

Angemeldete Einzelfuttermittel

Version 01.04.2026

Agroscope
Futtermittelkontrolle

Code	Bezeichnung	Code oder Kategorie des Katalogs (Anhang 1.4, FMBV)	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.
1	Mühlennachproduktegemisch	1	Gemisch von Nachprodukten, die bei der Vermahlung von Getreide anfallen		Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
3	Haselnusshäutchen	5	Beim Rösten von entschälten Haselnüssen abfallende Kernhaut		Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
6	Senfsaat	5	Samen von weissem oder gelbem Senf (<i>Sinapis alba</i> L.)		Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
7	Bananen, geschält / ungeschält	5	Getrocknete geschälte oder ungeschälte Bananen		Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
8	Hagebutten	5	Getrocknete Früchte von Rosen (<i>Rosa</i> ssp.)		Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
9	Obstessig	13	Produkt, dessen Säure ausschliesslich durch natürliche Versäuerung von Obstwein gewonnen wird		Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
10	Wacholderbeeren	5	Getrocknete Beeren von gemeinem Wacholder (<i>Juniperus communis</i>)		Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
11	China-Schilf- Nebenprodukte	7	Produkte, die bei der Verarbeitung von ChinaSchilf anfallen		Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
12	Vollmaispflanzen, getrocknet	6	Durch künstliches Trocknen von ganzen Maispflanzen gewonnenes Produkt		Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
16	Maca, getrocknet	4	<i>Lepidium meyenii</i> Walpers Produkt, das durch das Trocknen und Mahlen der Knollen von Maca entsteht		Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
19	Napfsteinmehl	11	Feinste Fraktion, die beim Brechen/Mahlen von Steinen aus dem Napfgebiet anfällt		Calcium Natrium Phosphor Sonstige relevante Mineralstoffe
20	Magnesiumaspartat-hydrochlorid	11	Produkt, das aus technisch reinem Magnesiumaspartathydrochlorid besteht		Calcium Natrium Phosphor Sonstige relevante Mineralstoffe
22	Paprikamehl / Paprikaflocken (mit oder ohne Kerne)	5	Produkt aus der Vermahlung und ggf. Flockierung von Paprikas, ggf. nach herkömmlichen Entkernung	1. [Herkömmliche Entkernung] 2. Vermahlung 3. Flockierung	Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %

Code	Bezeichnung	Code oder Kategorie des Katalogs (Anhang 1.4, FMBV)	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.
25	Weizenstrohfaserhydrolysat	13	Erzeugnis, das über die chemische Hydrolyse von Weizenstrohfasern gewonnen wird.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hydrolyse des Stroh mit Natronlauge (NaOH) 2. Hydrolyse mit Schwefelsäure (H₂SO₄) und Trennung der Ligninpolyphenole 3. Filtrierung und Reinigung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
26	Faserhydrolysat von Saccharum munja Faser	13	Erzeugnis, das über die chemische Hydrolyse von wildem Saccharum munja gewonnen wird.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hydrolyse der Saccharum munja-Rohre mit Natronlauge (NaOH) 2. Behandlung mit Schwefelsäure (H₂SO₄) und Trennung der Ligninpolyphenole 3. Filtrierung und Reinigung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
27	Chitosan (Prov. Aufnahme bis zum Entscheid in der EU)	13	Poly(14)2amino2deoxyβD glucan produit par hydrolyse de la chitine (CAS 9012764) Erzeugnis aus Pilzen, welches aus dem GVOfreien Myzelium von Aspergillus niger oder von Agaricus bisporus durch alkalische Hydrolyse extrahiert wurde. Polysaccharid, bestehend aus Chitosan (Polyglucosamine) und weniger als 15% beta(1,3)Glucan aus einer natürlichen Faserquelle und/oder einem Trägerstoff.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alkalische Hydrolyse vom Myzelium 2. Verdünnung des Chitosans in Essigsäure 3. Filtrierung, Reinigung und Trocknung 4. Mahlung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
28	Corn-cob-mix	1	CCM Maiskörner und Spindel ohne Lieschen	Trocknungsverfahren	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
29	Malzextraktions- Nebenprodukt	1	Erzeugnis, das durch die Extraktion von Getreide oder vom Malz gewonnen wird (aus Gerste oder anderem Getreide, zu präzisieren), fest oder flüssig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung des Getreides oder des Malzes 2. Extraktion durch Hydrolyse 3. Filtrierung und Pasteurisation 4. Trocknung (für das feste Produkt) 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
31	Granatapfelkonzentrat	13	Erzeugnis, das durch die Konzentrierung der Fruchthäute von Granatäpfeln (Punica granatum) gewonnen wird	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konzentrierung der Fruchthäute mit Wasser/Ethanol 2. Filtrierung und Distillation 3. Trocknung und Siebung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
32	Fischprotein-Enzymhydrolysat	10	Erzeugnis, das durch die enzymatische Hydrolyse von Fischprotein gewonnen wird	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enzymatische Hydrolyse von Fischprotein 2. Siebung und Filtrierung 3. Sterilisation und Trocknung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %
33	Getrocknete Fliegenlarven BSF	9	Erzeugnis, das durch die Trocknung von Larven von Soldatenfliegen Hermetia illucens gewonnen wird	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Verpackung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %
34	Fett aus getrockneten BSF-Larven	9	Erzeugnis, das durch das Pressen von getrockneten Larven von Soldatenfliegen Hermetia illucens gewonnen wird	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Extraktion durch Pressen 4. Verpackung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %
35	BSF-Fliegenlarvenprotein	9	Erzeugnis, das durch das Pressen von getrockneten Larven von Soldatenfliegen Hermetia illucens gewonnen wird	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Extraktion durch Pressen 4. Verpackung 	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %

Code	Bezeichnung	Code oder Kategorie des Katalogs (Anhang 1.4, FMBV)	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.
37	Erzeugnisse aus der Herstellung von kakaohaltigen Getränken	13	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Getränken aus Kakaopulver anfällt	1. Mischung der Bestandteile (Kakaopulver, Zucker, usw.) 2. Feinstmahlung 3. Agglomeration 4. Nachrocknung 5. Kühlung 6. Siebung und Absackung	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckeranteil, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
38	Eierschalenmembran-Kollagen	9	Erzeugnis, das durch das Trocknen und die Micronisierung von Eierschalenmembranen entsteht	1. Separierung durch Luft 2. Micronisierung	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %
39	Mariendistel-Presskuchen	5	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Mariendistel (<i>Silybum marianum</i>) gewonnen wird.	1. Abpressung der Mariendistelsamen im Schneckenpress-Verfahren 2. Brechen und Vermahlen des Presskuchens 3. Verpackung	Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
40	Erzeugnisse aus der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel (Pic-Mix)	13	Erzeugnis, das bei der Mischung von verschiedenen Lebensmitteln und Nebenprodukten entsteht	1. Sammlung von verschiedenen Lebensmitteln und Nebenprodukten 2. Reinigung (Verpackungsentfernung) 3. Trocknung 4. Mischung 5. Pressen	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckeranteil, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
41	Biomasse von TG1-Archaeen	12	Fermentiertes, getrocknetes Archaeenpulver	1. Die Archaeen werden in Reinkultur in gesundem Nährmedium mit steril gefilterter Pansenflüssigkeit gezüchtet 2. Die gesamte Nährflüssigkeit wird sterilisiert 3. Die Archaeen werden inaktiviert (Effektivitätstest) 4. Die so erhaltene Biomasse wird gereinigt mittels NaCl-Lösung und Zentrifugation	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckeranteil, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
42	Flohsamenschalen	5	Samenschalen der Wegericharten <i>Plantago indica</i> , <i>Plantago afra</i> (Syn.: <i>Plantago psyllium</i>), <i>Plantago ovata</i> Getrocknete Würfel	Die reifen Pflanzen werden geerntet, gebunden, getrocknet, geschlagen und anschliessend gewürfelt	Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
43	Getrocknete Spirulina	7	Spirulina Pulver, Blaualgen (Cyanobakterien), Mikroalgen, <i>Arthrospira platensis</i> Getrocknetes, feines, dunkelgrünes Pulver	Erzeugnis aus geschlossenen oder offenen und Aquakulturen, getrocknet	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
45	Stachelbeeren	5	<i>Ribes uvacrispa</i> Getrocknete Beeren vom Stachelbeerstrauch	-	Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
46	Kurkuma	5	<i>Curcuma longa</i> Wurzeln von Gelbwurz	-	Rohprotein Rohfaser Rohfett, wenn > 10 %
48	Saft aus Melonen	13	Gefriergetrocknetes Pulver, mit Palmöl umhüllt	1. Gefrietrocknung 2. Coating mit Palmöl	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckeranteil, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse

Code	Bezeichnung	Code oder Kategorie des Katalogs (Anhang 1.4, FMBV)	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.
50	Saft aus Mönchsfrucht	13	Saft aus Mönchsfrucht, Saft aus Monk Fruit, Saft aus Siraitia Grosvenorii, Saft aus konzentrierter Mönchsfrucht	Die Früchte werden gepresst und zerkleinert und dann in Wasser eingelegt. Der Extrakt wird gefiltert, das Filtrat wird konzentriert, bei hoher Temperatur sterilisiert und in Fässer abgefüllt.	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
51	Bestrahlter Kastanienhonig	9	Bestrahlter Kastanienhonig	Der Honig wurde bestrahlt	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Feuchtigkeit, wenn > 8 %
52	Magermilchpulver ohne Lactoferrin	8	Magermilchpulver ohne Lactoferrin ist ein Nebenprodukt der Herstellung von Lactoferrin	Wird durch Verdampfen und Sprühtrocknen hergestellt.	Rohprotein Feuchtigkeit, wenn > 5 % Laktose, wenn > 10 %
53	Koprodukt aus Zuckerrohrmelasse, getrocknet	7	Koprodukt aus Zuckerrohrmelasse (Saccharum officinarum), Pulver	Das Produkt wird mit Wasser und Maltodextrin vermischt, gefiltert, sprühgetrocknet und gesiebt	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser
54	Wasserlinsen	13	Wasserlinsen (Lemnaceae) frisch, getrocknet oder siliert		Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
55	Pediococcus acidilactici inaktiviert	12	Inaktivierte Bakterien und Teile davon aus der Kultur von <i>Pediococcus acidilactici</i>	Die Bakterien sind in einer Fermentationslösung aus Zucker, Vitaminen und Nährstoffen kultiviert. Zur Inaktivierung der Bakterien wird die Biomasse erhitzt. Anschließend wird sie vom Fermentationsmedium getrennt, gewaschen und gefriergetrocknet.	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse
56	<i>Lactobacillus johnsonii</i> inaktiviert	12	Inaktivierte Bakterien aus <i>Lactobacillus johnsonii</i> - Kulturen	Die Bakterien sind in einer Fermentationslösung aus Zucker, Vitaminen und Nährstoffen kultiviert. Zur Inaktivierung der Bakterien wird die Biomasse erhitzt. Anschließend wird sie vom Fermentationsmedium getrennt, gewaschen und gefriergetrocknet.	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohfett, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse