Anhang 1.4[40]
(Art. 1*a*)

Katalog der Einzelfuttermittel, die nicht gemeldet werden müssen

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Die Bezeichnung eines im Verzeichnis nach Ziffer 3 aufgeführten Einzelfuttermittels darf nur für ein Einzelfuttermittel benutzt werden, das den Anforderungen des betreffenden Eintrags genügt.

1.2 Alle Einträge im Verzeichnis nach Ziffer 3 müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäss dem anwendbaren Recht entsprechen. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Einhaltung der Bestimmungen des 6. Kapitels der FMV bei Einzelfuttermitteln, die genetisch veränderte Organismen sind oder aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden oder aus einem Fermentationsverfahren mit genetisch veränderten Mikroorganismen stammen. Einzelfuttermittel, die aus tierischen Nebenprodukten bestehen oder solche enthalten, müssen den Anforderungen der VTNP[41] genügen. Futtermittelunternehmen, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 7 FMV genügt.

1.3 «Ehemalige Lebensmittel» sind Lebensmittel, ausgenommen wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem anwendbaren Recht 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 Catering-Rückfluss sind nur dann Höchstgehalte gemäss Anhang 1.1 Ziffer 1 festzulegen, wenn sie zu Futtermitteln weiterverarbeitet werden.

1.4 Entsprechend der guten Praxis im Sinne von Artikel 41 FMV 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 keine solchen Höchstgehalte festgelegt.

40 Eingefügt durch Ziff. II Abs. 1 der V des WBF vom 15. Mai 2013 (AS **2013** 1739). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLW vom 24. April 2023 (AS **2023** 218). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des WBF vom 1. Nov. 2023, in Kraft seit 1. Jan. 2024 (AS **2023** 745).

41 SR **916.441.22**

1.5 Entsprechend der guten Praxis im Sinne von Artikel 41 FMV können im Katalog die Gehalte der chemischen Verunreinigungen in Einzelfuttermitteln, die sich aus dem Herstellungsverfahren oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben, angegeben worden sein, wenn diese mit einem Gehalt von 0,1 % oder mehr vorhanden sind. Im Katalog können auch Gehalte unter 0,1 % festgelegt worden sein, wenn dies einer guten Handelspraxis zuträglich ist. Wenn im Glossar nach Ziffer 2 oder im Verzeichnis nach Ziffer 3 nicht anders angegeben, werden sämtliche Höchstgehalte in Gewichtsprozent ausgedrückt. Die Bestimmungen für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe nach dieser Ziffer gelten nicht für Einzelfuttermittel, die in der Liste der angemeldeten Einzelfuttermittel nach Artikel 9 Absatz 3 FMV aufgeführt sind.

Die besonderen Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe werden entweder bei der Beschreibung der Verfahren im Glossar nach Ziffer 2, der Beschreibung des Einzelfuttermittels im Verzeichnis nach Ziffer 3 oder am Ende einer Kategorie dieses Verzeichnisses angegeben. Der im Glossar nach Ziffer 2 bei einem bestimmten Verfahren angegebene Höchstgehalt gilt für die Einzelfuttermittel im Verzeichnis nach Ziffer 3, in deren Beschreibung auf dieses Verfahren Bezug genommen wird, sofern das fragliche Verfahren der Beschreibung im Glossar nach Ziffer 2 entspricht. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn im Verzeichnis nach Ziffer 3 ein besonderer Höchstgehalt festgelegt ist.

1.6. Einzelfuttermittel, die nicht unter Ziffer 12 des Verzeichnisses nach Ziffer 3 aufgeführt sind und die durch Fermentation hergestellt wurden 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:

a. nicht die Vermehrung dieser Mikroorganismen betrifft; und

b. nicht mit einer Funktion von einem oder mehreren Mikroorganismen gemäss Anhang 6.1 verknüpft ist.

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

1.7. 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 im Verzeichnis nach Ziffer 3 ein spezifischer Wert festgelegt.

1.8. Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels im Verzeichnis nach Ziffer 3 werden gegebenenfalls die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars nach Ziffer 2 aufgeführten Verfahren hinzugefügt, um deutlich zu machen, dass es das entsprechende oder die entsprechenden Verfahren durchlaufen hat, es sei denn das Verfahren ist bereits in der jeweiligen Beschreibung des Einzelfuttermittels im Verzeichnis

nach Ziffer 3 enthalten. Die Angabe der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft beim Verfahren «Trocknen» ist optional. Ein Einzelfuttermittel, dessen Bezeichnung eine Kombination einer im Verzeichnis nach Ziffer 3 aufgeführten Bezeichnung mit der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der im Glossar nach Ziffer 2 aufgeführten Verfahren ist, gilt als in den Katalog aufgenommen. Die Etikette weist die für dieses Einzelfuttermittel verbindlichen Angaben auf, gegebenenfalls entsprechend den Einträgen in der letzten Spalte des Glossars nach Ziffer 2 oder des Verzeichnisses nach Ziffer 3. Findet sich eine Angabe in der letzten Spalte des Glossars nach Ziffer 2, so ist die für das Verfahren verwendete besondere Methode in der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben.

1.9. Weicht das Herstellungsverfahren für ein Einzelfuttermittel von dem im Glossar nach Ziffer 2 beschriebenen entsprechenden Verfahren ab, ist der Herstellungsprozess in der Beschreibung des betreffenden Einzelfuttermittels gemäss dem Verzeichnis nach Ziffer 3 zu erläutern.

1.10. Bei den Bezeichnungen einiger Einzelfuttermittel sind Synonyme zulässig. Solche Synonyme werden in der Spalte «Bezeichnung» des Eintrags für das entsprechende Einzelfuttermittel im Verzeichnis nach Ziffer 3 in eckigen Klammern angefügt.

1.11. Die botanische Bezeichnung einer Pflanze wird nur in der Beschreibung des ersten Eintrags für diese Pflanze im Verzeichnis nach Ziffer 3 aufgeführt.

1.12. In Artikel 7 Absatz 2 und in Anhang 1.1 Ziffer 6 sind die Anforderungen für die Angabe des Feuchtegehalts festgelegt. In Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b und in Anhang 1.2 sind die Anforderungen für die Kennzeichnung anderer analytischer Komponenten festgelegt. Zudem muss in Übereinstimmung mit Anhang 1.1 Ziffer 5 der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche angegeben werden, wenn er allgemein 2,2 % übersteigt oder wenn er bei einem bestimmten Futtermittel den im entsprechenden Abschnitt des Anhangs 1.2 festgelegten Gehalt übersteigt.

1.13. In Abweichung von Ziffer 1.12 gelten die folgenden Bestimmungen:

a. Die verbindliche Angabe der analytischen Bestandteile im Verzeichnis nach Ziffer 3 ersetzt die verbindlichen Angaben nach dem entsprechenden Abschnitt von Anhang 1.2.

b. Werden in der Spalte für verbindliche Angaben im Verzeichnis nach Ziffer 3 keine analytischen Bestandteile genannt, die in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Abschnitt von Anhang 1.2 anzugeben wären, muss keiner dieser Bestandteile gekennzeichnet werden; ist jedoch für salzsäureunlösliche Asche kein Gehalt im Verzeichnis nach Ziffer 3 festgelegt, muss der Gehalt angegeben werden, wenn er 2,2 % übersteigt.

c. Enthält die Spalte «Verbindliche Angaben» im Verzeichnis nach Ziffer 3 einen oder mehrere Werte für den Feuchtegehalt, so gelten diese Gehalte anstelle der Gehalte nach Anhang 1.1 Ziffer 6; liegt der Feuchtegehalt jedoch unter 14 %, so ist seine Angabe nicht zwingend; enthält diese Spalte keine Angabe über den Feuchtegehalt, so gilt Anhang 1.1 Ziffer 6.

1.14. Artikel 6 gilt für einen Futtermittelunternehmer, der für ein Einzelfuttermittel mehr Eigenschaften beansprucht als die in der Spalte «Beschreibung» im Verzeichnis nach Ziffer 3 genannten oder der ein im Glossar in Ziffer 2 genanntes Verfahren anführt, das als Angabe gelten kann (z. B. Pansenschutz).

1.15. Besteht ein im Verzeichnis nach Ziffer 3 aufgeführtes Einzelfuttermittel, bei dessen Bezeichnung gemäss einer Fussnote die Art zusätzlich anzugeben ist, aus mehreren Arten, so kann es nur dann als Einzelfuttermittel angesehen werden, wenn die Merkmale und der Ursprung der für die Einzelfuttermittel verwendeten Pflanzen oder Tiere oder Teile davon gleich sind.

2. Glossar der Verfahren

Das Glossar der Verfahren entspricht Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 68/2013[42].

3. Verzeichnis der Einzelfuttermittel

Das Verzeichnis der Einzelfuttermittel entspricht Teil C des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 68/2013.

42 Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission vom 16. Januar 2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel, ABl. L 29 vom 30.1.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 2022/1104, ABl. L 177 vom 4.7.2022, S. 4.

▼C3

TEIL B

Glossar der Verfahren

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
1	**Windsichtung**	Trennung von Partikeln mithilfe eines Luftstrahls	Windgesichtet
2	**Aspirieren/Absaugen**	Verfahren zum Abscheiden von Staub, Feinpartikeln und anderen Partikeln mit Schwebstoffen von Getreidekörnern mithilfe eines Luftstroms beim Umladen	Aspiriert/abgesaugt
3	**Blanchieren**	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	**Bleichen**	Entfernen der natürlichen Farbe durch chemische oder physikalische Prozesse oder durch die Verwendung von Bleicherde	Gebleicht
5	**Kühlen**	Senkung der Temperatur unter Umgebungstemperatur bis maximal zum Gefrierpunkt zur Haltbarmachung	Gekühlt
6	**Häckseln**	Verringerung der Partikelgröße mithilfe eines oder mehrerer Messer	Gehäckselt
7	**Reinigen**	Entfernen von Fremdbestandteilen (z. B. Steine) oder von losen Pflanzenteilen (wie Stroh, Schalen oder Wildkräuter)	Gereinigt/sortiert
8	**Konzentrieren** ([1])	Entzug von Wasser und/oder sonstigen Bestandteilen ([2])	Konzentrat

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
9	**Kondensieren**	Überführen eines Stoffes vom gasförmigen in den flüssigen Zustand	Kondensiert
10	**Kochen**	Veränderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften von Futtermitteln durch Anwendung von Hitze	Gekocht
11	**Zerkleinern**	Verringerung der Partikelgröße durch mechanische Bearbeitung	Zerkleinert
12	**Kristallisieren**	Reinigung durch Bildung fester Kristalle aus einer flüssigen Lösung. Verunreinigungen in der Flüssigkeit werden gewöhnlich nicht in die Kristallstruktur eingebaut	Kristallisiert
13	**Schälen** ([3])	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schichten von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	Geschält, teilgeschält
14	**Enthülsen/Entspelzen**	Entfernen der äußeren Schalenteile von Bohnen, Körnern und Samen, gewöhnlich mit physikalischen Mitteln	Enthülst oder entspelzt ([4])
15	**Entpektinisieren**	Entfernen des Pektins aus Futtermitteln	Entpektinisiert
16	**Dörren**	Entzug von Feuchtigkeit	Gedörrt oder getrocknet
17	**Entschleimen**	Verfahren zum Entfernen der Schleimschicht von einer Oberfläche	Entschleimt
18	**Entzuckern**	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	Entzuckert, teilentzuckert
19	**Entgiften**	Verfahren zur Zerstörung oder Verringerung giftiger Verunreinigungen	Entgiftet
20	**Destillieren**	Fraktionieren flüssiger Stoffe durch Verdampfung und Auffangen des Kondensats in einem anderen Behälter	Destilliert
21	**Trocknen**	Wasserentzug durch künstliche oder natürliche Verfahren	Natürlich oder künstlich getrocknet

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
22	**Silieren**	Verfahren zur Vermeidung des natürlichen Verderbs von Futtermitteln durch Säurebildung unter anaeroben Bedingungen infolge natürlicher Fermentation und/oder Zugabe von Silierzusatzstoffen	Siliert
23	**Eindampfen**	Verringerung des Wassergehalts	Eingedampft
24	**Expandieren**	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden	Expandiert oder gepufft
25	**Pressen**	Gewinnung von Öl/Fett durch Pressen	Expeller/Kuchen und Öl/Fett
26	**Extraktion**	Entfernen löslicher Bestandteile durch teilweise oder vollständige Trennung löslicher Bestandteile aus einem Rohstoff mit Wasser oder einem anderen Lösungsmittel in flüssige und feste Phasen; die daraus resultierenden Stoffe sind ein Extrakt ([5]) und ein oder mehrere Koprodukte der Extraktion ([6])	Extrakt/Öl/Zucker oder Koprodukt der Extraktion/Schrot/Melasse/Pülpe
27	**Extrudieren**	Thermisches Verfahren, bei dem das Produkt durch rasches Verdampfen des produkteigenen Wassers zerfällt und durch gleichzeitiges Pressen durch eine spezifische Düse eine bestimmte Form erhält	Extrudiert
28	**Fermentieren**	Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder bei Rohstoffen verwendet werden, um deren chemische Zusammensetzung oder Eigenschaften zu verändern	Fermentiert
29	**Filtrieren**	Beseitigung der festen Teilchen, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft; das Ergebnis sind das gefilterte Futtermittel und der Filterrückstand ([2])	Gefiltert
30	**Flockieren**	Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material zur Erzeugung von dünnen Stückchen des Materials	Flocken
31	**Mehlmüllerei**	Verringerung der Partikelgröße trockener Körner und Auftrennung in ihre Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie ([7]) oder Futtermehl

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
32	**Winterisieren**	Durch Kühlung der Öle werden die eher gesättigten Bestandteile von den eher ungesättigten Bestandteilen des Öls getrennt. Die eher gesättigten Teile des Öls werden durch die Kühlung fest, während die eher ungesättigten Teile des Öls flüssig sind und z. B. dekantiert werden können. Bei dem winterisierten Produkt handelt es sich um das fest gewordene Öl	Winterisiert
33	**Fragmentieren**	Trennen eines Futtermittels in Teile	Fragmentiert
34	**Frittieren**	Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett	Frittiert
35	**Gelieren**	Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mithilfe eines Geliermittels	Geliert
36	**Granulieren**	Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz	Granuliert
37	**Mahlen**	Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen Verfahren	Gemahlen
38	**Erhitzen**	Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen wie Druck und Feuchtigkeit	Erhitzt/Wärmebehandelt
39	**Hydrieren**	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 Kohlenhydraten zu Hydroxyl-Gruppen) Polyole herzustellen	Gehärtet, teilgehärtet
40	**Hydrolysieren**	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien. Für hydrolysierte Futtermittel, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 fallen, gilt die dort festgelegte Begriffsbestimmung	Hydrolysiert
41	**Verflüssigen**	Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand	Verflüssigt

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
42	**Mazeration**	Verfahren, bei dem ein für ein Futtermittel vorgesehenes Rohmaterial oder ein Futtermittel selbst in eine Flüssigkeit gebracht wird, um seine Bestandteile mittels mechanischer Methoden zu lösen. Dies führt zu einer Verkleinerung des Futtermittels ([2])	Mazeriert
43	**Mälzen**	Getreide wird zum Keimen gebracht, um nativ vorhandene Enzyme zu aktivieren, die Stärke in fermentierbare Kohlenhydrate und Eiweiße in Aminosäuren und Peptide spalten	Gemälzt
44	**Schmelzen**	Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung	Geschmolzen
45	**Mikronisieren**	Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe	Mikronisiert
46	**Parboiling**	Einweichen in Wasser und Zuführen von Wärme, bis die Stärke vollständig gequollen ist, gefolgt von einem Trocknungsvorgang	Parboiled
47	**Pasteurisieren**	Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	Pasteurisiert
48	**Schälen**	Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse	Geschält
49	**Pelletieren**	Formgebung durch Pressen durch eine Matrize	Pellet, pelletiert
50	**Schleifen (Reis)**	Entfernen von Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) bei geschältem Reis	Geschliffen
51	**Vorverkleistern**	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen	Vorverkleistert ([8])
52	**Abpressen** ([9])	Teilweise oder vollständige Trennung der flüssigen und festen Phasen durch mechanische Kräfte	Abgepresst
53	**Raffinieren**	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung	Raffiniert, teilraffiniert

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
54	**Rösten**	Erhitzen von Einzelfuttermitteln in einen trockenen Zustand, um die Verdaulichkeit zu verbessern, die Färbung zu intensivieren und/oder den Nährwert mindernde (antinutritive) Faktoren nativer Herkunft zu verringern	Geröstet
55	**Walzen**	Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Materials zwischen einem Walzenpaar	Gewalzt
56	**Pansenschutz**	Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und/oder die Wirkung von z. B. Lignosulfonaten, Natriumhydroxid oder organischen Säuren (z. B. Propionsäure, Gerbsäure) vor dem Abbau im Pansen geschützt werden. Futtermittel dürfen nicht durch Formaldehyd pansengeschützt werden	Pansengeschützt durch die Wirkung von [entsprechenden Stoff eintragen]
57	**Sieben**	Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden	Gesiebt
58	**Abschöpfen/entrahmen**	Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel	Abgeschöpft/entrahmt
59	**Schnitzeln**	Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke	Geschnitzelt
60	**Einweichen**	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
61	**Sprühtrocknen**	Verminderung des Feuchtigkeitsgehalts einer Flüssigkeit, indem sie zur Oberflächenvergrößerung zerstäubt und in einen Heißluftstrom eingebracht wird	[Sprüh-]getrocknet, Pulver

▼C3

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
62	**Dämpfen**	Erhitzen und Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit	Gedämpft/dampferhitzt
63	**Toasten**	Erhitzen mit trockener Hitze, hauptsächlich bei Ölsaaten, um beispielsweise nativ vorhandene antinutritive Stoffe zu verringern oder zu entfernen	Getoastet
64	**Ultrafiltrieren**	Filtrieren von Flüssigkeiten durch eine feine Membran, die nur kleine Moleküle durchlässt	Ultrafiltriert
65	**Entkeimen**	Entfernen (vollständig oder teilweise) des Keims zerkleinerter Getreidekörner	Entkeimt
66	**Infrarot-Mikronisieren**	Verfahren zum Garen und Rösten von Getreide, Wurzeln, Samen, Knollen oder ihren Koprodukten mit Infrarotwärme; meistens werden die Erzeugnisse anschließend flockiert	Infrarot-mikronisiert
67	**Spalten von Öl/Fett und gehärteten Ölen/Fetten**	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 (sweet water) gewinnen	Gespalten
68	**Ultraschalldesintegration**	Freisetzung löslicher Bestandteile durch mechanische Bearbeitung mit Hochleistungs-Ultraschall und Wärme in Wasser	Beschallt
69	**Mechanische Entfernung von Lebensmittelverpackungen**	Mechanisches Entfernen von Verpackungsmaterial	Mechanisch entpackt
70	**Laugenbehandlung [Natronbehandlung]**	Anwendung von Natriumhydroxid ([10]) bei einem faserreichen Futtermittel zur Verbesserung der Verdaulichkeit	Natronbehandelt

([1]) In deutscher Sprache kann „Konzentrieren“ gegebenenfalls durch „Eindicken“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „eingedickt“.
([2]) Der Hauptzweck der daraus resultierenden Einzelfuttermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen.
([3]) „Schälen“ kann gegebenenfalls durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.
([4]) Bei Reis wird dieses Verfahren als „Schleifen“ bezeichnet. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „geschliffen“.
([5]) Extrakt bezeichnet die flüssige Phase, die die löslichen Stoffe (z. B. Fett/Öl, Zucker oder andere lösliche Bestandteile) enthält. Der Hauptzweck dieser Extrakte als Futtermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen. Die Tatsache, dass die Extraktion als Verfahren für Einzelfuttermittel aufgeführt ist, schließt nicht aus, dass Extrakte als Futtermittelzusatzstoffe eingestuft werden können.
([6]) Koprodukt der Extraktion bezeichnet die verbleibende Fraktion des Extraktionsverfahrens, bei dem es sich nicht um den Extrakt handelt, z. B. Schrot oder Pülpe. Der Hauptzweck dieser Koprodukte der Extraktion als Futtermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen.
([7]) In französischer Sprache kann die Bezeichnung „issues“ verwendet werden.
([8]) 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.
([9]) In französischer Sprache kann „pressage“ bei Bedarf durch „extraction mécanique“ ersetzt werden.
([10]) Anweisungen für eine ordnungsgemäße und sichere Verwendung sind zu beachten.

▼C3

TEIL C

Verzeichnis der Einzelfuttermittel

1. **Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung [1]	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.1.1	**Gerste**	Körner von *Hordeum vulgare* L.	
1.1.2	**Gerste, gepufft**	Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlenen oder gebrochenen Gerstenkörnern gewonnen wird	Stärke
1.1.3	**Gerste, geröstet**	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	**Gerstenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entspelzter Gerste gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke
1.1.5	**Gerstenfasern**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Gerstenstärke anfällt und aus Teilen des Mehlkörpers und überwiegend Fasern besteht	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.6	**Gerstenschalen**	Erzeugnis, das nach Trockenvermahlung, Sieben und Schälen der Gerstenkörner anfällt	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.7	**Gerstenfuttermehl**	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	**Gerstenprotein**	Erzeugnis, das beim Abtrennen von Stärke und Kleie aus Gerste anfällt und überwiegend aus Protein besteht	Rohprotein
1.1.9	**Gerstenproteinfuttermittel**	Erzeugnis, das nach dem Abtrennen von Stärke aus Gerste gewonnen wird und überwiegend aus Protein und Teilen des Mehlkörpers besteht	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.1.10	**Gerstenpresssaft**	Erzeugnis aus Gerste, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren gewonnen wird	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.1.11	**Gerstenkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzten Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schalen, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.1.12	**Flüssige Gerstenstärke**	Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt	Wenn Feuchte < 50 %: — Stärke
1.1.13	**Braugerstensiebrückstände**	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	**Braugersten- und Malzabrieb**	Erzeugnis, das aus Teilen von Gerstenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.1.15	**Braugerstenspelzen**	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Rohfaser
1.1.16	**Gerstendickschlempe, feucht**	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	**Gerstendünnschlempe, feucht**	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	**Malz** (2)	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert	
1.1.19	**Malzkeime** (2)	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	
1.2.1	**Mais** (3)	Körner von *Zea mays* L. ssp. *mays*	
1.2.2	**Maisflocken** (3)	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann	Stärke

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.2.3	**Maisfuttermehl** (3)	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und 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	**Maiskleie** (3)	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	**Maiskolbenspindeln** (3)	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	**Maissiebrückstände** (3)	Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern	
1.2.7	**Maisfasern** (3)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohfaser
1.2.8	**Maisprotein [Maiskleber]** (3)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Protein (Prolaminen) besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt	Feuchte, wenn < 70 % oder > 90 % Wenn Feuchte < 70 %: — Rohprotein
1.2.9	**Maisproteinfutter [Maiskleberfutter]** (3)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Koprodukte aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden. Kann bis zu 2 % Natrium und 2 % Chlorid enthalten	Feuchte, wenn < 40 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfaser — Stärke

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.2.10	**Maiskeime** (3)	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	**Maiskeimkuchen** (3)	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	**Maiskeimextraktionsschrot** (3)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Rohprotein
1.2.13	**Maiskeimrohöl** (3)	Öl und Fett, das durch Abpressen und/oder Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
1.2.14	**Mais, gepufft** (3)	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird	Stärke
1.2.15	**Maisquellwasser** (3)	Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.2.16	**Zuckermais-Silage** (3)	Koprodukt der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder gepressten Maisspindeln, Lieschblättern und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird	Rohfaser
1.2.17	**Maisschrot, entkeimt** (3)	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	**Maisgrieß** (3)	Harte, grobe Stücke von gemahlenem Mais mit geringem oder ohne Anteil an Kleie oder Keimen.	Rohfaser Stärke

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.2.19	**Maiskeimextraktionsschrot-Futter** (3)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein
1.2.20	**Korn-Spindel-Gemisch (CCM)**	Maiskörner und -spindeln	
1.2.21	**Korn-Spindel-Gemisch mit Hüllblättern**	Maiskörner, -spindeln und -hüllblätter	
1.3.1	**Hirse**	Körner von *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	**Hafer**	Körner von *Avena sativa* L. und anderen Haferkultivaren	
1.4.2	**Hafer, entspelzt**	Entspelzte Haferkörner	
1.4.3	**Haferflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Hafers gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke
1.4.4	**Haferschneidmehl**	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	**Haferkleie**	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	**Haferspelzen**	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.4.7	**Hafer, gepufft**	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird	Stärke
1.4.8	**Hafergrütze**	Gereinigte, entspelzte Haferkörner	Rohfaser Stärke
1.4.9	**Hafermehl aus ungeschälter Saat**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht	Rohfaser Stärke
1.4.10	**Hafermehl aus geschälter Saat**	Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen	Rohfaser
1.4.11	**Haferfuttermehl**	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
1.5.1	**Quinoasaat-Extraktionsschrot**	Gereinigte ganze Samen der Quinoapflanze (*Chenopodium quinoa* Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist	
1.6.1	**Bruchreis**	Gebrochene Körner von *Oryza Sativa* L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.2	**Reis, geschliffen**	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.3	**Quellreis**	Erzeugnis, das durch Vorverkleistern aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde	Stärke
1.6.4	**Reis, extrudiert**	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis	Stärke
1.6.5	**Reisflocken**	Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird	Stärke
1.6.6	**Reis, geschält**	Rohreis (*Oryza Sativa* L.), von dem nur die Spelzen entfernt worden sind. Durch das Schälen und die Handhabung kann Kleie verloren gehen	Stärke Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.6.7	**Futterreis, gemahlen**	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	**Reismehl**	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.9	**Reismehl von geschältem Reis**	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschältem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke Rohfaser
1.6.10	**Reiskleie**	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	**Reiskleie, kalkhaltig**	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	**Reiskleie, entfettet**	Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt	Rohfaser
1.6.13	**Reiskleie-Öl**	Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird	
1.6.14	**Reisfuttermehl**	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

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.6.15	**Reisfuttermehl, kalkhaltig**	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	**Reis**	Körner von *Oryza sativa* L.	
1.6.17	**Reiskeime**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus dem Keim besteht	Rohfett Rohprotein
1.6.18	**Reiskeimkuchen** (5)	Rückstand, der beim Zerkleinern der Reiskeime zur Ölgewinnung durch Pressen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.6.20	**Reisprotein**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Reisstärke durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt	Rohprotein
1.6.21	**Reisfuttermehl, flüssig**	Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt	Stärke
1.6.22	**Reis, gepufft**	Erzeugnis, das durch Expandieren von Reiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird	Stärke
1.6.23	**Reis, fermentiert**	Erzeugnis, das durch Fermentation von Reis entsteht	Stärke
1.6.24	**Reiskörner mit Missbildungen, geschliffen/kreidige Körner, geschliffen**	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	Stärke
1.6.25	**Unreifer Reis, geschliffen**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus unreifen und/oder kreidigen Körnern besteht	Stärke
1.7.1	**Roggen**	Körner von *Secale cereale* L.	

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.7.2	**Roggenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke Rohfaser
1.7.3	**Roggenfutterkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem 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	**Roggenkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Stärke Rohfaser
1.8.1	**Sorghum [Milokorn]**	Körner von *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	**Weißer Sorghum**	Körner bestimmter Sorghumkultivare mit weißer Samenschale	
1.8.3	**Sorghumfutter**	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	**Dinkel**	Körner von Dinkel, *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank oder *Triticum monococcum* L.	
1.9.2	**Dinkelkleie**	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	**Dinkelspelzen**	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Dinkelkörner anfällt	Rohfaser
1.9.4	**Dinkelfuttermehl**	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

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.10.1	**Triticale**	Körner der Hybride *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	**Weizen**	Körner von *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. und anderen Weizenkultivaren	
1.11.2	**Weizenwurzelfasern**	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	**Weizen, vorverkleistert**	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird	Stärke
1.11.4	**Weizenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem 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	**Weizenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Weizens gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Rohfaser Stärke
1.11.6	**Weizenfutter**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz aus gesiebtem 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	**Weizenkleie** (4)	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz aus gesiebtem 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	**Weizenmalzmehl, fermentiert**	Erzeugnis, das durch die kombinierten Verfahren Mälzen und Fermentieren von Weizen und Weizenkleie gewonnen und anschließend getrocknet und vermahlen wird	Stärke Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.11.10	**Weizenfasern**	Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohfaser
1.11.11	**Weizenkeime**	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	**Weizenkeime, fermentiert**	Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen	Rohprotein Rohfett
1.11.13	**Weizenkeimkuchen** (5)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. und anderen Weizenkultivaren) und entspelzten Dinkelkörnern (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können	Rohprotein
1.11.15	**Weizenprotein**	Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann	Rohprotein
1.11.16	**Weizenkleberfutter**	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	**Vitalweizenkleber**	Weizenprotein mit hoher Viskoelastizität in Wasser, Proteingehalt (N × 6,25) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz	Rohprotein
1.11.19	**Flüssige Weizenstärke**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt	Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 65 %: — Stärke

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.11.20	**Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert**	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	**Weizenpresssaft**	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	**Weizenhefekonzentrat**	Flüssiges Koprodukt, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentation entsteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.11.23	**Brauweizensiebrückstände**	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus zu kleinen Weizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Körnerteilen besteht	Rohfaser
1.11.24	**Brauweizen- und Malzabrieb**	Erzeugnis, das aus Teilen von Weizenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.11.25	**Brauweizenspelzen**	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Brauweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht	Rohfaser
1.11.26	**Weizenaleuron**	Erzeugnis, das durch Abtrennen der Aleuronschicht von Weizenkleie gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
1.12.2	**Getreidemehl** (2)	Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl	Stärke Rohfaser
1.12.3	**Getreideproteinkonzentrat** (2)	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird	Rohprotein
1.12.4	**Getreidekörner-Siebrückstände** (2)	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

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.12.5	**Getreidekeime** (2)	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	**Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup** (2)	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	**Feuchte Getreideschlempe** (2)	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	**Eingedampfte Dünnschlempe** (2)	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. Kann bis zu 4 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.9	**Schlempe** (2)	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 und/oder bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.12.10	**Getreidetrockenschlempe** (2)	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Koprodukte fermentierter Getreidekörner gewonnen wird. Kann bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten	Rohprotein
1.12.11	**Getreideschlempe, dunkel** (2) **[Schlempe, getrocknet** (2)]	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Koprodukte fermentierter Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder Destillationsreste zugesetzt worden sind. Kann bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.12.12	**Biertreber** (2)	Brauereierzeugnis, das aus Koprodukten 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	**Draff (Treber)** (2)	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Whisky aus Getreide anfällt und aus Koprodukten 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	**Maischefiltertreber**	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Koprodukten 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	**Pot ale (Trub)**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleibt	Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.16	**Pot-ale-Sirup (Trubsirup)**	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 Bezeichnung kann gegebenenfalls durch die Bezeichnung in eckigen Klammern ersetzt werden.
(2) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.
(3) Im Englischen werden „maize“ und „corn“ synonym verwendet.
(4) Wenn dieses Erzeugnis feiner gemahlen wurde, kann das Wort „fein“ der Bezeichnung hinzugefügt werden oder die Bezeichnung kann durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.

2. **Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.1.1	**Babassu-Kuchen** (5)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nüssen der Babassu-Palme der Gattung *Orbignya* anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.1	**Leindottersaat**	Samen von *Camelina sativa* (L.) Crantz	

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.2.2	**Leindotterkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Leindottersamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.3	**Leindotter-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leindotterkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt	Rohprotein
2.3.1	**Kakaoschalen**	Äußere Schalen der getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze *Theobroma cacao* L.	Rohfaser
2.3.2	**Kakaofruchtschalen**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen der Kakaopflanze *Theobroma cacao* L anfällt	Rohfaser Rohprotein
2.3.3	**Kakao-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze *Theobroma cacao* L. anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.4.1	**Kokoskuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (*Cocos nucifera* L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.2	**Kokoskuchen, hydrolysiert** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen und enzymatische Hydrolysierung des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (*Cocos nucifera* L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.3	**Kokos-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (*Cocos nucifera* L.) anfällt	Rohprotein
2.5.1	**Baumwollsaat**	Entlinterte Samen von *Gossypium* spp.	
2.5.2	**Baumwoll-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 22,5 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.5.3	**Baumwollsaatkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.6.1	**Erdnusskuchen** ([6]) ([5]) **aus teilenthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss (*Arachis hypogaea* L. und andere *Arachis*-Arten) anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.2	**Erdnuss-Extraktionsschrot** ([6]) **aus teilenthülster Saat**	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	**Erdnusskuchen** ([5]) ([6]) **aus enthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.4	**Erdnuss-Extraktionsschrot** ([6]) **aus enthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus enthülsten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.6.5	**Erdnüsse** ([6])	Samen von *Arachis hypogaea* und anderen Arten von *Arachis*	
2.7.1	**Kapok-Kuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok (*Ceiba pentadra* (L.) Gaertn.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.8.1	**Leinsaat**	Samen des Leins (*Linum usitatissimum* L.) (botanische Reinheit mindestens 93 %), ganz, gewalzt oder gemahlen	
2.8.2	**Leinkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.3	**Lein-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.8.4	Leinkuchen-Futter ([5])	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 — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.5	**Lein-Extraktionsschrotfutter**	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 — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein
2.9.1	**Senfkleie**	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf (*Brassica juncea* L.), das aus Teilen der Schale und des Korns besteht	Rohfaser
2.9.2	**Senfsaat-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird	Rohprotein
2.10.1	**Nigersaat**	Samen der Nigerpflanze, *Guizotia abyssinica* (L.f.) Cass.	
2.10.2	**Nigersaatkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.11.1	**Olivenpülpe**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven (*Olea europaea* L). anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind	Rohprotein Rohfaser Rohfett

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.11.2	**Oliven-Extraktionsschrotfutter, entfettet**	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 Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein Rohfaser
2.11.3	**Oliven-Extraktionsschrot, entfettet**	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	**Palmkernkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen (*Elaeis guineensis* Jacq. und *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*)) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.12.2	**Palmkern-Extraktionsschrot**	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	**Kürbiskernsaat**	Samen von *Cucurbita pepo* L. und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita*	
2.13.2	**Kürbiskernkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von *Cucurbita pepo* und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita* entsteht	Rohprotein Rohfett
2.14.1	**Rapssaat** ([7])	Samen von Raps *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Botanische Reinheit mindestens 94 %	

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.14.2	**Rapskuchen** (7) (5)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.14.3	Raps-Extraktionsschrot (7)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt	Rohprotein
2.14.4	**Rapssaat** (7)**, extrudiert**	Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist	Rohprotein Rohfett
2.14.5	Rapssaatproteinkonzentrat (7)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird	Rohprotein
2.14.6	**Rapskuchenfutter** (7) (5)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.14.7	Raps-Extraktionsschrotfutter (7)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.15.1	**Saflorsaat**	Samen der Saflorpflanze *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	**Saflor-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion teilweise geschälter Saflorsaat gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.15.3	**Saflorschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Saflorsamen gewonnen wird	Rohfaser
2.16.1	**Sesamsaat**	Samen von *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	**Sesamsaat, teilenthülst**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Entfernen eines Teils der Hülsen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.17.2	**Sesamhülsen**	Erzeugnis, das durch Enthülsen der Sesamsamen anfällt	Rohfaser
2.17.3	**Sesamkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Sesampflanze anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.18.1	**Soja(bohnen), getoastet**	Sojabohnen, *Glycine max* (L.) Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	
2.18.2	**Soja(bohnen)kuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sojasaat anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.18.3	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse
2.18.4	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.)	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.18.5	**Soja(bohnen)schalen**	Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt	Rohfaser
2.18.6	**Sojabohnen, extrudiert**	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist	Rohprotein Rohfett
2.18.7	**Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat**	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer weiteren Extraktion oder einer enzymatischen Behandlung unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Kann inaktivierte Enzyme enthalten.	Rohprotein
2.18.8	**Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]**	Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.9	**Sojabohnen-Presschnitzel**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt	Rohprotein Rohfett
2.18.10	**Koprodukt der Sojabohnenverarbeitung**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.11	**Soja(bohnen)**	Sojabohnen (*Glycine max* (L.) Merr.)	Ureaseaktivität wenn > 0,4 mg N/g/Min.
2.18.12	**Sojabohnenflocken**	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	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter**	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 — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 1,5 % Seifenstock enthalten	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.18.14	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat**	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 — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 1,5 % Seifenstock enthalten	Rohprotein
2.18.15	**Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat, fermentiert**	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
2.18.16	**Sojamehl, getoastet oder gedämpft**	Sojabohnen, die getoastet oder gedämpft und zu Mehl vermahlen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	
2.19.1	**Sonnenblumensaat**	Früchte der Sonnenblume *Helianthus annuus* L.	
2.19.2	**Sonnenblumenkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.19.3	**Sonnenblumen-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.19.4	**Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.19.5	**Sonnenblumenschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt	Rohfaser
2.19.6	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter**	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 — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein
2.19.7	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser
2.19.8	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfraktion mit hohem Protein- und geringem Cellulosegehalt**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %. Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %	Rohprotein Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.19.9	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfraktion mit hohem Cellulosegehalt**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 % Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %	Rohprotein Rohfaser
2.19.10	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter-Fraktion mit hohem Protein- und geringem Cellulosegehalt**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) enthalten. Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 9,5 %. Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 %	Rohprotein, Rohfaser
2.19.11	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter-Fraktion mit hohem Cellulosegehalt**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) enthalten. Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 %. Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %	Rohprotein, Rohfaser
2.20.1	**Pflanzliche Öle und Fette** ([8])	Öle und Fette, die durch Abpressen und/oder Extraktion aus Ölsaaten oder Ölfrüchten gewonnen werden (außer Rizinusöl)	Feuchte, wenn > 1 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.21.1	**Rohlecithine**	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	**Hanfsaat**	Samen von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 ([9])	
2.22.2	**Hanfkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Samen von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.22.3	**Hanfsaatöl**	Öl, das durch Pressen von Samen von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
2.23.1	**Mohnsaat**	Samen von *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	**Mohn-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsamen anfällt	Rohprotein
2.24.1	**Chiasaat**	Samen von *Salvia hispanica* L.	

([5]) Im Englischen kann das Wort „expeller“ durch „cake“ ersetzt werden.
([6]) Im Englischen kann das Wort „groundnut“ im Fall von *Arachis hypogaea* durch „peanut“ ersetzt werden.
([7]) Gegebenenfalls kann die Bezeichnung „glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union hinzugefügt werden.
([8]) 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.
([9]) Delegierte Verordnung (EU) Nr. 639/2014 der Kommission vom 11. März 2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1307/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften über Direktzahlungen an Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe im Rahmen von Stützungsregelungen der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Änderung des Anhangs X der genannten Verordnung (ABl. L 181 vom 20.6.2014, S. 1).

3. **Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.1.1	**Bohnen, getoastet**	Samen von *Phaseolus* spp. oder *Vigna* spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	
3.1.2	**Bohnenproteinkonzentrat**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Bohnenfruchtwasser gewonnen wird	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.2.1	**Johannisbrotschoten**	Getrocknete Früchte des Johannisbrotbaums, *Ceratonia siliqua* L., die Samen enthalten	Rohfaser
3.2.3	**Johannisbrotschrot**	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.2.4	**Johannisbrotpulver [Johannisbrotmehl]**	Erzeugnis, das durch Mikronisieren der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
3.2.5	**Johannisbrotkeime**	Keime der Johannisbrotsamen	Rohprotein
3.2.6	**Johannisbrotkeimkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Johannisbrotkeimen anfällt	Rohprotein
3.2.7	**Johannisbrotsamen**	Samen (Kerne), die in den Schoten des Johannisbrotbaums enthalten sind und aus Endosperm, Schale und Keim bestehen	Rohfaser
3.2.8	**Johannisbrotsamenschale**	Schale des Johannisbrotsamens, die durch Schälen der Samen des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.3.1	**Kichererbsen**	Samen von *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	**Ervilie**	Samen von *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	**Bockshornkleesaat**	Samen von Bockshornklee, *Trigonella foenum-graecum*	
3.6.1	**Guarschrot**	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Samen der Guarbohne, *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub., gewonnen wird	Rohprotein
3.6.2	**Guarkeimschrot**	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Keimen der Guarbohnensamen gewonnen wird	Rohprotein
3.7.1	**Ackerbohnen**	Samen von *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. und var. *minuta* (Alef.) Mansf.	
3.7.2	**Ackerbohnenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Ackerbohnen gewonnen wird	Stärke Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.7.3	**Ackerbohnenschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohfaser Rohprotein
3.7.4	**Ackerbohnen, geschält**	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.7.5	**Ackerbohnenprotein**	Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird	Rohprotein
3.8.1	**Linsen**	Samen von *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	**Linsenschalen**	Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt	Rohfaser
3.9.1	**Süßlupinen**	Samen von *Lupinus* spp. mit einem Bitterstoff-Höchstgehalt von 5 %	Rohprotein
3.9.2	**Süßlupinen, geschält**	Geschälte Süßlupinensaat	Rohprotein
3.9.3	**Lupinenschalen**	Erzeugnis, das beim Schälen der Süßlupinensaat anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.4	**Lupinenpülpe**	Erzeugnis, das nach der Extraktion von Süßlupinenbestandteilen anfällt	Rohfaser
3.9.5	**Lupinenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Süßlupinensaat gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.6	**Lupinenprotein**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Süßlupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.9.7	**Lupinenproteinschrot**	Erzeugnis aus Süßlupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt	Rohprotein
3.10.1	**Mung-Bohnen**	Samen von *Vigna radiata* L.	
3.11.1	**Erbsen**	Samen von *Pisum* spp.	
3.11.2	**Erbsenkleie**	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.11.3	**Erbsenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Erbsen gewonnen wird	Stärke
3.11.4	**Erbsenmehl**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Erbsen gewonnen wird	Rohprotein
3.11.5	**Erbsenschalen**	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	**Erbsen, geschält**	Geschälte Erbsen	Rohprotein Rohfaser
3.11.7	**Erbsenfuttermehl**	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	**Erbsensiebrückstände**	Nach dem Sieben verbleibende und vor der Weiterverarbeitung ausgesonderte Erbsenbestandteile	Rohfaser
3.11.9	**Erbsenprotein**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Erbsenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird; kann teilhydrolysiert sein	Rohprotein
3.11.10	**Erbsenpülpe [innere Erbsenfasern]**	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	**Erbsen-Presssaft**	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus löslichen Proteinen und Oligosaccharide besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 85 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohprotein
3.11.12	**Erbsenfaser**	Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben der enthülsten Erbsen gewonnen wird	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.11.13	**Erbsencreme**	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus löslichen Proteinen, inneren Fasern, Stärke und Oligosaccharide besteht. Kann bis zu 1 % organische Säuren enthalten	Feuchte, wenn < 50 % oder > 85 % Rohprotein Rohfaser Stärke
3.12.1	**Wicken**	Samen von *Vicia sativa* L. var. *sativa* und anderen Sorten	
3.13.1	**Platterbse**	Samen von *Lathyrus sativus* L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	Verfahren der Wärmebehandlung
3.14.1	**Wicklinse**	Samen von *Vicia monanthos* Desf.	

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

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.1	**Zuckerrüben**	Wurzel von *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell	
4.1.2	**Zuckerrüben-Kleinteile**	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	**(Rüben-)Zucker [Saccharose]**	Mithilfe von Wasser aus Zuckerrüben extrahierter Zucker	
4.1.4	**(Zucker-)Rübenmelasse**	Sirupartiges 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	**(Zucker-)Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert**	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose und Betain aus der Zuckerrübenmelasse mithilfe von Wasser anfällt. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.6	**Isomaltulose-Melasse**	Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt	Feuchte, wenn > 40 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.7	**(Zucker-)Rübennassschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe 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	**(Zucker-)Rübenpressschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.9	**(Zucker-)Rübenpressschnitzel, melassiert**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe 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	**(Zucker-)Rübentrockenschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe 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	**(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel, getrocknet**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe 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	**Zuckersirup**	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	**(Zucker-)Rübenkochschnitzel**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Sirup aus Zuckerrüben anfällt	Getrocknet: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gepresst: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.15	**(Zucker-)Rübenmelasse, betainreich, flüssig/getrocknet** ([10])	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mithilfe von Wasser und durch weitere Filtration der Zuckerrübenmelasse gewonnen wird. Das dadurch entstehende Erzeugnis enthält die Bestandteile von Melasse und einen Gehalt an natürlich vorkommendem Betain von höchstens 20 %. 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	**Isomaltulose**	Isomaltulose als kristallines Monohydrat, das bei der enzymatischen Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt	
4.2.1	**Rote-Bete-Saft**	Presssaft aus Rote Bete (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *Conditiva*), 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	**Karotten/Mohrrüben**	Wurzeln der gelben oder roten Karotte *Daucus carota* L.	
4.3.2	**Karottenschalen, gedämpft**	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	**Karottenschabsel**	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	**Karottenflocken**	Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht	
4.3.5	**Karotten, getrocknet**	Getrocknete Wurzeln gelber oder roter Karotten, unabhängig von der Angebotsform	Rohfaser
4.3.6	**Karottenfutter, getrocknet**	Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen	Rohfaser
4.3.7	**Karottensaft**	Saft aus dem Abpressen von Karotten mit anschließender Konzentration und Pasteurisierung	Feuchte, wenn < 40 % oder > 60 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.4.1	**Zichorienwurzeln**	Wurzeln von *Cichorium intybus* L.	
4.4.2	**Zichorienkleinteile**	Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blattteilen	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.4.3	**Zichoriensaat**	Samen von *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	**Zichorienpülpe, gepresst**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlenhydrate 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	**Zichorienpülpe, getrocknet**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienteilen. Die (löslichen) Kohlenhydrate der Zichorien wurden teilweise extrahiert. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.6	**Zichorienpulver**	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	**Zichorienmelasse**	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht. Zichorienmelasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.8	**Zichorienvinasse**	Koprodukt, 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. Kann bis zu 1 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 30 % oder > 40 %
4.4.9	**Inulin** ([11])	Inulin ist ein z. B. aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* oder *Helianthus tuberosus* extrahiertes Fructan. Rohes Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten	

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.4.10	**Oligofructosesirup**	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus *Cichorium intybus* L. gewonnen wird. Roher Oligofructosesirup kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten	Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.11	**Oligofructose, getrocknet**	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus *Cichorium intybus* L. und anschließende Trocknung gewonnen wird	
4.5.1	**Knoblauch, getrocknet**	Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, *Allium sativum* L.	
4.6.1	**Maniok [Tapioca] [Kassava]**	Wurzelknollen von *Manihot esculenta* Crantz, unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 60 % oder > 70 %
4.6.2	**Maniok, getrocknet [Tapioca, getrocknet]**	Getrocknete Maniokwurzeln, unabhängig von der Angebotsform	Stärke Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.1	**Zwiebelpülpe**	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zwiebeln (Gattung *Allium*) 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	**Zwiebeln, gebraten**	Geschälte und gewürfelte Zwiebelstücke, die im Anschluss gebraten werden	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Rohfett
4.7.3	**Zwiebelschlempe, getrocknet**	Trockenes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung frischer Zwiebeln anfällt. Es wird durch Extraktion mithilfe von Alkohol und/oder Wasser gewonnen; der Wasser- oder Alkoholanteil wird abgetrennt und sprühgetrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlenhydraten	Rohfaser
4.8.1	**Kartoffeln**	Knollen von *Solanum tuberosum* L.	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 %
4.8.2	**Kartoffeln, geschält**	Kartoffeln, die unter Verwendung von Dampf geschält wurden	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.8.3	**Kartoffelschalen, gedämpft**	Feuchtes Erzeugnis aus der Kartoffelverarbeitung, das aus den Schalen der mit Dampf geschälten Kartoffeln besteht und dem zusätzlich verkleisterte Kartoffelstärke zugesetzt sein kann	Feuchte, wenn > 93 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.4	**Kartoffelstücke, roh**	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	**Kartoffelschabsel**	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	**Kartoffeln, püriert**	Kartoffelerzeugnis, das zunächst gebrüht oder gekocht und dann püriert wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.7	**Kartoffelflocken**	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	**Kartoffelpülpe**	Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	Feuchte, wenn < 77 % oder > 88 %
4.8.9	**Kartoffelpülpe, getrocknet**	Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	
4.8.10	**Kartoffeleiweiß**	Erzeugnis der Stärkegewinnung, das vorwiegend aus Eiweißbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein
4.8.11	**Kartoffeleiweiß, hydrolysiert**	Protein, das durch eine kontrollierte enzymatische Hydrolyse der Kartoffelproteine gewonnen wird	Rohprotein
4.8.12	**Kartoffeleiweiß, fermentiert**	Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß und anschließende Sprühtrocknung gewonnen wird	Rohprotein

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.8.13	**Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig**	Flüssiges Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß gewonnen wird	Rohprotein
4.8.14	**Kartoffelwasser, eingedickt**	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	**Kartoffelgranulat**	Kartoffeln nach Waschen, Schälen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Trocknen	
4.9.1	**Süßkartoffeln**	Knollen von *Ipomoea batatas* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 57 % oder > 78 %
4.10.1	**Topinambur**	Knollen von *Helianthus tuberosus* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 75 % oder > 80 %
4.11.1	**Roter-Rettich-Saft**	Saft, der durch Abpressen der Wurzeln des roten Rettichs, *Raphanus sativus* L., mit anschließender Trocknung und Pasteurisierung gewonnen wird	Feuchte, wenn < 30 % oder > 50 %

([10]) Die Begriffe unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt, und der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden.
([11]) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

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

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.1.1	**Eicheln**	Ganze Früchte der Stieleiche, *Quercus robur* L., der Steineiche, *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., der Korkeiche, *Quercus suber* L., und anderer Arten der Gattung *Quercus*	
5.1.2	**Eicheln, geschält**	Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
5.2.1	**Mandeln**	Ganze oder zerkleinerte Früchte von *Prunus dulcis*, mit oder ohne Mandelhäutchen	
5.2.2	**Mandelhäutchen**	Häutchen der geschälten Mandeln, die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden	Rohfaser
5.2.3	**Mandelkernkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Mandelkerne anfällt	Rohprotein Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.3.1	**Anissaat**	Samen von *Pimpinella anisum*	
5.4.1	**Apfelpülpe, getrocknet [Apfeltrester, getrocknet]**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus *Malus domestica* oder der Herstellung von Apfelwein anfällt und vorwiegend aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen besteht	Rohfaser
5.4.2	**Apfelpülpe, gepresst [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	Rohfaser
5.4.3	**Apfelmelasse**	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohöle und -fette, wenn > 10 %
5.5.1	**Zuckerrübensaat**	Samen der Zuckerrübe	
5.6.1	**Buchweizen**	Körner von *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	**Buchweizenschälkleie**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht	Rohfaser
5.6.3	**Buchweizenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem 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	**Rotkohlsaat**	Samen von *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*	
5.8.1	**Kanariengrassaat**	Samen von *Phalaris canariensis*	
5.9.1	**Kümmelsaat**	Samen von *Carum carvi* L.	
5.12.1	**Kastanien, ganz oder zerkleinert**	Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalenteilen und einigen Resten von Kastanien (*Castanea* spp.) besteht	Rohprotein Rohfaser
5.13.1	**Zitrustrester** ([12])	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten, *Citrus* (L.) spp., oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.13.2	**Zitrustrester** ([12]), **getrocknet**	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten	Rohfaser
5.14.1	**Rotkleesaat**	Samen von *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	**Weißkleesaat**	Samen von *Trifolium repens* L.	
5.15.1	**Kaffeehäutchen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der *Coffea*-Pflanze entsteht	Rohfaser
5.16.1	**Kornblumensaat**	Samen von *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	**Gurkensaat**	Samen von *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	**Zypressensaat**	Samen von *Cupressus* L.	
5.19.1	**Dattelfrüchte**	Früchte von *Phoenix dactylifera* L.	
5.19.2	**Dattelkerne**	Ganze Samen von *Phoenix dactylifera* L.	Rohfaser
5.20.1	**Fenchelsaat**	Samen von *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	**Feigenfrucht**	Früchte von *Ficus carica* L.	
5.22.1	Fruchtkerne ([13])	Essbare Samen von Nüssen oder Obst	
5.22.2	**Obsttrester** ([13])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt	Rohfaser
5.22.3	**Obsttrester** ([13]), **getrocknet**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt und anschließend getrocknet wird	Rohfaser
5.23.1	**Gartenkresse**	Samen von *Lepidium sativum* L.	Rohfaser
5.24.1	**Graspflanzensaat**	Samen von Gräsern der Familien *Poaceae*, *Cyperaceae* und *Juncaceae*	
5.25.1	**Traubenkerne**	Vom Traubentrester getrennte Kerne von *Vitis* L., die nicht entölt sind	Rohfett Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.25.2	**Traubenkern-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt	Rohfaser
5.25.3	**Traubentrockentrester**	Traubenmaische, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurde und so weit wie möglich von Stielen und Kernen befreit ist	Rohfaser
5.25.4	**Traubenkern-Presssaft**	Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält	Rohfaser
5.26.1	**Haselnüsse**	Ganze oder zerkleinerte Früchte von *Corylis* L. spp., mit oder ohne Häutchen	
5.26.2	**Haselnuss-Expeller** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Haselnusskerne anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.27.1	**Pektin**	Pektin wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, meistens Zitrusfrüchte oder Äpfel. Als organische Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und 2-Propanol verwendet werden. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten. Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalzen	
5.28.1	**Perillasaat**	Samen von *Perilla frutescens* L. und Müllereierzeugnisse	
5.29.1	**Pinienkerne**	Samen von *Pinus* L. spp.	
5.30.1	**Pistazien**	Samen von *Pistacia vera* L.	
5.31.1	**Spitzwegerich-Saat**	Samen von *Plantago* L. spp.	
5.32.1	**Rettichsaat**	Samen von *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	**Spinatsaat**	Samen von *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	**Distelsaat**	Samen von *Carduus marianus* L.	
5.35.1	**Tomatenpülpe**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät *Solanum lycopersicum* L. anfällt und vorwiegend aus Tomatenschalen und -kernen besteht	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.36.1	**Schafgarbensaat**	Samen von *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	**Aprikosenkernkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.) anfällt. Kann Blausäure enthalten	Rohprotein Rohfaser
5.38.1	**Schwarzkümmelkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels (*Bunium persicum* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.39.1	**Borretschkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch (*Borago officinalis* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.40.1	**Nachtkerzenkuchen** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze (*Oenothera* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.41.1	**Granatapfel-Expeller** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Granatapfels (*Punica granatum* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.42.1	**Walnusskern-Expeller** ([5])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne (*Juglans regia* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser

([12]) Der Wortteil „Zitrus“ ist durch die Zitrusart zu ersetzen.
([13]) Das Wort „Frucht“ bzw. das Wort „Obst“ wird gegebenenfalls durch den Namen der Frucht der

6. **Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
6.1.1	**Rübenblätter**	Blätter von *Beta* spp.	
6.2.1	**Getreidepflanzen ([11])**	Ganze Pflanzen von Getreidearten oder Teile davon	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.3.1	**Getreidestroh ([11])**	Stroh von Getreide	
6.3.2	**Getreidestroh, behandelt ([11])**	Erzeugnis, das durch geeignete Behandlung von Getreidestroh gewonnen wird	Natrium, bei Behandlung mit NaOH

▼C3

Nummer	Bezeichnung (1)	Beschreibung	Verbindliche Angaben
6.4.1	**Kleegrünmehl**	Durch Trocknen und Mahlen von Klee der Varietät *Trifolium* spp. gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % Luzerne (*Medicago sativa* L. und *Medicago* var. *Martyn*) 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	**Futterpflanzenmehl** (14) **[Gras-Grünmehl** (14)**] [Grünmehl** (14)**]**	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von Futterpflanzen gewonnen wird (15)	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.1	**Heu**	Arten aller Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen, feldgetrocknet oder künstlich getrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.2	**Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen, getrocknet**	Erzeugnis, das aus Gras-, Kräuter- oder Leguminosenpflanzen gewonnen und künstlich getrocknet wird (alle Formen)	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.3	**Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen [Grünfutter]**	Frische Biomasse, die aus Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen besteht	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.4	**Grassilage**	Silierte Biomasse von Ackerland und Grünland, die aus Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen besteht	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.5	**Heulage**	Silierte oder getrocknete Ackerkulturen wie Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 %, in Ballenform oder in Silos gelagert	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.7.1	**Hanfmehl**	Erzeugnis, das durch Vermahlen der Stängel von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird	Rohprotein
6.7.2	**Hanffaser**	Erzeugnis, das durch die mechanische Verarbeitung der Stängel von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
6.8.1	**Ackerbohnenstroh**	Stroh der Ackerbohne (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. und var. *minuta* (Alef.) Mansf.)	
6.9.1	**Leinstroh**	Stroh von Lein (*Linum usitatissimum* L.)	
6.10.1	**Luzerne [Alfalfa]**	Pflanzen oder Pflanzenteile von *Medicago sativa* L. und *Medicago* var. Martyn	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.2	**Luzerne, feldgetrocknet [Alfalfa, feldgetrocknet]**	Luzerne, feldgetrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.3	**Luzerne, hochtemperaturgetrocknet [Alfalfa, hochtemperaturgetrocknet] [Luzerne, getrocknet]**	Luzerne, künstlich getrocknet (alle Formen)	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.4	**Luzerne, extrudiert [Alfalfa, extrudiert]**	Extrudierte Alfalfa-Pellets	
6.10.5	**Luzernemehl** ([16]) **[Alfalfamehl** ([16])]	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	**Luzernetrester [Alfalfatrester]**	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt	Rohprotein Rohfaser
6.10.7	**Luzerneproteinkonzentrat [Alfalfaproteinkonzentrat]**	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Fraktionen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen des Proteins durch Zentrifugation abgetrennt und wärmebehandelt wurde	Rohprotein Karotin
6.10.8	**Luzerne-Presssaft**	Erzeugnis, das nach der Proteinextraktion aus Luzernesaft gewonnen wird	Rohprotein
6.11.1	**Maissilage**	Silierte Pflanzen oder Pflanzenteile von *Zea mays* L. ssp. *mays*	

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
6.12.1	**Erbsenstroh**	Stroh von *Pisum* spp.	
6.13.1	**Rapsstroh ([7])**	Stroh von *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([14]) Die Pflanzenart kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.
([15]) Mit Ausnahme von *Cannabis sativa* L.
([16]) Der Wortteil „Mehl“ kann durch „Pellets“ ersetzt werden. Die Bezeichnung des Trocknungsverfahrens kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

7. **Andere Pflanzen, Algen, Pilze und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.1.1	**Algen** ([17])	Algen, lebend oder verarbeitet, frisch, gekühlt oder tiefgefroren. Können bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Jod, wenn > 100 ppm
7.1.2	**Algen** ([17])**, getrocknet**	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 Jod, wenn > 100 ppm
7.1.3	Algen-Extraktionsschrot ([17])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Jod, wenn > 100 ppm
7.1.4	Algenöl ([17])	Durch Extraktion aus Algen gewonnenes Öl. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
7.1.6	Seealgenmehl ([17])	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Rot-, Braun- und Grünalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Jod, wenn > 100 ppm

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.1.7	**Algen-Extraktionsschrot aus *Asparagopsis***	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen der Gattung *Asparagopsis* gewonnen wird. Kann zur Verringerung des Jod- und Bromgehalts gewaschen sein	Rohprotein Rohfett Rohasche Jod, wenn > 100 ppm
7.2.1	**Pilze** ([17])**, getrocknet**	Getrockneter Fruchtkörper und/oder getrocknetes Myzel von genießbaren Pilzen, reich an Fasern, Aminosäuren und Polysacchariden	Rohfaser Rohprotein
7.3.1	**Rinden** ([17])	Gereinigte und getrocknete Rinde von Bäumen oder Sträuchern	Rohfaser
7.4.1	**Blüten ([15])** ([17])**, getrocknet**	Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.5.1	**Brokkoli, getrocknet**	Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug aus *Brassica oleracea* L. gewonnen wird	
7.6.1	**Zuckerrohrmelasse**	Sirupartiges Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus *Saccharum* L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 3,5 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.6.2	**Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert**	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose mithilfe von Wasser aus der Zuckerrohrmelasse anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
7.6.3	**(Rohr-)Zucker [Saccharose]**	Mithilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker	
7.6.4	**Zuckerrohr-Bagasse**	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mithilfe von Wasser aus Zuckerrohr anfällt und vorwiegend aus Fasern besteht	Rohfaser
7.7.1	**Blätter ([15])** ([17])**, getrocknet**	Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.8.1	**Lignocellulose**	Erzeugnis, das aus frischem, naturbelassenem Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung hergestellt wird und vorwiegend aus Lignocellulose besteht	
7.8.2	**Pulvercellulose**	Erzeugnis, das durch Aufschluss und Abtrennung von Lignin und Aufreinigung als Cellulose aus pflanzlichen Fasern ([15]) von unbehandeltem Holz hergestellt wird und außer durch mechanische Aufarbeitung nicht weiter modifiziert ist. Neutrale Detergentienfaser (NDF) mindestens 87 %	
7.9.1	**Süßholz**	Wurzeln von *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	**Minze**	Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten *Mentha apicata*, *Mentha piperita* oder *Mentha viridis* L. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform	
7.11.1	**Spinat, getrocknet**	Erzeugnis, das durch Trocknen von *Spinacia oleracea* L. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform	
7.12.1	**Mohave-Palmlilie**	Pulverisiertes Erzeugnis, das aus den Stämmen von *Yucca schidigera* Roezl gewonnen wird	Rohfaser
7.12.2	**Saft von Yucca [Schidigera]**	Erzeugnis, das durch Zerschneiden und Pressen der Stämme von *Yucca Schidigera* gewonnen wird und hauptsächlich aus Kohlenhydraten besteht	
7.13.1	**Pflanzliche Kohle [Holzkohle]**	Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird	
7.14.1	**Holz** ([17])	Nicht chemisch behandeltes Holz oder Holzfasern	Rohfaser
7.14.2	**Holzmelasse** ([17])	Erzeugnis, das aus frischem, unbehandeltem Holz durch Erhitzen und Abpressen hergestellt wird und vorwiegend aus Xylose besteht	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
7.15.1	**Mehl aus wachsblättrigem Nachtschatten [Solanum-glaucophyllum-Mehl]**	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen der Blätter von *Solanum glaucophyllum* anfällt	Rohfaser Vitamin D_3

([17]) Die entsprechende Pflanzen-, Pilz- oder Algenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben. Enthält das gewonnene Einzelfuttermittel andere Arten mit einem Gehalt von mehr als 5 %, so sind diese Arten ebenfalls anzugeben.

▼C3

8. **Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und den spezifischen Anforderungen an Milch, Kolostrum und bestimmte andere aus Milch gewonnene Erzeugnisse gemäß Anhang X der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen.

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.1.1	**Butter und Buttererzeugnisse**	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	**Buttermilch/Buttermilchpulver** ([18])	Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder bei ähnlichen Prozessen anfällt. 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 Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %
8.3.1	**Kasein**	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.4.1	**Kaseinat**	Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.5.1	**Käse und Käseerzeugnisse**	Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis	Rohprotein Rohfett
8.6.1	**Kolostrum/Kolostrumpulver** ([18])	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird	Rohprotein
8.7.1	**Milch-Nebenerzeugnisse**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. Zentrifugen- oder Separatorenschlamm, 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 werden — Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden	Feuchte Rohprotein Rohfett Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
8.8.1	**Fermentierte Milcherzeugnisse**	Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)	Rohprotein Rohfett
8.9.1	**Lactose**	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Feuchte, wenn > 5 %
8.10.1	**Milch/Milchpulver ([18])**	Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Milchdrüsensekret	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.11.1	**Magermilch/Magermilchkonzentrat/Magermilchpulver** ([18])	Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.12.1	**Milchfett**	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird	Rohfett
8.13.1	**Milcheiweißpulver** ([18])	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.14.1	**Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse**	Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.15.1	**Milchpermeat/Milchpermeatpulver** ([18])	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 können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.16.1	**Milchretentat/Milchretentatpulver** ([18])	Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch auf der Membran zurückbleibt	Rohprotein Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.17.1	**Molke/Molkenpulver** ([18])	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt. 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	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— 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	
8.18.1	**Molke/Molkenpulver, lactosearm** ([18])	Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde. 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
8.19.1	**Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver** ([18])	Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Molke durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden. 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	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— 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	
8.20.1	**Molke/Molkenpulver, mineralstoffarm, lactosearm** ([18])	Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde. 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 Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
8.21.1	**Molkenpermeat/ Molkenpermeatpulver** ([18])	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 können angewandt werden. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— 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	
8.22.1	**Molkenretentat/Molkenretentatpulver** ([18])	Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke auf der Membran zurückbleibt. 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 Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %

([18]) Die Begriffe sind nicht synonym zu verwenden und unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt; der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden. Der Begriff „Pulver“ impliziert einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 12 % und kann die Begriffe „getrocknet“ oder „konzentriert und getrocknet“ ersetzen.

▼C3

9. **Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 genügen. Die Bezeichnung der Einzelfuttermittel ist durch die Angabe gemäß Anhang X oder Anhang XIII der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 oder Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 zu ergänzen, um die spezifischen Anforderungen zu präzisieren und eine eindeutige Identifizierung der Verwendungsbeschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 zu ermöglichen.

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.1.1	**Tierische Nebenprodukte** ([19])	Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.2.1	**Tierfett** ([20])	Erzeugnis, das aus Fett von Landtieren, einschließlich wirbelloser Landtiere, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, besteht. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
9.3.1	**Imkerei-Nebenerzeugnisse** ([21])	Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
9.4.1	**Verarbeitetes tierisches Protein** ([20])	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von ganzen Landtieren oder Teilen von Landtieren, einschließlich Wirbellosen, in allen Entwicklungsstadien gewonnen wird und aus 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	**Proteine aus der Gelatinegewinnung** ([20])	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	**Hydrolysierte Tierproteine** ([20])	Polypeptide, Peptide und Aminosäuren sowie Gemische daraus, die durch Hydrolyse tierischer Nebenprodukte gewonnen werden und durch Trocknen konzentriert sein können	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.7.1	**Blutmehl** ([20])	Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.8.1	**Bluterzeugnisse** ([19])	Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden; dazu zählen getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.9.1	**Catering-Rückfluss [wiederverwertete Küchenabfälle und Speisereste]**	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	**Kollagen** ([20])	Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.11.1	**Federmehl**	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.12.1	**Gelatine** ([20])	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	**Grieben** ([20])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrocknetem Zustand. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.14.1	**Erzeugnisse tierischen Ursprungs** ([19])	Ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.15.1	**Eier**	Ganze Hühnereier von *Gallus gallus* L., mit oder ohne Schale	
9.15.2	**Eiklar**	Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert	Rohprotein Gegebenenfalls Methode der Denaturierung

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.15.3	**Eiprodukte, getrocknet**	Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar und getrocknetem Eidotter bestehen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.4	**Eipulver, gezuckert**	Getrocknete ganze Eier oder Teile von Eiern, denen Zucker zugesetzt wird	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
9.15.5	**Eierschalen, getrocknet**	Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet	Rohasche
9.16.1	**Wirbellose Landtiere ([19]), lebend**	Lebende wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen	
9.16.2	**Wirbellose Landtiere ([19]), tot**	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
9.17.1	**Cholesterin aus Wollwachs**	Erzeugnis, das durch Verseifung, Trennung und Kristallisation aus Wollwachs (Lanolin) gewonnen wird. Gehalt an Cholest-5-en-3β-ol, $C_{27}H_{46}O$, mindestens 90 %	

([19]) Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission (Anhang VIII Kapitel III) für Kennzeichnung, 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.

([20]) Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 (Anhang VIII Kapitel III) und der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (Anhang IV) für Kennzeichnung, Handelspapiere und Genusstauglichkeitsbescheinigungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse und bei Verwendung des Katalogs für Kennzeichnungszwecke ist die Bezeichnung soweit zutreffend durch Folgendes zu ergänzen, um angemessene Informationen bereitzustellen:
— 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).

([21]) Die Bezeichnung ist gegebenenfalls durch die Bezeichnung des spezifischen Erzeugnisses zu ersetzen.

▼C3

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 ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.1.1	**Wirbellose Wassertiere** ([22])	Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.2.1	**Nebenprodukte von Wassertieren** ([21])	Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.3.1	**Krustentiermehl** ([23])	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, ganz oder in Teilen, auch freilebenden und Zuchtgarnelen, gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
10.4.1	**Fisch** ([22])	Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
10.4.2	**Fischmehl** ([22])	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	**Fischpresssaft**	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	**Fischeiweiß, hydrolysiert**	Durch Hydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnene Proteine, die durch Trocknen konzentriert sein können	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.4.5	**Grätenmehl**	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht	Rohasche
10.4.6	**Fischöl**	Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
10.4.7	**Fischöl, gehärtet**	Öl, das durch Härtung von Fischöl gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.4.8	**Fischöl-Stearin [winterisiertes Fischöl]**	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 erstarren und anschließend getrennt werden, gewonnen wird	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
10.5.1	**Krillöl**	Öl, das durch Kochen und Pressen von Krill des Meeresplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.5.2	**Krilleiweißkonzentrat, hydrolysiert**	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Krill oder Krillteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.6.1	**Mehl aus Meereswürmern**	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von im Meer lebenden Ringelwürmern, auch *Nereis virens* M. Sars, oder Teilen davon gewonnen wird	Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.7.1	**Mehl aus marinem Zooplankton**	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen marinen Zooplanktons, beispielsweise von Krill, gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.7.2	**Öl aus marinem Zooplankton**	Öl, das durch Kochen und Pressen marinen Zooplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.8.1	**Weichtiermehl**	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	**Tintenfischmehl**	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	**Seesternmehl**	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von *Asteroidea* oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.11.1	Mehl aus wirbellosen Meerestieren ([22])	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von wirbellosen Meerestieren oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %

([22]) Die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
([23]) 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 Nebenprodukte 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 ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.1	**Calciumcarbonat** ([24]) **[Kalkstein]**	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger ($CaCO_3$) 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	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.2	**Kohlensaurer Muschelkalk**	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln, gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.3	**Calcium-Magnesiumcarbonat**	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat ($CaCO_3$) und Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Kalzium Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.4	**Kohlensaurer Algenkalk [Maerl-Kalk]**	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.5	**Lithothamnium**	Aus Kalkalgen (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.6	**Calciumchlorid**	Calciumchlorid ($CaCl_2$) und seine Hydrate. Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.7	**Calciumhydroxid** ([25])	Calciumhydroxid ($Ca(OH)_2$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.8	**Calciumsulfat, wasserfrei**	Calciumsulfat ($CaSO_4$), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.9	**Calciumsulfat-Hemihydrat**	Calciumsulfat-Hemihydrat ($CaSO_4 \times ½ H_2O$), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.10	**Calciumsulfat-Dihydrat**	Calciumsulfat-Dihydrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Hydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.11	**Calciumsalze organischer Säuren** ([26])	Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen ([27])	Kalzium Organische Säure
11.1.12	**Calciumoxid**	Calciumoxid (CaO), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.13	**Calciumgluconat**	Calciumsalz von Gluconsäure, $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, und dessen Hydrate	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.14	**Calciumchelate** ([28])	$Ca(x)_{1-3}$ x nH_2O. (x) = Anion von Aminosäuren aus hydrolysiertem Sojaprotein oder synthetischen Aminosäuren, die als Futtermittelzusatzstoff zugelassen sind. Die Chelatisierung des Kations wird anhand eines Höchstgehalts von 10 % der Moleküle mit mehr als 1 500 Dalton und durch eine geeignete Analysemethode zum Nachweis der chelatisierten Struktur des Einzelfuttermittels nachgewiesen. Kann bis zu 40 % Chlorid enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.15	**Calcium-Sulfat/-Carbonat**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.16	**Calciumpidolat**	Calcium-L-Pidolat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.17	**Calciumcarbonat-Magnesiumoxid**	Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher, Calcium und Magnesium enthaltender Stoffe wie Dolomit gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Kalzium Magnesium
11.1.18	**Doppelsalz von Calciumnitrat**	5 $Ca(NO_3)_2$ x NH_4NO_3x10 H_2O. Erzeugnis aus einer chemischen Synthese von Calciumcarbonatgestein und Salpetersäure	Kalzium Stickstoff
11.2.1	**Magnesiumoxid**	Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 % Eisengehalt als Fe_2O_3, wenn > 5 %
11.2.2	**Magnesiumsulfat-Heptahydrat**	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.3	**Magnesiumsulfat-Monohydrat**	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times H_2O$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.4	**Magnesiumsulfat, wasserfrei**	Wasserfreies Magnesiumsulfat ($MgSO_4$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.5	**Magnesiumpropionat**	Magnesiumpropionat ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnesium

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.2.6	**Magnesiumchlorid**	Magnesiumchlorid ($MgCl_2$) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Absetzen von Natriumchlorid gewonnen wird	Magnesium Chlor Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.7	**Magnesiumcarbonat**	Natürliches Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$)	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.8	**Magnesiumhydroxid**	Magnesiumhydroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.9	**Magnesiumkaliumsulfat**	Magnesiumkaliumsulfat ($K_2Mg(SO_4)_2$ x nH_2O, n = 4,6)	Magnesium Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.10	**Magnesiumsalze organischer Säuren** ([26])	Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen ([27])	Magnesium Organische Säure
11.2.11	**Magnesiumgluconat**	Magnesiumsalz von Gluconsäure, $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, und dessen Hydrate	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.2.12	**Magnesiumchelate** ([28])	Formel $Mg(x)_{1-3}$ x nH_2O. (x) = Anion von Aminosäuren aus hydrolysiertem Sojaprotein oder synthetischen Aminosäuren, die als Futtermittelzusatzstoff zugelassen sind. Die Chelatisierung des Kations wird anhand eines Höchstgehalts von 10 % der Moleküle mit mehr als 1 500 Dalton und durch eine geeignete Analysemethode zum Nachweis der chelatisierten Struktur des Einzelfuttermittels nachgewiesen. Kann bis zu 55 % Chlorid und/oder Sulfat enthalten	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.2.13	**Magnesiumpidolat**	Magnesium-L-Pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.1	**Dicalciumphosphat** ([29]) ([30]) **[Calciumhydrogenorthophosphat]**	Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($CaHPO_4$ × nH_2O, n = 0 oder 2). Ca/P > 1,2. Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl	Kalzium Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.2	**Monodicalciumphosphat**	Erzeugnis, das aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ($CaHPO_4$ × $Ca(H_2PO_4)_2$ × nH_2O, n = 0 oder 1). 0,8 < Ca/P < 1,3	Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.3	**Monocalciumphosphat [Calciumtetrahydrogendiorthophosphat]**	Calcium-bis-dihydrogenphosphat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 oder 1). Ca/P < 0,9	Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.4	**Tricalciumphosphat ([30]) [Tricalciumorthophosphat]**	Tricalciumphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) oder Hydroxylapatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3	Kalzium Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.5	**Calcium-Magnesiumphosphat**	Calcium-Magnesiumphosphat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$)	Kalzium Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.6	**Phosphat, entfluoriert**	Erzeugnis, das aus anorganischen Quellen gewonnen, gebrannt und weitergehend thermisch behandelt wird	Gesamtphosphorgehalt Kalzium Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.7	**Dicalciumpyrophosphat [Dicalciumdiphosphat]**	Dicalciumpyrophosphat ($Ca_2P_2O_7$) aus Knochen oder anorganischen Quellen	Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.8	**Magnesiumphosphat**	Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zweibasischem und/oder dreibasischem Magnesiumphosphat besteht	Gesamtphosphorgehalt Magnesium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.9	**Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat**	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt Magnesium Kalzium Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.10	**Mononatriumphosphat [Natriumdihydrogenorthophosphat]**	Mononatriumphosphat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1 oder 2)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.11	**Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogenorthophosphat]**	Dinatriumphosphat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 2, 7 oder 12)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.12	**Trinatriumphosphat [Trinatriumorthophosphat]**	Trinatriumphosphat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1/2, 1, 6, 8 oder 12)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.13	**Natriumpyrophosphat [Tetranatriumdiphosphat]**	Natriumpyrophosphat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0 oder 10)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.14	**Monokaliumphosphat [Kaliumdihydrogenorthophosphat]**	Monokaliumphosphat (KH_2PO_4)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.15	**Dikaliumphosphat [Dikaliumhydrogenorthophosphat]**	Dikaliumphosphat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 3 oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.16	**Calcium-Natrium-Phosphat**	Calcium-Natrium-Phosphat ($CaNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt Kalzium Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.17	**Monoammoniumphosphat [Ammoniumdihydrogenorthophosphat]**	Monoammoniumphosphat ($NH_4H_2PO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.18	**Diammoniumphosphat [Diammoniumhydrogenorthophosphat]**	Diammoniumphosphat ($(NH_4)_2HPO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.19	**Natriumtripolyphosphat [Pentanatriumtriphosphat]**	Natriumtripolyphosphat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$, n = 0 oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.20	**Natrium-Magnesium-Phosphat**	Natrium-Magnesium-Phosphat ($MgNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt Magnesium Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.21	**Magnesiumhypophosphit**	Magnesiumhypophosphit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.22	**Knochenfuttermehl, entleimt**	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphorgehalt Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.23	**Knochenasche**	Mineralische Rückstände der Veraschung, Verbrennung oder Vergasung tierischer Nebenprodukte	Gesamtphosphorgehalt Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.24	**Calciumpolyphosphat**	Heterogene Gemische von Calciumsalzen kondensierter Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.25	**Calciumdihydrogendiphosphat**	Monocalciumdihydrogenpyrophosphat ($CaH_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.26	**Saures Magnesiumpyrophosphat**	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	**Dinatriumdihydrogendiphosphat**	Dinatriumdihydrogendiphosphat ($Na_2H_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.28	**Trinatriumdiphosphat**	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	**Natriumpolyphosphat [Natriumhexametaphosphat]**	Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.30	**Trikaliumphosphat**	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	**Tetrakaliumdiphosphat**	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	**Pentakaliumtriphosphat**	Pentakaliumtripolyphosphat ($K_5P_3O_{10}$)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.33	**Kaliumpolyphosphat**	Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.34	**Calciumnatriumpolyphosphat**	Calciumnatriumpolyphosphat	Gesamtphosphorgehalt Natrium Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.4.1	**Natriumchlorid** ([24])	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	**Natriumbicarbonat [Natriumhydrogencarbonat]**	Natriumbicarbonat ($NaHCO_3$)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.4.3	**Natrium-/Ammonium(bi)carbonat [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat]**	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	**Natriumcarbonat**	Natriumcarbonat (Na_2CO_3)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.5	**Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogendicarbonat]**	Natriumsesquicarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.6	**Natriumsulfat**	Natriumsulfat (Na_2SO_4). Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.7	**Natriumsalze organischer Säuren** ([26]) ([31])	Natriumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen ([27])	Natrium Organische Säure
11.4.8	**Natriumgluconat**	Natriumsalz von Gluconsäure, $Na(C_6H_{11}O_7)$, und dessen Hydrate	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.1	**Kaliumchlorid**	Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen von Meerwasser oder Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.2	**Kaliumsulfat**	Kaliumsulfat (K_2SO_4)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.3	**Kaliumcarbonat**	Kaliumcarbonat (K_2CO_3)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.4	**Kaliumbicarbonat [Kaliumhydrogencarbonat]**	Kaliumbicarbonat ($KHCO_3$)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.5	**Kaliumsalze organischer Säuren** ([26]) ([32])	Kaliumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen ([27])	Kalium Organische Säure
11.5.6	**Kaliumpidolat**	Kalium-L-Pidolat ($C_5H_6KNO_3$). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.6.1	**Schwefelblüte**	Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an.	Schwefel

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.7.1	**Attapulgit**	Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral	Magnesium
11.7.2	**Quarz**	Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Stoffe gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	
11.7.3	**Cristobalit**	Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid (SiO_2, Quarz). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	
11.8.1	**Ammoniumsulfat**	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$), das durch chemische Synthese gewonnen wird. Kann in Form einer wässrigen Lösung vorliegen	Stickstoff Schwefel
11.8.3	**Ammoniumsalze organischer Säuren** ([26])	Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen ([27])	Stickstoff Organische Säure
11.8.4	**Ammoniumlaktat** ([25])	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation mit *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp. oder *Bifidobacterium* spp. anfällt; enthält mindestens 7 % Stickstoff. 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	Stickstoff Rohasche Kalium, wenn > 1,5 % Magnesium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 %
11.8.5	**Ammoniumacetat** ([25])	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %	Stickstoff
11.9.1	**Geflügelgrit [Magenkies]**	Erzeugnis, das durch Zerkleinern natürlich in Kiesform vorkommender Minerale gewonnen wird	Partikelgröße
11.9.2	**Rotstein [Redstone]**	Erzeugnis, das durch Zerkleinern und Mahlen von aus der Verbrennung von Ton gewonnenen Erzeugnissen anfällt	Partikelgröße Feuchte, wenn > 2 %

([24]) Die Art der Quelle kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.
([25]) Darf gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.
([26]) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Fettsäure und/oder die organische Säure.
([27]) Dies schließt nicht aus, dass bestimmte Salze organischer Säuren als Futtermittelzusatzstoffe eingestuft werden.
([28]) Die Bezeichnung ist durch die Aminosäure oder die Quelle der verwendeten Aminosäuren zu ergänzen.
([29]) Das Herstellungsverfahren kann bei der Bezeichnung angegeben werden.
([30]) Bei der Bezeichnung ist gegebenenfalls zusätzlich der Wortlaut „aus Knochen“ anzugeben.
([31]) Natriumcitrate dürfen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.
([32]) Kaliumcitrate dürfen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.

▼C3

12. **Erzeugnisse und Koprodukte, die durch Fermentation mit Mikroorganismen gewonnen werden**

Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.1“ beginnt, sind Fermentationserzeugnisse, die aus ganzen Mikroorganismen oder Teilen davon gewonnen werden. Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.2“ beginnt, sind Koprodukte der Fermentation, die in erster Linie aus mikrobieller Biomasse bestehen, und Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.3“ beginnt, sind sonstige Koprodukte der Fermentation.

Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.1“ oder „12.2“ beginnt, können bis zu 0,3 % Schaumverhüter, 1,5 % Filtrier-/Klärhilfsstoffe und 2,9 % Propionsäure enthalten. Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.3“ beginnt, können bis zu 0,6 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel und 0,2 % Sulfit enthalten.

Alle für die Fermentation verwendeten Mikroorganismen (einschließlich keimfähiger Sporen) sind zu inaktivieren, sodass in den Einzelfuttermitteln keine lebensfähigen Mikroorganismen mehr vorhanden sind.

In diesem Kapitel aufgeführte Einzelfuttermittel, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden, müssen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel entsprechen.

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.5	**Hefen, inaktiviert [gegebenenfalls Bierhefe, inaktiviert]**	Ganze Hefen ([33]) und Teile ([34]) davon, die aus *Saccharomyces bayanus, Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces pastorianus, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces marxianus, Metschnikowia pulcherrima, Metschnikowia fructicola, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([35]), *Saccharomycodes ludwigii, Wickerhamomyces anomalus*, *Debaryomyces hansenii, Pichia guilliermondii, Yarrowia lypolitica* oder *Brettanomyces* ssp. in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.9	**Einzellerproteine aus Pilzen** ([36])	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Aspergillus oryzae, Paecilomyces varioti* oder *Trichoderma viride* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückständen, Getreide und stärkehaltigen Erzeugnissen, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierten Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffen wie Ammoniak oder Mineralsalzen, gewonnen wird	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.10	**Erzeugnis aus *Bacillus subtilis*, proteinreich**	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Bacillus subtilis* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückständen, Getreide und stärkehaltigen Erzeugnissen, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierten Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffen wie Ammoniak oder Mineralsalzen, gewonnen wird	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.12	**Hefenerzeugnisse**	Alle Hefen ([32]) und Teile ([33]) davon, die durch Cracken und/oder Fraktionierung der Hefezellen von *Saccharomyces bayanus, Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces pastorianus, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces marxianus, Metschnikowia pulcherrima, Metschnikowia fructicola, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([34]), *Saccharomycodes ludwigii, Wickerhamomyces anomalus*, *Debaryomyces hansenii, Pichia guilliermondii, Yarrowia lypolitica* oder *Brettanomyces* ssp. in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 %
12.1.13	**Einzellerproteine aus Bakterien** ([36])	Proteinerzeugnisse, die durch Fermentation mit Bakterien in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus Methanol (fermentiert mit *Methylophilus methylotrophus*) oder Erdgas (fermentiert mit *Methylococcus capsulatus*, *Alcaligenes acidovorans*, *Aneurinibacillus danicus* (zuvor als *Bacillus brevis* bezeichnet) und/oder *Bacillus firmus*) als Kohlenstoffquelle, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Rohprotein Rohasche
12.1.14	**Inaktivierte Bakterien und Teile davon** ([36])	Ganze Bakterien oder Teile davon ([33]), die aus *Bifidobacterium spp.*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Lacticaseibacillus casei*, *Limosilactobacillus fermentum* (zuvor als *Lactobacillus fermentum* bezeichnet), *Lacticaseibacillus paracasei* (zuvor als *Lactobacillus paracasei* bezeichnet), *Lactiplantibacillus plantarum* (zuvor als *Lactobacillus plantarum* bezeichnet), *Limosilactobacillus reuteri* (zuvor als *Lactobacillus reuteri* bezeichnet), *Lacticaseibacillus rhamnosus* (zuvor als *Lactobacillus rhamnosus* bezeichnet), *Lactobacillus helveticus* oder *Streptococcus thermophiles* oder anderen als Futtermittelzusatzstoffe zugelassenen Bakterienarten gewonnen wurden, fermentiert in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Rohasche

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.2.8	**Bakterielle Biomasse, proteinreich** ([36])	Proteinreiche Koprodukte aus der Herstellung von Aminosäuren, Vitaminen, organischen Säuren, Enzymen und/oder ihren Salzen, die durch die Fermentation mit *Bacillus coagulans, Bacillus subtilis, Bacillus velezensis, Bacillus licheniformis, Bacillus smithii, Corynebacterium casei*, *Corynebacterium glutamicum*, *Corynebacterium melassecola, Ensifer adhaerens, Enterococcus faecium, Escherichia coli* K12 oder *Lactobacillaceae* in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht. Das Erzeugnis kann hydrolysiert sein	Rohprotein Rohasche
12.2.9	**Pilzbiomasse** ([36])	Proteinreiche Koprodukte aus der Herstellung von Erzeugnissen wie Enzymen, Vitaminen und/oder organischen Säuren, die durch die Fermentation mit *Ashbya gossypii, Aspergillus niger*, *Aspergillus tubingensis*, *Aspergillus sojae*, *Neurospora intermedia*, *Neurospora tetrasperma*, *Trichoderma viride, Trichoderma longibrachiatum* oder *Trichoderma reesei* in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Rohprotein Rohasche
12.3.1	**Vinasse [eingedickte Melassenschlempe]**	Koprodukte 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 ([33]) von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten	Rohprotein Gegebenenfalls Substrat und Produktionsprozess
12.3.2	**Koprodukte der Herstellung von (Salzen von) Aminosäuren** ([36])	Koprodukte aus der Herstellung von Aminosäuren und ihren Salzen durch Fermentation mit *Escherichia coli* K12, *Corynebacterium casei*, *Corynebacterium glutamicum* oder *Corynebacterium melassecola* in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Rohprotein Rohasche

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.3.3	**Koprodukte der Enzymherstellung** ([36])	Koprodukte aus der Herstellung von Enzymen durch die Fermentation mit *Aspergillus niger*, *Aspergillus tubingensis*, *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus sojae*, *Neurospora intermedia*, *Trichoderma longibrachiatum, Trichoderma viride* oder *Trichoderma reesei* in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht	Rohprotein Rohasche
12.3.4	**Bakterielles Erzeugnis mit hohem Gehalt an Polyhydroxybutyrat**	Erzeugnis, das 3-Hydroxybutyrat und 3-Hydroxyvalerat aus der Fermentation mit *Cupriavidus necator* sowie nicht lebensfähigen bakteriellen Proteinschrot enthält, der von den verwendeten Bakterien und der Fermentationsbrühe zurückbleibt	Butyrat
12.3.5	**Bakterielles Erzeugnis mit hohem Gehalt an Ammoniumlaktat** ([36])	Erzeugnis mit hohem Gehalt an Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$) aus der Fermentation mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* und anderen *Lactobacillaceae, Lactococcus lactis, Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophiles* oder *Bifidobacterium* spp., das mindestens 5,6 % Stickstoff enthält	Stickstoff Rohasche Kalium, wenn > 1,5 % Magnesium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 %
12.3.6	**Koprodukt aus der Herstellung von Glucono-delta-Lacton mit hohem Gehalt an Gluconsäure** ([36])	Flüssiges Koprodukt aus der Kristallisierung von Glucono-delta-Lacton in Lebensmittelqualität, das durch die Fermentation mit *Gluconobacter oxydans* oder *Aspergillus niger* gewonnen wird. Es enthält mindestens 50 % Gluconsäure	Gluconsäure

([33]) Die verwendete Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen. Deshalb sind auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig.
([34]) Teile bezeichnet alle löslichen und nicht löslichen Fraktionen der Mikroorganismen, auch der Membran oder der inneren Teile der Zelle.
([35]) Darf nicht auf n-Alkanen gezüchtet werden (Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 767/2009 in der geänderten Fassung).
([36]) Die Art des Mikroorganismus/der Mikroorganismen ist bei der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben, und das Wort „inaktiviert“ kann hinzugefügt werden (d. h. „Bezeichnung wie im Katalog“ + „Bezeichnung der Art“; Beispiele: i) „Einzellerproteine aus *Methylococcus capsulatus*“, ii) „*Lactobacillus acidophilus*, inaktiviert“).

13. **Verschiedene Erzeugnisse**

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel, die tierische Nebenprodukte 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 ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.1	**Erzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie**	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Brot, Feingebäck, Keksen oder Teigwaren anfallen	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett, wenn > 5 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.2	**Erzeugnisse der Konditoreiwaren-industrie**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Konditoreiwaren und Kuchen anfallen	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett, wenn > 5 %
13.1.3	**Erzeugnisse der Herstellung von Frühstückscerealien**	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	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.4	**Erzeugnisse der Süßwarenindustrie**	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Süßwaren, einschließlich Schokoladenwaren, anfallen	Stärke Rohfett, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.1.5	**Erzeugnisse der Speiseeisindustrie**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Speiseeis anfallen	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.1.6	**Erzeugnisse und Koprodukte aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse ([17])**	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse anfallen (u. a. Schalen, ganze Obst-/Gemüsestücke und Mischungen). Sie können auch gefroren sein	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.7	**Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen ([17])**	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen ganzer Pflanzen ([15]) oder von Pflanzenteilen anfallen	Rohfaser
13.1.8	**Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln ([17])**	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 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.9	**Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern ([17])**	Erzeugnisse, die beim Schroten, Mahlen, Einfrieren oder Trocknen von Kräutern oder Teilen davon anfallen	Rohfaser
13.1.10	**Erzeugnis der Kartoffelverarbeitungsindustrie**	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Kartoffeln anfallen. Sie können auch gefroren sein	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.11	**Erzeugnisse und Koprodukte aus der Soßenzubereitung**	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	Rohfett
13.1.12	**Erzeugnisse und Koprodukte aus der Snacks-Industrie**	Erzeugnisse und Koprodukte 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 Nüssen anfallen	Rohfett
13.1.13	**Erzeugnisse aus der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel ([37]) anfallen	Rohfett, wenn > 5 %
13.1.14	**Pflanzen-Koprodukte aus der Spirituosenherstellung**	Feste Erzeugnisse aus Pflanzen (auch Beeren und Saaten wie Anis), die nach dem Einmaischen 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	**Futterbier**	Erzeugnis, das beim Bierbrauen anfällt und als Getränk für den menschlichen Verzehr nicht vermarktet werden kann	Alkoholgehalt Feuchte, wenn < 75 %
13.1.16	**Aromatisierte Getränke, süß**	Erzeugnisse aus der Softdrinkindustrie, die bei der Herstellung von gesüßten Softdrinks oder aus unverpackten, nicht marktfähigen, gesüßten Softdrinks anfallen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.17	**Obstsirup**	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	**Aromatisierter Sirup, süß**	Erzeugnisse aus der Industrie für gesüßten Sirup, die bei der Herstellung von Sirup oder aus unverpacktem, nicht marktfähigem Sirup anfallen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
13.1.19	**Gebrauchte Pflanzenöle aus der Lebensmittelindustrie**	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 %
13.2.1	**Karamellisierte Zucker**	Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.2	**Traubenzucker**	Traubenzucker entsteht durch die Hydrolyse von Stärke und besteht aus gereinigter, kristallisierter Glucose, mit oder ohne Kristallwasser	
13.2.3	**Fructose**	Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen	
13.2.4	**Glucosesirup**	Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird	Feuchte, wenn > 30 %
13.2.5	**Glucosemelasse**	Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.6	**Xylose**	Aus Holz extrahierter Zucker	
13.2.7	**Lactulose**	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	**Glucosamin (Chitosamin)** ([38])	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

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.2.9	**Xylo-Oligosaccharid**	Xylosemolekül-Ketten, die mit β1–4-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	**Gluco-Oligosaccharid**	Erzeugnis, das entweder durch Fermentation oder Hydrolyse und/oder physikalische oder thermische Behandlung von Glucosepolymeren, Glucose, Saccharose und Maltose gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
13.2.11	**Fructo-Oligosaccharide**	Erzeugnis, das aus Zucker aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr durch ein enzymatisches Verfahren oder durch die physikalische Behandlung von frischem angebautem Weidegras gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
13.2.12	**Trehalose**	Ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine α-1,1-Glucosidbindung verknüpften Glucoseanteilen. Es wird durch einen aus mehreren Schritten bestehenden enzymtechnischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt	Trehalose, wenn < 98,0 % (bezogen auf die Trockenmasse), Feuchte, wenn > 11,0 %
13.3.1	**Stärke** ([39])	Stärke	Stärke
13.3.2	**Quellstärke** ([39])	Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist	Stärke
13.3.3	Stärkemischung ([39])	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht	Stärke
13.3.4	Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse ([39])	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	**Dextrin**	Dextrin ist teil-säurehydrolysierte Stärke.	
13.3.6	**Maltodextrin**	Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke.	
13.4.1	**Polydextrose**	Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen	
13.5.1	**Polyole** ([40])	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht	

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.5.2	**Isomalt**	Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird	
13.5.3	**Mannitol ([25])**	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht	
13.5.4	**Xylitol ([25])**	Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird	
13.5.5	**Sorbitol ([25])**	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird	
13.6.1	**Fettsäuren aus der chemischen Raffination** ([41])	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Laugen 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	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
13.6.2	**Fettsäuren, mit Glycerin verestert ([26])**	Durch Veresterung von Fettsäuren mit Glycerin entstehende Glyceride. Können bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Feuchte, wenn > 1 % Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.3	**Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren** ([26])	Erzeugnis, das aus der Reaktionsmasse der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Fettsäuren besteht. Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und bis zu 7 % Glycerin enthalten. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.4	**Salze von Fettsäuren** ([26])	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, wenn > 20 ppm
13.6.5	**Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination** ([39])	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, wenn > 1 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.6.6	**Rohe Fettsäuren** ([39]) ([42])	Erzeugnis, das durch die Fermentation organischer Stoffe, durch enzymatische Umesterung von Öl oder durch die Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird. Besteht aus rohen Fettsäuren C_4-C_{24}, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel enthalten, wenn es einer Hydrierung unterzogen wurde	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.7	**Reine destillierte Fettsäuren** ([39]) ([40])	Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Fermentation organischer Stoffe, aus enzymatischer Umesterung von Öl oder aus der Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus rein destillierten Fettsäuren C_4-C_{24}, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel enthalten, wenn es einer Hydrierung unterzogen wurde	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.8	**Soapstock [Seifenstock]** ([39])	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung pflanzlicher Öle und Fette mithilfe 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	**Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren** ([26])	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen, die mit organischen Säuren verestert wurden	Rohfett
13.6.10	**Zuckerester von Fettsäuren ([26])**	Ester der Saccharose und Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.6.11	**Zuckerglyceride von Fettsäuren ([26])**	Mischungen aus Zuckerestern und Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.6.12	**Palmitoylglucosamin**	Organische Verbindung (Lipid), die in den Wurzeln zahlreicher Pflanzen und vor allem in den meisten Leguminosen vorkommt. Palmitoylglucosamin ($C_{22}H_{43}NO_6$) wird durch Acylierung von D-Glucosamin mit Palmitinsäure hergestellt. Kann bis zu 0,5 % Aceton enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 2 %

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.6.13	**Salze der Lactylate von Fettsäuren**	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 Milchsäure enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.6.14	**Palmitoylethanolamid**	Organische Verbindung (Lipid), die in Sojalecithin, Eiern und anderen Futtermittelquellen vorkommt. Palmitoylethanolamid ($C_{18}H_{37}NO_2$) wird durch Synthese aus der Reaktion von Palmitinsäure mit Ethanolamin hergestellt	Rohfett Feuchte, wenn > 2 %
13.8.1	**Glycerin, roh** **[Glycerol, roh]**	Koprodukt aus — 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) — 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 %). Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten — der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Glycerin Kalium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 % Nickel, wenn > 20 ppm

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.8.2	**Glycerin** **[Glycerol]**	Erzeugnis aus — 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 Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch — 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 — der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife, gefolgt von der Raffination des Rohglycerins und Destillation Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Glycerin, wenn < 99 % in der Trockenmasse Natrium, wenn > 0,1 % Kalium, wenn > 0,1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.9.1	**Methylsulphonylmethan**	Organische Schwefelverbindung ($(CH_3)_2SO_2$), die chemisch hergestellt wird und identisch zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form ist	Schwefel
13.10.1	**Torf**	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht	Rohfaser
13.10.2	**Leonardit**	Natürlich vorkommende mineralische Verbindung phenolischer Kohlenwasserstoffe, auch bekannt als Humat, die durch Zersetzung organischer Materie im Laufe von Jahrmillionen entsteht	Rohfaser
13.11.1	**Propylenglycol [1,2-Propandiol] [Propan-1,2-diol]**	Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel $C_3H_8O_2$. Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3 % Dipropylenglycol enthalten	

▼C3

Nummer	Bezeichnung ([1])	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.11.2	**Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren ([26])**	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern	Propylenglycol Rohfett
13.12.1	**Hyaluronsäure ([36])**	Glucosaminoglucan (Polysaccharid) 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	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium
13.12.2	**Chondroitinsulfat ([36])**	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben oder durch Sulfatierung von aus mikrobieller Fermentation isoliertem Chondroitin gewonnen wird	Natrium

([37]) Im Sinne von Artikel 2 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).
([38]) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der Hinweis „aus tierischem Gewebe“ oder „aus Fermentation“ anzugeben.
([39]) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische Ursprung anzugeben.
([40]) Mit Ausnahme von Mannitol, Sorbitol und Xylitol.
([41]) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische oder tierische Ursprung anzugeben.
([42]) Die Bezeichnung der Einzelfuttermittel ist durch die Worte „aus der Fettspaltung“, „aus der Fermentation“ oder „aus der enzymatischen Umesterung“ zu ergänzen.