Sirovu vlakninu
5.20.1.	Sjemenke komorača	Sjemenke <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
5.21.1.	Plod smokve	Plodovi <i>Ficus carica</i> L. Mogu biti sušeni.	
5.22.1.	Jezgre lupinastog voća(8)	Proizvod koji se sastoji od unutarnjih jestivih sjemenki, lupinastog voća ili koštica voća.	
5.22.2.	Voćna pulpa (8)	Proizvod dobiven iz proizvodnje voćnog soka i pirea. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.22.3.	Voćna pulpa, osušena (8)	Proizvod dobiven iz proizvodnje voćnog soka i pirea, naknadno sušen. Iz krmiva može biti izdvojen pektin.	Sirovu vlakninu
5.23.1.	Kres salata	Sjemenke <i>Lepidium sativum</i> L.	Sirovu vlakninu
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 izdvojene iz pulpe grožđa iz kojih nije izdvojeno ulje.	Sirovu mast Sirovu vlakninu
5.25.2.	Krmno brašno od koštica grožđa	Proizvod dobiven pri ekstrakciji ulja iz koštica grožđa.	Sirovu vlakninu
5.25.3.	Pulpa grožđa [Groždani trop]	Brzo sušena pulpa grožđa nakon ekstrakcije alkohola, iz koje su u najvećoj mogućoj mjeri uklonjene peteljke i koštice.	Sirovu vlakninu
5.26.1.	Lješnjak	Cijeli ili slomljeni plodovi <i>Corylus</i> (L.) spp., oljušteni ili neoljušteni.	
5.27.1.	Pektin	Pektin ekstrahiran iz odgovarajuće biljne sirovine.	
5.28.1.	Sjemenke perile	Sjemenke <i>Perilla frutescens</i> L. i njezini mlinarski proizvodi.	
5.29.1.	Pinjoli	Sjemenke <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1.	Pistacija	Plodovi <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1.	Sjemenke trputca	Sjemenke <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1.	Sjemenke rotkvice	Sjemenke <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1.	Sjemenke špinata	Sjemenke <i>Spinacia oleracea</i> L.	

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
5.34.1.	Sjemenke sikavice	Sjemenke <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1.	Pulpa rajčice [Komina rajčice]	Proizvod dobiven prešanjem rajčice <i>Solanum lycopersicum</i> L. pri proizvodnji soka od rajčice. Sastoji se uglavnom od lupine i sjemenki rajčice.	Sirovu vlakninu
5.36.1.	Sjemenke stolisnika	Sjemenke <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. VOLUMINOZNA KRMIVA, TE NJHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
6.1.1.	Blitva	Lišće <i>Beta</i> spp.	
6.2.1.	Žitarice(9)	Cijele biljke raznih vrsta žitarica ili njihovi dijelovi. Mogu biti sušene, svježe ili silirane.	
6.3.1.	Slama žitarica(9)	Slama od žitarica.	
6.3.2.	Obradena slama žitarica(9) (10)	Proizvod dobiven odgovarajućom obradom slame žitarica.	Natrij, ako je obrađivana s NaOH
6.4.1.	Brašno djeteline	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem djeteline <i>Trifolium</i> spp. Može se sastojati od 20% lucerne ( <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) ili drugih usjeva voluminoznih krmiva sušenih ili mljevenih u isto vrijeme kao i djetelina.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.5.1.	Brašno od voluminoznih krmiva(11); [Krmno brašno od trava] (11); [Zeleno krmno brašno] (11)	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem i u pojedinim slučajevima zbijanjem voluminoznih krmiva.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.6.1.	Trava, osušena na	Sve vrste trava, osušene na polju.	Pepeo netopiv u

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	polju; [Sijeno]		HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.6.2.	Trava, osušena na visokim temperaturama	Proizvod dobiven (od svih vrsta) trava koji je umjetno osušen (u bilo kojem obliku).	Sirove bjelančevine  Vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.6.3.	Trave, začinsko i ljekovito bilje, mahunarke [zelena voluminozna krmiva]	Svježi, silirani ili osušeni ratarski usjevi koji se sastoje od trava, mahunarki ili začinskog i ljekovitog bilja, koji se obično opisuju kao silaža, sjenaža, sijeno ili zelena voluminozna krmiva.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.7.1.	Brašno od konoplje	Brašno od sušenog lišća <i>Cannabis sativa</i> L.	Sirove bjelančevine
6.7.2.	Vlaknina od konoplje	Proizvod dobiven iz prerade konoplje, zelene boje, suh, vlaknast.	
6.8.1.	Slama boba	Slama od boba.	
6.9.1.	Slama sjemenki lana	Slama od sjemenki lana ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1.	Lucerna	Biljke ili dijelovi biljaka vrsta <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.10.2.	Lucerna osušena na polju	Lucerna osušena na polju.	Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.10.3.	Lucerna osušena na visokoj temperaturi	Lucerna umjetno osušena u svim oblicima.	Sirove bjelančevine  Sirovu vlakninu  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
6.10.4.	Lucerna ekstrudirana	Ekstrudirani peleti lucerne.	
6.10.5.	Krmno brašno od lucerne(12)	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem lucerne. Može sadržavati najviše 20% djeteline ili drugih usjeva voluminoznih krmiva sušenih i mljevenih u isto vrijeme kao i lucerna.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5% u suhoj tvari
6.10.6.	Komina lucerne	Osušeni proizvod dobiven tiješnjenjem soka iz lucerne.	Sirove bjelančevine Sirovu vlakninu
6.10.7.	Koncentrat bjelančevina od lucerne	Proizvod dobiven umjetnim sušenjem frakcija istisnutog soka iz lucerne koje se odvajaju centrifugiranjem i termičkom obradom kako bi se istaložile bjelančevine.	Sirove bjelančevine Karoten
6.10.8.	Topive čestice lucerne	Proizvod dobiven nakon ekstrakcije bjelančevina iz soka lucerne, može biti osušen.	Sirove bjelančevine
6.11.1.	Kukuruzna silaža	Silirane biljke ili dijelovi biljke <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
6.12.1.	Slama graška	Slama od <i>Pisum</i> spp.	

## 7. OSTALO BILJE, ALGE, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
7.1.1.	Alge(13)	Alge, žive ili prerađene, neovisno o tome jesu li svježje, rashlađene ili smrznute.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.2.	Osušene alge(13)	Proizvod dobiven sušenjem algi. Može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda.	Sirove bjelančevine Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovi pepeo
7.1.3.	Krmno brašno od algi(13)	Proizvod iz proizvodnje ulja od algi, koji nastaje ekstrakcijom algi.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
7.1.4.	Ulje od algi(13)	Proizvod iz proizvodnje ulja od algi dobiven ekstrakcijom.	Sirovu mast Vlagu, ako je udio >1%
7.1.5.	Ekstrakt od algi(13); [Frakcija algi] (13)	Vodenasti ili alkoholni ekstrakt iz algi koji se uglavnom sastoji od ugljikohidrata.	
7.2.6.	Krmno brašno od morskih algi	Proizvod dobiven sušenjem i drobljenjem makro-algi, posebno smeđih morskih algi. Proizvod može biti ispran da bi se smanjio sadržaj joda.	Sirovi pepeo
7.3.1.	Kora(6)	Očišćena i osušena kora stabala ili grmova.	Sirovu vlakninu
7.4.1.	Cvatovi(6), osušeni	Svi dijelovi osušenih cvatova jestivoga bilja i njihove frakcije.	Sirovu vlakninu
7.5.1.	Brokula, osušena	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Brassica oleracea</i> L. nakon pranja, usitnjavanja (rezanjem, pravljenjem pahuljica, itd.) i uklanjanja vode.	
7.6.1.	Melasa (šećerne) trske	Sirupasti proizvod dobiven iz proizvodnje ili rafiniranja šećera iz <i>Saccharum</i> L.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio >30%
7.6.2.	Melasa (šećerne) trske, sa manje šećera	Proizvod dobiven daljnjom ekstrakcijom saharoze iz melase šećerne trske uz primjenu vode.	Ukupni šećer izražen kao saharoza Vlagu, ako je udio >28%
7.6.3.	Šećer (šećerne) trske; [Saharoza]	Šećer ekstrahiran iz šećerne trske uz primjenu vode.	Saharoza

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
7.6.4.	Bagasa trske	Proizvod dobiven ekstrakcijom šećera iz šećerne trske uz primjenu vode. Sastoji se pretežno od vlakana.	Sirovu vlakninu
7.7.1.	Lišće, suho(6)	Suho lišće jestivoga bilja i njegove frakcije.	Sirovu vlakninu
7.8.1.	Lignoceluloza(6) [Drvena celuloza]	Proizvod dobiven mehaničkom preradom sirovog, prirodno sušenog drveta koji se pretežno sastoji od lignoceluloze.	Sirovu vlakninu
7.9.1.	Slatki korijen	Korijen <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1.	Metvica	Proizvod dobiven sušenjem nadzemnih dijelova biljaka <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ili <i>Mentha viridis</i> (L.), neovisno o njihovoj prezentaciji.	
7.11.1.	Špinat, sušeni	Proizvod dobiven sušenjem biljke <i>Spinacia oleracea</i> L., neovisno o njegovoj prezentaciji.	
7.12.1.	Mojave juka	<i>Yucca schidigera</i> Roezl. Pretvorena u prah.	Sirovu vlakninu
7.13.1.	Biljni ugljen; [Drveni ugljen]	Proizvod dobiven karbonizacijom organske biljne sirovine.	Sirovu vlakninu
7.14.1.	Drvo (6)	Kemijski netretirano zrelo drvo ili vlakna od drveta.	Sirovu vlakninu

## 8. MLIJEČNI PROIZVODI, TE OD NJIH NASTALI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
8.1.1.	Maslac i proizvodi od maslaca	Maslac i proizvodi dobiveni proizvodnjom ili preradom maslaca (npr. maslačni serum), osim ukoliko nisu navedeni na nekom drugom mjestu.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio >6%
8.2.1.	Mlaćenica/Koncentrat mlaćenice/Mlaćenica prahu(14)	Proizvod dobiven bućkanjem vrhnja ili sličnim postupkom. Može se primijeniti koncentriranje	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		ili sušenje.	Sirovu mast Laktozu Vlagu, ako je udio >6%
8.3.1.	Kazein	Proizvod dobiven iz obranog mlijeka ili mlaćenice sušenjem kazeina istaloženog upotrebom kiselina ili sirila.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >10%
8.4.1.	Kazeinat	Proizvod dobiven sušenjem kazeina obrađen sredstvima za neutralizaciju.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >10%
8.5.1.	Sirevi i proizvodi od sira	Sirevi i proizvodi od sira ili od proizvoda na bazi mlijeka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.6.1.	Kolostrum	Sekret mliječnih žlijezda do petog dana nakon porođaja dobiven od životinja koje se koriste za proizvodnju mlijeka.	Sirove bjelančevine
8.7.1.	Mliječni nusproizvodi	Proizvodi dobiveni kod proizvodnje mliječnih proizvoda (između ostalog: mliječni proizvodi kao »bivša hrana«, gust talog iz centrifuga ili separatora, bijela voda /voda koja se koristila za ispiranje, mliječni minerali).	Udio vlage Sirove bjelančevine Sirovu mast Ukupni šećer
8.8.1.	Fermentirani mliječni proizvodi	Proizvodi nastali fermentacijom mlijeka (npr. jogurt, itd).	Sirove bjelančevine Sirovu mast
8.9.1.	Laktoza	Šećer izdvojen iz mlijeka ili sirutke pročišćavanjem i sušenjem.	Laktozu Vlagu, ako je udio >5%
8.10.1.	Mlijeko/Koncentrirano mlijeko/Mlijeko u prahu (14)	Normalni sekret mliječnih žlijezda dobiven jednokratnom ili	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		višeokratnom mužnjom. Može se primijeniti koncentriranje ili sušenje.	bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio >5%
8.11.1.	Obrano mlijeko/Koncentrirano obrano mlijeko/ Obrano mlijeko u prahu (14)	Mlijeko sa smanjenim sadržajem mliječne masti. Može se primijeniti koncentriranje ili sušenje.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >5%
8.12.1.	Mliječna mast	Proizvod dobiven obiranjem mlijeka.	Sirovu mast
8.13.1.	Mliječne bjelančevine u prahu	Proizvod dobiven sušenjem bjelančevina ekstrahiranih iz mlijeka kemijskom ili fizičkom obradom.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
8.14.1.	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i njegovi proizvodi	Kondenzirano i evaporirano mlijeko i proizvodi koji nastaju proizvodnjom ili preradom tih proizvoda.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio >5%
8.15.1.	Mliječni permeat/Mliječni permeat u prahu (14)	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem mlijeka (koje prolazi kroz membranu) iz kojeg može biti dijelom izdvojena laktoza. Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i sušenja.	Sirovi pepeo Sirove bjelančevine Laktozu Vlagu, ako je udio >8%
8.16.1.	Mliječni koncentrat/Mliječni koncentrat u prahu (14)	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem mlijeka (koji je zadržan na membrani). Može se primijeniti sušenje.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Laktozu Vlagu, ako je udio >8%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
8.17.1.	Sirutka/Koncentrirana sirutka/Sirutka u prahu (14)	Proizvod koji nastaje kod proizvodnje sira, svježeg sira ili kazeina ili sličnih procesa.  Može se primijeniti koncentriranje ili sušenje.	Sirove bjelančevine  Laktozu  Vlagu, ako je udio >8%  Sirovi pepeo
8.18.1.	Sirutka s niskim sadržajem laktoze/ Sirutka u prahu s niskim sadržajem laktoze (14)	Sirutka iz koje je djelomično izdvojena laktoza.  Može se primijeniti sušenje.	Sirove bjelančevine  Laktozu  Vlagu, ako je udio >8%  Sirovi pepeo
8.19.1.	Bjelančevine sirutke/ Bjelančevine sirutke u prahu (14)	Proizvod dobiven sušenjem bjelančevina sirutke ekstrahiranih iz sirutke kemijskom ili fizičkom obradom.  Može se primijeniti sušenje.	Sirove bjelančevine  Vlagu, ako je udio >8%
8.20.1.	Demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze /Demineralizirana sirutka s niskim sadržajem laktoze u prahu(14)	Sirutka iz koje su djelomično izdvojeni minerali i laktoza.  Može se primijeniti sušenje.	Sirove bjelančevine  Laktozu  Sirovi pepeo  Vlagu, ako je udio >8%
8.21.1.	Permeat sirutke/Permeat sirutke u prahu (14)	Proizvod dobiven (ultra, nano ili mikro) filtriranjem sirutke (koja prolazi kroz membranu) iz koje može biti dijelom izdvojena laktoza.  Mogu se primijeniti postupci reverzibilne osmoze i sušenja.	Sirovi pepeo  Sirove bjelančevine  Laktozu  Vlagu, ako je udio >8%
8.22.1.	Koncentrat sirutke/Koncentrat	Proizvod dobiven (ultra, nano ili	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	sirutke u prahu (14)	mikro) filtriranjem sirutke (koji je zadržan na membrani).  Može se primijeniti sušenje.	bjelančevine  Sirovi pepeo  Laktozu  Vlagu, ako je udio >8%

#### 9. PROIZVODI OD KOPNENIH ŽIVOTINJA, TE OD NJIH PRERAĐENI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
9.1.1.	Nusproizvodi životinjskog podrijetla (15)	Cijele ili dijelovi toplokrvnih kopnenih životinja, svježi, smrznuti, kuhani, obrađeni kiselinom ili sušeni.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Vlagu, ako je udio >8%
9.2.1.	Životinjska mast(15)	Proizvod koji se sastoji od masti toplokrvnih kopnenih životinja.	Sirovu mast  Vlagu, ako je udio >1%
9.3.1.	Nusproizvodi pčelarstva	Med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis, pelud, prerađeni ili neprerađeni.	Ukupni šećer izračunat kao saharoza
9.4.1.	Prerađene životinjske bjelančevine(15)	Proizvod dobiven zagrijavanjem, sušenjem i mljevenjem cijelih ili dijelova toplokrvnih kopnenih životinja sa kojih se mogu djelomično ekstrahirati ili fizički ukloniti masnoće.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovi pepeo  Vlagu, ako je udio >8%
9.5.1.	Bjelančevine iz postupka dobivanja želatine(15)	Jestive sušene životinjske bjelančevine dobivene iz proizvodnje želatine.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio >8%
9.6.1.	Hidrolizirane životinjske bjelančevine(15)	Hidrolizirane bjelančevine dobivene kemijskom, mikrobiološkom ili enzimskom hidrolizom životinjskih bjelančevina.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.7.1.	Krvno brašno(15)	Proizvod dobiven termičkom obradom krvi zaklanih toplokrvnih životinja.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.8.1.	Proizvodi krvi(15) od	Proizvodi dobiveni od krvi ili frakcija krvi zaklanih toplokrvnih životinja; a koji uključuju osušenu/smrznutu/tekuću plazmu, osušenu cjelovitu krv, osušena/smrznutu/tekuća crvena krvna zrnca ili njihove frakcije i mješavine.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.9.1.	Otpad ugostiteljskih djelatnosti od	Svi otpaci hrane koji sadrže materijal životinjskog podrijetla uključujući korišteno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja, kao i javnih kuhinja i kućanstava.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio >8%
9.10.1.	Kolagen(15)	Proizvod na bazi bjelančevina dobiven od životinjskih kostiju, koža i tetiva.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.11.1.	Brašno od perja	Proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem perja zaklanih životinja, može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.12.1.	Želatina(15)	Prirodne, topive bjelančevine, želirajuće ili	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		neželirajuće, dobivene djelomičnom hidrolizom kolagena proizvedenog od kostiju, koža, tetiva i sinovija životinja.	bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
9.13.1.	Čvarci(15)	Proizvod dobiven iz proizvodnje loja, masti i drugih ekstrahiranih ili fizički uklonjenih masti životinjskog podrijetla, svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo Vlagu, ako je udio >8%
9.14.1.	Proizvodi životinjskog podrijetla(15)	Proizvodi koji iz komercijalnih razloga ili zbog manjkavosti u proizvodnji ili pakiranju ili drugih grešaka, nisu više namijenjeni za prehranu ljudi, ali od kojih ne proizlazi opasnost za javno zdravlje ili zdravlje životinja; obrađeni ili neobrađeni, svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio >8%
9.15.1.	Jaja	Cijela jaja <i>Gallus gallus</i> L. sa ili bez ljuske.	
9.15.2.	Bjelanjci	Proizvod dobiven od jaja nakon odvajanja ljuske i žumanjka, pasteriziran i po mogućnosti denaturiran.	Sirove bjelančevine Metoda denaturacije, prema potrebi
9.15.3.	Proizvodi od jaja, osušeni	Proizvodi koji se sastoje od pasteriziranih osušenih jaja bez ljuske, ili mješavina raznih udjela osušenih bjelanjaka i osušenih žumanjaka.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio >5%
9.15.4.	Zašećerena jaja u prahu	Osušena zašećerena cijela jaja ili njihovi dijelovi.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Vlagu, ako je udio >5%
9.15.5.	Ljuske od jaja,	Proizvod dobiven od jaja peradi nakon što je	Sirovi pepeo

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	osušene	uklonjen sadržaj (žumanjak i bjelanjak). Ljuske su osušene.	
9.16.1.	Kopneni beskralježnjaci(15)	Cijeli ili dijelovi kopnenih beskralježnjaka u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	

## 10. RIBE, OSTALE VODENE ŽIVOTINJE, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
10.1.1.	Akvatični beskralježnjaci(16)	Cijeli ili dijelovi morskih ili slatkovodnih beskralježnjaka, u svim životnim stadijima, osim vrsta patogenih za ljude i životinje; obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	
10.2.1.	Nusproizvodi od akvatičnih životinja(16)	Proizvodi koji potječu iz objekata za preradu ili proizvodnju proizvoda za prehranu ljudi, obrađeni ili neobrađeni, primjerice svježi, smrznuti ili osušeni.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo
10.3.1.	Brašno od rakova	Proizvod koji nastaje zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova rakova, uključujući morske račiće divlje ili iz uzgoja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je >20% Vlagu, ako je udio >8%
10.4.1.	Ribe (17)	Cijele ribe ili njihovi dijelovi: svježe, smrznute, kuhane, obrađene kiselinom ili osušene.	Sirove bjelančevine Vlagu, ako je udio >8%
10.4.2.	Riblje brašno(17)	Proizvod koji nastaje zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih riba ili njihovih dijelova i kojem se prije sušenja mogu ponovno dodati topive čestice riba.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			Sirovu mast  Sirovi pepeo, ako je >20%  Vlagu, ako je udio >8%
10.4.3.	Topive čestice od riba	Kondenzirani proizvod iz proizvodnje ribljeg brašna koji je separiran i stabiliziran postupkom zakiseljavanja ili sušenja.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Vlagu, ako je udio >5%
10.4.4.	Riblje bjelančevine, hidrolizirane	Proizvod dobiven kiselim hidrolizom cijelih riba ili njihovih dijelova često koncentriran sušenjem.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovi pepeo, ako je >20%  Vlagu, ako je udio >8%
10.4.5.	Brašno od ribljih kostiju	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem dijelova ribe. Pretežno se sastoji od ribljih kostiju.	Sirovi pepeo
10.4.6.	Riblje ulje	Ulje dobiveno od riba ili dijelova riba nakon izdvajanja vode centrifugiranjem (može uključivati pojednosti o vrsti, npr. riblje ulje od bakalara).	Sirovu mast  Vlagu, ako je udio >1%
10.4.7.	Riblje ulje, hidrogenirano	Ulje dobiveno hidrogenacijom ribljeg ulja.	Vlagu, ako je udio >1%
10.5.1.	Ulje iz planktona (Krill)	Ulje dobiveno od kuhanog i prešanog morskog, zooplanktona krila te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio >1%
10.5.2.	Koncentrirane bjelančevine krila, hidrolizirane	Proizvod dobiven enzimskom hidrolizom cijelog ili dijelova krila, često koncentriranog sušenjem.	Sirove bjelančevine  Sirovu mast  Sirovi pepeo,

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			ako je >20% Vlagu, ako je udio >8%
10.6.1.	Brašno od morskih kolutičavaca (Annelida)	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova morskih kolutičavaca (Annelida), uključujući <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Masti Sirovi pepeo, ako je >20% Vlagu, ako je udio >8%
10.7.1.	Brašno od morskog zooplanktona	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem morskog zooplanktona, npr. krila.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je >20% Vlagu, ako je udio >8%
10.7.2.	Ulje od morskog zooplanktona	Ulje dobiveno od kuhanog i morskog zooplanktona, te naknadno centrifugirano radi uklanjanja vode.	Vlagu, ako je udio >1%
10.8.1.	Brašno od mekušaca	Proizvod dobiven zagrijavanjem i sušenjem cijelih ili dijelova mekušaca, uključujući lignje i školjkaše.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je >20% Vlagu, ako je udio >8%
10.9.1.	Brašno od liganja	Proizvod dobiven zagrijavanjem, prešanjem i sušenjem cijelih ili dijelova liganja.	Sirove bjelančevine Sirovu mast Sirovi pepeo, ako je >20% Vlagu, ako je

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			udio >8%

## 11. MINERALI, TE NJIHOVI PROIZVODI

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
11.1.1.	Kalcijev karbonat(18); [Vapnenac]	Proizvod koji se dobiva mljevenjem izvora kalcijevog karbonata poput vapnenca ili taloženjem iz kiselih otopina.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.2.	Vapnenaste morske školjke	Proizvod prirodnog podrijetla, koji se dobiva iz morskih školjaka, mljevenih ili usitnjenih, poput kamenica ili školjaka.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.3.	Kalcijev i magnezijev karbonat	Prirodna mješavina kalcijevog karbonata i magnezijevog karbonata.	Kalcij, magnezij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.4.	Karbonatni kalcij iz algi [Maerl]	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi, mljeven ili granuliran.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.5.	Litotamnij	Proizvod prirodnog podrijetla koji se dobiva iz vapnenastih morskih algi ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mljeven ili granuliran.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.6.	Kalcijev klorid	Tehnički čist kalcijev klorid.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.7.	Kalcijev hidroksid	Tehnički čist kalcijev hidroksid.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.8.	Kalcijev sulfat, bezvodni	Tehnički čist kalcijev sulfat bez vode, koji se dobiva mljevenjem kalcijevog sulfata, bezvodnog ili izdvajanjem vode iz kalcijevog sulfat dihidrata.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.9.	Kalcijev sulfat hemihidrat	Tehnički čist kalcijev sulfat hemihidrat koji se dobiva djelomičnim izdvajanjem vode iz kalcijevog sulfat dihidrata.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.10.	Kalcijev sulfat dihidrat	Tehnički čist kalcijev sulfat dihidrat koji se dobiva mljevenjem kalcijevog sulfata dihidrata ili hidratacijom kalcijeva sulfat hemihidrata.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
11.1.11.	Kalcijeve soli organskih kiselina(19)	Kalcijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalcij, Organska kiselina
11.1.12.	Kalcijev oksid	Tehnički čist kalcijev oksid koji se dobiva kalciniranjem vapnenca prirodnog podrijetla.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.13.	Kalcijev glukonat	Kalcijeva sol glukonske kiseline, koji se obično izražava kao $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ i njegovi hidratni oblici.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.15.	Kalcijev sulfat/karbonat	Proizvod dobiven tijekom proizvodnje natrijeva karbonata.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.1.16.	Kalcijev pidolat	Tehnički čist L-kalcijev pidolat.	Kalcij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >5%
11.2.1.	Magnezijev oksid	Kalcinirani magnezijev oksid (MgO) s najmanje 70% MgO.	Magnezij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >15%
11.2.2.	Magnezijev sulfat heptahidrat	Tehnički čist magnezijev sulfat ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnezij, Sumpor, Pepeo netopiv u HCl, ako je >15%
11.2.3.	Magnezijev sulfat monohidrat	Tehnički čist magnezijev sulfat ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnezij, Sumpor, Pepeo netopiv u HCl, ako je >15%
11.2.4.	Magnezijev sulfat, bezvodni	Tehnički čist magnezijev sulfat bez vode ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnezij, Sumpor, Pepeo netopiv u HCl, ako je >10%
11.2.5.	Magnezijev propionat	Tehnički čist magnezijev propionat.	Magnezij
11.2.6.	Magnezijev klorid	Tehnički čist magnezijev klorid ili otopina dobivena prirodnim koncentriranjem morske vode nakon taloženja natrijevog klorida.	Magnezij, Klor, Pepeo netopiv u HCl, ako je >10%
11.2.7.	Magnezijev karbonat	Prirodni magnezijev karbonat.	Magnezij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >10%
11.2.8.	Magnezijev hidroksid	Tehnički čist magnezijev hidroksid.	Magnezij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >10%
11.2.9.	Magnezijev kalij sulfat	Tehnički čist magnezijev kalij sulfat.	Magnezij, Kalij, Pepeo netopiv u HCl, ako je >10%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
11.2.10.	Magnezijeve soli organskih kiselina(19)	Magnezijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Magnezij, Organska kiselina
11.3.1.	Dikalcijev fosfat(20); [Kalcijev hidrogen ortofosfat]	Tehnički čist kalcijev mono-hidrogen fosfat dobiven iz kostiju ili anorganskih izvora ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).  $\text{Ca/P} > 1,2$	Kalcij, Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$ , Pepeo netopiv u HCl, ako je $>5\%$
11.3.2.	Mono-dikalcijski fosfat	Proizvod dobiven kemijskim putem, a sadrži dikalcijev fosfat i monokalcijev fosfat ( $\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).  $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Ukupan fosfor, Kalcij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$
11.3.3.	Mono-kalcijev fosfat; [Kalcijev tetrahidrogen diortofosfat]	Tehnički čist kalcijev-bis-dihidrogenfosfat ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).  $\text{Ca/P} < 0,9$	Ukupan fosfor, Kalcij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$
11.3.4.	Tri-kalcijev fosfat; [Tri-kalcijev ortofosfat]	Tehnički čist tri-kalcijev fosfat iz kostiju ili anorganskih izvora ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).  $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalcij, Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$
11.3.5.	Kalcij-magnezijev fosfat	Tehnički čist kalcij-magnezijev fosfat.	Kalcij, Magnezij, Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$
11.3.6.	Defluorinirani fosfat	Prirodni fosfat, kalciniran i nadalje toplinski obrađen više nego što je potrebno za izdvajanje nečistoća.	Ukupan fosfor, Kalcij, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini kad je $>10\%$ , Pepeo netopiv u HCl ako je $>5\%$
11.3.7.	Di-kalcijev pirofosfat; [Dikalcijev difosfat]	Tehnički čist dikalcijev pirofosfat.	Ukupan fosfor, Kalcij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je $>10\%$ ,
11.3.8.	Magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od tehnički čistog jednobaznog i/ili dvobaznog i/ili	Ukupan fosfor, Magnezij, Fosfor

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		trobaznog magnezijevog fosfata.	netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini kad je >10%, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.3.9.	Natrij-kalcij-magnezijev fosfat	Proizvod koji se sastoji od tehnički čistog natrij-kalcij-magnezijevog fosfata.	Ukupan fosfor, Magnezij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.10.	Mono-natrijev fosfat; [Natrijev dihidrogen-ortofosfat]	Tehnički čist mono-natrijev fosfat. ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Ukupan fosfor, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.11.	Di-natrijev fosfat; [Dinatrijev hidrogen ortofosfat]	Tehnički čist di-natrijev fosfat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Ukupan fosfor, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.12.	Tri-natrijev fosfat; [Trinatrijev ortofosfat]	Tehnički čist tri-natrijev fosfat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).	Ukupan fosfor, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.13.	Natrijev pirofosfat; [Tetranatrijev difosfat]	Tehnički čist natrijev pirofosfat.	Ukupan fosfor, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.14.	Mono-kalijev fosfat; [Kalijev dihidrogen ortofosfat]	Tehnički čist mono-kalijev fosfat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Ukupan fosfor, Kalij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.15.	Di-kalijev fosfat; [Dikalijev hidrogen ortofosfat]	Tehnički čist di-kalijev fosfat ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Ukupan fosfor, Kalij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.16.	Kalcijev natrij-fosfat	Tehnički čist kalcijev natrij-fosfat.	Ukupan fosfor, Kalcij, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
11.3.17.	Mono-amonijev fosfat; [Amonijev dihidrogen ortofosfat]	Tehnički čist mono-amonijev fosfat (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ).	Ukupan dušik, Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.18.	Di-amonijev fosfat; [Diamonijev hidrogen ortofosfat]	Tehnički čist di-amonijev fosfat (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> H PO <sub>4</sub> ).	Ukupan dušik, Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.19.	Natrijev tri-polifosfat; [Penta natrijev trifosfat]	Tehnički čist natrijev tri-polifosfat.	Ukupan dušik, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.20.	Natrijev magnezij-fosfat	Tehnički čist natrijev magnezij-fosfat.	Ukupan fosfor, Magnezij, Natrij, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini kad je >10%
11.3.21.	Magnezijev hipofosfit	Tehnički čist magnezijev hipofosfit (Mg(H <sub>2</sub> PO <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> x 6H <sub>2</sub> O).	Magnezij Ukupan fosfor, Fosfor netopiv u 2%-tnoj limunskoj kiselini ako je >10%
11.3.22.	Deželatinirano koštano brašno	Deželatinirane, sterilizirane i mljevene kosti iz kojih je izdvojena mast.	Ukupan fosfor, Kalcij, Pepeo netopiv u HCl kad je >10%
11.3.23.	Koštani pepeo	Mineralni ostaci spaljivanja, sagorijevanja ili uništavanja plinom nusproizvoda životinjskog podrijetla.	Ukupan fosfor, Kalcij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.1.	Natrijev klorid(18)	Tehnički čist natrijev klorid ili proizvod dobiven isparivanjem i kristalizacijom iz rasola (vakumska sol) ili isparivanjem morske vode (morska sol) ili mljevenjem kamene soli.	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
11.4.2.	Natrijev bikarbonat [Natrijev hidrogen karbonat]	Tehnički čist natrijev bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ).	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.3.	Natrijev/ amonijev (bi)karbonat [Natrijev/ amonijev (hidrogen) karbonat]	Proizvod dobiven iz proizvodnje natrijevog karbonata i natrijevog bikarbonata, s tragovima amonijevog bikarbonata (amonijev bikarbonat najviše 5%).	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.4.	Natrijev karbonat	Tehnički čist natrijev karbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.5.	Natrijev seskvikarbonat [Trinatrijev hidrogen dikarbonat]	Tehnički čist natrijev seskvikarbonat ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.6.	Natrijev sulfat	Tehnički čist natrijev sulfat.	Natrij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.4.7.	Natrijeve soli organskih kiselina	Natrijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Natrij, Organska kiselina
11.5.1.	Kalijev klorid	Tehnički čist kalijev klorid ili proizvod dobiven mljevenjem prirodnih izvora kalijevog klorida.	Kalij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.5.2.	Kalijev sulfat	Tehnički čist kalijev sulfat ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	Kalij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.5.3.	Kalijev karbonat	Tehnički čist kalijev karbonat ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).	Kalij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.5.4.	Kalijev bikarbonat [Kalijev hidrogen karbonat]	Tehnički čist kalijev bikarbonat ( $\text{KHCO}_3$ ).	Kalij, Pepeo netopiv u HCl ako je >10%
11.5.5.	Kalijeve soli organskih kiselina(19)	Kalijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Kalij, Organska kiselina
11.6.1.	Sumporni prah	Tehnički čist prah dobiven iz prirodnih naslaga minerala. Proizvod se dobiva i u rafineriji nafte uobičajenim postupcima	Sumpor

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		proizvodnje sumpora.	
11.7.1.	Atapulgit	Prirodni magnezij-aluminij-silicij mineral.	Magnezij
11.7.2.	Kvarc	Mineral koji se prirodno nalazi u prirodi, i dobiva mljevenjem izvora kvarca.	
11.7.3.	Kristobalit	Silicijev dioksid koji se dobiva rekristaliziranjem kvarca.	
11.8.1.	Amonijev sulfat	Tehnički čist amonijev sulfat (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ), koji se dobiva kemijskom sintezom.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina, Sumpor
11.8.2.	Otopina amonijeva sulfata	Amonijev sulfat u vodenastoj otopini sa sadržajem amonijeva sulfata od najmanje 35%.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina
11.8.3.	Amonijeve soli organskih kiselina	Amonijeve soli jestivih organskih kiselina s najmanje 4 atoma ugljika.	Dušik izražen kao sirova bjelančevina, Organska kiselina
11.8.4.	Amonijev laktat	Amonijev laktat (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Uključuje amonijev laktat proizveden fermentacijom sirutke s <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> koji sadrži najmanje 44% dušika izraženog kao sirove bjelančevine.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine, Sirovi pepeo
11.8.5.	Amonijev acetat	Amonijev acetat (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) u vodenastoj otopini sa sadržajem amonijeva acetata od najmanje 55%.	Dušik izražen kao sirove bjelančevine

## 12. PROIZVODI/ NUSPROIZVODI FERMENTACIJE MIKROORGANIZAMA ČIJE SU STANICE INAKTIVIRANE ILI UNIŠTENE

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
12.1.	Proizvodi koji se dobivaju iz biomase određenih mikroorganizama uzgojenih na određenim supstratima		
12.1.1.	Bjelančevine iz <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Proizvod od bjelančevina iz fermentacije dobiven uzgojem <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB soj 10.515) na metanolu, sadržaj sirovih bjelančevina je najmanje 68 % i indeks refleksije je	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		najmanje 50.	Sirovu mast
12.1.2.	Bjelančevine iz <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i>	Proizvod od bjelančevina iz fermentacije uzgojen s <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 13280) na zemnom plinu (približno 91 % metana, 5 % etana, 2 % propana, 0,5 % izobutana, 0,5 % n-butana), amonijaku i mineralnim solima, sadržaj sirovih bjelančevina je najmanje 65% .	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo Sirovu mast
12.1.3.	Bakterijske bjelančevine iz <i>Escherichia coli</i>	Proizvod od bjelančevina, nusproizvod dobiven proizvodnjom aminokiselina pomoću kulture <i>Escherichia coli</i> K 12, uzgojene na supstratima biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaku ili mineralnim solima, može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine
12.1.4.	Bakterijske bjelančevine iz <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Proizvod od bjelančevina, nusproizvod iz proizvodnje amino kiselina uzgojem <i>Corynebacterium glutamicum</i> na supstratima biljnog ili kemijskoga podrijetla, iz amonijaka ili mineralnih soli, može biti hidroliziran.	Sirove bjelančevine
12.1.5.	Kvasci i slični proizvodi; [Pivski kvasac]; [Proizvod od kvasca]	Svi kvasci i njegovi dijelovi dobiveni iz kultura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> oder <i>Brettanomyces ssp.</i> (21) uzgojenim na supstratima većinom biljnoga podrijetla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostataka od destilacije, žitarica i proizvoda koji sadrže škrob, voćnog soka, sirutke, mliječne kiseline, šećera, hidroliziranih biljnih vlakana i fermentacijom hranjivih tvari poput amonijaka ili mineralnih soli.	Vlagu, ako je udio <75% ili >97% Ako je udio vlage <75%: Sirove bjelančevine
12.1.6.	Micelijska silaža iz proizvodnje penicilina	Micelij (dušični spojevi), vlažni nusproizvod iz proizvodnje penicilina s	Dušik izražen kao sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		kulturom <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) na raznim izvorima ugljikohidrata i njihovih hidrolizata, termički obrađeni i silirani uz pomoć kultura <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>Collinoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> radi inaktiviranja penicilina, dušik izražen kao sirova bjelančevina jest najmanje 7%.	bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.	Drugi proizvodi iz fermentacijskih postupaka		
12.2.1.	Vinasa [Kondenzirana tekuća melasa]	Nusproizvodi dobiveni iz industrijske prerade mošta/sladne tekućine koji nastaju fermentacijskim postupcima, npr. pri proizvodnji alkohola, organskih kiselina, kvasca. Oni se sastoje od frakcija žitkih tekućina/kaša dobivenih nakon izdvajanja fermentiranog mošta/sladne tekućine. Mogu sadržavati i mrtve stanice upotrijebljenih mikroorganizama i/ili njihove dijelove. Supstrati su većinom biljnoga podrijetla poput melase, šećernog sirupa, alkohola, ostataka od destilacije, žitarica i proizvoda koji sadrže škrob, voćnog soka, sirutke, mliječne kiseline, šećera, hidroliziranih biljnih vlakana i fermentacijom nastalih hranjivih tvari poput amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Supstrat i prema potrebi pokazatelje proizvodnog procesa
12.2.2.	Nusproizvodi iz proizvodnje L-glutaminske kiseline	Koncentrirani tekući nusproizvodi iz proizvodnje L-glutaminske kiseline fermentacijom s kulturom <i>Corynebacterium melassecola</i> na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, dušičnih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine
12.2.3.	Nusproizvodi iz proizvodnje L-lizin-monohidroklorida s <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Koncentrirani tekući nusproizvodi iz proizvodnje L-lizin-monoklorida fermentacijom s kulturom <i>Brevibacterium lactofermentum</i> na supstratu sastavljenom od saharoze, melase, škrobnih proizvoda i njihovih hidrolizata, dušičnih soli i drugih dušičnih spojeva.	Sirove bjelančevine

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
12.2.4.	Nusproizvodi iz proizvodnje aminos kiselina s <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Tekući nusproizvodi iz proizvodnje aminos kiselina fermentacijom s kulturom <i>Corynebacterium glutamicum</i> na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.5.	Nusproizvodi iz proizvodnje aminos kiselina s <i>Escherichia coli K12</i>	Tekući nusproizvodi iz proizvodnje aminos kiselina fermentacijom s kulturom <i>Escherichia coli K12</i> na supstratu biljnog ili kemijskog podrijetla, amonijaka ili mineralnih soli.	Sirove bjelančevine Sirovi pepeo
12.2.6.	Nusproizvod iz proizvodnje enzima s <i>Aspergillus niger</i>	Nusproizvod iz fermentacije s kulturom <i>Aspergillus niger</i> na žitu i sladu za proizvodnju enzima.	Sirove bjelančevine

### 13. RAZNO

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
13.1.1.	Proizvodi pekara i industrije tjestenine	Proizvodi dobiveni u proizvodnji kruha, keksa, vafla ili tjestenine. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je >5%
13.1.2.	Proizvodi slastičarske industrije	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje slastica i kolača. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer izražen kao saharoza Sirovu mast, ako je >5%
13.1.3.	Proizvodi iz proizvodnje žitnih pahuljica	Tvari ili proizvodi, namijenjeni za prehranu ljudi, u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirove bjelančevine, ako su >10% Sirovu vlakninu Sirova ulja/masti, ako

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			su >10%, Škrob, ako je >30% Ukupni šećer, izražen kao saharoza, ako je >10%
13.1.4.	Proizvodi industrije slatkiša	Proizvodi dobiveni za vrijeme i iz proizvodnje slatkiša, uključujući čokoladu. Mogu biti i osušeni.	Škrob Sirovu mast, ako je >5% Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.1.5.	Proizvodi industrije sladoleda	Proizvodi dobiveni proizvodnjom sladoleda. Mogu biti i osušeni.	Škrob Ukupni šećer, izražen kao saharoza Sirovu mast
13.1.6.	Proizvodi i nusproizvodi iz prerade svježeg voća i povrća(22)	Proizvodi dobiveni kod prerade svježeg voća i povrća (uključujući lupine, cijele komade voća/povrća i njihovih mješavina). Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob Sirovu vlakninu Sirovu mast, ako je >5% Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5%
13.1.7.	Proizvodi iz prerade bilja(22)	Proizvodi dobiveni kod smrzavanja ili sušenja cijelih biljaka ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.8.	Proizvodi iz prerade mirodija i začina(22)	Proizvodi dobiveni kod smrzavanja ili sušenja začina i mirodija ili njihovih dijelova.	Sirove bjelančevine, ako su >10% Sirovu vlakninu Sirova

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
			ulja/masti, ako su >10%,  Škrob, ako je >30%,  Ukupni šećer, izražen kao saharoza, ako je >10%
13.1.9.	Proizvodi iz prerade začinskog i ljekovitog bilja(22)	Proizvodi dobiveni kod drobljenja, mljevenja, smrzavanja ili sušenja začinskog i ljekovitog bilja ili njihovih dijelova.	Sirovu vlakninu
13.1.10.	Proizvodi iz industrijske prerade krumpira	Proizvodi nastali kod prerade krumpira. Mogu biti osušeni ili smrznuti.	Škrob  Sirovu vlakninu  Sirovu mast, ako je >5%  Pepeo netopiv u HCl, ako je >3,5%
13.1.11.	Proizvodi i nusproizvodi iz proizvodnje umaka	Tvari iz proizvodnje umaka, namijenjeni za prehranu ljudi, u prerađenim, djelomično prerađenim ili neprerađenim oblicima. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast
13.1.12.	Proizvodi i nusproizvodi industrijske proizvodnje pikantnih grickalica	Proizvodi i nusproizvodi iz industrijske proizvodnje pikantnih grickalica dobiveni tijekom i iz proizvodnje pikantnih grickalica – čipsa od krumpira, grickalica na bazi krumpira i/ili žitarica (izravno ekstrudirani, na bazi tijesta i peletirane grickalice) i orašasti plodovi.	Sirovu mast
13.1.13.	Proizvodi iz industrijske proizvodnje gotovih jela	Proizvodi dobiveni tijekom proizvodnje gotovih jela. Mogu biti i osušeni.	Sirovu mast, ako je >5%
13.1.14.	Biljni nusproizvodi iz proizvodnje žestokih alkoholnih pića	Čvrsti proizvodi od biljaka (uključujući bobice i sjemenke poput anisa) koji nastaju nakon namakanja tih biljaka u alkoholnoj otopini ili nakon isparivanja alkohola/destilacije, ili jednog i drugog, kod	Sirove bjelančevine, ako su >10%

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		pripravljanja aroma za proizvodnju žestokih alkoholnih pića. Ostaci alkohola u tim proizvodima moraju se izdvojiti destilacijom.	Sirovu vlakninu  Sirova ulja/masti, ako su >10%
13.1.15.	Stočno pivo	Proizvod iz proizvodnje piva, koji je neprihvatljiv kao piće za ljudsku potrošnju.	Sadržaj alkohola
13.2.1.	Karamelizirani šećer	Proizvod koji nastaje kontroliranim zagrijavanjem svih vrsta šećera.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.2.	Groždani šećer [Dekstroza]	Groždani šećer dobiven nakon hidrolize škroba i sastoji se od očišćene, kristalizirane glukoze, sa ili bez kristalne vode.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.3.	Voćni šećer [Fruktoza]	Voćni šećer kao očišćeni kristalni prah. Dobiven iz glukoze u glukoznom sirupu primjenom glukozne izomeraze i inverzijom saharoze.	Ukupni šećer, izražen kao saharoza
13.2.4.	Glukozni sirup	Glukozni sirup je očišćena i koncentrirana vodenasta otopina saharida dobivena hidrolizom iz škroba.	Ukupni šećer  Vlagu, ako je udio >30%
13.2.5.	Glukozna melasa	Proizvod koji nastaje tijekom postupka rafiniranja glukoznog sirupa.	Ukupni šećer
13.2.6.	Ksiloza	Šećer ekstrahiran iz drveta.	
13.2.7.	Laktuloza	Polusintetski disaharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktoza) dobiven iz laktoze izomerizacijom glukoze u fruktozu. Prisutna u termički obrađenom mlijeku i mliječnim proizvodima.	Laktuloza
13.2.8.	Glukozamin (Hitozamin)	Amino šećer (monosaharid) koji je sastavni dio strukture polisaharida hitozana i hitina. Dobiva se hidrolizom egzoskeleta rakova i drugih člankonožaca ili fermentacijom žitarica kao što su kukuruz ili pšenica.	Natrij ili Kalij, kako je primjenjivo
13.3.1.	Škrob(23)	Tehnički čist škrob.	Škrob
13.3.2.	Preželatinirani škrob(23),	Proizvod koji se sastoji od škroba koji je ekspanziran termičkom obradom.	Škrob
13.3.3.	Mješavina škroba(23),	Proizvod koji se sastoji od prirodnog i/ili modificiranog jestivog škroba dobivenog iz raznih biljnih izvora.	Škrob

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
13.3.4.	Hidrolizirana škrobna pogača (23)	Proizvod iz hidrolize škroba. Sastoji se od bjelančevina, masti i pomoćnih tvari za filtriranje (npr. dijatomejske zemlje, vlakana drveta).	Vlagu, ako je udio <25% ili >45%  Ako je udio vlage <25%:  – Sirovu mast  – Sirove bjelančevine
13.3.5.	Dekstrin	Dekstrin je djelomično hidrolizirani škrob nastao pod utjecajem kiseline.	
13.3.6.	Maltodekstrin	Maltodekstrin je djelomično hidrolizirani škrob.	
13.4.1.	Polidekstroza	Nasumično povezani polimeri glukoze nastali termičkom polimerizacijom D-glukoze.	
13.5.1.	Polioli	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reduciranih mono, di- ili oligosaharida ili polisaharida.	
13.5.2.	Isomalt	Šećerni alkohol dobiven iz saharoze nakon enzimске konverzije i hidrogenacije.	
13.5.3.	Manitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom ili fermentacijom, a sastoji se od reducirane glukoze i/ili fruktoze.	
13.5.4.	Ksilitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom i fermentacijom ksiloze.	
12.5.5.	Sorbitol	Proizvod dobiven hidrogenacijom glukoze.	
13.6.1.	Masne kiseline(24)	Proizvod dobiven tijekom otkiseljavanja lužinom ili destilacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog ili životinjskog podrijetla. Uključujući proizvod dobiven različitim načinima prerade masti i ulja pri proizvodnji masnih kiselina.	Sirovu mast  Vlagu ako je udio > 1%
13.6.2.	Masne kiseline esterificirane glicerolom (24)	Gliceridi dobiveni esterifikacijom glicerola biljnog podrijetla s masnim kiselinama.	Vlagu ako je udio >1%  Sirovu mast
13.6.3.	Mono i digliceridi	Mono- i digliceridi masnih kiselina sastoje se	Sirovu mast

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
	masnih kiselina(24)	od mješavina glicerola, mono-, di- i triestera masnih kiselina iz jestivih ulja i masti Mogu sadržavati manje količine nezasićenih masnih kiselina i glicerola.	
13.6.4.	Soli masnih kiselina(24)	Proizvod koji se dobiva reakcijom masnih kiselina s najmanje četiri atoma ugljika sa spojevima kalcija, magnezija, natrija ili kalija.	Sirovu mast (nakon hidrolize) Vlagu Ca ili Na ili K ili Mg (kako je primjenljivo)
13.7.1.	Hondroitin sulfat	Proizvod koji se dobiva ekstrakcijom iz tetiva, kosti i drugih životinjskih tkiva koja sadrže hrskavicu i mekano vezno tkivo.	Natrij
13.8.1.	Glicerol, sirovi	Proizvod iz proizvodnje biodizela (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) koji se dobiva transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla. U glicerinu mogu zaostati mineralne i organske soli. (Najviši dopušteni udio metanola 0,2%).  Proizvod nastaje i kod oleokemijske prerade mineralnih masti i ulja, uključujući transesterifikaciju, hidrolizu ili saponifikaciju.	Glicerol Kalij Natrij
13.8.2.	Glicerol	Proizvod iz proizvodnje biodizela (metilnih ili etilnih estera masnih kiselina) koji se dobiva transesterifikacijom ulja i masti nespecifičnog biljnog i životinjskog podrijetla uz naknadno rafiniranje glicerina. (Najniži udio glicerola: 99% u suhoj tvari).  Proizvod nastaje i kod oleokemijske prerade mineralnih masti i ulja, uključujući transesterifikaciju, hidrolizu ili saponifikaciju.	Glicerol Kalij Natrij
13.9.1.	Metil metan sulfonil	Organski spoj sumpora ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) dobiven sintetskim putem, koji je jednak onom prirodnom podrijetla iz bilja.	
13.10.1.	Treset	Proizvod iz prirodne razgradnje biljaka	Sirove

Broj	Naziv	Opis	Obavezno označiti (deklarirati)
		(uglavnom mahovina) u anaerobnim i oligotrofnim uvjetima.	bjelančevine
13.11.1.	Propilen glikol	Naziva se još i 1,2-propandiol ili propan-1,2-diol, organski spoj (diol ili dvostruki alkohol) s formulom C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Viskozna tekućina blago slatkastog okusa, higroskopna, koja se može miješati s vodom, acetonom i kloroformom.	Propilen glikol

- (1) Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žitarice.
- (2) Na engleskom jeziku izraz »maize« može se zamijeniti izrazom »corn«. To se odnosi na sve proizvode od kukuruza.
- (3) Ukoliko je proizvod vrlo sitno mljeven, u nazivu se može dodati riječ »vrlo sitno« ili se naziv može zamijeniti drugom odgovarajućom oznakom.
- (4) Naziv može biti dopunjen nazivom vrste žita.
- (5) Kad je primjereno, može se dodati izraz »nizak udio glukozinolata«. Izraz »nizak udio glukozinolata«, definiran je posebnim propisom<sup>2</sup>. To vrijedi za sve proizvode od sjemenki uljane repice.
- (6) Nazivu se mora dodati biljna vrsta.
- (7) Nazivu se mora dodati i podatak o vrsti termičke obrade.
- (8) Nazivu se mora dodati točniji opis voća.
- (9) U nazivu se mora navesti biljna vrsta.
- (10) Nazivu se mora dodati i podatak o vrsti provedene obrade.
- (11) Nazivu se može dodati vrsta krmnog bilja.
- (12) Naziv »brašno« može se zamijeniti sa izrazom »peleti«. Nazivu se može dodati metoda sušenja.
- (13) Nazivu se mora dodati vrsta alge.
- (14) Izrazi se ne smiju upotrebljavati kao sinonimi i razlikuju se uglavnom po udjelu vlage, odgovarajući izraz koristi se kako je primjenljivo.
- (15) Nazivu se mora dodati kako je primjenljivo:

- vrsta životinje, i /ili
- dio proizvoda životinjskog podrijetla, i/ili
- prerađena životinjska vrsta (npr. svinje, preživači, perad), i/ili
- naziv životinjske vrste koja nije prerađena zbog zabrane unošenja u prehrambeni lanac (npr. ne sadrži perad), i/ili
- prerađena sirovina (npr. kosti, s niskim ili visokim udjelom pepela) i/ili primijenjeni postupak (npr. s manje masti, rafinirano).

(16) Nazivu se mora dodati vrsta životinja.

(17) Nazivu se mora dodati vrsta ribe kad je proizvedeno od ribe iz uzgoja.

(18) U nazivu se može dodatno navesti vrsta podrijetla ili ga se može zamijeniti.

(19) Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti uz navođenje organske kiseline.

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

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

(22) Nazivu se mora dodati vrsta voća, povrća, biljaka, začinskog i aromatičnog bilja, kako je primjenjivo.

(23) Nazivu se mora dodati podatak o botaničkom podrijetlu.

(24) Naziv se mora izmijeniti ili dopuniti podatkom o korištenoj masnoj kiselini.

[1]Pravilnikom su preuzete odredbe Uredbe (EZ) br. 767/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 13. srpnja 2009. 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; kao i odredbe: Direktive Komisije 82/475/EEZ od 23. lipnja 1982.; Uredbe Komisije (EU) br. 568/2010 od 29. lipnja 2010. i Uredbe Komisije (EU) br. 939/2010 od 20. listopada 2010.

[2]Nacionalno zakonodavstvo kojim se prenosi zakonodavstvo Europske unije i zakonodavstvo Europske unije koje će se primjenjivati izravno po pristupanju EU.

[3]Pravilnikom su preuzete odredbe Uredbe (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 12. siječnja 2005. kojom se utvrđuju higijenski zahtjevi za hranu za životinje.