

Priloga 5

Definicije postopkov predelave in imena proizvodov oziroma stranskih proizvodov, ki pri tem nastanejo

Spodaj navedene definicije se nanašajo na najpomembnejše postopke, ki se uporabljajo pri pripravi posamičnih krmil. Če se kot ime posamičnega krmila uporabi splošno ime iz tega seznama, mora biti uporabljeni postopek skladen z dano definicijo.

	Postopek	Definicija	Splošno ime
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Koncentriranje	Povečanje vsebnosti določenih snovi z odstranjevanjem vode ali drugih snovi.	Koncentrat
2	Luščenje, lupljenje	Popolna ali delna odstranitev zunanjih plasti zrn, semen, sadežev, oreškov in podobnih plodov.	Oluščeno, delno oluščeno, olupljeno, delno olupljeno
3	Sušenje	Zmanjšanje vsebnosti vlage s pomočjo naravnega ali umetnega postopka.	Sušeno (naravno ali umetno)
4	Ekstrakcija	Odstranitev maščobe ali olja z organskim topilom iz določenih posamičnih krmil ali sladkorja ali drugih vodotopnih sestavin z vodnim topilom. Če se uporabi organsko topilo, končni izdelek tega topila ne sme vsebovati.	Tropine (pri posamičnih krmilih, ki vsebujejo olja), melase, pulpa (pri posamičnih krmilih, ki vsebujejo sladkor ali druge vodotopne sestavine)
5	Ekstrudiranje	Stiskanje krme skozi odprtine pod pritiskom.	Ekstrudirano
6	Kosmičenje	Valjanje toplotno obdelane vlažne krme.	Kosmiči
7	Mletje	Zmanjšanje velikosti delcev žit in ločevanje na sestavne dele (predvsem moko, žitne otrobe in druge stranske produkte).	Moka, otrobi in drugi stranski produkti
8	Segrevanje	Splošni izraz, ki zajema različne toplotne obdelave, ki se izvajajo pod različnimi pogoji, z namenom, da spremenijo hranilno vrednost ali strukturo materiala.	Praženo, kuhano, toplotno obdelano
9	Hidrogeniranje	Pretvarjanje nenasičenih maščobnih kislin v nasičene.	Hidrogenirano
10	Hidroliza	Razbijanje na preprostejše kemične sestavine z ustrezno obdelavo z vodo, encimi ali kislimi oziroma bazičnimi reagenti.	Hidrolizirano
11	Stiskanje	Odstranjevanje maščobe oziroma olj iz surovin, bogatih z oljem, ali soka iz sadežev ali drugih rastlinskih izdelkov z mehaničnim stiskanjem (z mehanično ali drugo vrsto stiskalnice), z rahlim segrevanjem ali brez njega.	Pogača (pri surovinah, ki vsebujejo maščobe) pulpa, mezga (pri sadju itd.) Stisnjena pulpa (pri sladkorni pesi)

	Postopek	Definicija	Splošno ime
(1)	(2)	(3)	(4)
12	Peletiranje	Posebno oblikovanje krme s stiskanjem skozi matrico.	Peleti, peletirano
13	Gelatinizacija	Popolno razbijanje škrobnih zrn s kombinacijo vlage, toplote in pritiska, tako da se jim v hladni vodi opazno izboljšajo zmožnosti nabrekanja.	Gelatinizirano
14	Rafiniranje	Popolna ali delna odstranitev nečistoč pri sladkorjih, oljih, maščobah in drugih naravnih surovinah s kemično oziroma fizikalno obdelavo.	Rafinirano, delno rafinirano
15	Mokro mletje	Mehansko ločevanje sestavnih delov jeder oziroma zrn, včasih po namakanju v vodi, z uporabo žveplovega dioksida ali brez njega, z namenom, da izločimo škrob.	Kalčki, gluten, škrob
16	Drobljenje	Mehanična obdelava zrnja ali druge surovine za krmo z namenom zmanjšanja njihove velikosti.	Drobljeno, drobljenec
17	Odstranjevanje sladkorja	Popolna ali delna odstranitev mono- in disaharidov iz melas in drugih surovin, ki vsebujejo sladkor, s kemičnimi ali fizikalnimi metodami.	Brez sladkorja, z manj sladkorja
18	Ekspandiranje	Obdelava krme z vlago, pritiskom in toploto z namenom gelatiniziranja škroba. Prostornina krme je močno povečana zaradi nenadnega zmanjšanja pritiska.	Ekspandirano