Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

►**B**

VERORDENING (EU) Nr. 68/2013 VAN DE COMMISSIE

van 16 januari 2013

betreffende de catalogus van voedermiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 29 van 30.1.2013, blz. 1)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie van 15 juni 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Verordening (EU) 2019/145 van de Commissie van 30 januari 2019	L 27	11	31.1.2019
►**M3**	Verordening (EU) 2020/764 van de Commissie van 10 juni 2020	L 183	1	11.6.2020

▼B

VERORDENING (EU) Nr. 68/2013 VAN DE COMMISSIE

van 16 januari 2013

betreffende de catalogus van voedermiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

Artikel 1

De in artikel 24 van Verordening (EG) nr. 767/2009 vermelde catalogus van voedermiddelen wordt vastgesteld overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Verordening (EU) nr. 575/2011 wordt ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordening gelden als verwijzingen naar deze verordening.

Artikel 3

Voedermiddelen die vóór 19 augustus 2013 zijn geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 575/2011, mogen verder in de handel worden gebracht en gebruikt totdat de voorraden zijn uitgeput.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼M1

BIJLAGE

CATALOGUS VAN VOEDERMIDDELEN

DEEL A

Algemene bepalingen

1. Het gebruik van deze catalogus door de exploitanten van diervoederbedrijven is facultatief. Een benaming van een in deel C voorkomend voedermiddel mag echter uitsluitend worden gebruikt voor een voedermiddel dat aan de eisen van de desbetreffende vermelding voldoet.

2. Elke vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C moet in overeenstemming zijn met de beperkingen inzake het gebruik van voedermiddelen volgens de desbetreffende wetgeving van de Unie; bijzondere aandacht moet worden besteed aan de naleving van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) in het geval van voedermiddelen die genetisch gemodificeerde organismen zijn of hiermee worden geproduceerd, of het resultaat zijn van een fermentatieprocedé waarbij genetisch gemodificeerde micro-organismen worden gebruikt. Voedermiddelen die geheel of gedeeltelijk uit dierlijke bijproducten bestaan, moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad ([2]) en Verordening (EG) nr. 142/2011 van de Commissie ([3]) en het gebruik ervan kan worden onderworpen aan beperkingen uit hoofde van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad ([4]). De exploitanten van diervoederbedrijven die een in de catalogus opgenomen voedermiddel gebruiken, moeten ervoor zorgen dat dit aan artikel 4 van Verordening (EG) nr. 767/2009 voldoet.

3. Onder „voormalige voedingsmiddelen” wordt verstaan: levensmiddelen, met uitzondering van cateringresten, die met volledige inachtneming van de EU-levensmiddelenwetgeving voor menselijke consumptie zijn geproduceerd, maar niet langer voor menselijke consumptie zijn bestemd, om praktische of logistieke redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen en die, indien gebruikt als diervoeder, geen risico's voor de gezondheid inhouden. De vaststelling van maximumgehalten zoals bedoeld in punt 1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 is niet van toepassing op voormalige voedingsmiddelen en cateringresten. Een dergelijke vaststelling van maximumgehalten is wel van toepassing bij verdere verwerking als diervoeder.

4. Overeenkomstig de goede praktijken zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad ([5]) moeten voedermiddelen vrij zijn van chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces en van technische hulpstoffen, tenzij er een specifiek maximumgehalte in de catalogus is vastgesteld. Stoffen waarvan het gebruik in diervoeders is verboden, mogen niet aanwezig zijn en voor dergelijke stoffen worden geen maximumgehalten vastgesteld. Met het oog op transparantie moeten voedermiddelen met getolereerde residuen vergezeld gaan van door exploitanten van diervoederbedrijven in het kader van normale handelstransacties verstrekte relevante informatie.

([1]) Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders (PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1).

([2]) Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (PB L 300 van 14.11.2009, blz. 1).

([3]) Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn (PB L 54 van 26.2.2011, blz. 1).

([4]) PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1.

([5]) PB L 35 van 8.2.2005, blz. 1.

▼M1

5. Overeenkomstig de goede praktijken zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005, de toepassing van het Alara-principe ([1]) en onverminderd de toepassing van Verordening (EG) nr. 183/2005, Richtlijn 2002/32/EG van het Europees Parlement en de Raad ([2]), Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad ([3]) en Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad ([4]) moeten in de catalogus van voedermiddelen de maximumgehalten worden gespecificeerd voor chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces of van technische hulpstoffen en waarvan het gehalte 0,1 % of meer bedraagt. Tevens kunnen in de catalogus maximumgehalten worden vastgesteld voor chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen waarvan het gehalte minder dan 0,1 % bedraagt, indien dit met het oog op de goede handelspraktijken passend wordt geacht. Tenzij anders aangegeven in deel B of C van deze bijlage worden maximumgehalten uitgedrukt als gewichtspercentage ([5]).

   De specifieke maximumgehalten voor chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen worden vastgesteld in de beschrijving van het procedé in deel B, in de beschrijving van het voedermiddel in deel C, dan wel aan het einde van een categorie in deel C. Tenzij er in deel C een specifiek maximumgehalte is vastgesteld, is een in deel B voor een bepaald procedé vastgesteld maximumgehalte van toepassing op elk in deel C vermeld voedermiddel voor zover in de beschrijving van het voedermiddel naar dit procedé wordt verwezen en voor zover het procedé in kwestie aan de beschrijving in deel B voldoet.

6. Voedermiddelen die niet in deel C, hoofdstuk 12 zijn vermeld en die zijn geproduceerd door fermentatie en/of waarin van nature micro-organismen aanwezig zijn, mogen in de handel worden gebracht met levende micro-organismen indien het beoogde gebruik van de voedermiddelen en mengvoeders die deze stoffen bevatten

   a) niet de vermenigvuldiging van de micro-organismen is en

   b) niet gekoppeld is aan een in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 1831/2003 beschreven functie van het (de) micro-organisme(n).

   De aanwezigheid van micro-organismen of enige functie als gevolg daarvan mag niet als eigenschap worden aangehaald met betrekking tot de voedermiddelen en mengvoeders die deze bevatten.

7. De botanische zuiverheidsgraad van een voedermiddel mag niet lager zijn dan 95 %. Botanische onzuiverheden zoals resten van andere oliehoudende zaden of vruchten, afkomstig van een eerder productieproces, mogen voor iedere soort oliehoudend zaad of oliehoudende vrucht niet meer dan 0,5 % bedragen. In afwijking van deze algemene regels kan een specifiek gehalte in de lijst van voedermiddelen in deel C worden vastgesteld.

8. De gebruikelijke naam/benaming van een of meer procedés, zoals vermeld in de laatste kolom van het glossarium van procedés in deel B, moet ([6]) worden toegevoegd aan de naam van het voedermiddel om aan te geven dat het voedermiddel het respectieve procedé of de respectieve procedés heeft ondergaan. Een voedermiddel waarvan de naam een combinatie is van een in deel C vermelde naam met de gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de in deel B vermelde procedés wordt geacht in de catalogus opgenomen te zijn, en op het etiket ervan moeten de voor dit voedermiddel

([1]) As Low As Reasonably Achievable (zo laag als redelijkerwijs mogelijk).
([2]) PB L 140 van 30.5.2002, blz. 10.
([3]) PB L 70 van 16.3.2005, blz. 1.
([4]) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 29.
([5]) De in deze alinea vastgestelde bepalingen betreffende chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen gelden niet voor voedermiddelen die zijn vermeld in het register van voedermiddelen als bedoeld in artikel 24, lid 6, van Verordening (EG) nr. 767/2009.
([6]) In afwijking van deze verplichting is de toevoeging van de gebruikelijke naam/benaming voor het procedé „drogen” facultatief.

▼M1

toepasselijke verplichte vermeldingen zijn opgenomen zoals vastgesteld in de laatste kolom van de delen B en C, naargelang het geval. Wanneer de voor het procedé gebruikte specifieke methode in de laatste kolom van deel B is vermeld, moet deze in de naam van het voedermiddel worden gespecificeerd.

9. Indien het productieproces voor een bepaald voedermiddel afwijkt van de beschrijving van het desbetreffende procedé, zoals vermeld in het glossarium van procedés in deel B, moet het productieproces in de beschrijving van het desbetreffende voedermiddel worden vermeld.

10. Voor een aantal voedermiddelen kunnen synoniemen worden gebruikt. Zulke synoniemen staan tussen vierkante haken in de kolom „benaming" van de vermelding voor het desbetreffende voedermiddel in de lijst van voedermiddelen in deel C.

11. In de omschrijving van de voedermiddelen in de lijst in deel C wordt in plaats van het woord „bijproduct" het woord „product" gebruikt om de marktsituatie alsook het taalgebruik weer te geven dat exploitanten van diervoederbedrijven in de praktijk toepassen om de commerciële waarde van voedermiddelen te benadrukken.

12. De botanische naam van een plant wordt alleen in de omschrijving van de eerste vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C ten aanzien van die plant verstrekt.

13. Het onderliggende principe voor de verplichte etikettering van analytische bestanddelen van een bepaald voedermiddel in de catalogus is of een bepaald product hoge concentraties van een specifiek bestanddeel bevat dan wel het productieproces de voedingskenmerken van het product heeft gewijzigd.

14. Artikel 15, onder g), van Verordening (EG) nr. 767/2009 in samenhang met punt 6 van bijlage I bij die verordening stelt etiketteringsvoorschriften inzake het vochtgehalte vast. Artikel 16, lid 1, onder b), van die verordening in samenhang met bijlage V stelt etiketteringsvoorschriften inzake andere analytische bestanddelen vast. Bovendien vereist punt 5 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 dat het gehalte aan in zoutzuur onoplosbare as wordt vermeld als het in het algemeen meer dan 2,2 % bedraagt of als het voor bepaalde voedermiddelen het gehalte overschrijdt dat in het desbetreffende punt van bijlage V bij die verordening is aangegeven. Sommige vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C wijken in de volgende gevallen echter van deze regels af:

   a) verplichte vermeldingen ten aanzien van analytische bestanddelen in de lijst van voedermiddelen in deel C vervangen de verplichte vermeldingen zoals bepaald in het desbetreffende punt van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009;

   b) als de kolom voor verplichte vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C leeg wordt gelaten ten aanzien van de analytische bestanddelen die vermeld hadden moeten worden overeenkomstig het desbetreffende punt van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009, hoeft geen van deze bestanddelen te worden geëtiketteerd. Wanneer in de lijst van voedermiddelen in deel C echter geen gehalte voor in zoutzuur onoplosbare as is aangeduid, moet het gehalte worden vermeld als het meer dan 2,2 % bedraagt;

   c) wanneer een of meer specifieke vochtgehalten in de kolom „verplichte vermeldingen" van de lijst van voedermiddelen in deel C zijn aangeduid, zijn deze gehalten van toepassing in plaats van de gehalten onder punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009. Als het vochtgehalte echter minder dan 14 % bedraagt, is de vermelding ervan niet verplicht. Wanneer geen specifiek vochtgehalte in die kolom is aangeduid, is punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 van toepassing.

▼**M1**

15. Exploitanten van diervoederbedrijven die stellen dat een bepaald voedermiddel meer eigenschappen heeft dan die vermeld in de kolom „omschrijving" van de lijst van voedermiddelen in deel C, of die verwijzen naar een in deel B vermeld procedé dat met een claim kan worden gelijkgesteld (bv. pensbestendig maken), moeten voldoen aan artikel 13 van Verordening (EG) nr. 767/2009. Daarnaast kunnen bepaalde voedermiddelen voldoen aan een bijzonder voedingsdoel overeenkomstig de artikelen 9 en 10 van Verordening (EG) nr. 767/2009.

DEEL B

Glossarium van procedés

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
1	Luchtscheiding	Het scheiden van deeltjes door middel van een luchtstroom	Luchtgescheiden
2	Aspiratie	Procedé voor het verwijderen van stof, fijne deeltjes en andere deeltjes met zwevende graankorrels uit een graanmassa bij overdracht door middel van een luchtstroom	Geaspireerd
3	Blancheren	Warmtebehandeling van een organische stof middels koken of stomen om natuurlijke enzymen te denatureren, weefsel te verzachten en sterke aroma's weg te nemen, gevolgd door onderdompeling in koud water om het kookproces te stoppen	Geblancheerd
4	Bleken	Het verwijderen van natuurlijk voorkomende kleuring door middel van chemische of fysische procedés of door het gebruik van bleekaarde	Gebleekt
5	Koelen	Het verlagen van de temperatuur onder kamertemperatuur maar boven het vriespunt met het oog op bewaring	Gekoeld
6	Hakselen	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een of meer messen	Gehakseld
7	Reinigen	Het verwijderen van objecten (verontreinigende stoffen, bv. stenen) of vegetatieve delen van de plant, bv. losse stukjes stro of kaf of onkruid	Gereinigd
8	Concentreren ([1])	Het onttrekken van water en/of andere bestanddelen	Concentraat
9	Condensatie	Het overgaan van een stof van een gasvormige fase in een vloeibare fase	Gecondenseerd
10	Koken	Het aanwenden van warmte om de fysieke en chemische eigenschappen van voedermiddelen te wijzigen	Gekookt

▼**M1**

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
11	Breken	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een breker	Gebroken
12	Kristallisatie	Zuivering middels de vorming van vaste kristallen uit een vloeibare oplossing. Onzuiverheden in de vloeistof worden gewoonlijk niet opgenomen in de roosterstructuur van het kristal	Gekristalliseerd
13	Ontdoppen/onthullen ([2])	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de buitenste lagen van graankorrels, zaden, vruchten, noten enz.	Ontdopt, gedeeltelijk ontdopt, onthuld
14	Schillen/pellen	Het verwijderen van de buitenste lagen van bonen, graankorrels en zaden, gewoonlijk met behulp van fysieke middelen	Geschild of gepeld ([3])
15	Pectinevrij maken	Extractie van pectine uit een voedermiddel	Pectinevrij
16	Dehydratie	Procedé van vochtextractie	Gedehydreerd
17	Ontslijmen	Procedé voor het verwijderen van de slijmlaag op een oppervlak	Ontslijmd
18	Ontsuikeren	Het geheel of gedeeltelijk onttrekken van mono- en disachariden aan melasse of andere suikerhoudende stoffen door middel van een chemisch of een fysisch procedé	Ontsuikerd, gedeeltelijk ontsuikerd
19	Ontgifting	Procedé waarbij verontreinigende toxische stoffen worden vernietigd of in concentratie verlaagd	Ontgiftigd
20	Destillatie	Het fractioneren van vloeistoffen middels koken en het opvangen van de gecondenseerde stoom in een afzonderlijke houder	Gedestilleerd
21	Drogen	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procedé	Natuurlijk gedroogd of kunstmatig gedroogd, naargelang het geval
22	Inkuilen	Het opslaan van voedermiddelen, al dan niet met toevoeging van conserveermiddelen, of met toepassing van anaerobe omstandigheden, al dan niet met inkuiladditieven	Ingekuild
23	Evaporeren	Het verminderen van het watergehalte	Geëvaporeerd
24	Expansie	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt	Geëxpandeerd of voorverstijfseld
25	Onttrekking	Het onttrekken van olie/vet middels persing	Schilfers/koek en olie/vet

▼**M1**

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
26	Extraheren	Het onttrekken, met behulp van een organisch oplosmiddel, van vet of olie aan bepaalde grondstoffen, dan wel met behulp van een waterig oplosmiddel, van suiker of andere in water oplosbare bestanddelen	Schroot/meel en vet/olie, melasse/pulp en suiker of andere in water oplosbare bestanddelen
27	Extruderen	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product snel wordt geëvaporeerd waardoor het product uiteenvalt, in combinatie met specifieke vorming door het product door een bepaalde spuitmond te duwen	Geëxtrudeerd
28	Gisting/fermentatie	Procedé waarbij micro-organismen zoals bacteriën, schimmels of gisten worden geproduceerd of gebruikt op stoffen om de chemische samenstelling of eigenschappen ervan te wijzigen	Gegist/gefermenteerd
29	Filtreren	Procedé waarbij een vloeistof door een poreus medium of membraanfilter wordt gegoten met het oog op de verwijdering van vaste deeltjes	Gefilterd
30	Vlokken	Het walsen van vochtig materiaal dat een warmtebehandeling heeft ondergaan om dunne stukjes materiaal te produceren	Vlokken
31	Tot meel malen	Vermindering van de grootte van de partikels van droge graankorrels en vergemakkelijking van de scheiding in afzonderlijke fracties (hoofdzakelijk bloem, zemelgrint en gries)	Bloem, zemelgrint, gries ([4]) of voermeel, naargelang het geval
32	Winteriseren	Door het koelen van oliën worden de meer verzadigde delen van de olie gescheiden van de meer onverzadigde delen. De meer verzadigde delen van de olie stollen door het koelen terwijl de meer onverzadigde delen vloeibaar blijven en bijvoorbeeld kunnen worden gedecanteerd. Het gewinteriseerde product is de gestolde olie.	Gewinteriseerd
33	Fragmentatie	Het in fragmenten breken van een voedermiddel	Gefragmenteerd
34	Frituren	Het bakken van voedermiddelen in olie of vet	Gefrituurd
35	Geleren	Procedé voor het vormen van een gel, d.w.z. een vaste geleiachtige stof die zacht en week of hard en onbuigzaam kan zijn, waarvoor gewoonlijk geleermiddelen worden gebruikt	Gegeleerd
36	Granulatie	Het behandelen van voedermiddelen ter verkrijging van een specifieke deeltjesgrootte en dikte	Gegranuleerd

▼**M1**

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
37	Malen	Het verkleinen van de deeltjesgrootte van vaste voedermiddelen via een droog of nat procedé	Gemalen
38	Verhitten	Warmtebehandelingen die onder specifieke omstandigheden, zoals druk en vochtigheidsgraad, worden toegepast	Verhit/warmtebehandeld
39	Hydrogenering	Katalytisch proces met het oog op verzadiging van dubbele bindingen van oliën/vetten/vetzuren, uitgevoerd bij hoge temperatuur onder waterstofdruk, om gedeeltelijk of volledig verzadigde triglyceriden/vetzuren of polyolen te verkrijgen door reductie van carbonylgroepen van koolhydraten tot hydroxylgroepen	Gehydrogeneerd, gedeeltelijk gehydrogeneerd
40	Hydrolyse	Het verkleinen van de moleculaire grootte door een passende behandeling met water en warmte/druk, enzymen of een zuur/base	Gehydrolyseerd
41	Vloeibaar maken	De overgang van een vaste of gasvormige fase naar een vloeibare fase	Vloeibaar gemaakt
42	Weken	Het verkleinen van de grootte van voedermiddelen met behulp van mechanische middelen, vaak met behulp van water of andere vloeistoffen	Geweekt
43	Mouten	Het laten kiemen van graankorrels om in de natuur voorkomende enzymen te activeren die zetmeel tot vergistbare koolhydraten en proteïnen tot aminozuren en peptiden kunnen laten afbreken	Gemout
44	Smelten	Overgang van een vaste fase naar een vloeibare fase door middel van warmte	Gesmolten
45	Micronisatie	Het verkleinen van de gemiddelde diameter van de deeltjes van een vaste stof tot op micrometerschaal	Gemicroniseerd
46	Voorkoken	Het weken in water en onderwerpen aan een warmtebehandeling zodat het zetmeel volledig wordt gegelatineerd, gevolgd door een droogprocédé	Voorgekookt
47	Pasteurisatie	Het verhitten tot een kritische temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur om schadelijke micro-organismen te vernietigen, gevolgd door een snelle afkoeling	Gepasteuriseerd
48	Pellen/schillen	Het verwijderen van de schil/pel van vruchten en groenten	Gepeld/geschild
49	Pelleteren	Het samenpersen met behulp van een matrijs	Pellet, gepelleteerd
50	Slijpen van rijst	Het verwijderen van vrijwel alle of een deel van de zemelen en kiemen van gedopte rijst	Geslepen

▼**M1**

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
51	Voorverstijfselen	Het modificeren van zetmeel om het zwelvermogen in koud water aanzienlijk te verhogen	Voorverstijfseld ([5])
52	Persen ([6])	Het fysisch onttrekken van vloeistoffen zoals vet, olie, water of sap aan vaste stoffen	Schilfers/koek (bij oliehoudende producten) Pulp, draf (bij vruchten enz.) Geperste bietenpulp (bij suikerbieten)
53	Raffineren	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van onzuiverheden of ongewenste bestanddelen door middel van een chemische of fysische behandeling	Geraffineerd, gedeeltelijk geraffineerd
54	Roosteren	Verhitting van voedermiddelen tot een droge toestand ter bevordering van de verteerbaarheid, verdieping van de kleur en/of vermindering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Geroosterd
55	Pletten	Verkleining van de deeltjesgrootte door het voedermiddel, bv. graankorrels, tussen rollen te persen	Geplet
56	Pensbestendig maken	Procedé dat middels een fysische behandeling door middel van warmte, druk, stoom of een combinatie van dergelijke omstandigheden en/of met behulp van bv. aldehyden, lignosulfonaten, natriumhydroxide of organische zuren (zoals propion- of looizuur) de voedingsstoffen tegen afbraak in de pens helpt te beschermen Met behulp van aldehyden pensbestendig gemaakte voedermiddelen mogen ten hoogste 0,12 % vrije aldehyden bevatten	Met behulp van [invullen indien van toepassing] pensbestendig gemaakt
57	Zeven/ziften	Scheiding van deeltjes van verschillende grootte door voedermiddelen door zeven te schudden of te gieten	Gezeefd, gezift
58	Afromen	Het langs mechanische weg scheiden van de bovenste drijvende laag van een vloeistof, bv. melkvet	Afgeroomd
59	Snijden	Het in platte stukken snijden van voedermiddelen	Gesneden

▼M1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
60	Weken/zwellen	Het bevochtigen en verzachten van voedermiddelen, gewoonlijk zaden, om de kooktijd te verkorten, de zaadvliezen gemakkelijker te verwijderen en de opname van water te vergemakkelijken om het kiemproces te activeren of de concentratie van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren te verminderen	Gezwollen
61	Sproeidrogen	Het verlagen van het vochtgehalte van een vloeistof middels sproei- of nevelvorming van het voedermiddel ter vergroting van de oppervlak-gewichtsverhouding waar warme lucht doorheen wordt geblazen	Gesproeidroogd
62	Stomen	Procedé met gebruikmaking van stoom onder druk voor het verhitten en koken ter bevordering van de verteerbaarheid	Gestoomd
63	Toasten	Het verhitten met behulp van droge warmte, gewoonlijk toegepast op oliehoudende zaden, bv. ter vermindering of verwijdering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Getoast
64	Ultrafiltratie	Het filtreren van vloeistoffen via een fijn membraan dat uitsluitend voor kleine moleculen doorlaatbaar is	Ultragefiltreerd
65	Ontkiemen	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de kiemen uit gebroken granen	Ontkiemd
66	Infraroodmicronisering	Thermisch procedé met behulp van infraroodwarmte voor het koken en roosteren van granen, wortels, zaden en knollen en hun nevenproducten, doorgaans gevolgd door vlokken	Infraroodgemicroniseerd
67	Splitsen van oliën/vetten en gehydrogeneerde oliën/vetten	Chemisch proces van hydrolyse van vetten/oliën. Door het laten reageren van vetten/oliën met water, uitgevoerd bij hoge temperatuur en druk, kunnen in de hydrofobe fase ruwe vetzuren en in de hydrofiele fase ruwe glycerol („sweet water”) worden verkregen	Gesplitst
68	Ultrasoonbehandeling [ultrasonificatie]	Het op mechanische wijze in water vrijmaken van oplosbare verbindingen door middel van krachtige ultrasone trillingen en warmte.	Ultrasoon behandeld
69	Mechanische verwijdering van voedselverpakkingen	Mechanische verwijdering van verpakkingsmateriaal	Mechanisch uitgepakt

([1]) In het Duits mag „Konzentrieren” in voorkomend geval worden vervangen door „Eindicken”. De gebruikelijke benaming is dan „eingedickt”.
([2]) „Ontdoppen” mag in voorkomend geval worden vervangen door „schillen” of „pellen”. De gebruikelijke benaming is dan „geschild” of „gepeld”.
([3]) In het geval van rijst wordt dit procedé aangeduid als „doppen”. De gebruikelijke benaming is dan „gedopt”.
([4]) In het Frans mag de naam „issues” worden gebruikt.
([5]) In het Duits mag de benaming „aufgeschlossen” en de naam „Quellwasser” (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt. In het Deens mag de benaming „Kvældning” en de naam „Kvældet” (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt.
([6]) In het Frans mag „Pressage” in voorkomend geval worden vervangen door „Extraction mécanique”.

▼M1

DEEL C

Lijst van voedermiddelen

1. *Granen en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.1	Gerst	Korrels van *Hordeum vulgare* L. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.1.2	Gerst, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken gerst via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.1.3	Gerst, gebrand	Product verkregen door het roosteren van gerst, gedeeltelijk geroosterd met geringe kleur.	Zetmeel, indien > 10 % Ruw eiwit, indien > 15 %
1.1.4	Gerstvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde gerst. Het kan een kleine hoeveelheid gerstdoppen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Zetmeel
1.1.5	Gerstvezel	Product verkregen door de productie van gerstzetmeel. Het bestaat uit deeltjes van het endosperm en voornamelijk uit celstof.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.6	Gerstschillen	Product verkregen door de productie van ethanolzetmeel na het droog malen, ziften en schillen van gerstkorrels.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.7	Gerstepelmeel; [gersteslijpmeel]	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot gort, grutten of bloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.1.8	Gersteiwitvoer	Gerstproduct verkregen door de scheiding van het zetmeel en de zemelen. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen.	Ruw eiwit
1.1.9	Gersteiwitgries	Gerstproduct verkregen door de afscheiding van het zetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit — zetmeel
1.1.10	Gerstperssap	Gerstproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel.	Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.11	Gerstzemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde gerst. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.1.12	Vloeibaar gerstzetmeel	Secundaire zetmeelfractie bij de productie van zetmeel uit gerst.	Indien vochtgehalte < 50 %: — zetmeel
1.1.13	Brouwgerstvoermeel	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse gerstekorrels en fracties van gerstekorrels, die vóór het moutprocedé zijn afgescheiden.	Ruwe celstof Ruwe as indien > 2,2 %
1.1.14	Brouwgerst en moutkorrels	Product bestaande uit fracties van gerstekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.1.15	Brouwgerstdoppen	Product verkregen door het reinigen van brouwgerst, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.1.16	Vaste gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat vaste griesfractie na distillatie.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.1.17	Oplosbare gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de oplosbare delen van de griesfractie na distillatie.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.1.18	Mout ([1])	Product verkregen uit gekiemde granen, gedroogd, gemalen en/of geëxtraheerd.	
1.1.19	Moutkiemwortels ([1])	Product verkregen door het kiemen van brouwgranen en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute graankorrels. Het kan gemalen zijn.	
1.2.1	Maïs ([2])	Korrels van *Zea mays* L. ssp. *mays*. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.2.2	Maïsvlokken ([2])	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde maïs. Het kan een kleine hoeveelheid maïsdoppen bevatten.	Zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.3	Maïsgries (2)	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint. Het kan een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel Ruw vet, indien > 5 %
1.2.4	Maïszemelgrint (2)	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.2.5	Maïsspillen (2)	Kern van een maïskolf. Kan kleine hoeveelheden maïs en bloeischeden bevatten die mogelijk niet zijn verwijderd tijdens het mechanisch oogsten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.6	Maïsscreenings (2)	Fractie van maïskorrels die door het ziften bij het in ontvangst nemen van het product zijn gescheiden.	
1.2.7	Maïsvezel (2)	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 50 %: — ruwe celstof
1.2.8	Maïsgluten (2)	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit gluten verkregen bij het afscheiden van het zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 70 %: — ruw eiwit
1.2.9	Maïsglutenvoer (2)	Product verkregen tijdens de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat uit zemelen en maïsperssap. Het product kan ook gebroken maïs en residuen van de extractie van olie uit maïskiemen bevatten. Andere producten afgeleid van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen worden toegevoegd.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 40 %: — ruw eiwit — ruwe celstof — zetmeel
1.2.10	Maïskiemen (2)	Product verkregen door de productie van griesmeel, bloem of zetmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit maïskiemen, delen van de schil en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 40 %: — ruw eiwit — ruw vet

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.11	Maïskiemschilfers (2)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit verwerkte maïskiemen, en waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.2.12	Maïskiemschroot (2)	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen.	Ruw eiwit
1.2.13	Ruwe maïskiemolie (2)	Olie verkregen uit maïskiemen.	Vochtgehalte, indien > 1 %
1.2.14	Maïs, voorverstijfseld (2)	Product verkregen uit gemalen of gebroken maïs via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.2.15	Maïskweekwater (2)	Geconcentreerde vloeibare fractie verkregen bij het zwelprocedé van maïs.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.2.16	Suikermaïskuilvoer (2)	Bijproduct van de suikermaïsverwerkende industrie, bestaande uit spillen, doppen, basis van de korrels, gehakt en uitgelekt of geperst. Geproduceerd door het hakselen van de spillen, doppen en bladeren van suikermaïs, met aanwezigheid van suikermaïskorrels.	Ruwe celstof
1.2.17	Gebroken ontkiemde maïs (2)	Product verkregen door het ontkiemen van gebroken maïs. Het bestaat overwegend uit delen van het endosperm en kan een geringe hoeveelheid maïskiemen en deeltjes van de schil bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.18	Maïsgrits (2)	Harde, glazige deeltjes gemalen maïs die weinig of geen zemelen of kiemen bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.3.1	Gierst	Graankorrels van *Panicum millaceum* L.	
1.4.1	Haver	Korrels van *Avena sativa* L. en andere gecultiveerde haversoorten.	
1.4.2	Gepelde haver	Gepelde haverkorrels. Het kan met stoom behandeld zijn.	
1.4.3	Havervlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde haver. Het kan een kleine hoeveelheid haverdoppen bevatten.	Zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.4.4	Havergries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.5	Haverzemelen	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde haver. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.4.6	Haverdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van haverkorrels.	Ruwe celstof
1.4.7	Haver, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken haver via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.4.8	Havergrutten	Geschoonde haver waarvan de doppen verwijderd zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.9	Havermeel	Product verkregen door het malen van haverkorrels.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.10	Voerhavermeel	Haverproduct met hoog zetmeelgehalte na het ontdoppen.	Ruwe celstof
1.4.11	Havervoermeel	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof
1.5.1	Quinoazaadschroot	Geschoonde hele zaden van de quinoaplant (*Chenopodium quinoa* Willd.) waarvan de saponine in de buitenste laag van het zaad is onttrokken.	
1.6.1	Breukrijst	Deel van de rijstkorrel van *Oryza sativa* L. met een lengte van minder dan drie vierde van een hele korrel. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.2	Geslepen rijst	Gedopte rijst waarvan de zemelen en de kiemen tijdens het slijpen bijna volledig zijn verwijderd. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.3	Voorverstijfselde rijst	Product verkregen door voorverstijfselen uit geslepen rijst of breukrijst.	Zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.4	Geëxtrudeerde rijst	Product verkregen door het extruderen van rijstmeel.	Zetmeel
1.6.5	Rijstvlokken	Product verkregen door het vlokken van voorverstijfselde rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.6	Gedopte rijst	Padie (*Oryza Sativa* L.) waarvan alleen de dop is verwijderd. Deze kan voorgekookt zijn. Als gevolg van het doppen en de hantering kan een deel van de zemelen verloren gaan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.7	Gemalen voederrijst	Product verkregen door het malen van voederrijst die bestaat uit hetzij groene onrijpe dan wel krijtachtige korrels die door zeven bij de bereiding van gedopte rijst zijn verkregen, hetzij normaal gevormde gepelde, gevlekte of gele rijstkorrels.	Zetmeel
1.6.8	Rijstmeel	Product verkregen door het malen van geslepen rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.9	Gedopte rijst, meel	Product verkregen door het malen van gedopte rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.10	Rijstevoermeel	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de buitenste lagen van de korrel (zaadhuid, zaadvlies, kern, aleuron) met een deel van de kiem. De rijst kan voorgekookt of geëxtrudeerd zijn.	Ruwe celstof
1.6.11	Calciumcarbonaathoudend rijstevoermeel	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de buitenste lagen van de korrel (zaadhuid, zaadvlies, kern, aleuron) met een deel van de kiem. Het mag ten hoogste 23 % calciumcarbonaat als technische hulpstof bevatten. De rijst kan voorgekookt zijn.	Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.12	Ontvet rijstevoermeel	Rijstevoermeel verkregen na extractie van olie. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruwe celstof
1.6.13	Rijstevoermeelolie	Olie gewonnen uit gestabiliseerd rijstevoermeel.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.14	Rijstgries	Product verkregen bij de productie van rijstbloem en zetmeel, verkregen door het droog of nat slijpen en zeven. Het bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel, eiwit, vet en celstof. De rijst kan voorgekookt zijn. Mag ten hoogste 0,25 % natrium en ten hoogste 0,25 % sulfaat bevatten.	Zetmeel, indien > 20 % Ruw eiwit, indien > 10 % Ruw vet, indien > 5 % Ruwe celstof
1.6.15	Calciumcarbonaat-houdend rijstgries	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit deeltjes van de aleuronlaag en het endosperm. Het mag ten hoogste 23 % calciumcarbonaat als technische hulpstof bevatten. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.16	Rijst	Korrels van *Oryza sativa* L. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.6.17	Rijstkiemen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de kiemen.	Ruw vet Ruw eiwit
1.6.18	Rijstkiemkoek	Het product dat achterblijft nadat de rijstkiemen zijn gebroken om de olie eruit te persen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.6.20	Rijsteiwit	Product verkregen bij de productie van rijstzetmeel, verkregen door het nat slijpen-zeven, scheiden, concentreren en drogen.	Ruw eiwit
1.6.21	Vloeibaar rijstgries	Geconcentreerd vloeibaar product verkregen bij het nat slijpen en zeven van rijst.	Zetmeel
1.6.22	Rijst, voorverstijfseld	Product verkregen door het expanderen van rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.23	Rijst, gegist	Product verkregen door gisting van rijst.	Zetmeel
1.6.24	Misvormde rijst, geslepen/krijtachtige rijst, geslepen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit misvormde en/of krijtachtige en/of beschadigde en/of natuurlijk gekleurde (groen, rood, geel) korrels, en/of normaal gevormde gepelde, hele of gebroken korrels. Het kan voorgekookt zijn.	Zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.25	Onrijpe rijst, geslepen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit onrijpe en/of krijtachtige korrels.	Zetmeel
1.7.1	Rogge	Graankorrels van *Secale cereale* L.	
1.7.2	Roggevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.3	Roggegries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van endosperm ontdaan zijn als bij roggezemelgrint.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.4	Roggezemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof
1.8.1	Sorghum; [milo]	Graankorrels/zaden van *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	Witte sorghum	Graankorrels van specifieke cultivars van sorghum met een wit zaadvlies.	
1.8.3	Sorghumvoer	Gedroogd product verkregen bij de scheiding van sorghumzetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit zemelen. Het product kan ook gedroogde residuen van weekwater bevatten en er kunnen kiemen aan toegevoegd zijn.	Ruw eiwit
1.9.1	Spelt	Korrels van spelt *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Speltzemelen	Product verkregen door de bereiding van speltbloem. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid speltkiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.9.3	Speltdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van speltkorrels.	Ruwe celstof
1.9.4	Speltgries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en ontdopte spelt tot speltbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.10.1	Triticale	Graankorrels van *Triticum* × *Secale cereale* L. hybride.	
1.11.1	Tarwe	Graankorrels van *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. en van andere gecultiveerde tarwesoorten. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.11.2	Tarwekiemwortels	Product verkregen door het kiemen van brouwtarwe en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute tarwekorrels.	
1.11.3	Tarwe, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken tarwe via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.11.4	Tarwevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.5	Tarwevlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde tarwe. Het kan een kleine hoeveelheid tarwedoppen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.6	Tarwevoer	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwezemelgrint.	Ruwe celstof
1.11.7	Tarwezemelgrint ([3])	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.11.8	Gemoute gegiste tarwedeeltjes	Product verkregen door het gecombineerd procedé van het mouten en gisten van tarwe en tarwezemelgrint. Het product wordt vervolgens gedroogd en gemalen.	Zetmeel Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.10	Tarwevezel	Vezel verkregen bij de verwerking van tarwe. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruwe celstof
1.11.11	Tarwekiemen	Product verkregen bij het malen van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.12	Tarwekiemen, gegist	Product verkregen door het gisten van tarwekiemen.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.13	Tarwekiemschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van tarwe (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. en andere gecultiveerde tarwesoorten en ontdopte spelt (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)), waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit
1.11.15	Tarwe-eiwit	Tijdens de productie van zetmeel of ethanol geëxtraheerd tarwe-eiwit, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
1.11.16	Tarweglutenvoer	Product verkregen door de bereiding van tarwezetmeel en gluten. Het bestaat uit gries waarvan de kiemen eventueel gedeeltelijk zijn verwijderd. Tarwepers-sap, gebroken tarwe en andere producten afgeleid van zetmeel en het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen toegevoegd zijn.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit — zetmeel
1.11.18	Vitaal tarwegluten	Tarwe-eiwit gekenmerkt door een hoge visco-elasticiteit indien gehydrateerd, met minimaal 80 % eiwit (N × 6,25) en maximaal 2 % as in droge stof.	Ruw eiwit
1.11.19	Vloeibaar tarwezetmeel	Product verkregen bij de productie van zetmeel/glucose en gluten uit tarwe.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 65 %: — zetmeel

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.20	Eiwithoudend tarwezetmeel, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen bij de productie van tarwezetmeel, hoofdzakelijk bestaande uit gedeeltelijk ontsuikerd zetmeel, oplosbare eiwitten en andere oplosbare delen van het endosperm.	Ruw eiwit Zetmeel Totaal suikers (als sacharose)
1.11.21	Tarweperssap	Tarweproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel. Kan gehydrolyseerd zijn.	Vochtgehalte, indien < 55 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 55 %: — ruw eiwit
1.11.22	Tarwegistconcentraat	Nat bijproduct dat vrijkomt na gisting van tarwezetmeel voor de productie van alcohol.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.11.23	Brouwtarwevoermeel	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse tarwekorrels en fracties van tarwekorrels die vóór het moutprocedé zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.24	Brouwtarwe en moutkorrels	Product bestaande uit fracties van tarwekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.25	Brouwtarwedoppen	Product verkregen door het reinigen van brouwtarwe, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.12.2	Graanbloem ([1])	Bloem verkregen door het malen van graan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.12.3	Graaneiwitconcentraat ([1])	Geconcentreerd en gedroogd product verkregen uit graan na onttrekking van het zetmeel door middel van gisting.	Ruw eiwit
1.12.4	Graankorrelvoermeel ([1])	Producten verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit kleine graankorrels en fracties van korrels, eventueel gekiemd, die vóór de verdere verwerking van de korrel zijn gescheiden. De producten bevatten meer ruwe celstof (bv. doppen) dan de niet-gescheiden granen.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.12.5	Graankiemen (1)	Product verkregen bij het malen van bloem en de productie van zetmeel, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette graankiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.12.6	Graanbostelsiroop (1)	Graanproduct verkregen door het evaporeren van het concentraat van de bostel na gisting en distillatie van graan gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.12.7	Graanbostel (1)	Vochtig product bestaande uit de vaste fractie die overblijft na het centrifugeren en/of filtreren van bostel uit gegiste en gedistilleerde granen gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.8	Concentrated distillers' solubles (1)	Vochtig product verkregen door de productie van alcohol door het vergisten en distilleren van een beslag van tarwe en suikerstroop nadat eerst de zemelen en gluten zijn afgescheiden. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.9	Distillers' grains and solubles (1)	Product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en distilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten. Mag 2 % sulfaat bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.12.10	Gedroogde spoeling	Product van de distillatie van alcohol verkregen door het drogen van vaste residuen van gegiste granen. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
1.12.11	Donkere gedroogde spoeling (1); [distillers' dried grains and solubles] (1)	Product van de distillatie van alcohol, verkregen door het drogen van de vaste residuen van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is toegevoegd. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.12.12	Bierbostel ([1])	Product van de brouwerij, samengesteld uit de residuen van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende producten, eventueel met hopproducten. Standaard in vochtige vorm verhandeld, maar mag ook in droge vorm worden verkocht. Mag ten hoogste 0,3 %, dimethylpolysiloxaan bevatten, mag ten hoogste 1,5 % enzymen bevatten, mag ten hoogste 1,8 % bentoniet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.13	Draf ([1])	Vast product van de graanwhiskyproductie. Het bestaat uit residuen van de extractie van gemout graan met heet water. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract met behulp van zwaartekracht is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.14	Maischefiltergranen	Vast product verkregen door de productie van bier, moutextract en whisky spirit. Het bestaat uit residuen van de extractie van gemalen mout met heet water en eventueel andere suiker- of zetmeelrijke toevoegsels. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract door persen is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.15	Spoeling	Het product dat achterblijft in de kolf na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij.	Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.16	Spoelingsiroop	Product verkregen na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij, geproduceerd door het evaporeren van de spoeling die in de kolf achterblijft.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: Ruw eiwit

([1]) Bij de benaming mag ook de graansoort worden vermeld.
([2]) In het Engels kan zowel „maize” als „corn” worden gebruikt.
([3]) Wanneer dit ingrediënt fijner is gemalen, mag aan de naam het woord „fijn” worden toegevoegd of mag de naam door een overeenkomstige benaming worden vervangen.

2. *Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.1.1	Babassusschilfers; [babassuskoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit *Orbignya*-variëteiten van babassupalmnoten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.1	Vlashuttentutzaad	Zaden van *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.2.2	Vlashuttentutschilfers; [vlashuttentutkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit vlashuttentutzaden.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.3	Vlashuttentutschroot; [vlashuttentutmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van vlashuttentutschilfers.	Ruw eiwit
2.3.1	Cacaodoppen	Zaadhuiden van de gedroogde en geroosterde cacaobonen *Theobroma cacao* L.	Ruwe celstof
2.3.2	Cacaoschillen	Product verkregen door de verwerking van cacaobonen *Theobroma cacao* L.	Ruwe celstof Ruw eiwit
2.3.3	Cacaoschroot [cacaomeel] van gedeeltelijk ontdopte bonen	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedroogde en geroosterde, gedeeltelijk ontdopte bonen *Theobroma cacao* L.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.4.1	Kokosschilfers; [kokoskoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm *Cocos nucifera* L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.2	Gehydrolyseerde kokosschilfers; [kokoskoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing en enzymatische hydrolyse van het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm *Cocos nucifera* L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.3	Kokosschroot; [kokosmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm *Cocos nucifera* L.	Ruw eiwit
2.5.1	Katoenzaad	Zaden van de katoenplant *Gossypium* spp. die van zaadpluis zijn ontdaan. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.5.2	Katoenzaadschroot [katoenzaadmeel] van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 22,5 % in de droge stof). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.5.3	Katoenzaadschilfers; [katoenzaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de van zaadpluis ontdane zaden van de katoenplant.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.6.1	Grondnotenschilfers [grondnotenkoek] van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot *Arachis hypogaea* L. en andere *Arachis*-soorten (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.2	Grondnotenschroot [grondnotenmeel] van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.3	Grondnotenschilfers [grondnotenkoek] van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.4	Grondnotenschroot [grondnotenmeel] van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.7.1	Kapokschilfers; [kapokkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.8.1	Lijnzaad	Zaden van vlas *Linum usitatissimum* L. (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %) als heel, geplet of gemalen lijnzaad. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.8.2	Lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.3	Lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.8.4	Lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.5	Lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.9.1	Mosterdzemelen	Product verkregen door de bereiding van mosterd (*Brassica juncea* L.). Het bestaat uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes.	Ruwe celstof
2.9.2	Mosterdpulp	Product verkregen door de extractie van vluchtige mosterdolie uit mosterdzaden.	Ruw eiwit
2.10.1	Nigerzaad	Zaad van de nigerplant *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass.	
2.10.2	Nigerzaadschilfers; [nigerzaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit nigerzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 3,4 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.11.1	Olijfschroot; [olijfmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie van uitgeperste olijven *Olea europaea* L., waaruit delen van de pit zo veel mogelijk zijn verwijderd.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.11.2	Ontvet olijfschroot-voer [olijfmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijfschroot-schilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.11.3	Ontvet olijfschroot [olijfmeel]	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijfschroot-schilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.12.1	Palmpitschilfers; [palmpitkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.12.2	Palmpitschroot; [palmpitmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.13.1	Pompoenzaad	Zaad van *Cucurbita pepo* L. en planten van het geslacht *Cucurbita*	
2.13.2	Pompoenzaadschil-fers; [pompoenzaad-koek]	Product verkregen door de winning van olie door persing van zaad van *Cucurbita pepo* en planten van het geslacht *Cucurbita*.	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.1	Kool- en raapzaad ([1])	Zaden van koolzaad *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz en *Brassica rapa* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Botanische zuiverheidsgraad: minimaal 94 %. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.14.2	Kool- en raapzaad-schilfers; [kool- en raapzaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.14.3	Kool- en raapzaadschroot; [kool- en raapzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.14.4	Kool- en raapzaad, geëxtrudeerd	Product verkregen uit heel kool- en raapzaad via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.5	Kool- en raapzaadeiwitconcentraat	Product verkregen door de winning van olie door de afscheiding van het eiwitbestanddeel van kool- en raapzaadschilfers of kool- en raapzaad.	Ruw eiwit
2.14.6	Kool- en raapzaadschilfervoer; [kool- en raapzaadkoekvoer]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.7	Kool- en raapzaadschrootvoer; [kool- en raapzaadmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.15.1	Saffloerzaad	Saffloerzaad *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Saffloerzaadschroot [saffloerzaadmeel], gedeeltelijk ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk ontdopt saffloerzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.15.3	Saffloerschillen	Product verkregen bij het schillen van saffloerzaad.	Ruwe celstof
2.16.1	Sesamzaad	Zaad van *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Sesamzaad, gedeeltelijk ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door het gedeeltelijk ontdoppen van de zaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.17.2	Sesamdoppen	Product verkregen bij het schillen van sesamzaad.	Ruwe celstof
2.17.3	Sesamschilfers; [sesamkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit nigerzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 5 %).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.18.1	Getoaste sojabonen	Sojabonen (*Glycine max* L. Merr.) die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	
2.18.2	Sojaschilfers; [sojakoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sojazaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.18.3	Sojaschroot; [sojameel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof
2.18.4	Sojaschroot [sojameel], ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit ontdopte sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.18.5	Soja(bonen)doppen	Product verkregen bij het ontdoppen van sojabonen.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.18.6	Sojabonen, geëxtrudeerd	Product verkregen uit sojabonen via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.7	Soja-eiwitconcentraat	Product verkregen uit ontdopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na een tweede extractie of enzymatische behandeling om het gehalte aan andere oplosbare bestanddelen dan eiwitten te verlagen. Mag geïnactiveerde enzymen bevatten.	Ruw eiwit
2.18.8	Sojabonenpulp; [sojabonenpasta]	Product verkregen tijdens extractie van sojabonen voor voedselbereiding.	Ruw eiwit
2.18.9	Sojaboonmelasse	Product verkregen tijdens de verwerking van sojabonen.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.10	Bijproduct van de bereiding van sojabonen	Product verkregen bij de verwerking van sojabonen voor de verkrijging van sojaboonvoedselpreparaten.	Ruw eiwit
2.18.11	Sojabonen	Sojabonen (*Glycine max* L. Merr.)	Ureaseactiviteit indien > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Sojabonen, vlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van ontdopte sojabonen (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	Ruw eiwit
2.18.13	Sojaschrootvoer; [sojameelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 1,5 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof

▼M1

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.18.14	Sojaschrootvoer [sojameelvoer], ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit ontdopte sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 1,5 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.18.15	Gegist soja-eiwit (concentraat)	Product verkregen uit ontdopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na microbiële fermentatie om het gehalte aan andere oplosbare bestanddelen dan eiwitten te verlagen. Het kan ook dode cellen en/of delen daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Ruw eiwit
2.19.1	Zonnebloemzaad	Zaad van de zonnebloem *Helianthus annuus* L. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.19.2	Zonnebloemzaadschilfers; [zonnebloemzaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaad van zonnebloemen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.19.3	Zonnebloemzaadschroot; [zonnebloemzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.4	Zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel], ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.5	Zonnebloemzaadschillen	Product verkregen bij het schillen van zonnebloemzaad.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.19.6	Zonnebloemzaad-schrootvoer; [zonne-bloemzaadmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warm-tebehandeling van zonnebloemzaad-schilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde breke-rijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. dia-tomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.19.7	Zonnebloemzaad-schrootvoer [zonne-bloemzaadmeelvoer], ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warm-tebehandeling van schilfers van zonne-bloemzaden waarvan de doppen ge-deeltelijk of volledig zijn verwijderd. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste be-vatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. dia-tomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.8	Fractie van zonne-bloemzaadschroot met laag cellulose- en hoog eiwitgehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaad-schroot, ontdopt. Minimumgehalte aan ruw eiwit: 45 % bij een vochtgehalte van 8 %. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % bij een vochtgehalte van 8 %. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof

▼M1

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.19.9	Fractie van zonnebloemzaadschroot met hoog cellulosegehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, ontdopt. Minimumgehalte aan ruwe celstof: 38 % bij een vochtgehalte van 8 %. Minimumgehalte aan ruw eiwit: 17 % bij een vochtgehalte van 8 %. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.20.1	Plantaardige oliën en vetten ([2])	Oliën en vetten uit oliehoudende zaden of vruchten (uitgezonderd ricinusolie van de ricinusplant); ze kunnen ontgomd, geraffineerd en/of gehydrogeneerd zijn.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.20.2	Gebruikte plantaardige oliën uit de voedingsindustrie	Plantaardige oliën die in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 852/2004 door exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn gebruikt voor bereidingsdoeleinden en die niet in contact zijn geweest met vlees, dierlijke vetten, vis of waterdieren.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.21.1	Ruwe lecithinen	Product verkregen bij het ontgommen van ruwe olie uit oliehoudende zaden en oliehoudende vruchten met water. Citroenzuur, fosforzuur of natriumhydroxide mogen tijdens het ontgommen van de ruwe olie worden toegevoegd.	
2.22.1	Hennepzaad	Gecontroleerde zaden van rassen van *Cannabis sativa* L. met maximaal gehalte aan tetrahydrocannabinol overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1782/2003.	
2.22.2	Hennepschilfers; [hennepkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hennepzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.22.3	Hennepolie	Olie verkregen door de persing uit hennepplanten en -zaden.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.23.1	Papaverzaad	Zaden van *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Papaverschroot; [papavermeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de schilfers van papaverzaad.	Ruw eiwit

([1]) In voorkomend geval mag de benaming vergezeld gaan van de vermelding „met een laag glucosinolaatgehalte” zoals gedefinieerd in de wetgeving van de Unie. Dit geldt voor alle kool- en raapzaadproducten.

([2]) De benaming „plantaardige oliën en vetten” kan worden vervangen door de term „plantaardige olie” of „plantaardig vet”, naargelang het geval. Bij de benaming moeten ook de plantensoorten en in voorkomend geval het deel van de plant worden vermeld. Er moet worden aangegeven of de olie (oliën) en/of het vet (de vetten) ruw of geraffineerd is (zijn).

▼**M1**

3. *Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.1.1	Bonen, getoast	Zaden van *Phaseolus* spp. of *Vigna* spp. die een geschikte warmtebehandeling hebben ondergaan. Het product kan pensbestendig zijn.	
3.1.2	Boneneiwitconcentraat	Product verkregen uit het afgescheiden bonenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel.	Ruw eiwit
3.2.1	Johannesbrood	Gedroogde vruchten van de johannesbroodboom *Ceratonia siliqua* L. die johannesbroodpitten bevatten.	Ruwe celstof
3.2.3	Gebroken johannesbrood	Product verkregen door het breken van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.2.4	Johannesbroodpoeder; [carobepoeder]	Product verkregen door micronisatie van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof Totaal suikers (als sacharose)
3.2.5	Johannesbroodkiemen	Kiemen van johannesbroodpitten van de johannesbroodboom.	Ruw eiwit
3.2.6	Johannesbroodkiemen, schilfers [koek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit johannesbroodkiemen.	Ruw eiwit
3.2.7	Johannesbroodpitten	Uit johannesbroodpeulen verkregen zaden (pitten) bestaande uit endosperm, dop en kiem.	Ruwe celstof
3.2.8	Doppen van johannesbroodpitten	Doppen van johannesbroodpitten, verkregen door het ontdoppen van de zaden van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.3.1	Kikkererwten	Zaden van *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Linzenwikke	Zaden van *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Fenegriekzaden	Zaad van de fenegriek (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Guarschroot; [guarmeel]	Product verkregen na extractie van bindmiddel uit de zaden van *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Ruw eiwit
3.6.2	Guarkiemschroot; [guarkiemmeel]	Product verkregen door extractie van het bindmiddel uit de kiemen van de zaden van guarbonen.	Ruw eiwit
3.7.1	Paardenbonen	Zaden van *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. en var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.7.2	Paardenbonenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde paardenbonen.	Zetmeel Ruw eiwit
3.7.3	Paardenbonenschillen; [schillen van veldbonen]	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruwe celstof Ruw eiwit
3.7.4	Paardenbonen, geschild	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit de kernen van paardenbonen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.7.5	Paardenboneneiwit	Product verkregen door maling en luchtscheiding van paardenbonen.	Ruw eiwit
3.8.1	Linzen	Zaden van *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Linzenschillen	Product verkregen bij het schillen van linzenzaad.	Ruwe celstof
3.9.1	Zoete lupinen	Zaden van *Lupinus* spp. met een laag bitterstofgehalte.	
3.9.2	Zoete lupinen, geschild	Geschilde lupinezaden.	Ruw eiwit
3.9.3	Lupinevlies; [lupineschillen]	Product verkregen bij het schillen van lupinezaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.4	Lupinepulp	Product verkregen na de extractie van bestanddelen van lupine.	Ruwe celstof
3.9.5	Lupinegries	Product verkregen bij de productie van lupinebloem uit lupine. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.6	Lupine-eiwit	Product verkregen uit het afgescheiden lupinevruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.9.7	Lupine-eiwitschroot	Product verkregen bij lupineverwerking voor de productie van schroot met een hoog eiwitgehalte.	Ruw eiwit
3.10.1	Mungbonen	Bonen van *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Erwten	Zaden van *Pisum* spp. Het product kan pensbestendig zijn.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.11.2	Erwtenzemelen	Product verkregen tijdens de productie van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen van de erwten.	Ruwe celstof
3.11.3	Erwtenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van geschilde erwtenzaden.	Zetmeel
3.11.4	Erwtenbloem	Product verkregen bij het malen van erwten.	Ruw eiwit
3.11.5	Erwtenschillen	Product verkregen bij de productie van erwtenbloem uit erwten. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen en in mindere mate het endosperm.	Ruwe celstof
3.11.6	Erwten, geschild	Geschilde erwtenzaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.7	Erwtenslijpmeel	Product verkregen bij de bereiding van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.8	Erwtenvoermeel	Producten verkregen bij het mechanisch zeven, bestaande uit fracties van erwten die vóór de verdere verwerking zijn gescheiden.	Ruwe celstof
3.11.9	Erwteneiwit	Product verkregen uit het afgescheiden erwtenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
3.11.10	Erwtenpulp	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit inwendige vezels en zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 85 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
3.11.11	Erwtenperssap	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit oplosbare eiwitten en oligosachariden.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 85 % Totaal suikers (als sacharose) Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.11.12	Erwtenvezel	Product verkregen door extractie na het malen en zeven van de geschilde erwten.	Ruwe celstof
3.12.1	Wikken	Zaden van *Vicia sativa* L. var. *sativa* en andere variëteiten.	
3.13.1	Reukerwt	Zaden van *Lathyrus sativus* L. die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan.	Warmtebehandelingsmethode
3.14.1	Vicia articulata	Zaden van *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Knollen en wortels en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.1	Suikerbieten	Wortel van *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Suikerbietenkoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de productie van suiker, dat overwegend bestaat uit gereinigde delen van suikerbieten met of zonder delen van bietenloof.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.3	(Biet)suiker; [sacharose]	Met behulp van water uit suikerbieten gewonnen suiker.	
4.1.4	(Suiker)bietenmelasse	Stroopachtig product verkregen bij de productie of het raffineren van suiker uit suikerbieten. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag), 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.5	(Suiker)bietenmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd en/of ontdaan van betaïne	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose en/of betaïne uit suikerbietenmelasse. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.6	Isomaltulosemelasse	Niet-gekristalliseerde fractie van de bereiding van isomaltulose door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	Vochtgehalte, indien > 40 %
4.1.7	Natte (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd. Minimaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 82 % of > 92 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.8	Bietenperspulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd en die mechanisch zijn geperst. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting. Mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.1.9	Bietenperspulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd, die mechanisch zijn geperst en waaraan melasse is toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte neemt af vanwege de (melkzuur)gisting. Mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.1.10	Gedroogde (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd en die mechanisch zijn geperst en zijn gedroogd. Mag ten hoogste 2 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (als sacharose), indien > 10,5 %
4.1.11	Gedroogde (suiker)bietenpulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd, die mechanisch zijn geperst en zijn gedroogd, en waaraan melasse is toegevoegd. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen en 2 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (als sacharose)
4.1.12	Suikerstroop	Product verkregen door de verwerking van suiker en/of melasse. Mag ten hoogste 0,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 35 %
4.1.13	Delen van (suiker)bieten, gekookt	Product verkregen bij de bereiding van eetbare stroop uit suikerbieten, dat geperst of gedroogd kan zijn.	Indien gedroogd: in HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Indien geperst: in HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosachariden	Product verkregen uit suiker van suikerbieten via een enzymatisch procedé.	Vochtgehalte, indien > 28 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.15	(Suiker)bietenmelasse, rijk aan betaïne, vloeibaar/gedroogd ([1])	Product verkregen na extractie van suiker met behulp van water en verdere filtratie van suikerbietenmelasse. Dat product bevat de bestanddelen van melasse en een gehalte aan natuurlijk voorkomende betaïne dat hoger is dan in gewone melasse. Het product kan gedroogd zijn. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag), 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Betaïnegehalte Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose als kristallijne monohydrate stof. Het wordt verkregen door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	
4.2.1	Rodebietensap	Sap verkregen door het persen van rode bieten (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*), gevolgd door concentratie en pasteurisatie, waarbij de typische groenteachtige smaak en geur behouden blijven.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 60 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.3.1	Wortels	Gele of rode wortel *Daucus carota* L.	
4.3.2	Wortelstoomschillen	Vochtig product uit de wortelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de wortel zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleiachtig wortelzetmeel kan zijn toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien > 97 %
4.3.3	Wortelschraapsel	Vochtig product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van wortels en wortelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien > 97 %
4.3.4	Wortelvlokken	Product verkregen door het vlokken van gele of rode wortels die vervolgens worden gedroogd.	
4.3.5	Wortels, gedroogd	Gele of rode wortels, ongeacht hun aanbiedingsvorm, die vervolgens worden gedroogd.	Ruwe celstof
4.3.6	Wortelvoer, gedroogd	Product bestaande uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn.	Ruwe celstof
4.4.1	Cichoreiwortels	Wortels van *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.4.2	Cichoreikoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de verwerking van cichorei. Het bestaat hoofdzakelijk uit geschoonde delen cichorei en delen van het loof.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.4.3	Cichoreizaad	Zaad van *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Geperste cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van *Cichorium intybus* L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten en het water zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,2 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.4.5	Gedroogde cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van *Cichorium intybus* L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei die vervolgens worden gedroogd. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.6	Cichoreiwortelpoeder	Product verkregen door het hakselen, drogen en malen van cichoreiwortels. Mag ten hoogste 1 % antiklontermiddelen bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.7	Cichoreimelasse	Product verkregen bij de verwerking van cichorei tijdens de productie van inuline en oligofructose. Cichoreimelasse bestaat uit organisch plantaardig materiaal en mineralen. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe as Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %
4.4.8	Cichoreivinasse	Bijproduct van de verwerking van cichorei, verkregen na het scheiden van inuline en oligofructose en elueren door ionenwisseling. Cichoreivinasse bestaat uit organisch plantaardig materiaal en mineralen. Mag ten hoogste 1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe as Vochtgehalte, indien < 30 % of > 40 %
4.4.9	Inuline ([2])	Inuline is een fructan geëxtraheerd uit bijvoorbeeld wortels van *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* of *Helianthus tuberosus*; ruwe inuline mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	
4.4.10	Oligofructosestroop	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit *Cichorium intybus* L.; ruwe oligofructosestroop mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.4.11	Oligofructose, gedroogd	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit *Cichorium intybus* L., dat vervolgens is gedroogd.	
4.5.1	Knoflook, gedroogd	Wit of geelachtig poeder van zuivere, gemalen knoflook *Allium sativum* L.	
4.6.1	Maniok; [tapioca]; [cassave]	Wortelknollen van *Manihot esculenta* Crantz, ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 70 %
4.6.2	Maniok, gedroogd; [tapioca, gedroogd]	Maniokwortels, ongeacht hun aanbiedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Zetmeel In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.1	Uienpulp	Vochtig product verkregen uit de verwerking van uien (geslacht *Allium*) en dat uit zowel vliezen als hele uien bestaat. Indien verkregen uit het productieproces voor uienolie, bestaat het overwegend uit gekookte uienresten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.2	Uien, gefrituurd	Geschilde en verbrokkelde delen van uien, die vervolgens zijn gefrituurd.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Ruw vet
4.7.3	Uienperssap, gedroogd	Droog product verkregen bij de verwerking van verse uien. Het wordt verkregen door alcohol- en/of waterextractie, de water- of alcoholfractie wordt afgescheiden en gesproeidroogd. Het bestaat hoofdzakelijk uit koolhydraten.	Ruwe celstof
4.8.1	Aardappelen	Knollen van *Solanum tuberosum* L.	Vochtgehalte, indien < 72 % of > 88 %
4.8.2	Aardappelen, geschild	Aardappelen waarvan de schil via een stoombehandeling is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.3	Aardappelstoomschillen	Vochtig product uit de aardappelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de aardappelknol zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleiachtig aardappelzetmeel kan zijn toegevoegd. Het kan gepureerd zijn.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.8.4	Aardappelsnippers, rauw	Product verkregen uit aardappelen bij de bereiding van aardappelproducten voor menselijke consumptie, die geschild kunnen zijn.	Vochtgehalte, indien > 88 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.5	Aardappelschraapsel	Product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van aardappelen en aardappelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.6	Aardappelpuree	Geblancheerd of gekookt aardappelproduct dat vervolgens is gepureerd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.7	Aardappelvlokken	Product verkregen door het drogen op walsen van gewassen, al dan niet geschilde en gestoomde aardappelen.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.8	Aardappelpersvezels	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	Vochtgehalte, indien < 77 % of > 88 %
4.8.9	Aardappelvezels, gedroogd	Gedroogd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	
4.8.10	Aardappeleiwit	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel.	Ruw eiwit
4.8.11	Aardappeleiwit, gehydrolyseerd	Eiwit verkregen door gecontroleerde enzymatische hydrolyse van aardappeleiwitten.	Ruw eiwit
4.8.12	Aardappeleiwit, gegist	Product verkregen door gisting van aardappeleiwit dat vervolgens is gesproeidroogd.	Ruw eiwit
4.8.13	Gegist aardappeleiwit, vloeibaar	Vloeibaar product verkregen door gisting van aardappeleiwit.	Ruw eiwit
4.8.14	Aardappeldiksap, geconcentreerd	Geconcentreerd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit de resterende substantie na de gedeeltelijke onttrekking van vezels, eiwitten en zetmeel aan de pulp van de hele aardappel en na evaporatie van een deel van het water.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 50 %: — ruw eiwit — Ruwe as

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.8.15	Aardappelgranulaat	Aardappelen na het wassen, schillen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en drogen.	
4.9.1	Bataten; [zoete aardappelen]	Knollen van *Ipomoea batatas* L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 57 % of > 78 %
4.10.1	Aardperen; [topinamboers]	Knollen van *Helianthus tuberosus* L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 80 %

([1]) Deze aanduidingen verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte en moeten worden gebruikt waar nodig.
([2]) Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.

5. *Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.1.1	Eikels	Hele vruchten van de zomereik *Quercus robur* L., de wintereik *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., de kurkeik *Quercus suber* L. of andere eikensoorten.	
5.1.2	Eikels, geschild	Product verkregen bij het schillen van eikels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.2.1	Amandelen	Hele of gebroken vrucht *Prunus dulcis*, al dan niet met schil.	
5.2.2	Amandelschillen	Amandelschillen verkregen van geschilde amandelzaden middels fysische afscheiding van de kernen en vermaling.	Ruwe celstof
5.2.3	Amandelpitschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit amandelpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.3.1	Anijszaad	Zaden van *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Appelpulp, gedroogd	Product verkregen bij de productie van sap van *Malus domestica* of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof
5.4.2	Appelpulp, geperst	Vochtig product verkregen bij de productie van appelsap of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die geperst zijn. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.4.3	Appelmelasse	Product verkregen na de productie van pectine uit appelpulp. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe oliën en vetten, indien > 10 %
5.5.1	Suikerbietenzaad	Zaden van suikerbieten.	
5.6.1	Boekweit	Zaden van *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Boekweitschillen en -zemelen	Product verkregen bij het malen van boekweitkorrels.	Ruwe celstof
5.6.3	Boekweitgries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde boekweit. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel. Het mag niet meer dan 10 % ruwe celstof bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
5.7.1	Rodekoolzaad	Zaden van *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Kanariegraszaad	Zaden van *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Karwijzaad	Zaden van *Carum carvi* L.	
5.12.1	Gebroken kastanjes	Product verkregen bij de bereiding van kastanjebloem, overwegend bestaande uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere kastanjeresten (*Castanea* spp.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.13.1	Citruspulp ([1])	Product verkregen door persing uit citrusvruchten *Citrus* (L.) spp. of tijdens de productie van citrussap. Het kan pectinevrij zijn gemaakt. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof.	Ruwe celstof
5.13.2	Citruspulp, gedroogd ([1])	Product verkregen door persing uit citrusvruchten of tijdens de productie van citrussap, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof.	Ruwe celstof
5.14.1	Zaad van rode klaver	Zaden van *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Zaad van witte klaver	Zaden van *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.15.1	Koffieschillen	Product verkregen uit geschilde zaden van de *Coffea*.	Ruwe celstof
5.16.1	Korenbloemzaad	Zaden van *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Komkommerzaad	Zaden van *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Cypreszaad	Zaden van *Cupressus* L.	
5.19.1	Dadelvrucht	Vruchten van *Phoenix dactylifera* L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.19.2	Dadelzaad	Hele zaden van *Phoenix dactylifera* L.	Ruwe celstof
5.20.1	Venkelzaad	Zaden van *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Vijgenvrucht	Vruchten van *Ficus carica* L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.22.1	Vruchtpitten ([2])	Product bestaande uit de binnenste, eetbare zaden van een noot of pitvrucht.	
5.22.2	Vruchtenpulp ([2])	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof
5.22.3	Vruchtenpulp, gedroogd ([2])	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof
5.23.1	Tuinkerszaad	Zaden van *Lepidium sativum* L.	Ruwe celstof
5.24.1	Zaden van grasachtigen	Zaden van grasachtigen van de families *Poaceae*, *Cyperaceae* en *Juncaceae*.	
5.25.1	Druivenpitten	Van druivendraf afgescheiden, niet-ontoliede pitten van *Vitis* L.	Ruw vet Ruwe celstof
5.25.2	Druivenpittenschroot; [druivenpittenmeel]	Product verkregen bij het extraheren van de olie uit druivenpitten.	Ruwe celstof
5.25.3	Druivenpulp; [druivenmoer]	Na het extraheren van de alcohol snel gedroogde pulp van druiven, die zo veel mogelijk van steeltjes en pitten ontdaan is.	Ruwe celstof
5.25.4	Druivenpittenperssap	Product verkregen uit druivenpitten na de productie van druivensap. Het bevat overwegend koolhydraten. Het kan geconcentreerd zijn.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.26.1	Hazelnoten	Hele of gebroken vrucht van *Corylus* (L.) spp., al dan niet met schil.	
5.26.2	Hazelnootschilfers; [hazelnootkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hazelnootpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.27.1	Pectine	Pectine wordt door extractie met water verkregen uit (natuurlijk voorkomend) geschikt plantaardig materiaal, doorgaans citrusvruchten of appelen. Er mogen geen andere organische neerslagmiddelen dan methanol, ethanol en propaan-2-ol worden gebruikt. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof. Pectine bestaat hoofdzakelijk uit de partiële methylesters van polygalacturonzuur en de ammonium-, natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan.	
5.28.1	Perillazaad	Zaden van *Perilla frutescens* L. en maalderijproducten ervan.	
5.29.1	Pijnboompitten	Zaden van *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistaches	Vruchten van *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Vlozaad	Zaden van *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Radijszaad	Zaden van *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Spinaziezaad	Zaden van *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Distelzaad	Zaden van *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Tomatenpulp	Product verkregen door persing uit tomaten *Solanum lycopersicum* L. bij de bereiding van tomatensap. Het bestaat hoofdzakelijk uit tomatenschillen en zaden.	Ruwe celstof
5.36.1	Duizendbladzaad	Zaden van *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Abrikozenpitschilfers; [abrikozenpitkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit abrikozenpitten (*Prunus armeniaca* L.). Het kan blauwzuur bevatten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.38.1	Zwartekomijnschilfers; [zwartekomijnkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van zwarte komijn (*Bunium persicum* L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.39.1	Bernagiezaadschilfers; [bernagiezaadkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van bernagie (*Borago officinalis* L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.40.1	Teunisbloemschilfers; [teunisbloemkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van teunisbloem (*Oenothera* L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.41.1	Granaatappelschilfers; [granaatappelkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van granaatappel (*Punica granatum* L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.42.1	Walnootpitschilfers; [walnootpitkoek]	Product verkregen door de winning van olie door persing uit walnootpitten *(Juglans regia* L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

([1]) Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden „pectinevrij gemaakt” worden vermeld.
([2]) Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.

6. *Voedergewassen en ruwvoedergewassen en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.1.1	Bietenloof	Loof van *Beta* spp.	
6.2.1	Graangewassen ([1])	Hele gewassen van graansoorten of delen daarvan. Het kan gedroogd, vers of ingekuild zijn.	
6.3.1	Stro ([1])	Stro van graangewassen.	
6.3.2	Behandeld stro ([1]) ([2])	Product verkregen door een passende behandeling van stro.	Natrium, indien behandeld met NaOH
6.4.1	Klavermeel	Product verkregen door het drogen en malen van klaver *Trifolium* spp. Het mag maximaal 20 % luzerne (*Medicago sativa* L. en *Medicago* var. *Martyn*) of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de klaver gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.5.1	Voedergewassenmeel ([3]); [grasmeel] ([3]); [groenvoermeel] ([3])	Product verkregen door het drogen en malen en in sommige gevallen samenpersen van voedergewassen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.1	Gras, zongedroogd; [hooi]	Allerlei grassoorten, zongedroogd.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.6.2	Gras, kunstmatig gedroogd	Product verkregen van gras (allerlei variëteiten) dat kunstmatig is gedroogd (in allerlei vormen).	Ruw eiwit Celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.3	Gras; kruiden; peulvruchten; [groenvoer]	Verse, ingekuilde of gedroogde akkerbouwgewassen bestaande uit gras, peulvruchten of kruiden, gewoonlijk omschreven als kuilvoer, voordroogkuil, hooi of groenvoer.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.7.1	Hennepbloem	Uit gedroogde bladeren van *Cannabis sativa* L. gemalen bloem.	Ruw eiwit
6.7.2	Hennepvezel	Product verkregen bij de verwerking van hennep, groen gekleurd, gedroogd en vezelig.	
6.8.1	Paardenbonenstro	Stro van paardenbonen (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. en var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Lijnzaadstro	Stro van lijnzaad (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Luzerne; [alfalfa]	Planten *Medicago sativa* L. en *Medicago* var. *Martyn* of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.2	Luzerne, zongedroogd; [alfalfa, zongedroogd]	Zongedroogde luzerne.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.3	Luzerne, kunstmatig gedroogd; [alfalfa, kunstmatig gedroogd]	Kunstmatig gedroogde luzerne, in allerlei vormen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.4	Luzerne, geëxtrudeerd; [alfalfa, geëxtrudeerd]	Alfalfapellets die geëxtrudeerd zijn.	
6.10.5	Luzernemeel [4]; [alfalfameel] [4]	Product verkregen door het drogen en malen van luzerne. Het mag echter maximaal 20 % klaver of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de luzerne gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.6	Luzernepulp; [alfalfapulp]	Gedroogd product verkregen door persing uit het sap uit de luzerne.	Ruw eiwit Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.10.7	Luzerne-eiwitconcentraat; [alfalfa-eiwitconcentraat]	Product verkregen door het kunstmatig drogen van deeltjes uit luzerne geperst sap, die middels centrifugatie zijn afgescheiden en warmtebehandeld om de eiwitten neer te slaan.	Ruw eiwit Caroteen
6.10.8	Luzerneperssap	Product verkregen na het extraheren van eiwitten uit luzernesap. Het kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit
6.11.1	Snijmaïs	Ingekuilde planten *Zea mays* L. ssp. *mays* of delen daarvan.	
6.12.1	Erwtenstro	Stro van *Pisum* spp.	
6.13.1	Kool- en raapzaadstro	Stro van *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad *Brassica rapa* L. ssp. *oleifera* (Metzg.).	

([1]) Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.
([2]) Bij de benaming moet de aard van de toegepaste behandeling worden vermeld.
([3]) Bij de benaming mag ook het voedergewas worden vermeld.
([4]) De term „meel” mag worden vervangen door „pellets”. Bij de benaming mag ook de droogmethode worden vermeld.

7. *Overige planten, algen en daarvan afgeleide producten*

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.1	Algen ([1])	Levende of verwerkte algen, met inbegrip van verse, gekoelde of ingevroren algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.2	Gedroogde algen ([1])	Product verkregen door het drogen van algen. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen, en de algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.3	Algenmeel ([1])	Product verkregen door de winning van algenolie door extractie uit algen. De algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.4	Algenolie ([1])	Olie verkregen door extractie uit algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Vochtgehalte, indien > 1 %
7.1.5	Algenextract ([1]); [algenfractie] ([1])	Waterig of alcoholhoudend algenextract dat hoofdzakelijk koolhydraten bevat. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.6	Zeewier, gedroogd	Product verkregen door het drogen en breken van macro-algen, vooral bruinwieren. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruwe as
7.3.1	Schors ([1])	Gereinigde en gedroogde schors van bomen of struiken.	Ruwe celstof
7.4.1	Bloesems ([1]), gedroogd	Alle delen van gedroogde bloesems van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.5.1	Broccoli, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant *Brassica oleracea* L. na het wassen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en onttrekken van water.	
7.6.1	(Suiker)rietmelasse	Stroopachtig product verkregen bij de bereiding of het raffineren van suiker uit *Saccharum* L. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag), 3,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
7.6.2	(Suiker)rietmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose uit suikerrietmelasse.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
7.6.3	(Riet)suiker; [sacharose]	Met behulp van water uit suikerriet gewonnen suiker.	
7.6.4	Rietbagasse	Product verkregen bij het met behulp van water winnen van suiker uit suikerriet. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezel.	Ruwe celstof
7.7.1	Bladeren, gedroogd ([1])	Gedroogde bladeren van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.8.1	Houtcellulose	Product verkregen middels mechanische verwerking van ruw, natuurlijk en gedroogd hout, dat hoofdzakelijk uit houtcellulose bestaat. Met het natuurlijke gehalte aan sporenelementen moet rekening worden gehouden.	Ruwe celstof
7.8.2	Cellulosepoeder	Product verkregen door ontbinding, afscheiding van lignine en verdere reiniging als cellulose uit plantaardige vezels van onbehandeld hout, dat alleen door mechanische verwerking is gewijzigd. Neutraal-detergent-vezel (NDF: neutral detergent fibre): minstens 87 %.	Ruwe celstof

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.9.1	Zoethout	Wortel van *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Munt	Product verkregen door het drogen van de bovengrondse delen van de planten *Mentha apicata*, *Mentha piperita* of *Mentha viridis* (L.), ongeacht hun aanbiedingsvorm.	
7.11.1	Spinazie, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant *Spinacia oleracea* L., ongeacht zijn aanbiedingsvorm.	
7.12.1	Mojave-yucca	Verpulverde *Yucca schidigera* Roezl.	Ruwe celstof
7.12.2	Sap van *Yucca schidigera*	Product verkregen door het versnijden en persen van stengels van *Yucca schidigera*, dat hoofdzakelijk bestaat uit koolhydraten	
7.13.1	Plantaardige koolstof; [houtskool]	Product verkregen door het carboniseren van organisch plantaardig materiaal.	Ruwe celstof
7.14.1	Hout ([1])	Chemisch onbehandeld rijp hout of houtvezels.	Ruwe celstof
7.15.1	Meel van *Solanum glaucophyllum*	Product verkregen door het drogen en malen van de bladeren van *Solanum glaucophyllum*.	Ruwe celstof Vitamine D_3

([1]) Bij de benaming moet ook de planten- of algensoort worden vermeld.

8. *Melkproducten en daarvan afgeleide producten*

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.1.1	Boter en boterproducten	Boter en producten verkregen door de productie of verwerking van boter (bv. boterserum), tenzij afzonderlijk vermeld.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %
8.2.1	Karnemelk/karnemelkpoeder ([1])	Product verkregen door het karnen van boter uit room of door een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %

▼M1

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		— ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	
8.3.1	Caseïne	Product verkregen uit magere melk of karnemelk door het drogen van caseïne, die door middel van zuren of stremsel is neergeslagen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 10 %
8.4.1	Caseïnaat	Product geëxtraheerd uit wrongel of caseïne middels het gebruik van neutraliserende stoffen en middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 10 %
8.5.1	Kaas en kaasproducten	Kaas en producten bereid uit kaas en producten op basis van melk.	Ruw eiwit Ruw vet
8.6.1	Colostrum/colostrumpoeder ([1])	De vloeistof die wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren tot vijf dagen na het werpen. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit
8.7.1	Bijproducten van de zuivelindustrie	Producten verkregen bij de productie van zuivelproducten (inclusief, maar niet beperkt tot: voormalige zuivelvoedingsmiddelen, centrifuge- en separatorslib, witwater, melkmineralen). Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:	Vochtgehalte Ruw eiwit Ruw vet Totaal suikers (als sacharose)

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		— ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	
8.8.1	Gegiste melkproducten	Producten verkregen door het gisten van melk (bv. yoghurt enz.).	Ruw eiwit Ruw vet
8.9.1	Lactose	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker.	Vochtgehalte, indien > 5 %
8.10.1	Melk/melkpoeder ([1])	Product dat normaal door de melkklieren wordt afgescheiden en wordt verkregen door het melken. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
8.11.1	Magere melk/magere melkpoeder ([1])	Melk waarvan het vetgehalte door middel van ontvetting is verlaagd. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 5 %
8.12.1	Melkvet	Product verkregen door het afromen van melk.	Ruw vet
8.13.1	Melkeiwitpoeder	Product verkregen door het drogen van uit melk langs chemische of fysische weg afgescheiden eiwitverbindingen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
8.14.1	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten daarvan	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten verkregen door de productie of verwerking van deze producten.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.15.1	Melkpermeaat/melkpermeaatpoeder ([1])	Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose, concentratie en/of droging kunnen zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.16.1	Melkretentaat/melkretentaatpoeder ([1])	Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.17.1	Wei/weipoeder ([1])	Product verkregen bij de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of bij een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as
8.18.1	Ontsuikerde wei/ontsuikerde weipoeder ([1])	Wei waaraan de lactose gedeeltelijk is onttrokken. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		— ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	
8.19.1	Wei-eiwit/wei-eiwitpoeder ([1])	Product verkregen door het drogen van uit wei langs chemische of fysische weg afgescheiden wei-eiwitverbindingen. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.20.1	Gedemineraliseerde, ontsuikerde wei/gedemineraliseerde, ontsuikerde weipoeder ([1])	Wei waaraan lactose en mineralen gedeeltelijk zijn onttrokken. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	Ruw eiwit Lactose Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
8.21.1	Weipermeaat/weipermeaatpoeder ([1])	Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose, concentratie en/of droging kunnen zijn toegepast. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen,	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	
8.22.1	Weiretentaat/weiretentaatpoeder ([1])	Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %

([1]) Deze aanduidingen zijn niet synoniem en verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte; de respectieve aanduiding moet waar nodig worden gebruikt.

9. *Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten*

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.1.1	Dierlijke bijproducten ([1])	Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.2.1	Dierlijk vet ([2])	Product dat bestaat uit vet van landdieren, met inbegrip van ongewervelden van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier in al hun levensstadia. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
9.3.1	Bijproducten van de bijenteelt	Honing, bijenwas, koninginnengelei, propolis, stuifmeel, bewerkt of onbewerkt.	Totaal suikers (als sacharose)
9.4.1	Verwerkt dierlijk eiwit ([2])	Product verkregen door het verhitten, drogen en malen van landdieren of delen daarvan, met inbegrip van ongewervelden van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier in al hun levensstadia, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs fysische weg. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.5.1	Van het gelatineprocedé afgeleide eiwitten ([2])	Gedroogde dierlijke eiwitten afkomstig van de productie van gelatine verkregen uit grondstoffen zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 853/2004.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.6.1	Gehydrolyseerde dierlijke eiwitten ([2])	Polypeptiden, peptiden en aminozuren, en mengsels daarvan, verkregen door hydrolyse van dierlijke bijproducten, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.7.1	Bloedmeel ([2])	Product verkregen door de warmtebehandeling van bloed van geslachte warmbloedige dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.8.1	Bloedproducten ([1])	Producten afkomstig van bloed of bloedfracties van geslachte warmbloedige dieren; daaronder begrepen gedroogd/ingevroren/vloeibaar plasma, gedroogd volledig bloed, gedroogde/ingevroren/vloeibare rode bloedcellen of fracties daarvan en mengsels.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.9.1	Cateringresten [keukenafval en etensresten]	Alle voedselresten met materiaal van dierlijke oorsprong, met inbegrip van afgewerkte bak- en braadolie, afkomstig van restaurants, cateringfaciliteiten en keukens, met inbegrip van centrale keukens en keukens van huishoudens.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.10.1	Collageen ([2])	Op eiwit gebaseerd product afgeleid van beenderen, huiden en ligamenten van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.11.1	Verenmeel	Product verkregen door het drogen en malen van veren van geslachte dieren. Het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.12.1	Gelatine ([2])	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.13.1	Vetkanen ([2])	Product verkregen bij de winning van talg, reuzel en andere, door middel van extractie of langs fysische weg verkregen vetten van dierlijke oorsprong, vers, ingevroren of gedroogd. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.14.1	Producten van dierlijke oorsprong ([1])	Voormalig voedingsmiddel dat producten van dierlijke oorsprong bevat; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 8 %
9.15.1	Eieren	Hele eieren van *Gallus gallus* L., met of zonder schaal.	
9.15.2	Eiwit	Product afkomstig van eieren na het afscheiden van de schaal en het eigeel, gepasteuriseerd en eventueel gedenatureerd.	Ruw eiwit Denaturatiemethode, indien van toepassing
9.15.3	Eiproducten, gedroogd	Producten bestaande uit gepasteuriseerde en gedroogde eieren zonder schaal of een mengsel van verschillende verhoudingen gedroogd eiwit en gedroogd eigeel.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
9.15.4	Eipoeder, gesuikerd	Gedroogde eieren of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.15.5	Eierschalen, gedroogd	Product afkomstig van eieren van pluimvee, nadat de inhoud (eigeel en eiwit) is verwijderd. De schalen zijn gedroogd.	Ruwe as
9.16.1	Levende ongewervelde landdieren ([1])	Levende ongewervelde landdieren, in al hun levensstadia, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier en plant.	
9.16.2	Dode ongewervelde landdieren ([1])	Dode ongewervelde landdieren, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier en plant, in al hun levensstadia, met of zonder behandeling maar niet verwerkt zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as

([1]) Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie (bijlage VIII, hoofdstuk III), in voorkomend geval vervangen door
— de diersoort, en
— het deel van het dierlijke product (bv. lever, vlees (alleen in het geval van skeletspieren)), en/of
— het levensstadium (bv. larven), en/of
— de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort (bv. vrij van pluimvee),
of in voorkomend geval aangevuld met
— de diersoort, en/of
— het deel van het dierlijke product (bv. lever, vlees (alleen in het geval van skeletspieren)), en/of
— het levensstadium (bv. larven), en/of
— de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort.

([2]) Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 (bijlage VIII, hoofdstuk III), in voorkomend geval aangevuld met
— de verwerkte diersoort (bv. varken, herkauwer, vogel, insect), en/of
— het levensstadium (bv. larven), en/of
— het verwerkte materiaal (bv. been), en/of
— het toegepaste procedé (bv. ontvet, geraffineerd), en/of
— de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort (bv. vrij van pluimvee).

10. *Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten*

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.1.1	Ongewervelde waterdieren ([1])	Ongewervelde zout- of zoetwaterdieren of delen daarvan, in al hun levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.2.1	Bijproducten van waterdieren ([1])	Afkomstig van bedrijven of fabrieken voor de bereiding of productie van producten voor menselijke consumptie; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.3.1	Schaaldiermeel ([2])	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van schaaldieren of delen daarvan, met inbegrip van wilde en gekweekte garnalen.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
10.4.1	Vis ([2])	Vis of delen daarvan: vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.2	Vismeel ([2])	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van vis of delen daarvan, waaraan vóór het drogen het visperssap weer kan zijn toegevoegd.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.3	Visperssap	Bij de productie van vismeel verkregen ingedikt product dat door drogen of verzuren afgescheiden en gestabiliseerd is.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
10.4.4	Viseiwit, gehydrolyseerd	Eiwitten verkregen door hydrolyse van vis of delen daarvan, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.5	Visgratenmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van delen van vis. Het bestaat hoofdzakelijk uit visgraten.	Ruwe as
10.4.6	Visolie	Uit vis of delen van vis verkregen olie, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken (kan een specifieke naam hebben, bv. levertraan).	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.7	Visolie, gehydrogeneerd	Olie verkregen door hydrogenering van visolie.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.8	Stearine van visolie; [gewinteriseerde visolie]	Fractie van visolie met een hoog gehalte aan verzadigde vetten verkregen bij de raffinage van ruwe visolie tot geraffineerde visolie door middel van winterisering waarbij de verzadigde vetten stollen en vervolgens worden verzameld.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.5.1	Krillolie	Olie verkregen van gekookt en geperst zeeplanktonkrill, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.5.2	Krilleiwitconcentraat, gehydrolyseerd	Product verkregen door enzymatische hydrolyse van krill of delen daarvan, vaak geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.6.1	Zeeringwormmeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van zeeringwormen of delen daarvan, met inbegrip van *Nereis virens* M. Sars.	Ruw vet As, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.7.1	Zeezoöplanktonmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van zeezoöplankton, bv. krill.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.7.2	Zeezoöplanktonolie	Olie verkregen van gekookt en geperst zeezoöplankton, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.8.1	Weekdiermeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van weekdieren of delen daarvan, met inbegrip van inktvis en tweekleppigen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.9.1	Inktvismeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van inktvis of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.10.1	Zeesterrenmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van *Asteroidea* of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %

([1]) Bij de benaming moet ook de soort worden vermeld.
([2]) Bij de benaming moet ook de soort worden vermeld wanneer bereid uit kweekvis/schaaldieren, naargelang het geval.

11. *Mineralen en daarvan afgeleide producten*

De voedermiddelen in dit hoofdstuk die producten van dierlijke oorsprong bevatten, moeten voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.1	Koolzure voederkalk; [calciumcarbonaat] ([1]); [kalksteen]	Product verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat ($CaCO_3$) opleveren, bv. kalksteen of door precipitatie uit een zuuroplossing. Mag ten hoogste 0,25 % propyleenglycol bevatten. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.2	Kalkhoudende zeeschelpen	In de natuur voorkomend, uit schelpen ontstaan product, gemalen of gekorreld, zoals oesterschelpen of zeeschelpen.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.3	Koolzure magnesiavoederkalk; [calciummagnesiumcarbonaat]	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat ($CaCO_3$) en magnesiumcarbonaat ($MgCO_3$). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.4	Kalkwier; [maerl]	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan product, gemalen of gekorreld.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.5	Lithothamne	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)) ontstaan product, gemalen of gekorreld.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.6	Calciumchloride	Calciumchloride ($CaCl_2$). Mag ten hoogste 0,2 % bariumsulfaat bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxide	Calciumhydroxide ($Ca(OH)_2$). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.8	Watervrij calciumsulfaat	Watervrij calciumsulfaat ($CaSO_4$) verkregen door het malen van watervrij calciumsulfaat of door onttrekking van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.9	Calciumsulfaathemihydraat	Calciumsulfaat-hemihydraat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.10	Calciumsulfaatdihydraat	Calciumsulfaat-dihydraat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) verkregen door het malen van calciumsulfaat-dihydraat of door hydratatie van calciumsulfaat-hemihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.11	Calciumzouten van organische zuren ([2])	Calciumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Calcium Organische zuren
11.1.12	Calciumoxide	Calciumoxide (CaO) verkregen door calcinatie van in de natuur voorkomende kalksteen. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.13	Calciumgluconaat	Calciumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ en gehydrateerde vormen ervan.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.15	Calciumsulfaat/-carbonaat	Product verkregen bij de bereiding van natriumcarbonaat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.16	Calciumpidolaat	Calcium-L-pidolaat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.17	Calciumcarbonaat-magnesiumoxide	Product verkregen door het verhitten van natuurlijk calcium en magnesium dat stoffen zoals dolomiet bevat. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium Magnesium
11.2.1	Magnesiumoxide	Gecalcineerd magnesiumoxide (MgO); minstens 70 % MgO.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 15 % IJzergehalte als Fe_2O_3, indien > 5 %.
11.2.2	Magnesiumsulfaatheptahydraat	Magnesiumsulfaat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfaatmonohydraat	Magnesiumsulfaat ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 15 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.2.4	Watervrij magnesiumsulfaat	Watervrij magnesiumsulfaat ($MgSO_4$).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionaat	Magnesiumpropionaat ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesium
11.2.6	Magnesiumchloride	Magnesiumchloride ($MgCl_2$) of oplossing verkregen door de natuurlijke concentratie van zeewater na afzetting van natriumchloride.	Magnesium Chloor In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.7	Magnesiumcarbonaat	Natuurlijk magnesiumcarbonaat ($MgCO_3$).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxide	Magnesiumhydroxide ($Mg(OH)_2$).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfaat	Kaliummagnesiumsulfaat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnesium Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.10	Magnesiumzouten van organische zuren ([2])	Magnesiumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Magnesium Organische zuren
11.2.11	Magnesiumgluconaat	Magnesiumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ en gehydrateerde vormen ervan.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.2.13	Magnesiumpidolaat	Magnesium-L-pidolaat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.1	Dicalciumfosfaat ([3]) ([4]); [calciumwaterstoforthofosfaat]	Calciummonowaterstoffosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 of 2). Ca/P > 1,2. Mag ten hoogste 3 % chloride bevatten, uitgedrukt als NaCl.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.2	Monodicalciumfosfaat	Product samengesteld uit dicalciumfosfaat en monocalciumfosfaat ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 of 1) 0,8 < Ca/P < 1,3.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

▼M1

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.3	Monocalciumfosfaat; [calciumtetrawaterstofdiorthofosfaat]	Calciumbis(diwaterstoffosfaat) ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 of 1). Ca/P < 0,9.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.4	Tricalciumfosfaat ([4]); [tricalciumorthofosfaat]	Tricalciumfosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) of hydroxyapatiet ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.5	Calciummagnesiumfosfaat	Calciummagnesiumfosfaat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Calcium Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.6	Gedefluoreerd fosfaat	Product verkregen uit anorganisch materiaal, gecalcineerd en verder warmtebehandeld.	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.7	Dicalciumpyrofosfaat; [dicalciumdifosfaat]	Dicalciumpyrofosfaat ($Ca_2P_2O_7$).	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.8	Magnesiumfosfaat	Product bestaande uit mono- en/of dien/of trimagnesiumfosfaat.	Totaal fosfor Magnesium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.9	Calciummagnesiumnatriumfosfaat	Product bestaande uit calciummagnesiumnatriumfosfaat.	Totaal fosfor Magnesium Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.10	Mononatriumfosfaat; [natriumdiwaterstofforthofosfaat]	Mononatriumfosfaat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 of 2).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.11	Dinatriumfosfaat; [dinatriumwaterstof-orthofosfaat]	Dinatriumfosfaat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.12	Trinatriumfosfaat; [trinatriumorthofosfaat]	Trinatriumfosfaat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.13	Natriumpyrofosfaat; [tetranatriumdifosfaat]	Natriumpyrofosfaat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 of 10).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.14	Monokaliumfosfaat; [kaliumdiwaterstofor-thofosfaat]	Monokaliumfosfaat (KH_2PO_4).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.15	Dikaliumfosfaat; [dikaliumwaterstofor-thofosfaat]	Dikaliumfosfaat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 of 6).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.16	Calciumnatriumfosfaat	Calciumnatriumfosfaat ($CaNaPO_4$).	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.17	Monoammoniumfosfaat; [ammoniumdiwaterstoforthofosfaat]	Monoammoniumfosfaat ($NH_4H_2PO_4$).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.18	Diammoniumfosfaat; [diammoniumwaterstoforthofosfaat]	Diammoniumfosfaat ($(NH_4)_2HPO_4$).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.19	Natriumtripolyfosfaat; [pentanatriumtrifosfaat]	Natriumtripolyfosfaat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 of 6).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.20	Magnesiumnatrium-fosfaat	Magnesiumnatriumfosfaat ($MgNaPO_4$).	Totaal fosfor Magnesium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.21	Magnesiumhypofosfiet	Magnesiumhypofosfiet ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.22	Beendermeel, ontlijmd	Ontvette, ontlijmde, gesteriliseerde, gemalen beenderen.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.23	Beenderas	Residuen van mineralen na de verbranding of vergassing van dierlijke bijproducten.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.24	Calciumpolyfosfaat	Heterogene mengsels van calciumzouten van gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.25	Calciumdiwaterstof-difosfaat	Monocalciumdiwaterstofpyrofosfaat ($CaH_2P_2O_7$).	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.26	Zuur magnesiumpyrofosfaat	Zuur magnesiumpyrofosfaat ($MgH_2P_2O_7$). Gevormd uit gezuiverd fosforzuur en gezuiverd magnesiumhydroxide of magnesiumoxide door de verdamping van water en condensering van het orthofosfaat tot difosfaat.	Totaal fosfor Magnesium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.27	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.28	Trinatriumdifosfaat	Trinatriummonowaterstofdifosfaat (watervrij: $Na_3HP_2O_7$; monohydraat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 of 9).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.29	Natriumpolyfosfaat; [natriumhexametafosfaat]	Heterogene mengsels van natriumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.30	Trikaliumfosfaat	Trikaliummonofosfaat ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 of 9).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.31	Tetrakaliumdifosfaat	Tetrakaliumpyrofosfaat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 of 3).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.32	Pentakaliumtrifosfaat	Pentakaliumtripolyfosfaat ($K_5P_3O_{10}$).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.33	Kaliumpolyfosfaat	Heterogene mengsels van kaliumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.34	Calciumnatriumpolyfosfaat	Calciumnatriumpolyfosfaat.	Totaal fosfor Natrium Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.4.1	Natriumchloride ([1])	Natriumchloride (NaCl) of product verkregen door kristallisatie op basis van verdamping van pekel (verzadigd of verarmd door middel van een ander procedé) (vacuümzout) of evaporatie van zeewater (zeezout en zonnezout) of het malen van steenzout.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.2	Natriumbicarbonaat; [natriumwaterstofcarbonaat]	Natriumwaterstofcarbonaat ($NaHCO_3$).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.3	Natrium/ammonium(bi)carbonaat; [natrium/ammonium(waterstof)carbonaat]	Product verkregen bij de productie van natriumcarbonaat en natriumwaterstofcarbonaat, met sporen van ammoniumwaterstofcarbonaat (ammoniumwaterstofcarbonaat max. 5 %).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.4.4	Natriumcarbonaat	Natriumcarbonaat (Na_2CO_3).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.5	Natriumsesquicarbonaat; [trinatriumwaterstofdicarbonaat]	Natriumsesquicarbonaat ($Na_3H(CO_3)_2$).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.6	Natriumsulfaat	Natriumsulfaat (Na_2SO_4). Mag ten hoogste 0,3 % methionine bevatten.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.7	Natriumzouten van organische zuren (2)	Natriumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Natrium Organische zuren
11.5.1	Kaliumchloride	Kaliumchloride (KCl) of product verkregen door het malen van natuurlijke bronnen van kaliumchloride.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfaat	Kaliumsulfaat (K_2SO_4).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.3	Kaliumcarbonaat	Kaliumcarbonaat (K_2SO_3).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.4	Kaliumbicarbonaat; [kaliumwaterstofcarbonaat]	Kaliumwaterstofcarbonaat ($KHCO_3$).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.5	Kaliumzouten van organische zuren (2)	Kaliumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Kalium Organische zuren
11.5.6	Kaliumpidolaat	Kalium-L-pidolaat ($C_5H_6KNO_3$). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.6.1	Zwavelbloem	Bloem verkregen uit natuurlijke ertslagen. Tevens product verkregen in de olieraffinaderij door zwavelproducenten.	Zwavel
11.7.1	Attapulgiet	Natuurlijk magnesium-aluminium-siliciummineraal.	Magnesium
11.7.2	Kwarts	In de natuur voorkomend mineraal verkregen door het malen van kwartsmateriaal. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	
11.7.3	Cristobaliet	Siliciumdioxide (SiO_2) verkregen door het herkristalliseren van kwarts. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.8.1	Ammoniumsulfaat	Ammoniumsulfaat ($(NH_4)_2SO_4$) verkregen door chemische synthese. Kan worden aangeboden in de vorm van een waterige oplossing.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Zwavel
11.8.3	Ammoniumzouten van organische zuren ([2])	Ammoniumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Organische zuren
11.8.4	Ammoniumlactaat	Ammoniumlactaat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inclusief ammoniumlactaat geproduceerd door fermentatie met *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp., of *Bifidobacterium* spp., dat minstens 44 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit bevat. Mag ten hoogste 2 % fosfor, 2 % kalium, 0,7 % magnesium, 2 % natrium, 2 % sulfaten, 0,5 % chloriden, 5 % suikers en 0,1 % siliconen-antischuim bevatten.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Ruwe as Kalium, indien > 1,5 % Magnesium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 %
11.8.5	Ammoniumacetaat	Ammoniumacetaat (CH_3COONH_4) in waterige oplossing die minstens 55 % ammoniumacetaat bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit
11.9.1	Maagkiezel; [grit]	Product verkregen door het breken van in de natuur voorkomende mineralen tot gruis.	Deeltjesgrootte
11.9.2	Roodsteen	Product verkregen door het breken en malen van producten afkomstig van de verbranding van klei.	Deeltjesgrootte Vochtgehalte, indien > 2 %

([1]) De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.
([2]) De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het organische zuur.
([3]) De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.
([4]) Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden „uit beenderen” worden vermeld.

12. *Producten en bijproducten verkregen uit fermentatie met behulp van micro-organismen, geïnactiveerd zodat er geen levende micro-organismen meer aanwezig zijn*

De in dit hoofdstuk opgenomen voedermiddelen die bestaan uit, of geproduceerd zijn met, genetisch gemodificeerde organismen, of die het resultaat zijn van een fermentatieprocedé waarbij genetisch gemodificeerde micro-organismen worden gebruikt, moeten voldoen aan Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.1	Product van *Methylophilus methylotrophus* met een hoog gehalte aan eiwit ([1]) ([2])	Fermentatieproduct verkregen door *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB stam 10.515) op methanol te kweken, met minstens 68 % ruw eiwit en een buigingsindex van minstens 50.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet Propionzuur, indien > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.2	Product van *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alcaligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* en *Bacillus firmus* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatieproduct verkregen door *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB stam 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB stam 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB stam 13288) en *Bacillus firmus* (NCIMB stam 13289) op aardgas te kweken (ongeveer 91 % methaan, 5 % ethaan, 2 % propaan, 0,5 % isobutaan, 0,5 % n-butaan), ammoniak en minerale zouten, met minstens 65 % ruw eiwit.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.3	Product van *Escherichia coli* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatiebijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van *Escherichia coli* K12 op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.4	Product van *Corynebacterium glutamicum* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatiebijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van *Corynebacterium glutamicum* op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.5	Gist [bakkersgist] (1) (2)	Alle gist verkregen uit (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* of *Brettanomyces* ssp. op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.6	Ingekuild mycelium uit de bereiding van penicilline (1) (2)	Mycelium (stikstofverbindingen), nat bijproduct van de bereiding van penicilline uit *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) op verschillende bronnen van koolhydraten en de hydrolyseproducten ervan, warmtebehandeld en ingekuild met behulp van *Lactobacillus brevis*, *plantarum*, *sake*, *collinoides* en *Streptococcus lactis* om de penicilline te inactiveren, met minstens 7 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.7	Gisten uit biodieselproces (1) (2)	Alle gisten en delen (6) daarvan, verkregen uit (4) op plantaardige oliën en op tijdens de productie van biobrandstof gevormde ontgommings- en glycerolfracties gekweekte *Yarrowia lipolytica*.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.8	Product van *Lactobacillus*-soorten met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van *Lactobacillus* op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.9	Product van *Trichoderma viride* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van *Trichoderma viride* op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.10	Product van *Bacillus subtilis* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van *Bacillus subtilis* op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.11	Product van *Aspergillus oryzae* met een hoog gehalte aan eiwit (1) (2)	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van *Aspergillus oryzae* op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.12	Gistproducten (1) (2)	Alle gistdelen (6) verkregen uit (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* of *Brettanomyces* ssp. op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.2.1	Vinasse [gecondenseerd melassepersap] (2) (5)	Bijproducten afgeleid van de industriële verwerking van most/wort verkregen bij microbiële fermentatieprocedés zoals de productie van alcohol, organische zuren, gist. Zij bestaan uit de vloeibare/pasteuze fractie verkregen na de afscheiding van fermentatiemost/-wort. Zij kunnen ook dode cellen en/of delen (6) daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten. De substraten zijn voornamelijk van plantaardige oorsprong, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Substraat en vermelding van relevant productieprocedé
12.2.2	Bijproducten van de productie van L-glutaminezuur (2) (5)	Bijproducten van de bereiding van L-glutaminezuur door fermentatie met *Corynebacterium melassecola* op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere stikstofverbindingen.	Ruw eiwit
12.2.3	Bijproducten van de productie van L-lysinemonohydrochloride met *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Bijproducten van de productie van L-lysinemonohydrochloride door fermentatie met *Brevibacterium lactofermentum* op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere stikstofverbindingen.	Ruw eiwit
12.2.4	Bijproducten van de productie van aminozuren met *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met *Corynebacterium glutamicum* op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.5	Bijproducten van de productie van aminozuren met *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met *Escherichia coli* K12 op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.6	Bijproduct van de enzymproductie met *Aspergillus niger* (2) (5)	Bijproduct van de fermentatie van *Aspergillus niger* op tarwe en mout voor de productie van enzymen.	Ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.2.7	Polyhydroxybutyraat uit de fermentatie met *Ralstonia eutropha* ([2])	Product geproduceerd door fermentatie met *Ralstonia eutropha*, dat 3-hydroxybutyraat en 3-hydroxyvaleraat bevat, alsmede niet-levensvatbaar bacterieel eiwitschroot dat resteert uit de voor het produceren gebruikte bacteriën en de fermentatievloeistof.	

([1]) Producten verkregen uit de biomassa van specifieke, op bepaalde substraten gekweekte micro-organismen. Mogen ten hoogste 0,3 % antischuimmiddelen, 1,5 % filtreer-/klaringsmiddelen en 2,9 % propionzuur bevatten.
([2]) De bij de fermentatie gebruikte micro-organismen zijn geïnactiveerd, zodat geen dergelijke levensvatbare micro-organismen in de voedermiddelen aanwezig zijn.
([3]) Kweken op n-alkanen is verboden (Verordening (EU) nr. 568/2010).
([4]) De gebruiksnaam van de giststammen kan verschillen van de wetenschappelijke taxonomie, zodat ook synoniemen van de vermelde giststammen kunnen worden gebruikt.
([5]) Andere bijproducten van de fermentatie. Mag ten hoogste 0,6 % antischuimmiddelen, 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag) en 0,2 % sulfieten bevatten.
([6]) Delen: oplosbare en onoplosbare fracties van de gist, met inbegrip van het membraan of de inwendige delen van de cel.

13. *Diversen*

De voedermiddelen in dit hoofdstuk die producten van dierlijke oorsprong bevatten, moeten voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.1	Producten uit de bakkerij- en deegwarensector	Producten verkregen bij en van de productie van brood, biscuits, wafels of deegwaren. Deze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.2	Producten uit de banketbakkerijsector	Producten verkregen bij en van de productie van gebak en taarten. Deze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.3	Producten van de ontbijtgranenindustrie	Stoffen of producten bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Deze kunnen gedroogd zijn.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.4	Producten van de zoetwarenindustrie	Producten verkregen bij en van de productie van suikerwerk, inclusief chocoladewerk. Deze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Ruw vet, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)
13.1.5	Producten van de consumptie-ijsindustrie	Producten verkregen bij de productie van consumptie-ijs. Deze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.1.6	Producten en bijproducten van de verwerking van verse vruchten en groenten ([1])	Producten verkregen bij de verwerking van verse vruchten en groenten (inclusief schil, hele vruchten/groenten en mengsels daarvan). Deze kunnen gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.7	Producten van de verwerking van planten ([1])	Producten verkregen door het invriezen of drogen van hele planten of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.8	Producten van de verwerking van specerijen en kruiderijen ([1])	Producten verkregen door het invriezen of drogen van specerijen en kruiderijen of delen daarvan.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %
13.1.9	Producten van de verwerking van kruiden ([1])	Producten verkregen door het breken, malen, invriezen of drogen van kruiden of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.10	Producten van de aardappelverwerkingsindustrie	Producten verkregen bij de verwerking van aardappelen. Deze kunnen gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.11	Producten en bijproducten van de productie van sauzen	Stoffen van de productie van sauzen, bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Deze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.12	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks, verkregen bij en van de productie van hartige snacks zoals aardappelschijfjes (chips), op aardappel en/of granen gebaseerde snacks (direct geëxtrudeerde, op deeg gebaseerde en korrelvormige snacks) en noten.	Ruw vet
13.1.13	Producten van de industrie van gebruiksklare levensmiddelen	Producten verkregen bij de productie van gebruiksklare levensmiddelen. Deze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet, indien > 5 %
13.1.14	Plantaardige bijproducten van de productie van gedistilleerde dranken	Vaste producten afkomstig van planten (inclusief bessen en zaden zoals anijs) verkregen na het weken van deze planten in een alcoholhoudende oplossing of na alcoholevaporatie/-distillatie, of beide, tijdens de bereiding van aroma's voor de productie van gedistilleerde dranken. Deze producten moeten gedistilleerd zijn om het alcoholresidu te verwijderen.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 %
13.1.15	Voederbier	Product van de bierbereiding dat niet als een drank voor menselijke consumptie kan worden verkocht.	Alcoholgehalte Vochtgehalte, indien < 75 %
13.1.16	Zoete gearomatiseerde dranken	Producten uit de frisdrankenindustrie verkregen bij de productie van zoete gearomatiseerde frisdranken of van onverpakte niet-verhandelbare zoete gearomatiseerde frisdranken. Deze kunnen geconcentreerd of gedroogd zijn.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.17	Vruchtensiroop	Producten van de vruchtensiroopindustrie verkregen bij de productie van vruchtensiroop voor menselijke consumptie.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.18	Zoete gearomatiseerde siroop	Producten van de industrie van de zoete gearomatiseerde siroop, verkregen bij de productie van siroop of van onverpakte niet-verhandelbare siroop. Deze kunnen geconcentreerd of gedroogd zijn.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.2.1	Karamel	Product verkregen door het gecontroleerd verhitten van suiker.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.2	Dextrose	Dextrose wordt verkregen na hydrolyse van zetmeel en bestaat uit gezuiverde, gekristalliseerde glucose, met of zonder kristalwater.	

▼M1

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.2.3	Fructose	Fructose als gezuiverd kristallijn poeder. Dit product wordt verkregen van glucose in glucosestroop met behulp van glucose-isomerase en van het omzetten van sacharose in invertsuiker.	
13.2.4	Glucosestroop	Glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedzame sachariden verkregen door hydrolyse van zetmeel. Het product kan gedroogd zijn.	Vochtgehalte, indien > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Product verkregen bij het raffineren van glucosestroop.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.6	Xylose	Uit hout gewonnen suiker.	
13.2.7	Lactulose	Halfsynthetische disacharide (4-*O*-D-galactopyranosyl-D-fructose) verkregen uit lactose door isomerisatie van glucose naar fructose. Aanwezig in warmtebehandelde melk en zuivelproducten.	
13.2.8	Glucosamine (chitosamine) ([6])	Aminosuiker (monosacharide) die deel uitmaakt van de structuur van de polysachariden chitosan en chitine. Verkregen door hydrolyse van exoskeletten van schaaldieren en andere geleedpotigen of door de fermentatie van granen zoals maïs of tarwe.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval
13.2.9	Xylo-oligosacharide	Ketens van xylosemoleculen verbonden door β1-4-bindingen met een polymerisatiegraad van 2 tot en met 10 en geproduceerd uit enzymatische hydrolyse van verschillende hemicelluloserijke grondstoffen.	Vochtgehalte, indien > 5 %
13.2.10	Gluco-oligosacharide	Product verkregen door fermentatie of hydrolyse en/of fysieke thermische behandeling van glucosepolymeren, glucose, sucrose en maltose.	Vochtgehalte, indien > 28 %
13.3.1	Zetmeel ([2])	Zetmeel.	Zetmeel
13.3.2	Zetmeel ([2]), voorverstijfseld	Zetmeel dat door een warmtebehandeling voorverstijfseld is.	Zetmeel
13.3.3	Zetmeelmengsel ([2])	Product bestaande uit natief en/of gemodificeerd zetmeel voor voedingsdoeleinden verkregen uit verschillende botanische materialen.	Zetmeel
13.3.4	Zetmeelhydrolisatenkoek ([2])	Product verkregen door filtratie van de na hydrolyse van zetmeel verkregen vloeistof, bestaande uit: eiwit, zetmeel, polysachariden, vet, olie en filtreerstoffen (bv. diatomeeënaarde, houtvezels).	Vochtgehalte, indien < 25 % of > 45 % Indien vochtgehalte < 25 %: — ruw vet — ruw eiwit

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.3.5	Dextrine	Dextrine is gedeeltelijk zuur gehydrolyseerd zetmeel.	
13.3.6	Maltodextrine	Maltodextrine is gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel.	
13.4.1	Polydextrose	Willekeurig gebonden bulkpolymeer van glucose, geproduceerd door thermische polymerisatie van D-glucose.	
13.5.1	Polyolen	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde mono-, di- of oligosachariden of polysachariden.	
13.5.2	Isomalt	Suikeralcohol verkregen uit sacharose na enzymatische omzetting en hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde glucose en/of fructose.	
13.5.4	Xylitol	Product verkregen door hydrogenering en fermentatie van xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Product verkregen door hydrogenering van glucose.	
13.6.1	Zure oliën uit chemische raffinage ([3])	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van basen, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gevolgd door aanzuring en afscheiding van de waterige fase, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, lecithine en vezels bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.2	Vetzuren veresterd met glycerol ([4])	Glyceriden verkregen door het veresteren van vetzuren met glycerol. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Vochtgehalte, indien > 1 % Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- en triglyceriden van vetzuren ([4])	Product bestaande uit mengsels van mono-, di- en tri-esters van glycerol met vetzuren. Zij kunnen een geringe hoeveelheid vrije vetzuren en vrije glycerol bevatten. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.6.4	Vetzuurzouten ([4])	Product verkregen door de reactie van vetzuren met minstens vier koolstofatomen met calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, -oxide of -zouten. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet (na hydrolyse) Vochtgehalte Ca of Na of K of Mg (naargelang het geval) Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.5	Uit fysische raffinage verkregen vetzuurdistillaten ([3])	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van distillatie, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, sterolen en tocoferolen bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.6	Door splitsen verkregen ruwe vetzuren ([3])	Product verkregen door het splitsen van olie/vet. Per definitie bestaat het uit ruwe vetzuren, C_6-C_{24}, alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.7	Door splitsen verkregen zuivere gedistilleerde vetzuren ([3])	Product verkregen bij de distillatie van uit splitsing van olie/vet verkregen ruwe vetzuren, eventueel gevolgd door hydrogenering. Per definitie bestaat het uit zuivere gedistilleerde vetzuren, C_6-C_{24}, alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.8	Zepen; [soapstocks] ([3])	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van een waterige oplossing van calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, van plantaardige oliën en vetten, dat zouten van vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, lecithine en vezels bevat.	Vochtgehalte, indien < 40 of > 50 % Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.6.9	Met organische zuren veresterde mono- en diglyceriden van vetzuren ([4]) ([5])	Mono- en diglyceriden van vetzuren met minstens vier koolstofatomen, veresterd met organische zuren.	Ruw vet
13.6.10	Suikeresters van vetzuren ([4])	Esters van sacharose en vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.6.11	Sucroglyceriden van vetzuren ([4])	Mengsel van esters van sacharose en mono- en diglyceriden van vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.12	Palmitoylglucosamine	Organische vetverbinding aanwezig in de wortels van veel planten, met name in de meeste peulgewassen. Het wordt geproduceerd door acylering van D-glucosamine met palmitinezuur. Mag ten hoogste 0,5 % aceton bevatten.	Vochtgehalte, indien > 2 %, ruw vet
13.6.13	Zouten van lactylaten van vetzuren	Non-glyceride-ester van vetzuren. Het product kan een calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumzout van vetzuren, veresterd met melkzuur zijn. Het kan het zout bevatten van de vrije vetzuren en melkzuur.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.8.1	Ruwe glycerine; [ruwe glycerol]	Bijproduct verkregen uit: — het oleochemische proces van het splitsen van olie/vet om vetzuren en sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen, dan wel door omestering (mag ten hoogste 0,5 % methanol bevatten) van natuurlijke oliën/vetten om methylesters van vetzuur en sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen, — de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren) door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong. In de glycerol kunnen minerale en organische zouten achterblijven (ten hoogste 7,5 %). Mag ten hoogste 0,5 % methanol en ten hoogste 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol), bestaande uit methylesters van vetzuren, ethylesters van vetzuren, vrije vetzuren en glyceriden, bevatten, — verzeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali-/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Glycerol ►**M2** Kalium, indien > 1,5 % ◄ Natrium, indien > 1,5 % Nikkel, indien > 20 ppm

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.8.2	Glycerine; [glycerol]	Product verkregen uit: — het oleochemische proces van a) het splitsen van olie/vet gevolgd door concentratie van sweet waters en raffinage door middel van distillatie (zie deel B, glossarium van procedés, punt 20) of ionenwisseling; b) verestering van natuurlijke oliën/vetten om methylesters van vetzuren en ruw sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen en raffinage door middel van distillatie of ionenwisseling, — de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren), door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong, gevolgd door het raffineren van de glycerol. Minimaal glycerolgehalte: 99 % in de droge stof, — verzeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali-/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen, gevolgd door het raffineren van de ruwe glycerol en distillatie. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Glycerol, indien < 99 % op basis van de droge stof Natrium, indien > 0,1 % ►**M2** Kalium, indien > 0,1 % ◄ Nikkel, indien > 20 ppm
13.9.1	Methylsulfonylmethaan	Langs synthetische weg verkregen organische zwavelverbinding ($(CH_3)_2SO_2$) die identiek is aan de natuurlijk voorkomende bron in planten.	Zwavel
13.10.1	Turf	Product van de natuurlijke ontbinding van planten (hoofdzakelijk veenmos) in een anaerobe en oligotrofe omgeving.	Ruwe celstof
13.10.2	Leonardiet	Het product is een natuurlijk voorkomende mineraalcomplex van fenolische koolwaterstoffen, ook bekend als humaat, dat voortkomt uit de afbraak van organisch materiaal in de loop van miljoenen jaren.	Ruwe celstof
13.11.1	Propyleenglycol; [1,2-propaandiol]; [propaan-1,2-diol]	Organische verbinding (een diol of dubbele alcohol) met formule $C_3H_8O_2$. Het is een viskeuze vloeistof met een licht zoete smaak, hygroscopisch en mengbaar met water, aceton en chloroform. Mag ten hoogste 0,3 % dipropyleenglycol bevatten.	
13.11.2	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren ([4])	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren, al dan niet gemengd met diesters.	Propyleenglycol Ruw vet

▼**M1**

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.12.1	Hyaluronzuur	Glycosaminoglycaan (polysacharide) met structuureenheid bestaande uit een aminosuiker (*N*-acetyl-D-glucosamine) en D-glucuronzuur, aanwezig in de huid, de gewrichtsvloeistof en de navelstreng, en bijvoorbeeld verkregen van dierlijk weefsel of door bacteriële fermentatie.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval
13.12.2	Chondroïtinesulfaat	Product verkregen door extractie uit pezen, beenderen en andere dierlijke weefsels met kraakbeen en zacht bindweefsel.	Natrium
13.12.3	Gluconzuur	Gluconzuur ($C_6H_{12}O_7$), een in water oplosbaar organisch zuur met een pKa van 3,7, helder tot bruin gekleurd. De vloeibare vorm heeft een minimumgehalte aan gluconzuur van 50 %. Het wordt geproduceerd door microbiële fermentatie van glucosestroop of als bijproduct van de productie van glucono-delta-lacton van levensmiddelenkwaliteit.	Gluconzuur

([1]) Bij de benaming moet ook de relevante fruit-, groente-, planten-, specerij- en kruidensoort worden vermeld.
([2]) Bij de benaming moet ook de aanduiding van de botanische oorsprong worden vermeld.
([3]) Bij de benaming moet ook de aanduiding van de botanische of dierlijke oorsprong worden vermeld.
([4]) De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van de gebruikte vetzuren.
([5]) De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het organische zuur.
([6]) Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden „uit dierlijk weefsel” of „uit gisting” worden vermeld