



Brüssel, den 3. März 2017  
(OR. en)

6913/17  
ADD 1

AGRILEG 58

### ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	1. März 2017
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D048781/02 ANNEX 1
Betr.:	ANHANG der VERORDNUNG (EU) .../. DER KOMMISSION zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D048781/02 ANNEX 1.

---

Anl.: D048781/02 ANNEX 1

Brüssel, den **XXX**  
SANTE/11983/2015 ANNEX Rev. 2  
(POOL/E5/2015/11983/11983R2-EN  
ANNEX.doc) D048781/02  
[...](2017) **XXX** draft

ANNEX 1

## **ANHANG**

**der**

**VERORDNUNG (EU) .../.. DER KOMMISSION**

**zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel**

## ANHANG

### „ANHANG

## KATALOG DER EINZELFUTTERMITTEL

### TEIL A

#### Allgemeine Bestimmungen:

- (1) Die Nutzung dieses Katalogs durch die Futtermittelunternehmer ist freiwillig. Die Bezeichnung eines in Teil C aufgeführten Einzelfuttermittels darf aber nur für ein Einzelfuttermittel benutzt werden, das den Anforderungen des betreffenden Eintrags genügt.
- (2) Alle Einträge im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union entsprechen. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>1</sup> für Einzelfuttermittel, die genetisch veränderte Organismen sind oder aus solchen hergestellt werden oder durch ein Fermentationsverfahren mit genetisch veränderten Mikroorganismen entstehen. Einzelfuttermittel, die aus tierischen Nebenprodukten bestehen oder solche enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>2</sup> und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission<sup>3</sup> genügen und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>4</sup> unterliegen. Futtermittelunternehmer, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genügt.
- (3) „Ehemalige Lebensmittel“ sind Lebensmittel, ausgenommen wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind, und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Für ehemalige Lebensmittel und

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1).

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1).

<sup>4</sup> ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.

Catering-Rückfluss sind nur dann Höchstgehalte gemäß Anhang I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festzulegen, wenn sie zu Futtermitteln weiterverarbeitet werden.

- (4) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>5</sup> müssen Einzelfuttermittel frei sein von chemischen Verunreinigungen, die sich aus ihrem Herstellungsverfahren ergeben, sowie von Verarbeitungshilfsstoffen, sofern nicht ein besonderer Höchstgehalt im Katalog festgelegt ist. Zur Verwendung in Futtermitteln verbotene Stoffe dürfen nicht vorhanden sein, entsprechend werden für diese Stoffe solche Höchstgehalte nicht festgelegt. Aus Gründen der Transparenz versehen Futtermittelunternehmer Einzelfuttermittel mit geduldeten Rückständen im üblichen Handelsverkehr mit einschlägigen Informationen.
- (5) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, unter Berücksichtigung des Grundsatzes ALARA<sup>6</sup> und vorbehaltlich der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>7</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>8</sup> sowie der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>9</sup> sollten im Katalog der Einzelfuttermittel die Höchstgehalte der chemischen Verunreinigungen angegeben werden, die sich aus dem Herstellungsverfahren oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben, die mit einem Gehalt von 0,1 % oder mehr vorhanden sind. Im Katalog können auch Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe unter 0,1 % festgelegt werden, wenn dies einer guten Handelspraxis zuträglich ist. Wenn in Teil B oder C dieses Anhangs nicht anders angegeben, werden sämtliche Höchstgehalte in Gewichtsprozent ausgedrückt.<sup>10</sup>

Die besonderen Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe werden entweder bei der Beschreibung der Verfahren in Teil B, der Beschreibung des Einzelfuttermittels in Teil C oder am Ende einer Kategorie in Teil C angegeben. Wird in Teil C kein besonderer Höchstgehalt angegeben, gilt der in Teil B bei einem bestimmten Verfahren angegebene Höchstgehalt für die Einzelfuttermittel in Teil C, in deren Beschreibung auf dieses Verfahren Bezug genommen wird, sofern das fragliche Verfahren der Beschreibung in Teil B entspricht.

- (6) Einzelfuttermittel, die nicht in Teil C Kapitel 12 aufgeführt sind und die durch Fermentation hergestellt wurden und/oder ein natürliches Vorhandensein von Mikroorganismen aufweisen, dürfen mit lebenden Mikroorganismen in Verkehr gebracht werden, sofern die beabsichtigte Verwendung der Einzelfuttermittel und diese enthaltenden Mischfuttermittel nicht

---

<sup>5</sup> ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.

<sup>6</sup> As Low As Reasonably Achievable (so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar).

<sup>7</sup> ABl. L 140 vom 30.5.2002, S. 10.

<sup>8</sup> ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1.

<sup>9</sup> ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

<sup>10</sup> Die Bestimmungen für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß diesem Absatz gelten nicht für Einzelfuttermittel, die im Register der Einzelfuttermittel gemäß Artikel 24 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 aufgeführt sind.

- (a) die Vermehrung der Mikroorganismen betrifft und
- (b) nicht mit einer Funktion von einem oder mehreren Mikroorganismen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 verknüpft ist.

Das Vorhandensein von Mikroorganismen sowie etwaige daraus resultierende Funktionen dürfen nicht auf den Einzelfuttermitteln und den diese enthaltenden Mischfuttermitteln angegeben werden.

- (7) Die botanische Reinheit eines Einzelfuttermittels muss mindestens 95 % betragen. Der Anteil an botanischen Verunreinigungen, wie etwa Rückständen anderer Ölsaaten oder Ölfrüchte, die aus einem vorangegangenen Herstellungsverfahren stammen, darf jedoch für jede Art Ölsaat oder Ölfrucht höchstens 0,5 % betragen. Abweichend von diesen allgemeinen Regeln wird in dem Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ein spezifischer Wert festgelegt.
- (8) Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels werden die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars der Verfahren in Teil B aufgeführten Verfahren hinzugefügt<sup>11</sup>, um deutlich zu machen, dass es das/die entsprechende(n) Verfahren durchlaufen hat. Ein Einzelfuttermittel, dessen Bezeichnung eine Kombination einer in Teil C aufgeführten Bezeichnung mit der gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in Teil B aufgeführten Verfahren ist, gilt als in den Katalog aufgenommen und das Etikett weist gegebenenfalls die für dieses Einzelfuttermittel verbindlichen Angaben auf (entsprechende Einträge in der rechten Spalte der Teile B bzw. C). Findet sich eine Angabe in der rechten Spalte des Teils B, so ist die für das Verfahren verwendete besondere Methode in der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben.
- (9) Weicht das Herstellungsverfahren für ein Einzelfuttermittel von dem im Glossar der Verfahren in Teil B beschriebenen entsprechenden Verfahren ab, ist der Herstellungsprozess in der Beschreibung des betreffenden Einzelfuttermittels zu erläutern.
- (10) Bei den Bezeichnungen einiger Einzelfuttermittel sind Synonyme zulässig. Solche Synonyme werden in der Spalte „Bezeichnung“ des Eintrags für das entsprechende Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C in eckigen Klammern angefügt.
- (11) In der Beschreibung der Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C wird „Erzeugnis“ an Stelle von „Nebenerzeugnis“ verwendet; dies soll das Marktgeschehen und den Sprachgebrauch der Futtermittelunternehmer reflektieren, die so den kommerziellen Wert von Einzelfuttermitteln hervorheben wollen.
- (12) Die botanische Bezeichnung einer Pflanze wird nur in der Beschreibung des ersten Eintrags für diese Pflanze im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C angeführt.
- (13) Wenn ein im Katalog aufgeführtes Einzelfuttermittel einen bestimmten Bestandteil in hoher Konzentration enthält oder der Herstellungsprozess die Nährwertmerkmale des

---

<sup>11</sup> Abweichend von dieser Verpflichtung ist die Angabe der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft beim Verfahren „Trocknen“ optional.

Erzeugnisses verändert hat, sind die analytischen Bestandteile des Erzeugnisses grundsätzlich zwingend zu kennzeichnen.

- (14) In Artikel 15 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 und in Anhang I Nummer 6 der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Angabe des Feuchtegehalts festgelegt. In Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b und Anhang V der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Kennzeichnung anderer analytischer Komponenten festgelegt. Zudem muss nach Anhang I Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche erklärt werden, wenn er allgemein 2,2 % übersteigt oder wenn er bei einem bestimmten Futtermittel den im entsprechenden Abschnitt des Anhangs V dieser Verordnung festgelegten Gehalt übersteigt. Bei einigen Einträgen im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C sind jedoch folgende Abweichungen von diesen Regeln möglich:
- a) Die verbindliche Angabe der analytischen Bestandteile im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ersetzt die verbindlichen Angaben nach dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
  - b) Werden in der Spalte für verbindliche Angaben im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C keine analytischen Bestandteile genannt, die in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 anzugeben wären, muss keiner dieser Bestandteile gekennzeichnet werden. Ist jedoch für salzsäureunlösliche Asche kein Gehalt im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C festgelegt, muss der Gehalt angegeben werden, wenn er 2,2 % übersteigt.
  - c) Enthält die Spalte „Verbindliche Angaben“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C einen oder mehrere Werte für den Feuchtegehalt, so gelten diese Gehalte an Stelle der Gehalte in Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009. Liegt der Feuchtegehalt jedoch unter 14 %, ist seine Angabe nicht zwingend. Enthält diese Spalte keine Angabe über den Feuchtegehalt, so gilt Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
- (15) Ein Futtermittelunternehmer, der für ein Einzelfuttermittel mehr Eigenschaften beansprucht als die in der Spalte „Beschreibung“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C genannten oder ein in Teil B genanntes Verfahren anführt, das als Angabe gelten kann (z. B. Pansenschutz), muss die Bestimmungen des Artikels 13 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 erfüllen. Einzelfuttermittel können zudem einem besonderen Ernährungszweck gemäß den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 dienen.

## TEIL B

### Glossar der Verfahren

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
1	<b>Windsichtung</b>	Trennung von Partikeln mit Hilfe eines Luftstrahls	Windgesichtet
2	<b>Aspirieren/Absaugen</b>	Verfahren zum Abscheiden von Staub, Feinpartikeln und anderen Partikeln mit Schwebstoffen von Getreidekörnern mit Hilfe eines Luftstroms beim Umladen	Aspiriert/abgesaugt
3	<b>Blanchieren</b>	Kochen oder Dämpfen eines organischen Stoffs, um Enzyme nativer Herkunft zu inaktivieren, Gewebe aufzuweichen und Gerüche zu entfernen; der Vorgang wird durch Eintauchen in kaltes Wasser abgebrochen	Blanchiert
4	<b>Bleichen</b>	Entfernen der natürlichen Farbe durch chemische oder physikalische Prozesse oder durch die Verwendung von Bleicherde	Gebleicht
5	<b>Kühlen</b>	Senkung der Temperatur unter Umgebungstemperatur bis maximal zum Gefrierpunkt zur Haltbarmachung	Gekühlt
6	<b>Häckseln</b>	Verringerung der Partikelgröße mithilfe eines oder mehrerer Messer	Gehäckselt
7	<b>Reinigen</b>	Entfernen großer Fremdbestandteile (z. B. Steine) oder loser Pflanzenteile (wie Stroh, Schalen oder Wildkräuter)	Gereinigt/sortiert
8	<b>Konzentrieren<sup>(1)</sup></b>	Entzug von Wasser und/oder sonstigen Bestandteilen	Konzentrat
9	<b>Kondensieren</b>	Überführen eines Stoffes vom gasförmigen in den flüssigen Zustand	Kondensiert
10	<b>Kochen</b>	Veränderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften von Futtermitteln durch Anwendung von Hitze	Gekocht
11	<b>Zerkleinern</b>	Verringerung der Partikelgröße durch mechanische Bearbeitung	Zerkleinert
12	<b>Kristallisieren</b>	Reinigung durch Bildung fester Kristalle aus einer flüssigen Lösung. Verunreinigungen in der Flüssigkeit werden	Kristallisiert

		gewöhnlich nicht in die Kristallstruktur eingebaut	
1 3	<b>Schälen<sup>(2)</sup></b>	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schichten von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	Geschält, teilgeschält
1 4	<b>Enthülsen/Entspelzen</b>	Entfernen der äußeren Schalenteile von Bohnen, Körnern und Samen, gewöhnlich mit physikalischen Mitteln	Enthülst oder entspelzt <sup>(3)</sup>
1 5	<b>Entpektinisieren</b>	Entfernen des Pektins aus Futtermitteln	Entpektinisiert
1 6	<b>Dörren</b>	Entzug von Feuchtigkeit	Gedörrt
1 7	<b>Entschleimen</b>	Verfahren zum Entfernen der Schleimschicht von einer Oberfläche	Entschleimt
1 8	<b>Entzuckern</b>	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	Entzuckert, teilentzuckert
1 9	<b>Entgiften</b>	Verfahren zur Zerstörung oder Verringerung giftiger Verunreinigungen	Entgiftet
2 0	<b>Destillieren</b>	Fraktionieren flüssiger Stoffe durch Verdampfung und Auffangen des Kondensats in einem anderen Behälter	Destilliert
2 1	<b>Trocknen</b>	Wasserentzug durch künstliche oder natürliche Verfahren	Natürlich oder künstlich getrocknet
2 2	<b>Silieren</b>	Lagerung von Futtermitteln mit Zusatz von Konservierungsmitteln oder unter anaeroben Bedingungen, gegebenenfalls mit Silierzusatzstoffen	Siliert
2 3	<b>Eindampfen</b>	Verringerung des Wassergehalts	Eingedampft
2 4	<b>Expandieren</b>	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden	Expandiert oder gepufft
2 5	<b>Pressen</b>	Gewinnung von Öl/Fett durch Pressen	Expeller/Kuchen und Öl/Fett
2 6	<b>Extraktion</b>	Gewinnung von Fett/Öl aus bestimmten Materialien mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderen wasserlöslichen Bestandteilen	Extraktionsschrot und Fett/Öl, Melasse/Pülpe und Zucker oder andere wasserlösliche



		durch wässrige Extraktion	Bestandteile
2 7	<b>Extrudieren</b>	Thermisches Verfahren, bei dem das Produkt durch rasches Verdampfen des produkteigenen Wassers zerfällt und durch gleichzeitiges Drücken durch eine spezifische Düse eine bestimmte Form erhält	Extrudiert
2 8	<b>Fermentieren</b>	Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder bei Rohstoffen verwendet werden, um deren chemische Zusammensetzung oder Eigenschaften zu verändern	Fermentiert
2 9	<b>Filtrieren</b>	Beseitigung der festen Teilchen, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft	Gefiltert
3 0	<b>Flockieren</b>	Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material zur Erzeugung von dünnen Stückchen des Materials	Flocken
3 1	<b>Mehlmüllerei</b>	Verringerung der Partikelgröße trockener Körner und Auftrennung in ihre Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie <sup>(4)</sup> oder Futtermehl
3 2	<b>Winterisieren</b>	Bei der Kühlung der Öle werden die gesättigteren Teile und die ungesättigteren Teile des Öls getrennt. Die gesättigteren Teile des Öls gefrieren durch die Kühlung, während die ungesättigteren Teile des Öls flüssig sind und z. B. dekantiert werden können. Bei dem winterisierten Produkt handelt es sich um das gefrorene Öl	Winterisiert
3 3	<b>Fragmentieren</b>	Trennen eines Futtermittels in Teile	Fragmentiert
3 4	<b>Fritieren</b>	Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett	Frittiert
3 5	<b>Gelieren</b>	Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mit Hilfe eines Geliermittels	Geliert
3 6	<b>Granulieren</b>	Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz	Granuliert
3 7	<b>Mahlen</b>	Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen	Gemahlen

		Verfahren	
3 8	<b>Erhitzen</b>	Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen wie Druck und Feuchtigkeit	Erhitzt/Wärmebehandelt
3 9	<b>Hydrieren</b>	Katalytisches Verfahren zur Sättigung der Doppelbindungen von Ölen/Fetten/Fettsäuren bei hoher Temperatur unter Druck mit Wasserstoff, um teilweise oder vollständig gesättigte Triglyceride/Fettsäuren oder (durch Reduktion der Carbonyl-Gruppen von Kohlehydraten zu Hydroxyl-Gruppen) Polyole herzustellen	Gehärtet, teilgehärtet
4 0	<b>Hydrolysieren</b>	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien	Hydrolysiert
4 1	<b>Verflüssigen</b>	Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand	Verflüssigt
4 2	<b>Zerkleinern</b>	Verringerung der Größe von Futtermitteln mit mechanischen Mitteln, oft unter Zusatz von Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Zerkleinert
4 3	<b>Mälzen</b>	Getreide wird zum Keimen gebracht, um nativ vorhandene Enzyme zu aktivieren, die Stärke in fermentierbare Kohlenhydrate und Eiweiße in Aminosäuren und Peptide spalten	Gemälzt
4 4	<b>Schmelzen</b>	Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung	Geschmolzen
4 5	<b>Mikronisieren</b>	Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe	Mikronisiert
4 6	<b>Parboiling</b>	Einweichen in Wasser und Zuführen von Wärme, bis die Stärke vollständig gequollen ist, gefolgt von einem Trocknungsvorgang	Parboiled
4 7	<b>Pasteurisieren</b>	Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	Pasteurisiert
4 8	<b>Schälen</b>	Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse	Geschält
4 9	<b>Pelletieren</b>	Formgebung durch Pressen in Matrize	Pellet, pelletiert

5 0	<b>Schleifen (Reis)</b>	Entfernen von Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) bei geschältem Reis	Geschliffen
5 1	<b>Vorverkleistern</b>	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen	Vorverkleistert <sup>(5)</sup>
5 2	<b>Abpressen<sup>(6)</sup></b>	Gewinnung von Flüssigkeiten wie Fett, Öl, Wasser oder Saft aus festen Stoffen	Expeller/Kuchen (bei ölhaltigen Materialien) Pülpe, Trester (bei Früchten usw.) Pressschnitzel (bei Zuckerrüben)
5 3	<b>Raffinieren</b>	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung	Raffiniert, teilraffiniert
5 4	<b>Rösten</b>	Erhitzen von Futtermitteln, bis sie trocken sind, zur Verbesserung der Verdaulichkeit, Intensivierung der Färbung und/oder Verringerung von den Nährwertmindernden (antinutritiven) Faktoren nativer Herkunft	Geröstet
5 5	<b>Walzen</b>	Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Materials zwischen gegeneinander drehenden Rollen	Gewalzt
5 6	<b>Pansenschutz</b>	Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und/oder die Wirkung von z. B. Aldehyden, Lignosulfonaten, Natriumhydroxid oder organischen Säuren (z. B. Propionsäure, Gerbsäure) vor dem Abbau im Pansen geschützt werden.  Durch Aldehyde pansengeschützte Futtermittel können bis zu 0,12 % freie Aldehyde enthalten	Pansengeschützt durch die Wirkung von [entsprechenden Stoff eintragen]
5 7	<b>Sieben</b>	Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden	Gesiebt
5 8	<b>Abschöpfen/entrahmen</b>	Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel	Abgeschöpft/entrahmt
5 9	<b>Schnitzeln</b>	Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke	Geschnitzelt

6 0	<b>Einweichen</b>	Anfeuchten und Aufweichen von Futtermitteln, in der Regel Samen, um die Kochzeit zu verkürzen, das Enthülsen zu erleichtern, die Wasseraufnahme zur Aktivierung der Keimung zu unterstützen oder die Konzentration nativ vorhandener antinutritiver Faktoren zu verringern	Eingeweicht
6 1	<b>Sprühtrocknen</b>	Verminderung des Feuchtigkeitsgehalts einer Flüssigkeit, indem sie zur Oberflächenvergrößerung zerstäubt und in einen Heißluftstrom eingebracht wird	Sprühgetrocknet
6 2	<b>Dämpfen</b>	Erhitzen und Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit	Gedämpft/dampferhitzt
6 3	<b>Toasten</b>	Erhitzen mit trockener Hitze, hauptsächlich bei Ölsaaten, um beispielsweise nativ vorhandene antinutritive Stoffe zu verringern oder zu entfernen	Getoastet
6 4	<b>Ultrafiltrieren</b>	Filtern von Flüssigkeiten durch eine feine Membran, die nur kleine Moleküle durchlässt	Ultrafiltriert
6 5	<b>Entkeimen</b>	Entfernen (vollständig oder teilweise) des Keims zerkleinerter Getreidekörnern	Entkeimt
6 6	<b>Infrarot-Mikronisieren</b>	Verfahren zum Garen und Rösten von Getreide, Wurzeln, Samen, Knollen oder ihren Nebenprodukten mit Infrarotwärme; in der Regel werden die Erzeugnisse anschließend geflockt	Infrarot-mikronisiert
6 7	<b>Spalten von Öl/Fett und gehärteten Ölen/Fetten</b>	Chemisches Verfahren der Hydrolyse von Fetten/Ölen. Durch die Reaktion von Fetten/Ölen mit Wasser bei hoher Temperatur und unter Druck lassen sich in der hydrophoben Phase Roh-Fettsäuren und in der hydrophilen Phase Rohglycerin ( <i>sweet water</i> ) gewinnen	Gespalten
6 8	<b>Ultraschall-desintegration</b>	Freisetzung löslicher Bestandteile durch mechanische Bearbeitung mit Power-Ultraschall und Wärme in Wasser.	Beschallt
6 9	<b>Mechanische Entfernung von Lebensmittelverpackungen</b>	Mechanisches Entfernen von Verpackungsmaterial	Mechanisch entpackt

(1) In deutscher Sprache kann „Konzentrieren“ gegebenenfalls durch „Eindicken“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „eingedickt“.

(2) „Schälen“ kann gegebenenfalls durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.

- (3) Bei Reis wird dieses Verfahren als „Schleifen“ bezeichnet. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „geschliffen“.
- (4) In französischer Sprache kann die Bezeichnung „issues“ verwendet werden.
- (5) In deutscher Sprache können die Eigenschaft „aufgeschlossen“ und die gebräuchliche Bezeichnung „Quellwasser“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden. In dänischer Sprache können die Eigenschaft „kvældet“ und die gebräuchliche Bezeichnung „kvældning“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden.
- (6) In französischer Sprache kann „pressage“ bei Bedarf durch „extraction mécanique“ ersetzt werden.

## TEIL C

### Verzeichnis der Einzelfuttermittel

#### 1. Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.1.1	<b>Gerste</b>	Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L. Kann pansengeschützt sein	
1.1.2	<b>Gerste, gepufft</b>	Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlene oder gebrochene Gerstenkörnern gewonnen wird	Stärke
1.1.3	<b>Gerste, geröstet</b>	Erzeugnis, das bei der Röstung von Gerste entsteht, und das teilweise geröstet und nur gering verfärbt ist	Stärke, wenn > 10 % Rohprotein, wenn > 15 %
1.1.4	<b>Gerstenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entspelzter Gerste gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Stärke
1.1.5	<b>Gerstenfasern</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Gerstenstärke anfällt und aus Teilen des Mehlkörpers und überwiegend Fasern besteht	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.6	<b>Gerstenschalen</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Stärke nach Trockenvermahlung, Sieben und Schälens der Gerstenkörner anfällt	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.7	<b>Gerstenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung der gesiebten entspelzten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.1.8	<b>Gerstenprotein</b>	Erzeugnis, das beim Abtrennen von Stärke und Kleie aus Gerste anfällt und überwiegend aus Protein besteht	Rohprotein
1.1.9	<b>Gerstenproteinfuttermittel</b>	Erzeugnis, das nach dem Abtrennen von Stärke aus Gerste gewonnen wird und überwiegend aus Protein und Teilen des	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 %

		Mehlkörpers besteht	Wenn Feuchte < 45 %: - Rohprotein - Stärke
1.1.10	<b>Gerstenpresssaft</b>	Erzeugnis aus Gerste, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren gewonnen wird	Rohprotein
1.1.11	<b>Gerstenkleie</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzte Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.1.12	<b>Flüssige Gerstenstärke</b>	Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt	Wenn Feuchte < 50 %: - Stärke
1.1.13	<b>Braugerstensiebrückstände</b>	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Mälzung ausgesonderten, zu kleinen Gerstenkörnern und Körnerteilen besteht	Rohfaser Rohasche, wenn > 2,2 %
1.1.14	<b>Braugersten- und Malzabrieb</b>	Erzeugnis, das aus Teilen von Gerstenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.1.15	<b>Braugerstenspelzen</b>	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Rohfaser
1.1.16	<b>Gerstendickschlempe, feucht</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die festen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: - Rohprotein
1.1.17	<b>Gerstendünnschlempe, feucht</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die löslichen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: - Rohprotein
1.1.18	<b>Malz<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert	
1.1.19	<b>Malzkeime<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der	

		Keimung des Getreides und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht. Kann auch vermahlen sein	
1.2.1	<b>Mais<sup>(2)</sup></b>	Körner von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Kann pansengeschützt sein	
1.2.2	<b>Maisflocken<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann.	Stärke
1.2.3	<b>Maisfuttermehl<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie Es kann geringere Anteile an Bruchstücken der Maiskeime enthalten	Rohfaser Stärke Rohfett, wenn > 5 %
1.2.4	<b>Maiskleie<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und überwiegend aus der Maisschale, im Übrigen aus Teilen der Maiskeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.2.5	<b>Maiskolbenspindel n<sup>(2)</sup></b>	Kern des Maiskolbens; kann auch kleine Mengen an Mais und Blütenscheiden enthalten, die bei der mechanischen Ernte möglicherweise nicht entfernt wurden.	Rohfaser Stärke
1.2.6	<b>Maissiebrückstände<sup>(2)</sup></b>	Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern	
1.2.7	<b>Maisfasern<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohfaser
1.2.8	<b>Maiskleber<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Feuchte, wenn < 70 % oder > 90 % Wenn Feuchte



			< 70 %: — Rohprotein
1.2.9	<b>Maiskleberfutter<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Rückstände aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 40 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfaser — Stärke
1.2.10	<b>Maiskeime<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Maismehl-, Maisgrieß- oder Maisstärkeherstellung gewonnen wird und überwiegend aus Maiskeimen, Schalen und Mehlkörperteilen besteht	Feuchte, wenn < 40 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfett
1.2.11	<b>Maiskeimkuchen<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.2.12	<b>Maiskeimextraktionschrot<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Rohprotein
1.2.13	<b>Maiskeimrohöl<sup>(2)</sup></b>	Öl, das aus Maiskeimen gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
1.2.14	<b>Mais, gepufft<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird	Stärke
1.2.15	<b>Maisquellwasser<sup>(2)</sup></b>	Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.2.16	<b>Zuckermais-Silage<sup>(2)</sup></b>	Nebenerzeugnis der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder	Rohfaser

		gepressten Maisspindeln, Schalen und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird	
1.2.17	<b>Maisschrot, entkeimt<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Entkeimen von Maisschrot gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und kann geringere Anteile an Maiskeimen und Stückchen der äußeren Schale enthalten	Rohfaser Stärke
1.2.18	<b>Maisgriess<sup>(2)</sup></b>	Harte, grobe Portionen von gemahlenem Mais mit geringem oder keinem Anteil an Kleie oder Keimen.	Rohfaser Stärke
1.3.1	<b>Hirse</b>	Körner von <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Hafer</b>	Körner von <i>Avena sativa</i> L. und anderen Haferkultivaren	
1.4.2	<b>Hafer, entspelzt</b>	Entspelzte Haferkörner, auch dampfbehandelt	
1.4.3	<b>Haferflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Hafers gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke
1.4.4	<b>Haferschneidmehl</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringeren Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser Stärke
1.4.5	<b>Haferkleie</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten Körnern von entspelztem Hafer anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.4.6	<b>Haferspelzen</b>	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht	Rohfaser
1.4.7	<b>Hafer, gepufft</b>	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird	Stärke
1.4.8	<b>Hafergrütze</b>	Gereinigte, entspelzte Haferkörner	Rohfaser Stärke

1.4.9	<b>Hafermehl aus ungeschälter Saat</b>	Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht	Rohfaser Stärke
1.4.10	<b>Hafermehl aus geschälter Saat</b>	Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen	Rohfaser
1.4.11	<b>Haferfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringerem Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser
1.5.1	<b>Quinoasaat-Extraktionsschrot</b>	Gereinigte ganze Samen der Quinoapflanze ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist	
1.6.1	<b>Bruchreis</b>	Gebrochene Körner von <i>Oryza Sativa</i> L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.2	<b>Reis, geschliffen</b>	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke
1.6.3	<b>Quellreis</b>	Erzeugnis, das durch Vorverkleistern aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde	Stärke
1.6.4	<b>Reis, extrudiert</b>	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis	Stärke
1.6.5	<b>Reisflocken</b>	Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird	Stärke
1.6.6	<b>Reis, geschält</b>	Rohreis ( <i>Oryza Sativa</i> L.), von dem nur die Spelzen entfernt worden sind. Kann angekocht (parboiled) sein. Durch das Schälen und die Handhabung kann Kleie verloren gehen	Stärke Rohfaser
1.6.7	<b>Futterreis, gemahlen</b>	Erzeugnis, das beim Mahlen von Futterreis gewonnen wird und aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die beim Schleifen von geschältem Reis durch Absieben ausgesondert wurden, oder aus normalen, geschälten gelben oder fleckigen Körnern besteht	Stärke

1.6.8	<b>Reismehl</b>	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke
1.6.9	<b>Reismehl von geschältem Reis</b>	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschältem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke Rohfaser
1.6.10	<b>Reiskleie</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) oder extrudiert sein	Rohfaser
1.6.11	<b>Reiskleie, kalkhaltig</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.12	<b>Reiskleie, entfettet</b>	Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser
1.6.13	<b>Reiskleie-Öl</b>	Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird	
1.6.14	<b>Reisfuttermehl</b>	Erzeugnis, das durch Trocken- oder Nassmahlen und Absieben bei der Gewinnung von Mehl und Stärke aus Reis anfällt und hauptsächlich aus Stärke, Protein, Fett und Faser besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein. Kann bis zu 0,25 % Natrium und bis zu 0,25 % Sulfat enthalten	Stärke, wenn > 20 % Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Rohfaser
1.6.15	<b>Reisfuttermehl, kalkhaltig</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus Teilen der Aleuronschicht und des Mehlkörpers besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.16	<b>Reis</b>	Körner von <i>Oryza sativa</i> L. Kann pansengeschützt sein	
1.6.17	<b>Reiskeime</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis	Rohfett

		anfällt und überwiegend aus dem Keim besteht	Rohprotein
1.6.18	<b>Reiskeimkuchen</b>	Rückstand, der beim Zerkleinern der Reiskeime zur Ölgewinnung durch Pressen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.6.20	<b>Reisprotein</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Reisstärke durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt	Rohprotein
1.6.21	<b>Reisfuttermehl, flüssig</b>	Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt	Stärke
1.6.22	<b>Reis, gepufft</b>	Erzeugnis, das durch Expandieren von Reiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird	Stärke
1.6.23	<b>Reis, fermentiert</b>	Erzeugnis, das durch Fermentation von Reis entsteht.	Stärke
1.6.24	<b>Reiskörner mit Missbildungen, geschliffene/kreidige Körner, geschliffene Körner</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus missgebildeten Körnern und/oder kreidigen Körnern und/oder beschädigten Körnern und/oder natürlich gefärbten Körnern (grün, rot, gelb) und/oder normalen geschälten Körnern, ganz oder gebrochen, besteht. Kann auch angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.25	<b>Unreifer Reis, geschliffen</b>	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus unreifen und/oder kreidigen Körnern besteht	Stärke
1.7.1	<b>Roggen</b>	Körner von <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	<b>Roggenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke Rohfaser
1.7.3	<b>Roggenfuttermehle</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbruchstücken besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie	Stärke Rohfaser

1.7.4	<b>Roggenkleie</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Stärke Rohfaser
1.8.1	<b>Sorghum; [Milokorn]</b>	Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	<b>Weißer Sorghum</b>	Körner bestimmter Sorghumkultivare mit weißer Samenschale	
1.8.3	<b>Sorghumfutter</b>	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt und überwiegend aus Kleie besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten	Rohprotein
1.9.1	<b>Dinkel</b>	Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.9.2	<b>Dinkelkleie</b>	Erzeugnis aus der Dinkelmehlgewinnung, das überwiegend aus der äußeren Schale und geringeren Anteilen an Bruchstücken der Dinkelkeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.9.3	<b>Dinkelspelzen</b>	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Dinkelkörner anfällt	Rohfaser
1.9.4	<b>Dinkelfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Dinkels zu Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.10.1	<b>Triticale</b>	Körner der Hybride <i>Triticum</i> × <i>Secale</i> L.	
1.11.1	<b>Weizen</b>	Körner von <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen Weizenkultivaren. Kann pansengeschützt sein	
1.11.2	<b>Weizenwurzelkeime</b>	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Weizens und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht	
1.11.3	<b>Weizen, gequellt</b>	Erzeugnis, das durch Behandlung unter	Stärke

		feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlten Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird	
1.11.4	<b>Weizenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.11.5	<b>Weizenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Weizens gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser Stärke
1.11.6	<b>Weizenfutter</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale und Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie	Rohfaser
1.11.7	<b>Weizenkleie<sup>(3)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.11.8	<b>Weizenmalzmehl, fermentiert</b>	Erzeugnis, das durch die kombinierten Verfahren Mälzen und Fermentieren von Weizen und Weizenkleie gewonnen und anschließend getrocknet und vermahlen wird	Stärke Rohfaser
1.11.10	<b>Weizenfasern</b>	Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 %  Wenn Feuchte < 60 %:  — Rohfaser
1.11.11	<b>Weizenkeime</b>	Erzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett

1.11.12	<b>Weizenkeime, fermentiert</b>	Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen	Rohprotein Rohfett
1.11.13	<b>Weizenkeimkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen Weizenkultivaren) und entspelzten Dinkelkörnern ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können	Rohprotein
1.11.15	<b>Weizenprotein</b>	Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann	Rohprotein
1.11.16	<b>Weizenkleberfutter</b>	Erzeugnis der Weizenstärke- und Weizenklebergewinnung, das aus Kleie besteht, von der die Keime teilweise entfernt worden sind. Weizenpresssaft, Bruchweizen und andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.11.18	<b>Vitalweizenkleber</b>	Weizenprotein mit hoher Viskoselastizität in Wasser, Proteingehalt ( $N \times 6,25$ ) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz	Rohprotein
1.11.19	<b>Flüssige Weizenstärke</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt	Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 65 %: — Stärke
1.11.20	<b>Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert</b>	Erzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen und anderen löslichen Bestandteilen des Mehlkörpers besteht	Rohprotein Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
1.11.21	<b>Weizenpresssaft</b>	Erzeugnis aus Weizen, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren verbleibt. Kann hydrolysiert sein	Feuchte, wenn < 55 % oder > 85 % Wenn Feuchte



			< 55 %: — Rohprotein
1.11.22	<b>Weizenhefekonzentrat</b>	Flüssiges Nebenerzeugnis, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentation entsteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.11.23	<b>Brauweizensiebrückstände</b>	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus zu kleinen Weizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Körnerteilen besteht	Rohfaser
1.11.24	<b>Brauweizen- und Malzabrieb</b>	Erzeugnis, das aus Teilen von Weizenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.11.25	<b>Brauweizenspelzen</b>	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Brauweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht	Rohfaser
1.12.2	<b>Getreidemehl<sup>(1)</sup></b>	Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl	Stärke Rohfaser
1.12.3	<b>Getreideproteinkonzentrat<sup>(1)</sup></b>	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird	Rohprotein
1.12.4	<b>Getreidekörner-Siebrückstände<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Weiterverarbeitung ausgesonderten kleinen Körnern und Körnerteilen besteht, die auch gekeimt sein können. Das Erzeugnis enthält mehr Rohfaser (z. B. Spelzen) als die nicht fraktionierten Körner	Rohfaser
1.12.5	<b>Getreidekeime<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis der Mehl- und Stärkegewinnung, das überwiegend aus gewalzten oder nicht gewalzten Getreidekeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der äußeren Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.12.6	<b>Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup<sup>(1)</sup></b>	Getreideerzeugnis, das beim Verdampfen der Rückstände aus der Gärung und Destillation von Getreidemaische zur Herstellung von Alkohol gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte

			< 45 %: — Rohprotein
1.12.7	<b>Feuchte Getreideschlempe</b> <sup>(1)</sup>	Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren oder Filtrieren der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.8	<b>Eingedampfte Dünnschlempe</b> <sup>(1)</sup>	Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.9	<b>Schlempe</b> <sup>(1)</sup>	Erzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Kann 2 % Sulfat enthalten. Kann pansengeschützt sein	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.12.10	<b>Getreidetrockenschlempe</b>	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Rückstände fermentierter Getreidekörner gewonnen wird; kann pansengeschützt sein	Rohprotein
1.12.11	<b>Getreideschlempe, dunkel</b> <sup>(1)</sup> ; <b>[Schlempe, getrocknet]</b> <sup>(1)</sup>	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Reste fermentierter Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder Destillationsreste zugesetzt worden sind. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
1.12.12	<b>Biertreber</b> <sup>(1)</sup>	Brauereierzeugnis, das aus Resten gemälzten und nicht gemälzten Getreides und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen besteht und Hopfenbestandteile enthalten kann. Wird gewöhnlich in feuchtem Zustand, aber auch getrocknet vermarktet. Kann bis zu 0,3 % Dimethylpolysiloxan, bis zu 1,5 % Enzyme und bis zu 1,8 % Bentonit enthalten	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein

1.12.13	<b>Draff (Treber)<sup>(1)</sup></b>	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Whisky aus Getreide anfällt und aus Rückständen der Extraktion des gemälzten Getreides mit Heißwasser besteht. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Absetzen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.14	<b>Maischefiltertreber</b>	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Resten der Heißwasser-Extraktion von gemahlenem Malz und u. U. anderen zucker- oder stärkereichen Zusätzen. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Abpressen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.15	<b>Pot ale (Trub)</b>	Reste, die bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleiben	Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.16	<b>Pot-ale-Sirup (Trubsirup)</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky durch Eindampfen des Trubs aus dem ersten Destillat anfällt	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: Rohprotein

(1) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.

(2) Im Englischen werden „maize“ und „corn“ synonym verwendet.

(3) Wenn dieses Erzeugnis feiner gemahlen wurde, kann das Wort „fein“ der Bezeichnung hinzugefügt werden oder kann die Bezeichnung durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.

## 2. Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.1.1	<b>Babassu-Kuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nüssen der Babassu-Palme der Gattung <i>Orbignya</i> anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.1	<b>Leindottersaat</b>	Samen von <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz	
2.2.2	<b>Leindotterkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Leindottersamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.3	<b>Leindotter-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leindotterkuchen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde	Rohprotein
2.3.1	<b>Kakaoschalen</b>	Äußere Schalen der getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L.	Rohfaser
2.3.2	<b>Kakaofruchtschalen</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt	Rohfaser Rohprotein
2.3.3	<b>Kakao-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.4.1	<b>Kokoskuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.2	<b>Kokoskuchen, hydrolysiert</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen und enzymatische Hydrolyse des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.3	<b>Kokos-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt	Rohprotein
2.5.1	<b>Baumwollsaat</b>	Entlinterte Samen der Baumwollpflanze	

		<i>Gossypium ssp.</i> ; kann pansengeschützt sein	
2.5.2	<b>Baumwoll-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 22,5 % in der Trockenmasse); kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser
2.5.3	<b>Baumwollsaatkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.6.1	<b>Erdnusskuchen aus teilenthülster Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss ( <i>Arachis hypogaea</i> L. und andere <i>Arachis</i> -Arten) anfällt  (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.2	<b>Erdnuss-Extraktionsschrot aus teilenthülster Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus teilweise von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfaser
2.6.3	<b>Erdnusskuchen aus enthülster Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.4	<b>Erdnuss-Extraktionsschrot aus enthülster Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus enthülsten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.7.1	<b>Kapok-Kuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> (L.) Gaertn.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.8.1	<b>Leinsaat</b>	Samen des Leins ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) (botanische Reinheit mindestens 93 %), ganz, gewalzt oder gemahlen; kann pansengeschützt sein	
2.8.2	<b>Leinkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.3	<b>Lein-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer	Rohprotein

		geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	
2.8.4	<b>Leinkuchen-Futter</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und – raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten</li> </ul>	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.5	<b>Lein-Extraktionsschrotfutter</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.9.1	<b>Senfkleie</b>	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.), das aus Teilen der Schale und des Korns besteht	Rohfaser
2.9.2	<b>Senfsaat-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird	Rohprotein
2.10.1	<b>Nigersaat</b>	Samen der Nigerpflanze, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	
2.10.2	<b>Nigersaatkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.11.1	<b>Olivenpülpe</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven ( <i>Olea europaea</i> L.) anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind	Rohprotein Rohfaser Rohfett

2.11.2	<b>Oliven-Extraktionsschrotfutter, entfettet</b>	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten</li> </ul>	Rohprotein Rohfaser
2.11.3	<b>Oliven-Extraktionsschrot, entfettet</b>	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist.	Rohprotein Rohfaser
2.12.1	<b>Palmkernkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen ( <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Elaeis melanococca</i> ) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.12.2	<b>Palmkern-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser
2.13.1	<b>Kürbiskernsaat</b>	Samen von <i>Cucurbita pepo</i> L. und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	<b>Kürbiskernkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von <i>Cucurbita pepo</i> und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i> entsteht	Rohprotein Rohfett
2.14.1	<b>Rapssaat<sup>(1)</sup></b>	Samen von Raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische Reinheit mindestens 94 %; kann pansengeschützt sein	
2.14.2	<b>Rapskuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann	Rohprotein

		pansengeschützt sein	Rohfett Rohfaser
2.14.3	<b>Raps-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.14.4	<b>Rapssaat, extrudiert</b>	Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird; durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck wird die Verkleisterung der Stärke verbessert. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett
2.14.5	<b>Rapssaatproteinkonzentrat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird	Rohprotein
2.14.6	<b>Rapskuchenfutter</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und –raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.14.7	<b>Raps-Extraktionsschrotfutter</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und –raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.15.1	<b>Saflorsaaten</b>	Samen der Saflorpflanze <i>Carthamus tinctorius</i> L.	



2.15.2	<b>Saflor-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion teilweise geschälter Saflorsaat gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.15.3	<b>Saflorschalen</b>	Erzeugnis, das durch Schälen der Saflorsamen gewonnen wird	Rohfaser
2.16.1	<b>Sesamsaat</b>	Samen von <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Sesamsaat, teilenthülst</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Entfernen eines Teils der Hülsen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.17.2	<b>Sesamhülsen</b>	Erzeugnis, das durch Enthülsen der Sesamsamen anfällt	Rohfaser
2.17.3	<b>Sesamkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Sesampflanze anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.18.1	<b>Soja(bohnen), getoastet</b>	Sojabohnen, <i>Glycine max</i> (L.) Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	
2.18.2	<b>Soja(bohnen)kuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sojasaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.18.3	<b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse
2.18.4	<b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.18.5	<b>Soja(bohnen)schalen</b>	Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt	Rohfaser
2.18.6	<b>Sojabohnen, extrudiert</b>	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett

2.18.7	<b>Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat</b>	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das noch weiter extrahiert oder einer enzymatischen Behandlung unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Kann inaktivierte Enzyme enthalten.	Rohprotein
2.18.8	<b>Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]</b>	Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.9	<b>Sojabohnen-Pressschnitzel</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt	Rohprotein Rohfett
2.18.10	<b>Nebenerzeugnis der Sojabohnenverarbeitung</b>	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.11	<b>Soja(bohnen)</b>	Sojabohnen ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.)	Ureaseaktivität wenn > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	<b>Sojabohnenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Sojabohnen gewonnen wird (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	Rohprotein
2.18.13	<b>Soja(bohnen)pülpe (Futter)</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und –raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 1,5 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse
2.18.14	<b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und –raffination stammt, kann es bis zu	Rohprotein

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 1,5 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> <p>Kann pansengeschützt sein</p>	
2.18.15	<b>Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat, fermentiert</b>	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer mikrobiellen Fermentation unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Es kann auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Rohprotein
2.19.1	<b>Sonnenblumensaat</b>	Früchte der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L. Kann pansengeschützt sein	
2.19.2	<b>Sonnenblumenkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.19.3	<b>Sonnenblumen-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser
2.19.4	<b>Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser
2.19.5	<b>Sonnenblumenschalen</b>	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt	Rohfaser
2.19.6	<b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und –raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und</li> </ul>	Rohprotein

		<p>Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> <p>Kann pansengeschützt sein</p>	
2.19.7	<b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat</b>	<p>Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und –raffination stammt, kann es bis zu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>- 1,3 % Rohlecithine</li> <li>- 2 % Seifenstock enthalten.</li> </ul> <p>Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse.</p> <p>Kann pansengeschützt sein</p>	Rohprotein Rohfaser
2.19.8	<b>Sonnenblumenmehlfraktion mit hohem Protein- und geringem Cellulosegehalt</b>	<p>Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumenmehl durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt.</p> <p>Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %</p> <p>Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %</p> <p>Kann pansengeschützt sein</p>	Rohprotein Rohfaser
2.19.9	<b>Sonnenblumenmehlfraktion mit hohem Cellulosegehalt</b>	<p>Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumenmehl durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt.</p> <p>Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %</p> <p>Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %</p>	Rohprotein Rohfaser

		Kann pansengeschützt sein	
2.20.1	<b>Pflanzliche Öle und Fette<sup>(2)</sup></b>	Aus Ölsaaten oder Ölfrüchten gewonnene Öle und Fette (außer Rizinusöl); Erzeugnisse können entschleimt, raffiniert und/oder gehärtet sein	Feuchte, wenn > 1 %
2.20.2	<b>Gebrauchte Pflanzenöle aus der Lebensmittelindustrie</b>	Pflanzliche Öle, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Lebensmittelbetrieben zum Kochen/Braten verwendet wurden und die nicht mit Fleisch, tierischen Fetten, Fisch oder Wassertieren in Berührung gekommen sind.	Feuchte, wenn > 1 %
2.21.1	<b>Rohlecithine</b>	Erzeugnis, das beim Entschleimen des Rohöls von Ölsaaten und Ölfrüchten mit Wasser gewonnen wird. Beim Entschleimen des Rohöls können Zitronensäure, Phosphorsäure, Natriumhydroxid oder Enzyme zugesetzt werden	
2.22.1	<b>Hanfsaat</b>	Samen von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. aus kontrolliertem Anbau, deren Höchstgehalt an Tetrahydrocannabinol der Verordnung (EG) Nr. 1782/2003 entspricht	
2.22.2	<b>Hanf Kuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Hanfsamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.22.3	<b>Hanföl</b>	Erzeugnis, das durch Pressen von Hanfpflanzen und Hanfsamen gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
2.23.1	<b>Mohnsaat</b>	Samen von <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Mohn-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsamen anfällt	Rohprotein

- (1) Gegebenenfalls kann die Bezeichnung „glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union hinzugefügt werden. Dies gilt für alle Erzeugnisse aus Rapssaat.
- (2) Die Bezeichnung „pflanzliche Öle und Fette“ kann gegebenenfalls durch den Begriff „pflanzliches Öl“ oder „pflanzliches Fett“ ersetzt werden. Sie wird durch die Pflanzenart und gegebenenfalls durch den verwendeten Teil der Pflanze ergänzt. Es ist anzugeben, ob das Öl/die Öle und/oder das Fett/die Fette roh oder raffiniert ist/sind.

### 3. Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.1.1	<b>Bohnen, getoastet</b>	Samen von <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden. Erzeugnis kann pansen geschützt sein	
3.1.2	<b>Bohnenproteinkonzentrat</b>	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Bohnenfruchtwasser gewonnen wird	Rohprotein
3.2.1	<b>Johannisbrotschoten</b>	Getrocknete Früchte des Johannisbrotbaums, <i>Ceratonia siliqua</i> L., die Samen enthalten	Rohfaser
3.2.3	<b>Johannisbrotschrot</b>	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.2.4	<b>Johannisbrotpulver [Johannisbrotmehl]</b>	Erzeugnis, das durch Mikronisieren der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
3.2.5	<b>Johannisbrotkeime</b>	Keime der Johannisbrotsamen	Rohprotein
3.2.6	<b>Johannisbrotkeimkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Johannisbrotkeimen anfällt	Rohprotein
3.2.7	<b>Johannisbrotsamen</b>	Samen (Kerne), die in den Schoten des Johannisbrotbaums enthalten sind, und aus Endosperm, Schale und Keim bestehen	Rohfaser
3.2.8	<b>Johannisbrotsamenschale</b>	Schale des	Rohfaser

		Johannisbrotsamens, die durch Schälén der Samen des Johannisbrotbaums gewonnen wird	
3.3.1	<b>Kichererbsen</b>	Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Ervilie</b>	Samen von <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Bockshornkleesaat</b>	Samen von Bockshornklee, <i>Trigonella foenum-graecum</i>	
3.6.1	<b>Guarschrot</b>	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Samen der Guarbohne, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., gewonnen wird	Rohprotein
3.6.2	<b>Guarkeimschrot</b>	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Keimen der Guarbohnen Samen gewonnen wird	Rohprotein
3.7.1	<b>Ackerbohnen</b>	Samen von <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	<b>Ackerbohnenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Ackerbohnen gewonnen wird	Stärke Rohprotein
3.7.3	<b>Ackerbohnenchalen</b>	Erzeugnis, das durch Schälén der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohfaser Rohprotein
3.7.4	<b>Ackerbohnen, geschält</b>	Erzeugnis, das durch Schälén der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.7.5	<b>Ackerbohnenprotein</b>	Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird	Rohprotein
3.8.1	<b>Linsen</b>	Samen von <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Linsenschalen</b>	Erzeugnis, das beim Schälén der Linsen anfällt	Rohfaser

3.9.1	<b>Süßlupinen</b>	Samen von bitterstoffarmen <i>Lupinus</i> ssp.	
3.9.2	<b>Süßlupinen, geschält</b>	Geschälte Lupinensaat	Rohprotein
3.9.3	<b>Lupinenschalen</b>	Erzeugnis, das beim Schälen der Lupinensaat anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.4	<b>Lupinenpülpe</b>	Erzeugnis, das nach der Extraktion von Lupinenbestandteilen anfällt	Rohfaser
3.9.5	<b>Lupinenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Lupinensaat gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.6	<b>Lupinenprotein</b>	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Lupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.9.7	<b>Lupinenproteinschrot</b>	Erzeugnis aus Lupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt	Rohprotein
3.10.1	<b>Mung-Bohnen</b>	Samen von <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Erbsen</b>	Samen von <i>Pisum</i> ssp.; können pansengeschützt sein	
3.11.2	<b>Erbsenkleie</b>	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen	Rohfaser
3.11.3	<b>Erbsenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot- Mikronisieren und Walzen geschälter Erbsen gewonnen wird	Stärke
3.11.4	<b>Erbsenmehl</b>	Erzeugnis, das durch Mahlen der Erbsen gewonnen wird	Rohprotein



3.11.5	<b>Erbsenschalen</b>	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot aus Erbsen. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen, und geringeren Anteilen des Endosperms	Rohfaser
3.11.6	<b>Erbsen, geschält</b>	Geschälte Erbsen	Rohprotein Rohfaser
3.11.7	<b>Erbsenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.11.8	<b>Erbsensiebrückstände</b>	Nach dem Sieben verbleibende und vor der Weiterverarbeitung ausgesonderte Erbsenbestandteile	Rohfaser
3.11.9	<b>Erbsenprotein</b>	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Erbsenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird; kann teilhydrolysiert sein	Rohprotein
3.11.10	<b>Erbsenpülpe</b>	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus inneren Fasern und Stärke besteht	Feuchte, wenn < 70 % oder > 85 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
3.11.11	<b>Erbsen-Presssaft</b>	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird, und vorwiegend aus löslichen Proteinen und Oligosacchariden besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 85 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohprotein

3.11.12	<b>Erbsenfaser</b>	Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben der enthülsten Erbsen gewonnen wird	Rohfaser
3.12.1	<b>Wicken</b>	Samen von <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> und anderen Varietäten	
3.13.1	<b>Platterbse</b>	Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	Verfahren der Wärmebehandlung
3.14.1	<b>Wicklinse</b>	Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4. Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.1	<b>Zuckerrüben</b>	Wurzel von <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell	
4.1.2	<b>Zuckerrüben-Kleinteile</b>	Frisches Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das vorwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken besteht und auch Anteile an Rübenblättern enthalten kann	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.3	<b>(Rüben-)Zucker [Saccharose]</b>	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrüben extrahierter Zucker	
4.1.4	<b>(Zucker-)Rübenmelasse</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.5	<b>(Zucker-)Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert</b>	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion mit Hilfe von Wasser von Zucker und/oder Betain aus der Zuckerrübenmelasse anfällt. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.6	<b>Isomaltulose-Melasse</b>	Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt	Feuchte, wenn > 40 %
4.1.7	<b>(Zucker-)Rübennassschnitzel</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht. Feuchtigkeitsgehalt mindestens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 82 % oder > 92 %
4.1.8	<b>(Zucker-)Rübenpressschnitzel</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn

		wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	< 65 % oder > 82 %
4.1.9	<b>(Zucker-)Rübenpressschnitzel, melassiert</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und mit Melasse versetzt wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt nimmt bedingt durch die (Milchsäure-)Vergärung ab. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.10	<b>(Zucker-)Rübenrockenschnitzel</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und getrocknet wurden. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %
4.1.11	<b>(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel, getrocknet</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter und bis zu 2 % Sulfat enthalten	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
4.1.12	<b>Zuckerrübensirup</b>	Erzeugnis, das aus der Verarbeitung von Zucker und/oder Melasse gewonnen wird. Kann bis zu 0,5 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 35 %
4.1.13	<b>(Zucker-)Rübenkochschnitzel</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Sirup aus Zuckerrüben anfällt und abgepresst oder getrocknet sein kann	<b>Getrocknet</b> Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse <b>Gepresst</b>

			Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.14	<b>Fructo-Oligosaccharide</b>	Erzeugnis, das durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
4.1.15	<b>(Zucker-)Rübenmelasse, betainreich, flüssig/getrocknet<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mit Hilfe von Wasser und durch weitere Filtration der (Zucker-)Rübenmelasse gewonnen wird. Das dadurch entstehende Erzeugnis enthält die Bestandteile von Melasse und einen höheren Gehalt an natürlich vorkommendem Betain als herkömmliche Melasse. Kann getrocknet sein.  Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	Betaingehalt Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 14 %
4.1.16	<b>Isomaltulose</b>	Isomaltulose als kristallines Monohydrat, das bei der enzymatischen Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt.	
4.2.1	<b>Rote-Bete-Saft</b>	Presssaft aus Rote Bete ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. Conditiva</i> ), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.3.1	<b>Karotten/Mohrrüben</b>	Wurzeln der gelben oder roten Karotte <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	<b>Karottenschalen, gedämpft</b>	Feuchtes Erzeugnis aus der Karottenverarbeitung, das aus den mit Dampf von den Karotten entfernten Schalen besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Karottenstärke zugesetzt sein kann. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn > 97 %

4.3.3	<b>Karottenschabsei</b>	Feuchtes Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Karotten und Karottenresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn > 97 %
4.3.4	<b>Karottenflocken</b>	Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht	
4.3.5	<b>Karotten, getrocknet</b>	Getrocknete Wurzeln gelber oder roter Karotten, unabhängig von der Angebotsform	Rohfaser
4.3.6	<b>Karottenfutter, getrocknet</b>	Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen	Rohfaser
4.4.1	<b>Zichorienwurzeln</b>	Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	<b>Zichorienkleinteile</b>	Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blatteilen	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.4.3	<b>Zichoriensaat</b>	Samen von <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Zichorienpülpe, gepresst</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienanteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlehydrate wurden teilweise aus den Zichorien entfernt. Kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,2 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.4.5	<b>Zichorienpülpe, getrocknet</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienanteilen. Die (löslichen) Kohlehydrate der	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

		Zichorien wurden teilweise extrahiert. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten	
4.4.6	<b>Zichorienpulver</b>	Erzeugnis, das durch Zerkleinern, Trocknen und Mahlen der Wurzeln von Zichorien gewonnen wird. Kann bis zu 1 % Trennmittel enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.7	<b>Zichorienmelasse</b>	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht. Zichorienmelasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Können bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.8	<b>Zichorienvinasse</b>	Nebenerzeugnis, das beim Pressen der Zichorien nach dem Abtrennen von Inulin und Oligofructose und der Elution durch Ionenaustausch entsteht. Zichorienvinasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Können bis zu 1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 30 % oder > 40 %
4.4.9	<b>Inulin</b> (²)	Inulin ist ein z. B. aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> oder <i>Helianthus tuberosus</i> extrahiertes Fructan. Rohes Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten.	
4.4.10	<b>Oligofructosesirup</b>	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. gewonnen wird. Rohes Oligofructosesirup kann bis zu 1 % Sulfat und 0,5 % Sulfit enthalten	Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.11	<b>Oligofructose, getrocknet</b>	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. und anschließende Trocknung gewonnen wird	
4.5.1	<b>Knoblauch, getrocknet</b>	Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, <i>Allium sativum</i> L.	

4.6.1	<b>Maniok [Tapioca]</b> <b>[Kassava]</b>	Wurzelknollen von <i>Manihot esculenta</i> Crantz, unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 60 % oder > 70 %
4.6.2	<b>Maniok, getrocknet</b> <b>[Tapioca, getrocknet]</b>	Getrocknete Maniokwurzeln, unabhängig von der Angebotsform	Stärke Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.1	<b>Zwiebelpülpe</b>	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zwiebeln (Gattung <i>Allium</i> ) anfällt und aus Schalen und ganzen Zwiebeln besteht. Wenn das Erzeugnis aus der Herstellung von Zwiebelöl stammt, enthält es vorwiegend gekochte Zwiebelreste	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.2	<b>Zwiebeln, gebraten</b>	Geschälte und gewürfelte Zwiebelstücke, die im Anschluss gebraten werden	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Rohfett
4.7.3	<b>Zwiebelschlempe, getrocknet</b>	Trockenes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung frischer Zwiebeln anfällt. Es wird durch Extraktion mit Hilfe von Alkohol und/oder Wasser gewonnen; der Wasser- oder Alkoholanteil wird abgetrennt und sprühgetrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlehydraten	Rohfaser
4.8.1	<b>Kartoffeln</b>	Knollen von <i>Solanum tuberosum</i> L.	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 %
4.8.2	<b>Kartoffeln, geschält</b>	Kartoffeln, die unter Verwendung von Dampf geschält wurden	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.3	<b>Kartoffelschalen, gedämpft</b>	Feuchtes Erzeugnis aus der Kartoffelverarbeitung, das aus den Schalen der mit Dampf geschälten Kartoffeln besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Kartoffelstärke zugesetzt sein kann. Kann auch püriert sein	Feuchte, wenn > 93 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse



4.8.4	<b>Kartoffelstücke, roh</b>	Erzeugnis, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfällt und geschält sein kann	Feuchte, wenn > 88 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.5	<b>Kartoffelschabsel</b>	Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Kartoffeln und Kartoffelresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein	Feuchte, wenn > 93 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.6	<b>Kartoffeln, püriert</b>	Kartoffelerzeugnis, das zunächst gebrüht oder gekocht und dann püriert wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.7	<b>Kartoffelflocken</b>	Erzeugnis, das durch Walzentrocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter gedämpfter Kartoffeln gewonnen wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.8	<b>Kartoffelpülpe</b>	Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenden Kartoffeln besteht	Feuchte, wenn < 77 % oder > 88 %
4.8.9	<b>Kartoffelpülpe, getrocknet</b>	Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenden Kartoffeln besteht	
4.8.10	<b>Kartoffeleiweiß</b>	Erzeugnis der Stärkegewinnung, das vorwiegend aus Eiweißbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein
4.8.11	<b>Kartoffeleiweiß, hydrolysiert</b>	Protein, das durch eine kontrollierte enzymatische Hydrolyse der Kartoffelproteine gewonnen wird	Rohprotein
4.8.12	<b>Kartoffeleiweiß, fermentiert</b>	Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß und anschließende Sprühtrocknung gewonnen wird	Rohprotein

4.8.13	<b>Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig</b>	Flüssiges Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß gewonnen wird	Rohprotein
4.8.14	<b>Kartoffelwasser, eingedickt</b>	Eingedicktes Erzeugnis, das bei der Kartoffelstärkegewinnung anfällt und aus den Rückständen nach dem teilweisen Entzug von Faser, Protein und Stärke aus der Kartoffelpülpe und Verdunsten eines Teils des Wassers besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohprotein — Rohasche
4.8.15	<b>Kartoffelgranulat</b>	Kartoffeln nach Waschen, Schälen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug	
4.9.1	<b>Süßkartoffeln</b>	Knollen von <i>Ipomoea batatas</i> L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 57 % oder > 78 %
4.10.1	<b>Topinambur</b>	Knollen von <i>Helianthus tuberosus</i> L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 75 % oder > 80 %

- (1) Die Begriffe unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt, und der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden.
- (2) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

## 5. Andere Saaten und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.1.1	<b>Eicheln</b>	Ganze Früchte der Stieleiche, <i>Quercus robur</i> L., der Steineiche, <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., der Korkeiche, <i>Quercus suber</i> L., und anderer Eichenarten	
5.1.2	<b>Eicheln, geschält</b>	Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
5.2.1	<b>Mandeln</b>	Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Prunus dulcis</i> , mit oder ohne Mandelhäutchen	
5.2.2	<b>Mandelhäutchen</b>	Häutchen der geschälten Mandeln, die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden	Rohfaser
5.2.3	<b>Mandelkernkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Mandelkerne anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.3.1	<b>Anissaat</b>	Samen von <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	<b>Apfelpülpe, getrocknet</b> [Apfeltrester, getrocknet]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus <i>Malus domestica</i> oder der Herstellung von Apfelwein anfällt und vorwiegend aus Fruchtfleisch und getrockneten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.4.2	<b>Apfelpülpe, gepresst</b> [Apfeltrester, gepresst]	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Apfelsaft oder der Herstellung von Apfelwein anfällt und vorwiegend aus abgepresstem Fruchtfleisch und abgepressten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.4.3	<b>Apfelmelasse</b>	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt. Kann entpektinisiert sein	Rohprotein Rohfaser Rohöle und -fette, wenn > 10 %
5.5.1	<b>Zuckerrübensaat</b>	Samen der Zuckerrübe	
5.6.1	<b>Buchweizen</b>	Körner von <i>Fagopyrum esculentum</i>	

5.6.2	<b>Buchweizenschälkleie</b>	Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht	Rohfaser
5.6.3	<b>Buchweizenfuttermehl</b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Buchweizen anfällt, und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Teilen der äußeren Schalen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht. Es darf höchstens 10 % Rohfaser enthalten	Rohfaser Stärke
5.7.1	<b>Rotkohlsaart</b>	Samen von <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>	
5.8.1	<b>Kanariengrassaat</b>	Samen von <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	<b>Kümmelsaat</b>	Samen von <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Kastanienbruchstücke</b>	Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalenteilen und einigen Resten von Kastanien ( <i>Castanea</i> spp.) besteht	Rohprotein Rohfaser
5.13.1	<b>Zitrustrester<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten, <i>Citrus</i> (L.) ssp., anfällt. Kann entpektinisiert sein Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten.	Rohfaser
5.13.2	<b>Zitrustrester, getrocknet<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten.	Rohfaser
5.14.1	<b>Rotkleesaart</b>	Samen von <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Weißkleesaart</b>	Samen von <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Kaffeehäutchen</b>	Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der <i>Coffea</i> -Pflanze entsteht	Rohfaser
5.16.1	<b>Kornblumensaat</b>	Samen von <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Gurkensaart</b>	Samen von <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Zypressensaat</b>	Samen von <i>Cupressus</i> L.	

5.19.1	<b>Dattelfrüchte</b>	Früchte von <i>Phoenix dactylifera</i> L., können auch getrocknet sein	
5.19.2	<b>Dattelkerne</b>	Ganze Samen von <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Rohfaser
5.20.1	<b>Fenchelsaat</b>	Samen von <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Feigenfrucht</b>	Früchte von <i>Ficus carica</i> L., können auch getrocknet sein	
5.22.1	<b>Fruchtkerne<sup>(2)</sup></b>	Essbare Samen von Nüssen oder Obst	
5.22.2	<b>Obsttrester<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten und von Obstpüree anfällt; kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.22.3	<b>Obsttrester, getrocknet<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.23.1	<b>Gartenkresse</b>	Samen von <i>Lepidium sativum</i> L.	Rohfaser
5.24.1	<b>Graspflanzensaat</b>	Samen von Gräsern der Familien <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> und <i>Juncaceae</i>	
5.25.1	<b>Traubenkerne</b>	Vom Traubentrester getrennte Kerne von <i>Vitis</i> L., die nicht entölt sind	Rohfett Rohfaser
5.25.2	<b>Traubenkern-Extraktionsschrot</b>	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt	Rohfaser
5.25.3	<b>Traubentrockentrester</b>	Traubenbestandteile, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurden und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit sind	Rohfaser
5.25.4	<b>Traubenkern-Presssaft</b>	Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält. Kann auch konzentriert sein	Rohfaser
5.26.1	<b>Haselnüsse</b>	Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Corylis</i> L. spp., mit oder ohne Häutchen	
5.26.2	<b>Haselnusskuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Haselnusskerne anfällt	Rohprotein Rohfaser

5.27.1	<b>Pektin</b>	Pektin wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, in der Regel Zitrusfrüchte oder Äpfel. Als organische Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und Propan-2-ol verwendet werden. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten. Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Ammoniumsalzen	
5.28.1	<b>Perillasaat</b>	Samen von <i>Perilla frutescens</i> L. und Müllereierzeugnisse	
5.29.1	<b>Pinienkerne</b>	Samen von <i>Pinus</i> L. spp.	
5.30.1	<b>Pistazien</b>	Samen von <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Spitzwegerich-Saat</b>	Samen von <i>Plantago</i> L. spp.	
5.32.1	<b>Rettichsaat</b>	Samen von <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Spinatsaat</b>	Samen von <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Distelsaat</b>	Samen von <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Tomatenpülpe</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät <i>Solanum lycopersicum</i> L. anfällt, und vorwiegend aus Tomatenschalen und -kernen besteht	Rohfaser
5.36.1	<b>Schafgarbensaat</b>	Samen von <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Aprikosenkernkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Aprikosenkerne ( <i>Prunus armeniaca</i> L.) anfällt. Kann Blausäure enthalten	Rohprotein Rohfaser
5.38.1	<b>Schwarzkümmelkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels ( <i>Bunium persicum</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.39.1	<b>Borretschkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch ( <i>Borago officinalis</i> L.)	Rohprotein Rohfaser

		anfällt	
5.40.1	<b>Nachtkerzenkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze ( <i>Oenothera</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.41.1	<b>Granatapfelkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Granatapfels ( <i>Punica granatum</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.42.1	<b>Walnusskernkuchen</b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne ( <i>Juglans regia</i> L.) anfällt.	Rohprotein Rohfaser

- (1) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der Begriff „entpektinisiert“ anzugeben.  
(2) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich die Pflanzenart anzugeben.

## 6. Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
6.1.1	<b>Rübenblätter</b>	Blätter von <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Getreidepflanzen<sup>(1)</sup></b>	Ganze Pflanzen von Getreidearten oder Teile davon. Sie können getrocknet, frisch oder siliert sein	
6.3.1	<b>Getreidestroh<sup>(1)</sup></b>	Stroh von Getreide	
6.3.2	<b>Getreidestroh, behandelt<sup>(1)(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei einer geeigneten Behandlung von Getreidestroh anfällt	Natrium, bei Behandlung mit NaOH
6.4.1	<b>Kleegrünmehl</b>	Durch Trocknen und Mahlen von Klee der Varietät <i>Trifolium</i> spp. gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % Luzerne ( <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago var. Martyn</i> ) oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie der Klee getrocknet und gemahlen wurden	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.5.1	<b>Futterpflanzenmehl<sup>(3)</sup> [Gras-Grünmehl]<sup>(3)</sup> [Grünmehl]<sup>(3)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von Futterpflanzen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.1	<b>Gras, feldgetrocknet [Heu]</b>	Alle Grassorten, auf dem Feld getrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.2	<b>Gras, hochtemperaturgetrocknet</b>	Erzeugnis, das aus Gras (alle Sorten) gewonnen und künstlich getrocknet (alle Formen) wird	Rohprotein Faser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.3	<b>Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen [Grünfutter]</b>	FrISCHE, silierte oder getrocknete Ackerkulturen wie Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen, die	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse



		gemeinhin als Silage, Heulage, Heu oder Grünfutter bezeichnet werden	
6.7.1	<b>Hanfmehl</b>	Erzeugnis, das durch Vermahlen der getrockneten Blätter von <i>Cannabis sativa</i> L. gewonnen wird	Rohprotein
6.7.2	<b>Hanffaser</b>	Grünliches, getrocknetes und faseriges Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Hanf gewonnen wird	
6.8.1	<b>Ackerbohnenstroh</b>	Stroh der Ackerbohne ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)	
6.9.1	<b>Leinsaatstroh</b>	Stroh von Leinsaat ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	<b>Luzerne [Alfalfa]</b>	Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.2	<b>Luzerne, feldgetrocknet [Alfalfa, feldgetrocknet]</b>	Luzerne, feldgetrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.3	<b>Luzerne, hochtemperaturgetrocknet [Alfalfa, hochtemperaturgetrocknet]</b>	Luzerne, künstlich getrocknet (alle Formen)	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.4	<b>Luzerne, extrudiert [Alfalfa, extrudiert]</b>	Extrudierte Alfalfa-Pellets	
6.10.5	<b>Luzernegrünmehl<sup>(4)</sup> [Grünmehl]<sup>(4)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von Luzernen gewonnen wird und bis zu 20 % Klee oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie die Luzerne getrocknet und gemahlen wurden	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.6	<b>Luzernetrester [Alfalfatrester]</b>	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt	Rohprotein Rohfaser

6.10.7	<b>Luzerneproteinkonzentrat</b> <b>[Alfalfaproteinkonzentrat]</b>	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Fraktionen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen von Protein durch Zentrifugation abgetrennt und wärmebehandelt wurde	Rohprotein Karotin
6.10.8	<b>Luzerne-Presssaft</b>	Erzeugnis, das nach der Proteinextraktion aus Luzernesaft gewonnen wird und getrocknet sein kann	Rohprotein
6.11.1	<b>Maissilage</b>	Silierte Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>	
6.12.1	<b>Erbsenstroh</b>	Stroh von <i>Pisum</i> ssp.	
6.13.1	<b>Rapssamenstroh</b>	Stroh von <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)	

- (1) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
- (2) Die Bezeichnung muss um die Bezeichnung der Art der Behandlung ergänzt werden.
- (3) Die Futterpflanzenart kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.
- (4) Der Wortteil „Mehl“ kann durch „Pellets“ ersetzt werden. Die Bezeichnung des Trocknungsverfahrens kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

## 7. Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.1.1	<b>Algen<sup>(1)</sup></b>	Algen, lebend oder verarbeitet, frisch, gekühlt oder tiefgefroren. Können bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.2	<b>Trockenalgen<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Trocknen von Algen gewonnen wird und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.3	<b>Algen-Extraktionsschrot<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.4	<b>Algenöl<sup>(1)</sup></b>	Durch Extraktion aus Algen gewonnenes Öl. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Feuchte, wenn > 1 %
7.1.5	<b>Algenextrakt<sup>(1)</sup> [Algenfraktion]<sup>(1)</sup></b>	Wässriger oder alkoholischer Extrakt von Algen, der vorwiegend Kohlehydrate enthält. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	
7.1.6	<b>Seealgenmehl</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Braunalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohasche
7.3.1	<b>Rinden<sup>(1)</sup></b>	Gereinigte und getrocknete Rinde von Bäumen oder Sträuchern	Rohfaser
7.4.1	<b>Blüten<sup>(1)</sup>, getrocknet</b>	Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.5.1	<b>Brokkoli, getrocknet</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug) aus <i>Brassica oleracea</i> L. gewonnen wird	
7.6.1	<b>Zuckerrohrmelasse</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung	Gesamtzuckergehalt,

		oder Raffination von Zucker aus <i>Saccharum</i> L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 3,5 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.6.2	<b>Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert</b>	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose mit Hilfe von Wasser aus der Zuckerrohrmelasse anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
7.6.3	<b>(Rohr-)Zucker [Saccharose]</b>	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker	
7.6.4	<b>Zuckerrohr-Bagasse</b>	Erzeugnis, das durch die wasserunterstützte Extraktion von Zucker aus Zuckerrohr anfällt und vorwiegend aus Fasern besteht	Rohfaser
7.7.1	<b>Blätter, getrocknet<sup>(1)</sup></b>	Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.8.1	<b>Lignocellulose</b>	Erzeugnis, das aus frischem, naturbelassenem Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung hergestellt wird und vorwiegend aus Lignocellulose besteht. Der natürliche Gehalt an Spurenelementen sollte berücksichtigt werden	Rohfaser
7.8.2	<b>Pulvercellulose</b>	Erzeugnis, das durch Aufschluss und Abtrennung von Lignin und Aufreinigung als Cellulose aus pflanzlichen Fasern von unbehandeltem Holz hergestellt wird und außer durch mechanische Aufarbeitung nicht weiter modifiziert ist. Neutrale Detergentienfaser (NDF) mindestens 87 %	Rohfaser
7.9.1	<b>Süßholz</b>	Wurzeln von <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Minze</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> oder <i>Mentha viridis</i> L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.11.1	<b>Spinat, getrocknet</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen von <i>Spinacia oleracea</i> L., unabhängig	

		von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.12.1	<b>Mohave-Palmlilie</b>	Pulver aus <i>Yucca schidigera</i> Roezl	Rohfaser
7.12.2	<b>Saft von Yucca Schidigera</b>	Erzeugnis, das durch Zerschneiden und Pressen der Stämme von <i>Yucca schidigera</i> gewonnen wird und hauptsächlich aus Kohlehydraten besteht	
7.13.1	<b>Pflanzliche Kohle [Holzkohle]</b>	Erzeugnis, das durch Verkohlungs von Pflanzenmasse gewonnen wird	Rohfaser
7.14.1	<b>Holz<sup>(1)</sup></b>	Nicht chemisch behandeltes Holz oder Holzfasern	Rohfaser
7.15.1	<b>Mehl aus der wachsblättrigen Blattkirsche</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von <i>Solanum glaucophyllum</i> anfällt	Rohfaser Vitamin D <sub>3</sub>

(1) Die Pflanzen- oder Algenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

## 8. Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen, und ihre Verwendung kann geltenden Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.1.1	<b>Butter</b> und <b>Buttererzeugnisse</b>	Butter und Erzeugnisse, die aus der Erzeugung oder Verarbeitung von Butter gewonnen werden (z. B. Butterserum), sofern nicht an anderer Stelle aufgeführt	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %
8.2.1	<b>Buttermilch/Buttermilchpulver<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder bei ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %

		Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.3.1	<b>Kasein</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.4.1	<b>Kaseinat</b>	Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.5.1	<b>Käse und Käseerzeugnisse</b>	Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis	Rohprotein Rohfett
8.6.1	<b>Kolostrum/Kolostrumpulver<sup>(1)</sup></b>	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.	Rohprotein
8.7.1	<b>Milch-Nebenerzeugnisse</b>	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. ehemalige Lebensmittel aus Milch, Zentrifugen- oder Separatorschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe). Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: —Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; —kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; —kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt	Feuchte Rohprotein Rohfett Gesamtzucker- gehalt, berechnet als Saccharose

		werden; —kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.8.1	<b>Fermentierte Milcherzeugnisse</b>	Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)	Rohprotein Rohfett
8.9.1	<b>Lactose</b>	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Feuchte, wenn > 5 %
8.10.1	<b>Milch/Milchpulver<sup>(1)</sup></b>	Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Milchdrüsensekret; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.11.1	<b>Magermilch/Magermilchk onzentrat/Magermilchpul ver<sup>(1)</sup></b>	Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.12.1	<b>Milchfett</b>	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird	Rohfett
8.13.1	<b>Milcheiweißpulver</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.14.1	<b>Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse</b>	Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.15.1	<b>Milchpermeat/Milchperm eatpulver<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro- )Filtration von Milch gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose, Konzentrierung und/oder Trocknung können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.16.1	<b>Milchretentat/Milchretent atpulver<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch auf	Rohprotein Rohasche



		der Membran zurückbleibt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann	Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.17.1	<b>Molke/Molkenpulver<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH- Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.18.1	<b>Molke/Molkenpulver, lactosearm<sup>(1)</sup></b>	Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche

		<p>etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;</p> <p>— kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</p> <p>— kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</p> <p>— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;</p>	
8.19.1	<b>Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver<sup>(1)</sup></b>	<p>Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <p>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;</p> <p>— anorganische Säuren: bis zu 0,3 % kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion</p>	<p>Rohprotein</p> <p>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p>

		<p>zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;</li> </ul>	
8.20.1	<b>Molke/Molkenpulver, mineralstoffarm, lactosearm<sup>(1)</sup></b>	<p>Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde;</p> <p>kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;</li> <li>— kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur</li> </ul>	<p>Rohprotein</p> <p>Lactose</p> <p>Rohasche</p> <p>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p>

		Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.21.1	<b>Molkenpermeat/Molkenpermeatpulver<sup>(1)</sup></b>	<p>Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Konzentrierung und/oder Trocknung können angewandt werden.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;</li> <li>— anorganische Säuren: bis zu 0,3 % kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;</li> </ul>	<p>Rohasche</p> <p>Rohprotein</p> <p>Lactose</p> <p>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p>
8.22.1	<b>Molkenretentat/Molkenretentatpulver<sup>(1)</sup></b>	<p>Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke auf der Membran zurückbleibt;</p> <p>kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.</p>	<p>Rohprotein</p> <p>Rohasche</p> <p>Lactose</p> <p>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p>

		<p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;</li> <li>— anorganische Säuren: bis zu 0,3 % kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;</li> <li>— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;</li> </ul>	
--	--	--	--

(1) Die Begriffe sind nicht synonym zu verwenden und unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt; der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden.

## 9. Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.1.1	<b>Tierische Nebenprodukte<sup>(1)</sup></b>	Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.2.1	<b>Tierfett<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das aus Fett von Landtieren in allen Entwicklungsstufen besteht, einschließlich wirbelloser Landtiere, human- oder tierpathogene Arten ausgenommen. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
9.3.1	<b>Imkerei-Nebenerzeugnisse</b>	Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
9.4.1	<b>Verarbeitetes tierisches Protein<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Landtieren (auch wirbellosen) in allen Entwicklungsstadien oder von deren Körperteilen gewonnen wird, human- oder tierpathogene Arten ausgenommen, und dem das Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen worden sein kann. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.5.1	<b>Proteine aus der Gelatinegewinnung<sup>(2)</sup></b>	Getrocknete tierische Proteine, die bei der Herstellung von Gelatine aus Rohstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.6.1	<b>Hydrolysierte Tierproteine<sup>(2)</sup></b>	Polypeptide, Peptide und Aminosäuren sowie Gemische daraus, die durch Hydrolyse tierischer Nebenerzeugnisse gewonnen werden und durch	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %

		Trocknen konzentriert sein können	
9.7.1	<b>Blutmehl<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.8.1	<b>Bluterzeugnisse<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden, getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.9.1	<b>Catering-Rückfluss (wiederverwertete Küchenabfälle und Speisereste)</b>	Alle Lebensmittelreste aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, die Material tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich gebrauchtes Speiseöl	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.10.1	<b>Kollagen<sup>(2)</sup></b>	Eiweißbasiertes Erzeugnis aus den Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen von Tieren	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.11.1	<b>Federnmehl</b>	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird und hydrolysiert sein kann	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.12.1	<b>Gelatine<sup>(2)</sup></b>	Natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.13.1	<b>Grieben<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrockneten Zustand.  Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.14.1	<b>Erzeugnisse tierischen</b>	Ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt,	Rohprotein Rohfett

	<b>Ursprungs<sup>(1)</sup></b>	beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Feuchte, wenn > 8 %
9.15.1	<b>Eier</b>	Ganze Hühnereier von <i>Gallus gallus</i> L., mit oder ohne Schale	
9.15.2	<b>Eiklar</b>	Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert	Rohprotein Gegebenenfalls Methode der Denaturierung
9.15.3	<b>Eiprodukte, getrocknet</b>	Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar oder getrocknetem Eidotter bestehen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.4	<b>Eipulver, gezuckert</b>	Getrocknete ganze Eier oder Eistücke	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
9.15.5	<b>Eierschalen, getrocknet</b>	Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet	Rohasche
9.16.1	<b>Wirbellose Landtiere, lebend<sup>(1)</sup></b>	Lebende wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen	
9.16.2	<b>Wirbellose Landtiere, tot<sup>(1)</sup></b>	Tote wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen, behandelt oder unbehandelt, nicht aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet	Rohprotein Rohfett Rohasche

- (1) Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission (Anhang VIII Kapitel III) für Handelspapiere und Genusstauglichkeitsbescheinigungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse gilt bei Verwendung des Katalogs für die Kennzeichnung Folgendes: Die Bezeichnung wird soweit zutreffend ersetzt durch
- die Tierart und
  - den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
  - das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
  - die wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeitete Tierart (z. B. frei von Geflügel);



oder die Bezeichnung wird soweit zutreffend ergänzt durch

- die Tierart und/oder
- den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
- das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
- die Nennung der wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeiteten Tierart.

- (2) Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 142/2011 (Anhang VIII Kapitel III) für Handelspapiere und Genußtauglichkeitsbescheinigungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse und bei Verwendung des Katalogs für Kennzeichnungszwecke ist zusätzlich anzugeben:
- die verarbeitete Tierart (z. B. Schwein, Wiederkäuer, Geflügel, Insekt) und/oder
  - das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
  - das verarbeitete Material (z. B. Knochen) und/oder
  - das angewandte Verfahren (z. B. entfettet, raffiniert) und/oder
  - die wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeitete Tierart (z. B. frei von Geflügel).

## 10. Fisch, andere Wassertiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.1.1	<b>Wirbellose Wassertiere<sup>(1)</sup></b>	Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.2.1	<b>Nebenprodukte von Wassertieren<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.3.1	<b>Krustentiermehl<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, auch freilebenden und Zuchtgarnelen, gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
10.4.1	<b>Fisch<sup>(2)</sup></b>	Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
10.4.2	<b>Fischmehl<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, und dem vor dem Trocknen wieder Fischpresssaft zugesetzt worden sein kann	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.3	<b>Fischpresssaft</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
10.4.4	<b>Fischeiweiß, hydrolysiert</b>	Durch Hydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnene Proteine, die durch Trocknen konzentriert sein	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn

		können	> 20 % Feuchte, > 8 %	wenn
10.4.5	<b>Grätenmehl</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht	Rohasche	
10.4.6	<b>Fischöl</b>	Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)	Rohfett Feuchte, > 1 %	wenn
10.4.7	<b>Fischöl, gehärtet</b>	Öl, das durch Härtung von Fischöl gewonnen wird	Feuchte, > 1 %	wenn
10.4.8	<b>Fischöl-Stearin [winterisiertes Fischöl]</b>	Fischölfraktion mit hohem Gehalt an gesättigten Fettsäuren, die bei der Raffination von rohem Fischöl zu raffiniertem Fischöl nach dem Winterisierungsverfahren, bei dem die gesättigten Fettsäuren abgekühlt und anschließend abfiltriert werden, gewonnen wird	Rohfett Feuchte, > 1 %	wenn
10.5.1	<b>Krillöl</b>	Öl, das durch Kochen und Pressen von Krill des Meeresplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, > 1 %	wenn
10.5.2	<b>Krilleiweißkonzentrat, hydrolysiert</b>	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Krill oder Krillteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, > 20 % Feuchte, > 8 %	wenn  wenn
10.6.1	<b>Mehl aus Meereswürmern</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von im Meer lebenden Ringelwürmern, auch <i>Nereis virens</i> M. Sars, oder Teilen davon gewonnen wird	Rohfett Rohasche, > 20 % Feuchte, > 8 %	wenn  wenn
10.7.1	<b>Mehl aus marinem Zooplankton</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen marinen Zooplanktons, beispielsweise von Krill, gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, > 20 %	wenn

			Feuchte, wenn > 8 %
10.7.2	<b>Öl aus marinem Zooplankton</b>	Öl, das durch Kochen und Pressen marinen Zooplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.8.1	<b>Weichtiermehl</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von Weichtieren, auch Tintenfische und Muscheln, oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.9.1	<b>Tintenfischmehl</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Tintenfischen oder von Tintenfischteilen gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.10.1	<b>Seesternmehl</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von <i>Asteroidea</i> oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %

- (1) Die Art ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.  
(2) Bei Zuchtfisch/Krustentieren ist bei der Bezeichnung gegebenenfalls zusätzlich die Tierart anzugeben.

## 11. Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel, die tierische Erzeugnisse enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen und ihre Verwendung kann geltenden Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.1	<b>Calciumcarbonat<sup>(1)</sup></b> <b>[Kalkstein]</b>	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger ( $\text{CaCO}_3$ ) Erzeugnisse wie Kalkstein oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird.  Kann bis zu 0,25 % Propylenglycol enthalten. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.2	<b>Kohlensaurer Muschelkalk</b>	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.3	<b>Calcium-Magnesiumcarbonat</b>	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) und Magnesiumcarbonat ( $\text{MgCO}_3$ ). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.4	<b>Kohlensaurer Algenkalk (Maerl-Kalk)</b>	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.5	<b>Lithothamnium</b>	Aus Kalkalgen ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.6	<b>Calciumchlorid</b>	Calciumchlorid ( $\text{CaCl}_2$ ). Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.7	<b>Calciumhydroxid</b>	Calciumhydroxid ( $\text{Ca(OH)}_2$ ).  Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn

			> 5 %
11.1.8	<b>Calciumsulfat, wasserfrei</b>	Calciumsulfat ( $\text{CaSO}_4$ ), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.9	<b>Calciumsulfat-Hemihydrat</b>	Calciumsulfat-Hemihydrat ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.10	<b>Calciumsulfat-Dihydrat</b>	Calciumsulfat-Dihydrat ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Hydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.11	<b>Calciumsalze organischer Säuren<sup>(2)</sup></b>	Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Calcium organische Säure
11.1.12	<b>Calciumoxid</b>	Calciumoxid ( $\text{CaO}$ ), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.13	<b>Calciumgluconat</b>	Calciumsalz von Gluconsäure, $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ , und dessen Hydrate	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.15	<b>Calcium-Sulfat/-Carbonat</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.16	<b>Calciumpidolat</b>	Calcium-L-pidolat ( $\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$ ). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.17	<b>Calciumcarbonat-Magnesiumoxid</b>	Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher, Calcium und Magnesium enthaltender Stoffe wie Dolomit gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Magnesium
11.2.1	<b>Magnesiumoxid</b>	Kalziniertes Magnesiumoxid ( $\text{MgO}$ ) mit einem Gehalt von mindestens	Magnesium

		70 % MgO	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 % Eisengehalt als Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> , wenn > 5 %
11.2.2	<b>Magnesiumsulfat-Heptahydrat</b>	Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.3	<b>Magnesiumsulfat-Monohydrat</b>	Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.4	<b>Magnesiumsulfat, wasserfrei</b>	Wasserfreies Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> )	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.5	<b>Magnesiumpropionat</b>	Magnesiumpropionat (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> MgO <sub>4</sub> )	Magnesium
11.2.6	<b>Magnesiumchlorid</b>	Magnesiumchlorid (MgCl <sub>2</sub> ) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Absetzen von Natriumchlorid gewonnen wird	Magnesium Chlor Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.7	<b>Magnesiumcarbonat</b>	Natürliches Magnesiumcarbonat (MgCO <sub>3</sub> )	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.8	<b>Magnesiumhydroxid</b>	Magnesiumhydroxid (Mg(OH) <sub>2</sub> )	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.9	<b>Kaliummagnesiumsulfat</b>	Kaliummagnesiumsulfat (K <sub>2</sub> Mg(SO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × nH <sub>2</sub> O, n= 4,6)	Magnesium Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn

			> 10 %
11.2.10	<b>Magnesiumsalze organischer Säuren<sup>(2)</sup></b>	Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Magnesium organische Säure
11.2.11	<b>Magnesiumgluconat</b>	Magnesiumsalz von Gluconsäure, $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ , und dessen Hydrate	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.2.13	<b>Magnesiumpidolat</b>	Magnesium-L-pidolat ( $C_{10}H_{12}MgN_2O_6$ ) Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.1	<b>Dicalciumphosphat<sup>(3)</sup><sup>(4)</sup> [Calciumhydrogenorthophosphat]</b>	Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ( $CaHPO_4 \times nH_2O$ , n = 0 oder 2) Ca/P > 1,2 Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl	Calcium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.2	<b>Monodicalciumphosphat</b>	Erzeugnis, das aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ( $CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , n = 0 oder 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.3	<b>Monocalciumphosphat [Calciumtetrahydrogen diorthophosphat]</b>	Calcium-bis-dihydrogenphosphat ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$ , n=0 oder 1) Ca/P > 0,9	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.4	<b>Tricalciumphosphat<sup>(4)</sup></b>	Tricalciumphosphat aus Knochen oder	Calcium



	<b>[Tricalciumorthophosphat]</b>	anorganischen Quellen ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) oder Hydroxylapatit ( $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$ ) Ca/P > 1,3	Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.5	<b>Calcium-Magnesiumphosphat</b>	Calcium-Magnesiumphosphat ( $\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$ )	Calcium Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.6	<b>Phosphat, entfluoriert</b>	Erzeugnis, das aus anorganischen Quellen gewonnen, gebrannt und weitergehend thermisch behandelt wird	Gesamtphosphorgehalt Calcium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.7	<b>Dicalciumpyrophosphat [Dicalciumdiphosphat]</b>	Dicalciumpyrophosphat ( $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ )	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.8	<b>Magnesiumphosphat</b>	Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zwei- und dreibasischem Magnesiumphosphat besteht	Gesamtphosphorgehalt

			<p>Magnesium</p> <p>In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn &gt; 10 %</p> <p>Salzsäureunlösliche Asche, wenn &gt; 10 %</p>
11.3.9	<b>Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat</b>	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	<p>Gesamtphosphorgehalt</p> <p>Magnesium</p> <p>Calcium</p> <p>Natrium</p> <p>In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn &gt; 10 %</p>
11.3.10	<b>Mononatriumphosphat [Natriumdihydrogenorthosphat]</b>	Mononatriumphosphat ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1 oder 2)	<p>Gesamtphosphorgehalt</p> <p>Natrium</p> <p>In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn &gt; 10 %</p>
11.3.11	<b>Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogenorthosphat]</b>	Dinatriumphosphat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 2, 7 oder 12)	<p>Gesamtphosphorgehalt</p> <p>Natrium</p> <p>In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn &gt; 10 %</p>
11.3.12	<b>Trinatriumphosphat [Trinatriumorthosphat]</b>	Trinatriumphosphat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 oder 12)	<p>Gesamtphosphorgehalt</p> <p>Natrium</p> <p>In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn</p>

			> 10 %
11.3.13	<b>Natriumpyrophosphat</b> [Tetranatriumdiphosphat]	Natriumpyrophosphat ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ oder 10)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.14	<b>Monokaliumphosphat</b> [Kaliumdihydrogenorthosphat]	Monokaliumphosphat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.15	<b>Dikaliumphosphat</b> [Dikaliumhydrogenorthosphat]	Dikaliumphosphat ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 3$ oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.16	<b>Calcium-Natrium-Phosphat</b>	Calcium-Natrium-Phosphat ( $\text{CaNaPO}_4$ )	Gesamtphosphorgehalt Calcium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.17	<b>Monoammoniumphosphat</b> [Ammoniumdihydrogenorthosphat]	Monoammoniumphosphat ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn

			> 10 %
11.3.18	<b>Diammoniumphosphat</b> [Diammoniumhydrogenorthosphat]	Diammoniumphosphat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.19	<b>Natriumtripolyphosphat</b> [Pentanatriumtriphosphat]	Natriumtripolyphosphat (Na <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>10</sub> × nH <sub>2</sub> O ; n = 0 oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.20	<b>Natrium-Magnesium-Phosphat</b>	Natrium-Magnesium-Phosphat (MgNaPO <sub>4</sub> )	Gesamtphosphorgehalt Magnesium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.21	<b>Magnesiumhypophosphit</b>	Magnesiumhypophosphit (Mg(H <sub>2</sub> PO <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> × 6H <sub>2</sub> O)	Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.22	<b>Knochenfuttermehl, entleimt</b>	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphorgehalt Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

11.3.23	<b>Knochenasche</b>	Mineralische Rückstände der Veraschung, Verbrennung oder Vergasung tierischer Nebenprodukte	Gesamtphosphorgehalt Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.24	<b>Calciumpolyphosphat</b>	Heterogene Gemische von Calciumsalzen kondensierter Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens +2 ist	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.25	<b>Calciumdihydrogendiphosphat</b>	Monocalciumdihydrogenpyrophosphat ( $CaH_2P_2O_7$ )	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.26	<b>Saures Magnesiumpyrophosphat</b>	Saures Magnesiumpyrophosphat ( $MgH_2P_2O_7$ ). Hergestellt aus reiner Phosphorsäure und reinem Magnesiumhydroxid oder Magnesiumoxid durch Verdampfen von Wasser und Kondensation des Orthophosphats zu Diphosphat	Gesamtphosphorgehalt Magnesium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.27	<b>Dinatriumdihydrogendiphosphat</b>	Dinatriumdihydrogendiphosphat ( $Na_2H_2P_2O_7$ )	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.28	<b>Trinatriumdiphosphat</b>	Trinatrium-Monohydrogendiphosphat (wasserfrei: $Na_3HP_2O_7$ ; Monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 oder 9)	Gesamtphosphorgehalt Natrium

			In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.29	<b>Natriumpolyphosphat</b> [Natriumhexametaphosphat]	Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.30	<b>Trikaliumphosphat</b>	Trikaliummonophosphat ( $K_3PO_4 \times nH_2O$ ; n = 0, 1, 3, 7 oder 9)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.31	<b>Tetrakaliumdiphosphat</b>	Tetrakaliumdiphosphat ( $K_4P_2O_7 \times nH_2O$ ; n = 0, 1 oder 3)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.32	<b>Pentakaliumtriphosphat</b>	Pentakaliumtripolyphosphat ( $K_5P_3O_{10}$ )	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.33	<b>Kaliumpolyphosphat</b>	Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure

			unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.34	<b>Calciumnatriumpolyphosphat</b>	Calciumnatriumpolyphosphat	Gesamtphosphorgehalt Natrium Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.4.1	<b>Natriumchlorid<sup>(1)</sup></b>	Natriumchlorid (NaCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzsole (gesättigt oder durch ein anderes Verfahren abgereichert) (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz und Solarsalz) oder durch Vermahlen von Steinsalz gewonnen wird	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.2	<b>Natriumbicarbonat [Natriumhydrogencarbonat]</b>	Natriumbicarbonat (NaHCO <sub>3</sub> )	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.3	<b>Natrium-/Ammonium(bi)carbonat [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat]</b>	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.4	<b>Natriumcarbonat</b>	Natriumcarbonat (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.5	<b>Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogencarbonat]</b>	Natriumsesquicarbonat (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> )	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.6	<b>Natriumsulfat</b>	Natriumsulfat (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

11.4.7	<b>Natriumsalze organischer Säuren<sup>(2)</sup></b>	Natriumsalze genusstau gleicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Natrium organische Säure
11.5.1	<b>Kaliumchlorid</b>	Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.2	<b>Kaliumsulfat</b>	Kaliumsulfat (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.3	<b>Kaliumcarbonat</b>	Kaliumcarbonat (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.4	<b>Kaliumbicarbonat [Kaliumhydrogencarbonat]</b>	Kaliumbicarbonat (KHCO <sub>3</sub> )	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.5	<b>Kaliumsalze organischer Säuren<sup>(2)</sup></b>	Kaliumsalze genusstau gleicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Kalium organische Säure
11.5.6	<b>Kaliumpidolat</b>	Kalium-L-pidolat (C <sub>5</sub> H <sub>6</sub> KNO <sub>3</sub> ) Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.6.1	<b>Schwefelblüte</b>	Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an	Schwefel
11.7.1	<b>Attapulgit</b>	Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral	Magnesium
11.7.2	<b>Quarz</b>	Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Stoffe gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	
11.7.3	<b>Cristobalit</b>	Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid (SiO <sub>2</sub> , Quarz). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen	



		enthalten	
11.8.1	<b>Ammoniumsulfat</b>	Ammoniumsulfat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ), das durch chemische Synthese gewonnen wird. Kann in Form einer wässrigen Lösung vorliegen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Schwefel
11.8.3	<b>Ammoniumsalze organischer Säuren<sup>(2)</sup></b>	Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein organische Säure
11.8.4	<b>Ammoniumlaktat</b>	Ammoniumlaktat (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation von Molke mit <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp., <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. oder <i>Bifidobacterium</i> spp. anfällt; enthält mindestens 44 % Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein  Kann bis zu 2 % Phosphor, 2 % Kalium, 0,7 % Magnesium, 2 % Natrium, 2 % Sulfate, 0,5 % Chloride, 5 % Zucker und 0,1 % Silicon-Schaumverhüter enthalten	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche Kalium, wenn > 1,5 % Magnesium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 %
11.8.5	<b>Ammoniumacetat</b>	Ammoniumacetat (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein
11.9.1	<b>Geflügelgrit [Magenkies]</b>	Erzeugnis, das durch Zerkleinern natürlich in Kiesform vorkommender Minerale gewonnen wird	Partikelgröße
11.9.2	<b>Rotstein [Redstone]</b>	Erzeugnis, das durch Zerkleinern und Mahlen von aus der Verbrennung von Ton gewonnenen Erzeugnissen anfällt	Partikelgröße Feuchte, wenn > 2 %

- (1) Die Art der Quelle kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.  
(2) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die organische Säure.  
(3) Das Herstellungsverfahren kann bei der Bezeichnung angegeben werden.  
(4) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der Wortlaut „aus Knochen“ anzugeben.

**12. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, die durch Fermentation mit inaktivierten Mikroorganismen gewonnen werden, so dass keine lebenden Mikroorganismen vorhanden sind**

In diesem Kapitel aufgeführte Einzelfuttermittel, die genetisch veränderte Organismen sind oder aus solchen hergestellt oder durch einen Fermentationsprozess mit genetisch veränderten Mikroorganismen gewonnen werden, müssen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel entsprechen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.1	<b>Erzeugnis aus <i>Methylophilus methylotrophus</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationserzeugnis, das aus in einer Nährlösung auf Methanol-Basis vermehrten Bakterien <i>Methylophilus methylotrophus</i> (Stamm NCIMB 10.515) gewonnen wird; Rohproteingehalt mindestens 68 %, Reflexionszahl mindestens 50	Rohprotein Rohasche Rohfett Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.2	<b>Erzeugnis aus <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> und <i>Bacillus firmus</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91 % Methan, 5 % Ethan, 2 % Propan, 0,5 % Isobutan, 0,5 % n-Butan), Ammonium und Mineralsalzen durch Vermehrung von <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (Stamm NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (Stamm NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (Stamm NCIMB 13288) und <i>Bacillus firmus</i> (Stamm NCIMB 13280) gezüchtet ist; Rohprotein mindestens 65 %	Rohprotein Rohasche Rohfett Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.3	<b>Erzeugnis aus <i>Escherichia coli</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationsnebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von <i>Escherichia coli</i> K12 in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.4	<b>Erzeugnis aus <i>Corynebacterium glutamicum</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationsnebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von <i>Corynebacterium glutamicum</i> in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen;	Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %

		kann hydrolysiert sein	
12.1.5	<b>Hefen [Bierhefe]</b> <sup>(1)(2)</sup>	Alle Hefen, die aus <sup>(4)</sup> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(3)</sup> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> oder <i>Brettanomyces</i> ssp. in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.6	<b>Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin</b> <sup>(1)(2)</sup>	Mycel (Stickstoffverbindungen), flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung mit <i>Penicillium chrysogenum</i> (Stamm ATCC 48271) auf verschiedenen Quellen von Kohlenhydraten und ihren Hydrolysaten, das mit Hilfe von <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>L.</i> <i>plantarum</i> , <i>L. sake</i> , <i>L. collinoides</i> und <i>Streptococcus lactis</i> zur Inaktivierung des Penicillins siliert und danach erhitzt worden ist; Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein, mindestens 7 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.7	<b>Hefen aus der Biodiesel- Herstellung</b> <sup>(1)(2)</sup>	Alle Hefen und deren Teile <sup>(6)</sup> , die aus <sup>(4)</sup> <i>Yarrowia lipolytica</i> , auf Nährlösungen von Pflanzenölen sowie Entschleimungsrückständen und Glycerinfraktionen aus der Herstellung von Biokraftstoffen gewonnen werden	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.8	<b>Erzeugnis aus Arten von <i>Lactobacillus</i>, proteinreich</b> <sup>(1)(2)</sup>	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Lactobacillus</i> in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen wird, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %

		stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	
12.1.9	<b>Erzeugnis aus <i>Trichoderma viride</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Trichoderma viride</i> in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen wird, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.10	<b>Erzeugnis aus <i>Bacillus subtilis</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Bacillus subtilis</i> in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen wird, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.11	<b>Erzeugnis aus <i>Aspergillus oryzae</i>, proteinreich<sup>(1)(2)</sup></b>	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Aspergillus oryzae</i> in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen wird, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.12	<b>Hefenerzeugnisse<sup>(1)(2)</sup></b>	Alle Hefenteile <sup>(6)</sup> , die aus <sup>(4)</sup> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> ,	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 %

		<p><i>Kluyveromyces lactis</i>,  <i>Kluyveromyces fragilis</i>,  <i>Torulasporea delbrueckii</i>,  <i>Cyberlindnera jadinii</i><sup>(3)</sup>,  <i>Saccharomyces uvarum</i>,  <i>Saccharomyces ludwigii</i> oder  <i>Brettanomyces</i> ssp. in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze</p>	<p>Wenn Feuchte &lt; 75 %:  Rohprotein  Propionsäure, wenn &gt; 0,5 %</p>
12.2.1	<b>Vinasse [eingedickte Melassenschlempe]</b> <sup>(2)(5)</sup>	<p>Nebenerzeugnis der industriellen Verarbeitung von Mosten/Würzen aus den mikrobiellen Fermentationsprozessen bei der Herstellung von u. a. Alkohol, organischen Säuren oder Hefe. Sie bestehen aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Gärmoste/-würzen anfällt. Sie können auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile<sup>(6)</sup> von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Die Nährlösungen sind meist pflanzlichen Ursprungs, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze</p>	<p>Rohprotein  Gegebenenfalls Nährlösung und Produktionsprozess</p>
12.2.2	<b>Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure</b> <sup>(2)(5)</sup>	<p>Nebenerzeugnis der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsätzen und anderen Stickstoffverbindungen mit <i>Corynebacterium melassecola</i></p>	<p>Rohprotein</p>

12.2.3	<b>Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b> <sup>(2)(5)</sup>	Nebenerzeugnis der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsätzen und anderen Stickstoffverbindungen mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Rohprotein
12.2.4	<b>Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Corynebacterium glutamicum</i></b> <sup>(2)(5)</sup>	Nebenerzeugnis der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Rohprotein Rohasche
12.2.5	<b>Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Escherichia coli</i> K12</b> <sup>(2)(5)</sup>	Nebenerzeugnis der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit <i>Escherichia coli</i> K12	Rohprotein Rohasche
12.2.6	<b>Nebenerzeugnis der Herstellung von Enzymen mit <i>Aspergillus niger</i></b> <sup>(2)(5)</sup>	Nebenerzeugnis der Fermentation von Weizen und Malz mit <i>Aspergillus niger</i> zur Herstellung von Enzymen	Rohprotein
12.2.7	<b>Polyhydroxybutyrat durch Fermentation mit <i>Ralstonia eutropha</i></b> <sup>(2)</sup>	Erzeugnis, das 3-Hydroxybutyrat und 3-Hydroxyvalerat aus der Fermentation mit <i>Ralstonia eutropha</i> sowie nicht lebensfähigen bakteriellen Proteinschrot enthält, das von den verwendeten Bakterien und der Fermentationsbrühe zurückbleibt	

- (1) Erzeugnisse, die aus der Biomasse von auf Kultursubstraten gezogenen Mikroorganismen gewonnen werden. Kann bis zu 0,3 % Schaumverhüter, 1,5 % Filtrier-/Klärhilfsstoffe und 2,9 % Propionsäure enthalten.
- (2) Bei der Fermentation verwendete Mikroorganismen wurden inaktiviert, so dass keine solche Mikroorganismen in den Einzelfuttermitteln lebensfähig sind.
- (3) Züchtung auf n-Alkanen ist verboten (Verordnung (EU) Nr. 568/2010).
- (4) Die verwendete Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen. Deshalb sind auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig.
- (5) Andere Fermentationsnebenprodukte. Kann bis zu 0,6 % Schaumverhüter, 0,5 % Antiblagmittel und 0,2 % Sulfat enthalten.
- (6) Teile bezeichnet alle löslichen und nicht löslichen Fraktionen der Hefe, auch der Membran oder der inneren Teile der Zelle.

### 13. Verschiedene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel, die tierische Erzeugnisse enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen und ihre Verwendung kann geltenden Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.1	<b>Erzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie</b>	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Brot, Feingebäck, Keksen oder Teigwaren anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett, wenn > 5 %
13.1.2	<b>Erzeugnisse der Konditoreiwarenindustrie</b>	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Konditoreiwaren und Kuchen anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett, wenn > 5 %
13.1.3	<b>Erzeugnisse der Herstellung von Frühstückscerealien</b>	Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können. Sie können auch getrocknet sein	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöl/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.4	<b>Erzeugnisse der Süßwarenindustrie</b>	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Süßwaren, einschließlich Schokoladenwaren, anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Rohfett, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.1.5	<b>Erzeugnisse der Speiseeisindustrie</b>	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Speiseeis anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.1.6	<b>Erzeugnisse aus der</b>	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung	Stärke

	<b>Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse<sup>(1)</sup></b>	von frischem Obst und Gemüse anfallen (u. a. Schalen, ganze Obst-/Gemüsstücke und Mischungen). Sie können auch getrocknet oder gefroren sein	Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.7	<b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen ganzer Pflanzen oder von Pflanzenteilen anfallen	Rohfaser
13.1.8	<b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen von Gewürzen und Würzmitteln oder Teilen davon anfallen	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.9	<b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern<sup>(1)</sup></b>	Erzeugnisse, die beim Schroten, Mahlen, Einfrieren oder Trocknen von Kräutern oder Teilen davon anfallen	Rohfaser
13.1.10	<b>Erzeugnis der Kartoffelverarbeitungsindustrie</b>	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Kartoffeln anfallen und getrocknet oder gefroren sein können	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.11	<b>Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Soßenzubereitung</b>	Stoffe aus der Soßenzubereitung, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett
13.1.12	<b>Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Snacks-Industrie</b>	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Snacks-Industrie, die bei der und durch die Herstellung würziger Snacks (Kartoffelchips und Snacks auf Kartoffel- und/oder Getreidebasis, direkt extrudiert, auf Teigbasis und pelletiert) und Knabberartikel aus	Rohfett



		Nüssen anfallen	
13.1.13	<b>Erzeugnisse aus der Herstellung gebrauchsfertiger Lebensmittel</b>	Erzeugnisse, die bei der Herstellung direkt verzehrfertiger Lebensmittel anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett, wenn > 5 %
13.1.14	<b>Pflanzen-Nebenerzeugnisse aus der Spirituosenherstellung</b>	Feste Erzeugnisse aus Pflanzen (auch Beeren und Saaten wie Anis), die nach dem Einmischen dieser Pflanzen in einer alkoholischen Lösung und/oder nach Verdampfen/Destillation des Alkohols bei der Zubereitung von Aromen in der Spirituosenherstellung anfallen. Die Alkoholrückstände in diesen Erzeugnissen müssen durch Destillation beseitigt werden	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 %
13.1.15	<b>Futterbier</b>	Erzeugnis, das beim Bierbrauen anfällt und als Getränk für den menschlichen Verzehr nicht verkauft werden kann	Alkoholgehalt Feuchte, wenn < 75 %
13.1.16	<b>Aromatisierte Getränke, süß</b>	Erzeugnisse aus der Softdrinkindustrie, die bei der Herstellung von Softdrinks mit süßlichen Geschmacksstoffen oder aus unverpackten, nicht marktfähigen Softdrinks mit süßlichen Geschmacksstoffen anfallen.  Sie können auch konzentriert oder getrocknet sein	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
13.1.17	<b>Obstsirup</b>	Erzeugnisse aus der Obstsirupindustrie, die durch die Herstellung von Obstsirup für den menschlichen Verzehr gewonnen werden	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
13.1.18	<b>Aromatisierter Sirup, süß</b>	Erzeugnisse aus der Industrie für Sirup mit süßlichen Geschmacksstoffen, die bei der Herstellung von Sirup oder aus unverpacktem, nicht marktfähigem Sirup anfallen.  Sie können auch konzentriert oder getrocknet sein	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
13.2.1	<b>Karamellisierte Zucker</b>	Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.2	<b>Traubenzucker</b>	Traubenzucker entsteht durch die Hydrolyse von Stärke und besteht aus	

		gereinigter, kristallisierter Glucose, mit oder ohne Kristallwasser	
13.2.3	<b>Fructose</b>	Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen	
13.2.4	<b>Glucosesirup</b>	Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird und getrocknet sein kann.	Feuchte, wenn > 30 %
13.2.5	<b>Glucosemelasse</b>	Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.6	<b>Xylose</b>	Aus Holz extrahierter Zucker	
13.2.7	<b>Lactulose</b>	Halbsynthetische Disaccharide (4-O-D-Galactopyranosyl-D-Fructose), die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und in wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten Milcherzeugnissen enthalten sind	
13.2.8	<b>Glucosamin (Chitosamin)<sup>(6)</sup></b>	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Hydrolyse des Außenskeletts von Krustentieren und anderen Gliederfüßern oder durch Fermentation von Getreide wie Mais oder Weizen gewonnen	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium
13.2.9	<b>Xylo-Oligosaccharid</b>	Xylosemolekül-Ketten, die mit $\beta$ 1-4-Bindungen mit einem Polymerisationsgrad von 2 bis 10 verknüpft sind und durch enzymatische Hydrolyse verschiedener hemicellulosereicher Rohstoffe gewonnen werden	Feuchte, wenn > 5 %
13.2.10	<b>Gluco-Oligosaccharid</b>	Erzeugnis, das entweder durch Fermentation oder Hydrolyse und/oder physikalische oder thermische Behandlung von Glucosepolymeren, Glucose, Saccharose und Maltose gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %

13.3.1	<b>Stärke<sup>(2)</sup></b>	Stärke	Stärke
13.3.2	<b>Quellstärke<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist	Stärke
13.3.3	<b>Stärkemischung<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht	Stärke
13.3.4	<b>Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse<sup>(2)</sup></b>	Erzeugnis der Filterung der Flüssigkeit bei der Stärkehydrolyse, das aus Protein, Stärke, Polysacchariden, Fett, Öl und Filtrierhilfsstoffen (z. B. Kieselerde, Holzfaser) besteht	Feuchte, wenn < 25 % oder > 45 % Wenn Feuchte < 25 %: — Rohfett — Rohprotein
13.3.5	<b>Dextrin</b>	Dextrin ist teil-säurehydrolysierte Stärke	
13.3.6	<b>Maltodextrin</b>	Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke	
13.4.1	<b>Polydextrose</b>	Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen	
13.5.1	<b>Polyole</b>	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht	
13.5.2	<b>Isomalt</b>	Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird	
13.5.3	<b>Mannitol</b>	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht	
13.5.4	<b>Xylitol</b>	Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird	
13.5.5	<b>Sorbitol</b>	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird	
13.6.1	<b>Fettsäuren aus der chemischen</b>	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Laugen	Rohfett Feuchte, wenn

	<b>Raffination<sup>(3)</sup></b>	gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern	> 1 %	
13.6.2	<b>Fettsäuren, mit Glycerin verestert<sup>(4)</sup></b>	Durch Veresterung von Fettsäuren mit Glycerin entstehende Glyceride. Können bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Feuchte, > 1 % Rohfett Nickel, > 20 ppm	wenn  wenn
13.6.3	<b>Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren<sup>(4)</sup></b>	Erzeugnis, das aus Gemischen der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Fettsäuren besteht.  Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und Glycerin enthalten.  Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Nickel, > 20 ppm	wenn
13.6.4	<b>Salze von Fettsäuren<sup>(4)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Reaktion von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen mit den Hydroxiden, Oxiden oder Salzen von Calcium, Magnesium, Natrium oder Kalium entsteht.  Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett (nach der Hydrolyse) Feuchte Ca (bzw. Na, K oder Mg) Nickel, > 20 ppm	wenn  wenn
13.6.5	<b>Fettsäuredestillate aus physikalischen Raffination<sup>(3)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole	Rohfett Feuchte, > 1 %	wenn
13.6.6	<b>Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung<sup>(3)</sup></b>	Durch Spaltung von Öl und Fett gewonnenes Erzeugnis. Besteht aus rohen Fettsäuren C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Feuchte, > 1 % Nickel, > 20 ppm	wenn  wenn
13.6.7	<b>Reine destillierte</b>	Erzeugnis, das durch Destillation roher	Rohfett	

	<b>Fettsäuren aus der Fettspaltung<sup>(3)</sup></b>	Fettsäuren aus der Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus rein destillierten Fettsäuren C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt.  Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Feuchte, wenn > 1 %  Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.8	<b>Soapstock [Seifenstock]<sup>(3)</sup></b>	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung pflanzlicher Öle und Fette mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern	Feuchte, wenn < 40 und > 50 %  Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.6.9	<b>Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren<sup>(4)(5)</sup></b>	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen, die mit organischen Säuren verestert wurden	Rohfett
13.6.10	<b>Zuckerester von Fettsäuren<sup>(4)</sup></b>	Ester der Saccharose und Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose  Rohfett
13.6.11	<b>Zuckerglyceride von Fettsäuren<sup>(4)</sup></b>	Mischungen aus Zuckerestern und Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose  Rohfett
13.6.12	<b>Palmitoylglucosamin</b>	Organische Verbindung (Lipid), die in den Wurzeln zahlreicher Pflanzen und vor allem in den meisten Leguminosen vorkommt und durch Acylierung von D-Glucosamin mit Palmitinsäure gewonnen wird. Kann bis zu 0,5 % Aceton enthalten	Feuchte, wenn > 2 %, Rohfett
13.6.13	<b>Salze der Lactylate von Fettsäuren</b>	Nicht glycerider Ester von Fettsäuren. Das Erzeugnis kann ein Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumsalz von mit Milchsäure veresterten Fettsäuren sein. Es kann die Salze freier Fettsäuren und	Rohfett  Feuchte, wenn > 1 %  Nickel, wenn > 20 ppm

		Milchsäure enthalten	Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.8.1	<b>Glycerin, roh</b> [Glycerol, roh]	<p>Nebenprodukt aus</p> <p>— der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von Öl/Fett in Fettsäuren und Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin, oder Umesterung (kann bis zu 0,5 % Methanol enthalten) der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin (sweet water);</p> <p>— der Biodieselherstellung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Reste mineralischer und organischer Salze im Glycerin sind möglich (bis zu 7,5 %);</p> <p>Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten;</p> <p>— der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, in der Regel mit Laugen/Erdalkalien zu Seife.</p> <p>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten</p>	<p>Glycerin</p> <p>Kalium, wenn &gt; 1,5 %</p> <p>Natrium, wenn &gt; 1,5 %</p> <p>Nickel, wenn &gt; 20 ppm</p>
13.8.2	<b>Glycerin</b> [Glycerol]	<p>Erzeugnis aus</p> <p>— der Fettverarbeitung bei a) der Spaltung von Öl/Fett, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins und der Raffination durch Destillation (siehe Teil B, Glossar der Verfahren, Nr. 20) oder Ionenaustausch; (b) der Umesterung der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Roh-Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu</p>	<p>Glycerol, wenn &lt; 99 % in der Trockenmasse</p> <p>Natrium, wenn &gt; 0,1 %</p> <p>Kalium, wenn &gt; 0,1 %</p> <p>Nickel, wenn &gt; 20 ppm</p>

		<p>Roh-Glycerin und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch;</p> <p>— der Biodieselerzeugung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und anschließender Raffination des Glycerins. Glyceringehalt mindestens: 99 % in der Trockenmasse;</p> <p>— der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, in der Regel mit Laugen/Erdalkalien zu Seife, gefolgt von der Raffination des Rohglycerins und Destillation.</p> <p>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten</p>	
13.9.1	<b>Methylsulphonylmet han</b>	Organische Schwefelverbindung ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ), die in identischer Form zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form durch chemische Synthese hergestellt wird	Schwefel
13.10.1	<b>Torf</b>	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht	Rohfaser
13.10.2	<b>Leonardit</b>	Natürlich vorkommende mineralische Verbindung phenolischer Kohlenwasserstoffe, auch bekannt als Humat, die durch Zersetzung organischer Materie im Laufe von Jahrmillionen entsteht	Rohfaser
13.11.1	<b>Propylenglycol [1,2-Propandiol] [Propan-1,2-diol]</b>	Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3 % Dipropylenglycol enthalten.	
13.11.2	<b>Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren<sup>(4)</sup></b>	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern	Propylenglycol Rohfett
13.12.1	<b>Hyaluronsäure</b>	Glucosaminoglycan (Polysaccharid)	Gegebenenfalls

		mit sich wiederholender Einheit, bestehend aus einem Aminozucker (N-acetyl-D-glucosamin) und D-Glucuronsäure, das in Haut, Gelenkflüssigkeit und Nabelschnur vorhanden ist und z. B. aus tierischem Gewebe oder durch bakterielle Fermentation gewonnen wird	Natrium oder Kalium
13.12.2	<b>Chondroitinsulfat</b>	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben gewonnen wird	Natrium
13.12.3	<b>Gluconsäure</b>	Gluconsäure (C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>7</sub> ) ist eine wasserlösliche organische Säure mit einem pKa-Wert von 3,7 und ist klar bis bräunlich. Die flüssige Form hat einen Mindestgehalt an Gluconsäure von 50 %. Sie wird durch mikrobielle Fermentation von Glucosesirup oder als Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Glucono-delta-Lacton in Lebensmittelqualität gewonnen	Gluconsäure

- 
- (1) Die jeweilige Art des Obst, des Gemüses, der Pflanze, des Gewürzes und der Kräuter ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
  - (2) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische Ursprung anzugeben.
  - (3) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische oder tierische Ursprung anzugeben.
  - (4) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Art der Fettsäuren.
  - (5) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die organische Säure.
  - (6) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der Hinweis „aus tierischem Gewebe“ oder „aus Fermentation“ anzugeben.