

Anhang 1.4⁴¹
(Art. 1a)

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 VTNP⁴² 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.

⁴¹ 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 (AS 2023 745) und der V des BLW vom 24. April 2024, in Kraft seit 1. Juni 2024 (AS 2024 196).

⁴² 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. 68/2013⁴³.

3. Verzeichnis der Einzelfuttermittel

- 3.1 Das Verzeichnis der Einzelfuttermittel entspricht Teil C des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 68/2013⁴⁴.
- 3.2 Der Stoff Attapulgit nach Teil C Ziffer 11.7.1 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 gilt gemäss Artikel 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1699⁴⁵ neu als Zusatzstoff. Er darf jedoch bis zum 27. September 2030 als Einzelfuttermittel eingeführt, in Verkehr gebracht und verwendet werden.

⁴³ 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.

⁴⁴ 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.

⁴⁵ Durchführungsverordnung (EU) 2023/1699 der Kommission vom 6. September 2023 über den Status von Attapulgit als Futtermittelzusatzstoff im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates, Fassung gemäss ABl. L 220 vom 7.9.2023, S. 9.

▼ 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 Filtrerrückstand ⁽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 Gelles, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mithilfe eines Gelmittels | 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⁾ | Mazert |
| 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 | Filtern 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 Roh-glycerin (sweet water) gewinnen | Gespalten |
| 68 | Ultraschall-desintegration | 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 <i>Hordeum vulgare</i> L. | |
| 1.1.2 | Gerste, gepufft | Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlenden 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 <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> | |
| 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 Maischale, im Übrigen aus Teilen der Maiskeime und des Mehlkörpers besteht | Rohfaser |
| 1.2.5 | Maiskolbenspin- deln ⁽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 | Maissiebrück- stände ⁽³⁾ | Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern | |
| 1.2.7 | Maifasern ⁽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 [Mais- kleber] ⁽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 [Maiskleberfut- ter] ⁽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 | Maiskeimextraktionschrot ⁽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 | Maiskeimextraktionschrot-Futter ⁽³⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung 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 Holzfasern) — 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 <i>Panicum miliaceum</i> L. | |
| 1.4.1 | Hafer | Körner von <i>Avena sativa</i> 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 gemahlene und gebrochene 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 Quinoaapflanze (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist | |
| 1.6.1 | Bruchreis | Gebrochene Körner von <i>Oryza Sativa</i> L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann angeköcht (parboiled) sein | Stärke |
| 1.6.2 | Reis, geschliffen | Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann angeköcht (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 (<i>Oryza Sativa</i> 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 <i>Oryza sativa</i> 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 <i>Secale cereale</i> L. | |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1.7.2 | Roggenfuttermehl | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht | Stärke Rohfaser |
| 1.7.3 | Roggenfuttermehle | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbruchstücken besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenmehle | Stärke Rohfaser |
| 1.7.4 | Roggenmehle | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem 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 <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench | |
| 1.8.2 | Weißes Sorghum | Körner bestimmter Sorghumkultivare mit weißer Samenschale | |
| 1.8.3 | Sorghumfütter | Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt und überwiegend aus Mehle besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten | Rohprotein |
| 1.9.1 | Dinkel | Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank oder <i>Triticum monococcum</i> L. | |
| 1.9.2 | Dinkelmehle | 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 | Dinkelmehls | 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 <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. | |
| 1.11.1 | Weizen | Körner von <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> 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 gemahlten Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird | Stärke |
| 1.11.4 | Weizenfuttermehl | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht | Rohfaser Stärke |
| 1.11.5 | 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 gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale und Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie | Rohfaser |
| 1.11.7 | Weizenkleie ⁽⁴⁾ | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind | Rohfaser |
| 1.11.8 | 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 (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen Weizenkultivaren) und entspelzten Dinkelkörnern (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können | Rohprotein |
| 1.11.15 | 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 Körneranteilen 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 Körneranteilen 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 (Trub-sirup) | 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 ⁽²⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nüssen der Babassu-Palme der Gattung <i>Orbignya</i> anfällt | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.2.1 | Leindottersaat | Samen von <i>Camelina sativa</i> (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-Extraktionschrot | 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 <i>Theobroma cacao</i> L. | Rohfaser |
| 2.3.2 | Kakaofruchtschalen | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L anfällt | Rohfaser Rohprotein |
| 2.3.3 | Kakao-Extraktionschrot aus teilgeschälter Saat | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 2.4.1 | Kokoskuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.4.2 | Kokoskuchen, hydrolysiert ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen und enzymatische Hydrolyse des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.4.3 | Kokos-Extraktionschrot | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt | Rohprotein |
| 2.5.1 | Baumwollsaat | Entlinterte Samen von <i>Gossypium</i> spp. | |
| 2.5.2 | Baumwoll-Extraktionschrot 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 (<i>Arachis hypogaea</i> L. und andere <i>Arachis</i> -Arten) anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse) | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.6.2 | Erdnuss-Extraktionschrot ⁽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-Extraktionschrot ⁽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 <i>Arachis hypogaea</i> und anderen Arten von <i>Arachis</i> | |
| 2.7.1 | Kapok-Kuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok (<i>Ceiba pentadra</i> (L.) Gaertn.) anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 2.8.1 | Leinsaat | Samen des Leins (<i>Linum usitatissimum</i> 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-Extraktionschrot | 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 <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.8.5 | Lein-Extraktions-schrotfutter | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein |
| 2.9.1 | Senfkleie | Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), das aus Teilen der Schale und des Korns besteht | Rohfaser |
| 2.9.2 | Senfsaat-Extraktions-schrot | Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird | Rohprotein |
| 2.10.1 | Nigersaat | Samen der Nigerpflanze, <i>Guizotia abyssinica</i> (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 (<i>Olea europaea</i> 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-Extraktions-schrotfutter, entfettet | Erzeugnis, das bei der Olivenölge- winnung durch Extraktion aus Oli- venölkuchen anfällt, der einer geeig- neten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Sili- cate und Siliciumdioxid, Phyllosi- licate und Zellulose- oder Holz- faser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein Rohfaser |
| 2.11.3 | Oliven-Extraktions-schrot, entfettet | Erzeugnis, das bei der Olivenölge- winnung durch Extraktion aus Oli- venölkuchen anfällt, der einer geeig- neten 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 Ölpal- men (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Co- rozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>)) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist | Rohprotein Rohfaser Rohfett |
| 2.12.2 | Palmkern-Extrakti- onsschrot | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen an- fällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist | Rohprotein Rohfaser |
| 2.13.1 | Kürbiskernsaat | Samen von <i>Cucurbita pepo</i> L. und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucur- bita</i> | |
| 2.13.2 | Kürbiskernku- chen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von <i>Cucur- bita pepo</i> und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i> entsteht | Rohprotein Rohfett |
| 2.14.1 | Rapssaat ⁽⁷⁾ | Samen von Raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von in- dischem Sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>ol- eifera</i> (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-Extraktions-schrot ⁽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 | Rapssaatprotein-konzentrat ⁽⁷⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird | Rohprotein |
| 2.14.6 | Rapskuchenfütter ⁽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 <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holz-faser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein Rohfett Rohfaser |
| 2.14.7 | Raps-Extraktions-schrotfütter ⁽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 <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holz-faser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 2.15.1 | Saflorsaat | Samen der Saflorpflanze <i>Carthamus tinctorius</i> 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 <i>Sesamum indicum</i> L. | |
| 2.17.1 | Sesamsaat, teilenthüllt | 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, <i>Glycine max</i> (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-Pressschnittel | 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 (<i>Glycine max</i> (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 Ölpresung 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 Holzfasern) — 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 Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) — 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 <i>Helianthus annuus</i> L. | |
| 2.19.2 | Sonnenblumenkuchen ⁽²⁾ | 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 Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) — 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 Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) — 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. <p>Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %.</p> <p>Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %</p> | 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 | Rohleicithine | 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 <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 ⁽⁹⁾ | |
| 2.22.2 | Hanfkuhen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Samen von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> 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 <i>Cannabis sativa</i> 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 <i>Papaver somniferum</i> L. | |
| 2.23.2 | Mohn-Extraktions-schrot | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsamen anfällt | Rohprotein |
| 2.24.1 | Chiasaat | Samen von <i>Salvia hispanica</i> 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 <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> 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, <i>Ceratonia siliqua</i> 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 <i>Cicer arietinum</i> L. | |
| 3.4.1 | Ervilie | Samen von <i>Ervum ervilia</i> L. | |
| 3.5.1 | Bockshornkleesaat | Samen von Bockshornklee, <i>Trigonella foenum-graecum</i> | |
| 3.6.1 | Guarschrot | Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Samen der Guarbohne, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., gewonnen wird | Rohprotein |
| 3.6.2 | Guarkeimschrot | Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Keimen der Guarbohnen Samen gewonnen wird | Rohprotein |
| 3.7.1 | Ackerbohnen | Samen von <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf. | |
| 3.7.2 | 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 | Ackerbohenschalen | 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 <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik. | |
| 3.8.2 | Linsenschalen | Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt | Rohfaser |
| 3.9.1 | Süßlupinen | Samen von <i>Lupinus</i> 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 | Lupinenprotein-schrot | Erzeugnis aus Süßlupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt | Rohprotein |
| 3.10.1 | Mung-Bohnen | Samen von <i>Vigna radiata</i> L. | |
| 3.11.1 | Erbsen | Samen von <i>Pisum</i> 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 Oligosacchariden 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 Oligosacchariden besteht. Kann bis zu 1 % organische Säuren enthalten | Feuchte, wenn < 50 % oder > 85 % Rohprotein Rohfaser Stärke |
| 3.12.1 | Wicken | Samen von <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> und anderen Sorten | |
| 3.13.1 | Platterbse | Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden | Verfahren der Wärmebehandlung |
| 3.14.1 | Wicklinse | Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf. | |

4. Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.1 | Zuckerrüben | Wurzel von <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell | |
| 4.1.2 | Zuckerrüben-Kleinteile | Frisches Erzeugnis aus der Zuckerrübenherstellung, 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-)Rüben-nassschnitzel | 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-)Rüben-pressschnitzel | 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-)Rüben-pressschnitzel, 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-)Rüben-trockenschnitzel | 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-)Rübenmelassenschnitzel, 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 (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>Conditiva</i>), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht | Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 4.3.1 | Karotten/Mohrrüben | Wurzeln der gelben oder roten Karotte <i>Daucus carota</i> 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 | Karottenschabbel | 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 <i>Cichorium intybus</i> L. | |
| 4.4.2 | Zichorienkleinteile | Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blatteilen | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 % |
| 4.4.3 | Zichoriensaat | Samen von <i>Cichorium intybus</i> L. | |
| 4.4.4 | Zichorienpülpe, gepresst | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienanteilen besteht. Wasser und (lösliche) 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 <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienanteilen. 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 Oligofruktose 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 Oligofruktose 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 <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> oder <i>Helianthus tuberosus</i> extrahiertes Fructan. Rohes Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten | |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.4.10 | Oligofructosesirup | Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> 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 <i>Cichorium intybus</i> L. und anschließende Trocknung gewonnen wird | |
| 4.5.1 | Knoblauch, getrocknet | Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, <i>Allium sativum</i> L. | |
| 4.6.1 | Maniok [Tapioca] [Kassava] | Wurzelknollen von <i>Manihot esculenta</i> 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 <i>Allium</i>) anfällt und aus Schalen und ganzen Zwiebeln besteht. Wenn das Erzeugnis aus der Herstellung von Zwiebelöl stammt, enthält es vorwiegend gekochte Zwiebelreste | Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 4.7.2 | 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 sprühtrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlenhydraten | Rohfaser |
| 4.8.1 | Kartoffeln | Knollen von <i>Solanum tuberosum</i> 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 | Kartoffelschabel | 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 vermahlenden Kartoffeln besteht | Feuchte, wenn < 77 % oder > 88 % |
| 4.8.9 | Kartoffelpülpe, getrocknet | Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenden 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 <i>Ipomoea batatas</i> L., unabhängig von der Angebotsform | Feuchte, wenn < 57 % oder > 78 % |
| 4.10.1 | Topinambur | Knollen von <i>Helianthus tuberosus</i> 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, <i>Raphanus sativus</i> 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, <i>Quercus robur</i> L., der Steineiche, <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., der Kork-eiche, <i>Quercus suber</i> L., und anderer Arten der Gattung <i>Quercus</i> | |
| 5.1.2 | Eicheln, geschält | Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird | Rohprotein Rohfaser |
| 5.2.1 | Mandeln | Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Prunus dulcis</i> , 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 <i>Pimpinella anisum</i> | |
| 5.4.1 | Apfelpülpe, getrocknet [Apfeltrester, getrocknet] | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus <i>Malus domestica</i> 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 <i>Fagopyrum esculentum</i> | |
| 5.6.2 | Buchweizenschälkleie | Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht | Rohfaser |
| 5.6.3 | Buchweizenfuttermehl | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Buchweizen anfällt und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Teilen der äußeren Schalen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht. Es darf höchstens 10 % Rohfaser enthalten | Rohfaser Stärke |
| 5.7.1 | Rotkohlsaart | Samen von <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> | |
| 5.8.1 | Kanariengrassaat | Samen von <i>Phalaris canariensis</i> | |
| 5.9.1 | Kümmelsaat | Samen von <i>Carum carvi</i> L. | |
| 5.12.1 | Kastanien, ganz oder zerkleinert | Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalentteilen und einigen Resten von Kastanien (<i>Castanea</i> spp.) besteht | Rohprotein Rohfaser |
| 5.13.1 | Zitrustrester ⁽¹²⁾ | Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten, <i>Citrus</i> (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 <i>Trifolium pratense</i> L. | |
| 5.14.2 | Weißkleesaat | Samen von <i>Trifolium repens</i> L. | |
| 5.15.1 | Kaffeehäutchen | Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der <i>Coffea</i> -Pflanze entsteht | Rohfaser |
| 5.16.1 | Kornblumensaat | Samen von <i>Centaurea cyanus</i> L. | |
| 5.17.1 | Gurkensaat | Samen von <i>Cucumis sativus</i> L. | |
| 5.18.1 | Zypressensaat | Samen von <i>Cupressus</i> L. | |
| 5.19.1 | Dattelfrüchte | Früchte von <i>Phoenix dactylifera</i> L. | |
| 5.19.2 | Dattelkerne | Ganze Samen von <i>Phoenix dactylifera</i> L. | Rohfaser |
| 5.20.1 | Fenchelsaat | Samen von <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. | |
| 5.21.1 | Feigenfrucht | Früchte von <i>Ficus carica</i> 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 <i>Lepidium sativum</i> L. | Rohfaser |
| 5.24.1 | Graspflanzensaat | Samen von Gräsern der Familien <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> und <i>Juncaceae</i> | |
| 5.25.1 | Traubenkerne | Vom Traubentrester getrennte Kerne von <i>Vitis</i> 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 | Traubentrockenrest | 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 <i>Corylis</i> 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 <i>Perilla frutescens</i> L. und Müllereierzeugnisse | |
| 5.29.1 | Pinienkerne | Samen von <i>Pinus</i> L. spp. | |
| 5.30.1 | Pistazien | Samen von <i>Pistacia vera</i> L. | |
| 5.31.1 | Spitzwegerich-Saat | Samen von <i>Plantago</i> L. spp. | |
| 5.32.1 | Retrichsaat | Samen von <i>Raphanus sativus</i> L. | |
| 5.33.1 | Spinatsaat | Samen von <i>Spinacia oleracea</i> L. | |
| 5.34.1 | Distelsaat | Samen von <i>Carduus marianus</i> L. | |
| 5.35.1 | Tomatenpülpe | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät <i>Solanum lycopersicum</i> L. anfällt und vorwiegend aus Tomatenschalen und -kernen besteht | Rohfaser |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 5.36.1 | Schafgarbensaar | Samen von <i>Achillea millefolium</i> L. | |
| 5.37.1 | Aprikosenkernkuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Aprikosenkerne (<i>Prunus armeniaca</i> L.) anfällt. Kann Blausäure enthalten | Rohprotein Rohfaser |
| 5.38.1 | Schwarzkümmelkuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels (<i>Bunium persicum</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 5.39.1 | Borretschkuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch (<i>Borago officinalis</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 5.40.1 | Nachtkerzenkuchen ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze (<i>Oenothera</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 5.41.1 | Granatapfel-Expeller ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Granatapfels (<i>Punica granatum</i> L.) anfällt | Rohprotein Rohfaser |
| 5.42.1 | Walnusskern-Expeller ⁽⁵⁾ | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne (<i>Juglans regia</i> 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. Grünfütter und Raufütter und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 6.1.1 | Rübenblätter | Blätter von <i>Beta</i> 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 <i>Trifolium</i> spp. gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % Luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie der Klee getrocknet und gemahlen wurden | Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.5.1 | 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 <i>Cannabis sativa</i> 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 <i>Cannabis sativa</i> 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 (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.) | |
| 6.9.1 | Leinstroh | Stroh von Lein (<i>Linum usitatissimum</i> L.) | |
| 6.10.1 | Luzerne [Alfalfa] | Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.10.2 | 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 <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> | |

▼ C3

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

⁽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-Extraktions-schrot ⁽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-Extraktions-schrot aus <i>Asparagopsis</i> | Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen der Gattung <i>Asparagopsis</i> 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 <i>Brassica oleracea</i> L. gewonnen wird | |
| 7.6.1 | Zuckerrohrmelasse | Sirupartiges Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus <i>Saccharum</i> L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 3,5 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten | 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 <i>Glycyrrhiza</i> L. | |
| 7.10.1 | Minze | Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> oder <i>Mentha viridis</i> L. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform | |
| 7.11.1 | Spinat, getrocknet | Erzeugnis, das durch Trocknen von <i>Spinacia oleracea</i> L. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform | |
| 7.12.1 | Mohave-Palmlilie | Pulverisiertes Erzeugnis, das aus den Stämmen von <i>Yucca schidigera</i> Roehl gewonnen wird | Rohfaser |
| 7.12.2 | Saft von Yucca [Schidigera] | Erzeugnis, das durch Zerschneiden und Pressen der Stämme von <i>Yucca Schidigera</i> 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 wachsbältrigem Nachtschatten [Solanum glaucophyllum-Mehl] | Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen der Blätter von <i>Solanum glaucophyllum</i> 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 | <p>Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. Zentrifugen- oder Separatorschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe).</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 Umkehrosiose 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 |
|--------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> — 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⁾ | <p>Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 | <p>Rohprotein</p> <p>Lactose</p> <p>Feuchte, wenn > 8 %</p> <p>Rohasche</p> |
| 8.19.1 | Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver ⁽¹⁸⁾ | <p>Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Molke durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren | <p>Rohprotein</p> <p>Feuchte, wenn > 8 %</p> |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> — 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⁾ | <p>Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 | <p>Rohprotein</p> <p>Lactose</p> <p>Rohasche</p> <p>Feuchte, wenn > 8 %</p> |
| 8.21.1 | Molkenpermeat/Molkenpermeatpulver ⁽¹⁸⁾ | <p>Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose können angewandt werden.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> | <p>Rohasche</p> <p>Rohprotein</p> <p>Lactose</p> <p>Feuchte, wenn > 8 %</p> |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|--------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> — 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⁾ | <p>Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke auf der Membran zurückbleibt.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 | <p>Rohprotein</p> <p>Rohasche</p> <p>Lactose</p> <p>Feuchte, wenn > 8 %</p> |

⁽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-Neben-erzeugnisse ⁽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 <i>Gallus gallus</i> 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-3 β -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] | Fischölfraction 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 <i>Nereis virens</i> 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 <i>Asteroides</i> oder Teilen davon gewonnen wird | Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.11.1 | Mehl aus wirbellosen Meerestieren ⁽²⁾ | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von wirbellosen Meerestieren oder Teilen davon gewonnen wird | Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 % |

⁽²⁾ Die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

⁽³⁾ 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 [Maerlkalk] | Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt | Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % |
| 11.1.5 | Lithothamnium | Aus Kalkalgen (<i>Phymatolithon calcareum</i> (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 × ½ H ₂ O), 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 × 2H ₂ O), 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 ₆ H 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 ₂ O. (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 Einzel­futters­mittels 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 ₂ O 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 ₄ NO ₃ x10 H ₂ O. 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 ₂ O ₃ , wenn > 5 % |
| 11.2.2 | Magnesiumsulfat-Heptahydrat | Magnesiumsulfat (MgSO ₄ × 7 H ₂ O) | Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 % |
| 11.2.3 | Magnesiumsulfat-Monohydrat | Magnesiumsulfat (MgSO ₄ × H ₂ O) | 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 ₆ H 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 ₂ Mg(SO ₄) ₂ x nH ₂ O, 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 ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , und dessen Hydrate | Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % |
| 11.2.12 | Magnesiumchelat ⁽²⁸⁾ | Formel Mg(x) ₁₋₃ x nH ₂ O. (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 Analyseverfahren zum Nachweis der chelatisierten Struktur des Einzel Futtermittels 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 ₂ O 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 x nH ₂ O, 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 x Ca(H ₂ PO ₄) ₂ x nH ₂ O, 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 [Calciumtetrahydroendiorthophosphat] | Calcium-bis-dihydrogenphosphat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ 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 ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) oder Hydroxylapatit ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). Ca/P > 1,3 | Kalzium Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % |
| 11.3.5 | Calcium-Magnesiumphosphat | Calcium-Magnesiumphosphat ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$) | 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 ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) 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 [Natriumdihydrogenorthosphosphat] | Mononatriumphosphat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1$ oder 2) | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.11 | Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogenorthosphosphat] | Dinatriumphosphat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 2, 7$ oder 12) | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.12 | Trinatriumphosphat [Trinatriumorthosphosphat] | Trinatriumphosphat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ oder 12) | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.13 | Natriumpyrophosphat [Tetranatriumdiphosphat] | Natriumpyrophosphat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ oder 10) | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.14 | Monokaliumphosphat [Kaliumdihydrogenorthosphosphat] | Monokaliumphosphat (KH_2PO_4) | Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.15 | Dikaliumphosphat [Dikaliumhydrogenorthosphosphat] | Dikaliumphosphat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 3$ oder 6) | Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.16 | Calcium-Natrium-Phosphat | Calcium-Natrium-Phosphat (Ca-NaPO_4) | Gesamtphosphorgehalt Kalzium Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.17 | Monoammoniumphosphat [Ammoniumdihydrogenorthosphosphat] | Monoammoniumphosphat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) | Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.18 | Diammoniumphosphat [Diammoniumhydrogenorthosphosphat] | Diammoniumphosphat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$) | Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|---------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.19 | Natriumtripolyphosphat [Pentanatrium-triphosphat] | Natriumtripolyphosphat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ 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 ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$) | 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 $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist | Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.25 | Calciumdihydrogendiphosphat | Monocalciumdihydrogenpyrophosphat ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) | Gesamtphosphorgehalt Kalzium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.26 | Saures Magnesiumpyrophosphat | Saures Magnesiumpyrophosphat ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$). 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 ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$) | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |

▼ C3

| Nummer | Bezeichnung ⁽¹⁾ | Beschreibung | Verbindliche Angaben |
|---------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.28 | Trinatriumdiphosphat | Trinatrium-Monohydrogendiphosphat (wasserfrei: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; Monohydrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1$ 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 $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist | Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.30 | Trikaliumphosphat | Trikaliummonophosphat ($\text{K}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1, 3, 7$ oder 9) | Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.31 | Tetraliumdiphosphat | Tetraliumdiphosphat ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1$ oder 3) | Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.32 | Pentakaliumtriphosphat | Pentakaliumtripolyphosphat ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) | Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.33 | Kaliumpolyphosphat | Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$, 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 ₂ CO ₃) | Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 % |
| 11.4.5 | Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogendicarbonat] | Natriumsesquicarbonat (Na ₃ H(CO ₃) ₂) | Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 % |
| 11.4.6 | Natriumsulfat | Natriumsulfat (Na ₂ SO 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 ₆ H 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 ₂ SO ₄) | Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 % |
| 11.5.3 | Kaliumcarbonat | Kaliumcarbonat (K ₂ CO 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 ₅ H ₆ KNO ₃). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten | Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % |
| 11.6.1 | Schwefelblüte | Pulver aus natürlichen Schwefelagerstätten. 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) ₂ SO 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 ₃ CHOH-COONH ₄). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation mit <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp. Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. oder <i>Bifidobacterium</i> 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 ₃ COONH 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

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

Einzel Futtermittel, deren Nummer mit „12.1“ oder „12.2“ beginnt, können bis zu 0,3 % Schaumverhüter, 1,5 % Filtrier-/Klärhilfsstoffe und 2,9 % Propionsäure enthalten. Einzel Futtermittel, 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 Einzel Futtermitteln keine lebensfähigen Mikroorganismen mehr vorhanden sind.

In diesem Kapitel aufgeführte Einzel Futtermittel, 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 <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁵⁾ , <i>Saccharomyces ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> oder <i>Brettanomyces</i> 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 | Einzelzellenproteine aus Pilzen ⁽³⁶⁾ | Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> oder <i>Trichoderma viride</i> 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 <i>Bacillus subtilis</i>, proteinreich | Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Bacillus subtilis</i> 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 <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> oder <i>Brettanomyces</i> 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 | Einzelnerproteine aus Bakterien ⁽³⁶⁾ | Proteinerzeugnisse, die durch Fermentation mit Bakterien in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus Methanol (fermentiert mit <i>Methylophilus methylotrophus</i>) oder Erdgas (fermentiert mit <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (zuvor als <i>Bacillus brevis</i> bezeichnet) und/oder <i>Bacillus firmus</i>) 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 <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (zuvor als <i>Lactobacillus fermentum</i> bezeichnet), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (zuvor als <i>Lactobacillus paracasei</i> bezeichnet), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (zuvor als <i>Lactobacillus plantarum</i> bezeichnet), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (zuvor als <i>Lactobacillus reuteri</i> bezeichnet), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (zuvor als <i>Lactobacillus rhamnosus</i> bezeichnet), <i>Lactobacillus helveticus</i> oder <i>Streptococcus thermophilus</i> 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 <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 oder <i>Lactobacillaceae</i> 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 <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> oder <i>Trichoderma reesei</i> 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 <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> oder <i>Corynebacterium melassecola</i> 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 <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingenensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> oder <i>Trichoderma reesei</i> 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 <i>Cupriavidus necator</i> 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 ₃ CHOHCOONH ₄) aus der Fermentation mit <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> und anderen <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> oder <i>Bifidobacterium</i> 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 <i>Gluconobacter oxydans</i> oder <i>Aspergillus niger</i> 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, Fein Gebäck, 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 Einmischen dieser Pflanzen in einer alkoholischen Lösung und/oder nach Verdampfen/Destillation des Alkohols bei der Zubereitung von Aromen in der Spirituosenherstellung anfallen. Die Alkoholrückstände in diesen Erzeugnissen müssen durch Destillation beseitigt werden | Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % |
| 13.1.15 | 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 | Karamellierte 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 β 1–4-Bindungen mit einem Polymerisationsgrad von 2 bis 10 verknüpft sind und durch enzymatische Hydrolyse verschiedener hemicellulosereicher Rohstoffe gewonnen werden | Feuchte, wenn > 5 % |
| 13.2.10 | 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 <ul style="list-style-type: none"> — 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 <p>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten</p> | 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] | <p>Erzeugnis aus</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 <p>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten</p> | <p>Glycerin, wenn < 99 % in der Trockenmasse</p> <p>Natrium, wenn > 0,1 %</p> <p>Kalium, wenn > 0,1 %</p> <p>Nickel, wenn > 20 ppm</p> |
| 13.9.1 | Methylsulphonyl-methan | Organische Schwefelverbindung ((CH ₃) ₂ SO 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 Jahrtausenden entsteht | Rohfaser |
| 13.11.1 | Propylenglycol [1,2-Propandiol] [Propan-1,2-diol] | Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel C ₃ H ₈ O 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⁾ | Glucosaminoglycan (Polysaccharid) mit sich wiederholender Einheit, bestehend aus einem Aminosucker (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.