Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

►**B**

VERORDNUNG (EU) Nr. 68/2013 DER KOMMISSION

vom 16. Januar 2013

zum Katalog der Einzelfuttermittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 29 vom 30.1.2013, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission vom 15. Juni 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Verordnung (EU) 2019/145 der Kommission vom 30. Januar 2019	L 27	11	31.1.2019

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 320 vom 30.11.2013, S. 82 (68/2013)
►**C2** Berichtigung, ABl. L 91 vom 27.3.2014, S. 50 (68/2013)

▼B

VERORDNUNG (EU) Nr. 68/2013 DER KOMMISSION

vom 16. Januar 2013

zum Katalog der Einzelfuttermittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

Artikel 1

Der in Artikel 24 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genannte Katalog der Einzelfuttermittel wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung festgelegt.

Artikel 2

Die Verordnung (EU) Nr. 575/2011 wird aufgehoben.

Verweise auf die aufgehobene Verordnung gelten als Verweise auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 3

Futtermittel, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 vor dem 19. August 2013 gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden.

Artikel 4

Die vorliegende Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

▼M1

ANHANG

KATALOG DER EINZELFUTTERMITTEL

TEIL A

Allgemeine Bestimmungen

(1) Die Nutzung dieses Katalogs durch die Futtermittelunternehmer ist freiwillig. Die Bezeichnung eines in Teil C aufgeführten Einzelfuttermittels darf aber nur für ein Einzelfuttermittel benutzt werden, das den Anforderungen des betreffenden Eintrags genügt.

(2) Alle Einträge im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union entsprechen. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) für Einzelfuttermittel, die genetisch veränderte Organismen sind oder aus solchen hergestellt werden oder durch ein Fermentationsverfahren mit genetisch veränderten Mikroorganismen entstehen. Einzelfuttermittel, die aus tierischen Nebenprodukten bestehen oder solche enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission ([3]) genügen und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ([4]) unterliegen. Futtermittelunternehmer, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genügt.

(3) „Ehemalige Lebensmittel“ sind Lebensmittel, ausgenommen wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind, und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Für ehemalige Lebensmittel und Catering-Rückfluss sind nur dann Höchstgehalte gemäß Anhang I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festzulegen, wenn sie zu Futtermitteln weiterverarbeitet werden.

(4) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ([5]) müssen Einzelfuttermittel frei sein von chemischen Verunreinigungen, die sich aus ihrem Herstellungsverfahren ergeben, sowie von Verarbeitungshilfsstoffen, sofern nicht ein besonderer Höchstgehalt im Katalog festgelegt ist. Zur Verwendung in Futtermitteln verbotene Stoffe dürfen nicht vorhanden sein, entsprechend werden für diese Stoffe solche Höchstgehalte nicht festgelegt. Aus Gründen der Transparenz versehen Futtermittelunternehmer Einzelfuttermittel mit geduldeten Rückständen im üblichen Handelsverkehr mit einschlägigen Informationen.

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

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

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

([4]) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.

([5]) ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.

▼M1

(5) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, unter Berücksichtigung des Grundsatzes ALARA ([1]) und vorbehaltlich der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]), der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ([3]) sowie der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates ([4]) sollten im Katalog der Einzelfuttermittel die Höchstgehalte der chemischen Verunreinigungen angegeben werden, die sich aus dem Herstellungsverfahren oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben, die mit einem Gehalt von 0,1 % oder mehr vorhanden sind. Im Katalog können auch Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe unter 0,1 % festgelegt werden, wenn dies einer guten Handelspraxis zuträglich ist. Wenn in Teil B oder C dieses Anhangs nicht anders angegeben, werden sämtliche Höchstgehalte in Gewichtsprozent ausgedrückt. ([5])

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

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

a) die Vermehrung der Mikroorganismen betrifft und

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

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

(7) Die botanische Reinheit eines Einzelfuttermittels muss mindestens 95 % betragen. Der Anteil an botanischen Verunreinigungen, wie etwa Rückständen anderer Ölsaaten oder Ölfrüchte, die aus einem vorangegangenen Herstellungsverfahren stammen, darf jedoch für jede Art Ölsaat oder Ölfrucht höchstens 0,5 % betragen. Abweichend von diesen allgemeinen Regeln wird in dem Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ein spezifischer Wert festgelegt.

(8) Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels werden die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars der Verfahren in Teil B aufgeführten Verfahren hinzugefügt ([6]), um deutlich zu machen, dass es das/die entsprechende(n) Verfahren durchlaufen hat. Ein Einzelfuttermittel, dessen Bezeichnung eine Kombination einer in Teil C aufgeführten Bezeichnung mit der gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in Teil B aufgeführten Verfahren ist, gilt als in den Katalog aufgenommen und das Etikett weist gegebenenfalls die für dieses

([1]) As Low As Reasonably Achievable (so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar).
([2]) ABl. L 140 vom 30.5.2002, S. 10.
([3]) ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1.
([4]) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.
([5]) Die Bestimmungen für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß diesem Absatz gelten nicht für Einzelfuttermittel, die im Register der Einzelfuttermittel gemäß Artikel 24 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 aufgeführt sind.
([6]) Abweichend von dieser Verpflichtung ist die Angabe der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft beim Verfahren „Trocknen“ optional.

▼M1

Einzelfuttermittel verbindlichen Angaben auf (entsprechende Einträge in der rechten Spalte der Teile B bzw. C). Findet sich eine Angabe in der rechten Spalte des Teils B, so ist die für das Verfahren verwendete besondere Methode in der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben.

(9) Weicht das Herstellungsverfahren für ein Einzelfuttermittel von dem im Glossar der Verfahren in Teil B beschriebenen entsprechenden Verfahren ab, ist der Herstellungsprozess in der Beschreibung des betreffenden Einzelfuttermittels zu erläutern.

(10) Bei den Bezeichnungen einiger Einzelfuttermittel sind Synonyme zulässig. Solche Synonyme werden in der Spalte „Bezeichnung“ des Eintrags für das entsprechende Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C in eckigen Klammern angefügt.

(11) In der Beschreibung der Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C wird „Erzeugnis“ an Stelle von „Nebenerzeugnis“ verwendet; dies soll das Marktgeschehen und den Sprachgebrauch der Futtermittelunternehmer reflektieren, die so den kommerziellen Wert von Einzelfuttermitteln hervorheben wollen.

(12) Die botanische Bezeichnung einer Pflanze wird nur in der Beschreibung des ersten Eintrags für diese Pflanze im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C angeführt.

(13) Wenn ein im Katalog aufgeführtes Einzelfuttermittel einen bestimmten Bestandteil in hoher Konzentration enthält oder der Herstellungsprozess die Nährwertmerkmale des Erzeugnisses verändert hat, sind die analytischen Bestandteile des Erzeugnisses grundsätzlich zwingend zu kennzeichnen.

(14) In Artikel 15 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 und in Anhang I Nummer 6 der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Angabe des Feuchtegehalts festgelegt. In Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b und Anhang V der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Kennzeichnung anderer analytischer Komponenten festgelegt. Zudem muss nach Anhang I Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche erklärt werden, wenn er allgemein 2,2 % übersteigt oder wenn er bei einem bestimmten Futtermittel den im entsprechenden Abschnitt des Anhangs V dieser Verordnung festgelegten Gehalt übersteigt. Bei einigen Einträgen im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C sind jedoch folgende Abweichungen von diesen Regeln möglich:

a) Die verbindliche Angabe der analytischen Bestandteile im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ersetzt die verbindlichen Angaben nach dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

b) Werden in der Spalte für verbindliche Angaben im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C keine analytischen Bestandteile genannt, die in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 anzugeben wären, muss keiner dieser Bestandteile gekennzeichnet werden. Ist jedoch für salzsäureunlösliche Asche kein Gehalt im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C festgelegt, muss der Gehalt angegeben werden, wenn er 2,2 % übersteigt.

c) Enthält die Spalte „Verbindliche Angaben“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C einen oder mehrere Werte für den Feuchtegehalt, so gelten diese Gehalte an Stelle der Gehalte in Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009. Liegt der Feuchtegehalt jedoch unter 14 %, ist seine Angabe nicht zwingend. Enthält diese Spalte keine Angabe über den Feuchtegehalt, so gilt Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

▼M1

(15) Ein Futtermittelunternehmer, der für ein Einzelfuttermittel mehr Eigenschaften beansprucht als die in der Spalte „Beschreibung“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C genannten oder ein in Teil B genanntes Verfahren anführt, das als Angabe gelten kann (z. B. Pansenschutz), muss die Bestimmungen des Artikels 13 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 erfüllen. Einzelfuttermittel können zudem einem besonderen Ernährungszweck gemäß den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 dienen.

TEIL B

Glossar der Verfahren

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

▼**M1**

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
11	Zerkleinern	Verringerung der Partikelgröße durch mechanische Bearbeitung	Zerkleinert
12	Kristallisieren	Reinigung durch Bildung fester Kristalle aus einer flüssigen Lösung. Verunreinigungen in der Flüssigkeit werden gewöhnlich nicht in die Kristallstruktur eingebaut	Kristallisiert
13	Schälen ([2])	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schichten von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	Geschält, teilgeschält
14	Enthülsen/Entspelzen	Entfernen der äußeren Schalenteile von Bohnen, Körnern und Samen, gewöhnlich mit physikalischen Mitteln	Enthülst oder entspelzt ([3])
15	Entpektinisieren	Entfernen des Pektins aus Futtermitteln	Entpektinisiert
16	Dörren	Entzug von Feuchtigkeit	Gedörrt
17	Entschleimen	Verfahren zum Entfernen der Schleimschicht von einer Oberfläche	Entschleimt
18	Entzuckern	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	Entzuckert, teilentzuckert
19	Entgiften	Verfahren zur Zerstörung oder Verringerung giftiger Verunreinigungen	Entgiftet
20	Destillieren	Fraktionieren flüssiger Stoffe durch Verdampfung und Auffangen des Kondensats in einem anderen Behälter	Destilliert
21	Trocknen	Wasserentzug durch künstliche oder natürliche Verfahren	Natürlich oder künstlich getrocknet
22	Silieren	Lagerung von Futtermitteln ohne oder mit Zusatz von Konservierungsmitteln oder unter anaeroben Bedingungen, gegebenenfalls mit Silierzusatzstoffen	Siliert
23	Eindampfen	Verringerung des Wassergehalts	Eingedampft
24	Expandieren	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden	Expandiert oder gepufft
25	Pressen	Gewinnung von Öl/Fett durch Pressen	Expeller/Kuchen und Öl/Fett

▼**M1**

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
26	Extraktion	Gewinnung von Fett/Öl aus bestimmten Materialien mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderen wasserlöslichen Bestandteilen durch wässrige Extraktion	Extraktionsschrot und Fett/Öl, Melasse/Pülpe und Zucker oder andere wasserlösliche Bestandteile
27	Extrudieren	Thermisches Verfahren, bei dem das Produkt durch rasches Verdampfen des produkteigenen Wassers zerfällt und durch gleichzeitiges Pressen durch eine spezifische Düse eine bestimmte Form erhält	Extrudiert
28	Fermentieren	Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder bei Rohstoffen verwendet werden, um deren chemische Zusammensetzung oder Eigenschaften zu verändern	Fermentiert
29	Filtrieren	Beseitigung der festen Teilchen, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft	Gefiltert
30	Flockieren	Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material zur Erzeugung von dünnen Stückchen des Materials	Flocken
31	Mehlmüllerei	Verringerung der Partikelgröße trockener Körner und Auftrennung in ihre Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie [4] oder Futtermehl
32	Winterisieren	Durch Kühlung der Öle werden die eher gesättigten Bestandteile von den eher ungesättigten Bestandteilen des Öls getrennt. Die eher gesättigten Teile des Öls werden durch die Kühlung fest, während die eher ungesättigten Teile des Öls flüssig sind und z. B. dekantiert werden können. Bei dem winterisierten Produkt handelt es sich um das fest gewordene Öl	Winterisiert
33	Fragmentieren	Trennen eines Futtermittels in Teile	Fragmentiert
34	Fritieren	Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett	Fritiert
35	Gelieren	Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mit Hilfe eines Geliermittels	Geliert
36	Granulieren	Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz	Granuliert

▼**M1**

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
37	Mahlen	Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen Verfahren	Gemahlen
38	Erhitzen	Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen wie Druck und Feuchtigkeit	Erhitzt/Wärmebehandelt
39	Hydrieren	Katalytisches Verfahren zur Sättigung der Doppelbindungen von Ölen/Fetten/Fettsäuren bei hoher Temperatur unter Druck mit Wasserstoff, um teilweise oder vollständig gesättigte Triglyceride/Fettsäuren oder (durch Reduktion der Carbonyl-Gruppen von Kohlehydraten zu Hydroxyl-Gruppen) Polyole herzustellen	Gehärtet, teilgehärtet
40	Hydrolysieren	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien	Hydrolysiert
41	Verflüssigen	Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand	Verflüssigt
42	Mazeration	Verringerung der Größe von Futtermitteln mit mechanischen Mitteln, oft unter Zusatz von Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Mazeriert
43	Mälzen	Getreide wird zum Keimen gebracht, um nativ vorhandene Enzyme zu aktivieren, die Stärke in fermentierbare Kohlenhydrate und Eiweiße in Aminosäuren und Peptide spalten	Gemälzt
44	Schmelzen	Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung	Geschmolzen
45	Mikronisieren	Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe	Mikronisiert
46	Parboiling	Einweichen in Wasser und Zuführen von Wärme, bis die Stärke vollständig gequollen ist, gefolgt von einem Trocknungsvorgang	Parboiled
47	Pasteurisieren	Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	Pasteurisiert
48	Schälen	Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse	Geschält
49	Pelletieren	Formgebung durch Pressen mit Matrize	Pellet, pelletiert
50	Schleifen (Reis)	Entfernen von Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) bei geschältem Reis	Geschliffen

▼**M1**

	Verfahren	Begriffsbestimmung	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
51	Vorverkleistern	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen	Vorverkleistert ([5])
52	Abpressen ([6])	Gewinnung von Flüssigkeiten wie Fett, Öl, Wasser oder Saft aus festen Stoffen	Expeller/Kuchen (bei ölhaltigen Materialien) Pülpe, Trester (bei Früchten usw.) Pressschnitzel (bei Zuckerrüben)
53	Raffinieren	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung	Raffiniert, teilraffiniert
54	Rösten	Erhitzen von Einzelfuttermitteln in einen trockenen Zustand, um die Verdaulichkeit zu verbessern, die Färbung zu intensivieren und/oder den Nährwert mindernde (antinutritive) Faktoren nativer Herkunft zu verringern	Geröstet
55	Walzen	Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Materials zwischen einem Walzenpaar	Gewalzt
56	Pansenschutz	Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und/oder die Wirkung von z. B. Aldehyden, Lignosulfonaten, Natriumhydroxid oder organischen Säuren (z. B. Propionsäure, Gerbsäure) vor dem Abbau im Pansen geschützt werden. Durch Aldehyde pansengeschützte Futtermittel können bis zu 0,12 % freie Aldehyde enthalten	Pansengeschützt durch die Wirkung von [entsprechenden Stoff eintragen]
57	Sieben	Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden	Gesiebt
58	Abschöpfen/entrahmen	Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel	Abgeschöpft/entrahmt
59	Schnitzeln	Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke	Geschnitzelt

▼M1

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

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

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

([3]) Bei Reis wird dieses Verfahren als „Schleifen“ bezeichnet. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „geschliffen“.

([4]) In französischer Sprache kann die Bezeichnung „issues“ verwendet werden.

([5]) In deutscher Sprache können die Eigenschaft „aufgeschlossen“ und die gebräuchliche Bezeichnung „Quellwasser“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden. In dänischer Sprache können die Eigenschaft „kvældet“ und die gebräuchliche Bezeichnung „kvældning“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden.

([6]) In französischer Sprache kann „pressage“ bei Bedarf durch „extraction mécanique“ ersetzt werden.

▼M1

TEIL C

Verzeichnis der Einzelfuttermittel

1. *Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.1.11	Gerstenkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzten Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schalen, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.1.12	Flüssige Gerstenstärke	Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt	Wenn Feuchte < 50 %: — Stärke
1.1.13	Braugerstensiebrückstände	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Mälzung ausgesonderten, zu kleinen Gerstenkörnern und Körnerteilen besteht	Rohfaser Rohasche, wenn > 2,2 %
1.1.14	Braugersten- und Malzabrieb	Erzeugnis, das aus Teilen von Gerstenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.1.15	Braugerstenspelzen	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Rohfaser
1.1.16	Gerstendickschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die festen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.1.17	Gerstendünnschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die löslichen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.1.18	Malz ([1])	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert	
1.1.19	Malzkeime ([1])	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Getreides und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht. Kann auch vermahlen sein	
1.2.1	Mais ([2])	Körner von *Zea mays* L. *ssp. mays*. Kann pansengeschützt sein	
1.2.2	Maisflocken ([2])	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann.	Stärke

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.2.3	Maisfuttermehl (2)	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie Es kann geringere Anteile an Bruchstücken der Maiskeime enthalten	Rohfaser Stärke Rohfett, wenn > 5 %
1.2.4	Maiskleie (2)	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und überwiegend aus der Maisschale, im Übrigen aus Teilen der Maiskeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.2.5	Maiskolbenspindeln (2)	Kern des Maiskolbens; kann auch kleine Mengen an Mais und Blütenscheiden enthalten, die bei der mechanischen Ernte möglicherweise nicht entfernt wurden.	Rohfaser Stärke
1.2.6	Maissiebrückstände (2)	Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern	
1.2.7	Maisfasern (2)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohfaser
1.2.8	Maiskleber (2)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Feuchte, wenn < 70 % oder > 90 % Wenn Feuchte < 70 %: — Rohprotein
1.2.9	Maiskleberfutter (2)	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Rückstände aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 40 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfaser — Stärke
1.2.10	Maiskeime (2)	Erzeugnis, das bei der Maismehl-, Maisgrieß- oder Maisstärkeherstellung gewonnen wird und überwiegend aus Maiskeimen, Schalen und Mehlkörperteilen besteht	Feuchte, wenn < 40 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfett

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.2.11	Maiskeimkuchen (2)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.2.12	Maiskeimextraktionsschrot (2)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Rohprotein
1.2.13	Maiskeimrohöl (2)	Öl, das aus Maiskeimen gewonnenen wird	Feuchte, wenn > 1 %
1.2.14	Mais, gepufft (2)	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird	Stärke
1.2.15	Maisquellwasser (2)	Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.2.16	Zuckermais-Silage (2)	Nebenerzeugnis der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder gepressten Maisspindeln, Lieschblättern und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird	Rohfaser
1.2.17	Maisschrot, entkeimt (2)	Erzeugnis, das durch Entkeimen von Maisschrot gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und kann geringere Anteile an Maiskeimen und Stückchen der äußeren Schale enthalten	Rohfaser Stärke
1.2.18	Maisgriess (2)	Harte, grobe Portionen von gemahlenem Mais mit geringem oder keinem Anteil an Kleie oder Keimen.	Rohfaser Stärke
1.3.1	Hirse	Körner von *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Hafer	Körner von *Avena sativa* L. und anderen Haferkultivaren	
1.4.2	Hafer, entspelzt	Entspelzte Haferkörner, auch dampfbehandelt	
1.4.3	Haferflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Hafers gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.4.4	Haferschneidmehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringerem Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser Stärke
1.4.5	Haferkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten Körnern von entspelztem Hafer anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.4.6	Haferspelzen	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht	Rohfaser
1.4.7	Hafer, gepufft	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird	Stärke
1.4.8	Hafergrütze	Gereinigte, entspelzte Haferkörner	Rohfaser Stärke
1.4.9	Hafermehl aus ungeschälter Saat	Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht	Rohfaser Stärke
1.4.10	Hafermehl aus geschälter Saat	Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen	Rohfaser
1.4.11	Haferfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringerem Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser
1.5.1	Quinoasaat-Extraktionsschrot	Gereinigte ganze Samen der Quinoapflanze (*Chenopodium quinoa* Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist	
1.6.1	Bruchreis	Gebrochene Körner von *Oryza Sativa* L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Stärke
1.6.2	Reis, geschliffen	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke
1.6.3	Quellreis	Erzeugnis, das durch Vorverkleistern aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde	Stärke

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.6.4	Reis, extrudiert	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis	Stärke
1.6.5	Reisflocken	Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird	Stärke
1.6.6	Reis, geschält	Rohreis (*Oryza Sativa* L.), von dem nur die Spelzen entfernt worden sind. Kann angekocht (parboiled) sein. Durch das Schälen und die Handhabung kann Kleie verloren gehen	Stärke Rohfaser
1.6.7	Futterreis, gemahlen	Erzeugnis, das beim Mahlen von Futterreis gewonnen wird und aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die beim Schleifen von geschältem Reis durch Absieben ausgesondert wurden, oder aus normalen, geschälten gelben oder fleckigen Körnern besteht	Stärke
1.6.8	Reismehl	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke
1.6.9	Reismehl von geschältem Reis	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschältem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke Rohfaser
1.6.10	Reiskleie	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) oder extrudiert sein	Rohfaser
1.6.11	Reiskleie, kalkhaltig	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein	Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.12	Reiskleie, entfettet	Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser
1.6.13	Reiskleie-Öl	Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.6.14	Reisfuttermehl	Erzeugnis, das durch Trocken- oder Nassmahlen und Absieben bei der Gewinnung von Mehl und Stärke aus Reis anfällt und hauptsächlich aus Stärke, Protein, Fett und Faser besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein. Kann bis zu 0,25 % Natrium und bis zu 0,25 % Sulfat enthalten	Stärke, wenn > 20 % Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Rohfaser
1.6.15	Reisfuttermehl, kalkhaltig	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus Teilen der Aleuronschicht und des Mehlkörpers besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein.	Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.16	Reis	Körner von *Oryza sativa* L. Kann pansengeschützt sein	
1.6.17	Reiskeime	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus dem Keim besteht	Rohfett Rohprotein
1.6.18	Reiskeimkuchen	Rückstand, der beim Zerkleinern der Reiskeime zur Ölgewinnung durch Pressen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.6.20	Reisprotein	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Reisstärke durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt	Rohprotein
1.6.21	Reisfuttermehl, flüssig	Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt	Stärke
1.6.22	Reis, gepufft	Erzeugnis, das durch Expandieren von Reiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird	Stärke
1.6.23	Reis, fermentiert	Erzeugnis, das durch Fermentation von Reis entsteht.	Stärke
1.6.24	Reiskörner mit Missbildungen, geschliffene/kreidige Körner, geschliffene Körner	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus missgebildeten Körnern und/oder kreidigen Körnern und/oder beschädigten Körnern und/oder natürlich gefärbten Körnern (grün, rot, gelb) und/oder normalen geschälten Körnern, ganz oder gebrochen, besteht. Kann auch angekocht (parboiled) sein	Stärke

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.6.25	Unreifer Reis, geschliffen	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus unreifen und/oder kreidigen Körnern besteht	Stärke
1.7.1	Roggen	Körner von *Secale cereale* L.	
1.7.2	Roggenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke Rohfaser
1.7.3	Roggenfutterkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbruchstücken besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie	Stärke Rohfaser
1.7.4	Roggenkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Stärke Rohfaser
1.8.1	Sorghum; [Milokorn]	Körner von *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Weißer Sorghum	Körner bestimmter Sorghumkultivare mit weißer Samenschale	
1.8.3	Sorghumfutter	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt und überwiegend aus Kleie besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten	Rohprotein
1.9.1	Dinkel	Körner von Dinkel, *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	Dinkelkleie	Erzeugnis aus der Dinkelmehlgewinnung, das überwiegend aus der äußeren Schale und geringeren Anteilen an Bruchstücken der Dinkelkeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.9.3	Dinkelspelzen	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Dinkelkörner anfällt	Rohfaser
1.9.4	Dinkelfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Dinkels zu Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.10.1	Triticale	Körner der Hybride *Triticum* × *Secale* L.	
1.11.1	Weizen	Körner von *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. und anderen Weizenkultivaren. Kann pansengeschützt sein	
1.11.2	Weizenwurzel-fasern	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Weizens und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht	
1.11.3	Weizen, vorverkleistert	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird	Stärke
1.11.4	Weizenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.11.5	Weizenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Weizens gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser Stärke
1.11.6	Weizenfutter	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz aus gesiebtem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale und Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie	Rohfaser
1.11.7	Weizenkleie ([3])	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.11.8	Weizenmalzmehl, fermentiert	Erzeugnis, das durch die kombinierten Verfahren Mälzen und Fermentieren von Weizen und Weizenkleie gewonnen und anschließend getrocknet und vermahlen wird	Stärke Rohfaser

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.11.10	Weizenfasern	Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohfaser
1.11.11	Weizenkeime	Erzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.11.12	Weizenkeime, fermentiert	Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen	Rohprotein Rohfett
1.11.13	Weizenkeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. und anderen Weizenkultivaren) und entspelzten Dinkelkörnern (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können	Rohprotein
1.11.15	Weizenprotein	Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann	Rohprotein
1.11.16	Weizenkleberfutter	Erzeugnis der Weizenstärke- und Weizenklebergewinnung, das aus Kleie besteht, von der die Keime teilweise entfernt worden sind. Weizenpresssaft, Bruchweizen und andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.11.18	Vitalweizenkleber	Weizenprotein mit hoher Viskoselastizität in Wasser, Proteingehalt (N × 6,25) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz	Rohprotein
1.11.19	Flüssige Weizenstärke	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt	Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 65 %: — Stärke

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.11.20	Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert	Erzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen und anderen löslichen Bestandteilen des Mehlkörpers besteht	Rohprotein Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
1.11.21	Weizenpresssaft	Erzeugnis aus Weizen, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren verbleibt. Kann hydrolysiert sein	Feuchte, wenn < 55 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 55 %: — Rohprotein
1.11.22	Weizenhefekonzentrat	Flüssiges Nebenerzeugnis, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentation entsteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.11.23	Brauweizensiebrückstände	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus zu kleinen Weizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Körnerteilen besteht	Rohfaser
1.11.24	Brauweizen- und Malzabrieb	Erzeugnis, das aus Teilen von Weizenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.11.25	Brauweizenspelzen	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Brauweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht	Rohfaser
1.12.2	Getreidemehl ([1])	Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl	Stärke Rohfaser
1.12.3	Getreideproteinkonzentrat ([1])	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird	Rohprotein
1.12.4	Getreidekörner-Siebrückstände ([1])	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Weiterverarbeitung ausgesonderten kleinen Körnern und Körnerteilen besteht, die auch gekeimt sein können. Das Erzeugnis enthält mehr Rohfaser (z. B. Spelzen) als die nicht fraktionierten Körner	Rohfaser

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.12.5	Getreidekeime ([1])	Erzeugnis der Mehl- und Stärkegewinnung, das überwiegend aus gewalzten oder nicht gewalzten Getreidekeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der äußeren Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.12.6	Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup ([1])	Getreideerzeugnis, das beim Verdampfen der Rückstände aus der Gärung und Destillation von Getreidemaische zur Herstellung von Alkohol gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.12.7	Feuchte Getreideschlempe ([1])	Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren oder Filtrieren der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.8	Eingedampfte Dünnschlempe ([1])	Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.9	Schlempe ([1])	Erzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Kann 2 % Sulfat enthalten. Kann pansengeschützt sein	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.12.10	Getreidetrockenschlempe	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Rückstände fermentierter Getreidekörner gewonnen wird; kann pansengeschützt sein	Rohprotein
1.12.11	Getreideschlempe, dunkel ([1]); [Schlempe, getrocknet] ([1])	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Reste fermentierter Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder Destillationsreste zugesetzt worden sind. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
1.12.12	Biertreber ([1])	Brauereierzeugnis, das aus Resten gemälzten und nicht gemälzten Getreides und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen besteht und Hopfenbestandteile enthalten kann. Wird gewöhnlich in feuchtem Zustand, aber auch getrocknet vermarktet. Kann bis zu 0,3 % Dimethylpolysiloxan, bis zu 1,5 % Enzyme und bis zu 1,8 % Bentonit enthalten	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.13	Draff (Treber) ([1])	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Whisky aus Getreide anfällt und aus Rückständen der Extraktion des gemälzten Getreides mit Heißwasser besteht. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Absetzen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.14	Maischefiltertreber	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Resten der Heißwasser-Extraktion von gemahlenem Malz und u. U. anderen zucker- oder stärkereichen Zusätzen. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Abpressen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.15	Pot ale (Trub)	Reste, die bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleiben	Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.16	Pot-ale-Sirup (Trubsirup)	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky durch Eindampfen des Trubs aus dem ersten Destillat anfällt	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: Rohprotein

([1]) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.
([2]) Im Englischen werden „maize“ und „corn“ synonym verwendet.
([3]) Wenn dieses Erzeugnis feiner gemahlen wurde, kann das Wort „fein“ der Bezeichnung hinzugefügt werden oder kann die Bezeichnung durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.

2. *Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.11.2	Oliven-Extraktionsschrotfutter, entfettet	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 2 % Seifenstock enthalten	Rohprotein Rohfaser
2.11.3	Oliven-Extraktionsschrot, entfettet	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist.	Rohprotein Rohfaser
2.12.1	Palmkernkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen (*Elaeis guineensis* Jacq. und *Elaeis melanococca*) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.12.2	Palmkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser
2.13.1	Kürbiskernsaat	Samen von *Cucurbita pepo* L. und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita*	
2.13.2	Kürbiskernkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von *Cucurbita pepo* und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita* entsteht	Rohprotein Rohfett
2.14.1	Rapssaat ([1])	Samen von Raps *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Botanische Reinheit mindestens 94 %; kann pansengeschützt sein	
2.14.2	Rapskuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Rohfaser

▼**M1**

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

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.18.6	Sojabohnen, extrudiert	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett
2.18.7	Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer weiteren Extraktion oder einer enzymatischen Behandlung unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Kann inaktivierte Enzyme enthalten.	Rohprotein
2.18.8	Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]	Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.9	Sojabohnen-Presschnitzel	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt	Rohprotein Rohfett
2.18.10	Nebenerzeugnis der Sojabohnenverarbeitung	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.11	Soja(bohnen)	Sojabohnen (*Glycine max* (L.) Merr.)	Ureaseaktivität wenn > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Sojabohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Sojabohnen gewonnen wird (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	Rohprotein
2.18.13	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot-futter	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 1,5 % Seifenstock enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.18.14	Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu — 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) — 1,3 % Rohlecithine — 1,5 % Seifenstock enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.18.15	Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat, fermentiert	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer mikrobiellen Fermentation unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Es kann auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Rohprotein
2.19.1	Sonnenblumensaat	Früchte der Sonnenblume *Helianthus annuus* L. Kann pansengeschützt sein	
2.19.2	Sonnenblumenkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.19.3	Sonnenblumen-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser
2.19.4	Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser
2.19.5	Sonnenblumenschalen	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt	Rohfaser

▼**M1**

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

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
2.19.9	Sonnenblumen-Extraktionsschrot-fraktion mit hohem Cellulosegehalt	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 % Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 % Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser
2.20.1	Pflanzliche Öle und Fette (2)	Aus Ölsaaten oder Ölfrüchten gewonnene Öle und Fette (außer Rizinusöl); Erzeugnisse können entschleimt, raffiniert und/oder gehärtet sein	Feuchte, wenn > 1 %
2.20.2	Gebrauchte Pflanzenöle aus der Lebensmittelindustrie	Pflanzliche Öle, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Lebensmittelbetrieben zum Kochen/Braten verwendet wurden und die nicht mit Fleisch, tierischen Fetten, Fisch oder Wassertieren in Berührung gekommen sind.	Feuchte, wenn > 1 %
2.21.1	Rohlecithine	Erzeugnis, das beim Entschleimen des Rohöls von Ölsaaten und Ölfrüchten mit Wasser gewonnen wird. Beim Entschleimen des Rohöls können Zitronensäure, Phosphorsäure, Natriumhydroxid oder Enzyme zugesetzt werden	
2.22.1	Hanfsaat	Samen von Sorten der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. aus kontrolliertem Anbau, deren Höchstgehalt an Tetrahydrocannabinol der Verordnung (EG) Nr. 1782/2003 entspricht	
2.22.2	Hanfkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Hanfsamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.22.3	Hanföl	Erzeugnis, das durch Pressen von Hanfpflanzen und Hanfsamen gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
2.23.1	Mohnsaat	Samen von *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Mohn-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsamen anfällt	Rohprotein

(1) Gegebenenfalls kann die Bezeichnung „glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union hinzugefügt werden. Dies gilt für alle Erzeugnisse aus Rapssaat.

(2) Die Bezeichnung „pflanzliche Öle und Fette“ kann gegebenenfalls durch den Begriff „pflanzliches Öl“ oder „pflanzliches Fett“ ersetzt werden. Sie wird durch die Pflanzenart und gegebenenfalls durch den verwendeten Teil der Pflanze ergänzt. Es ist anzugeben, ob das Öl/die Öle und/oder das Fett/die Fette roh oder raffiniert ist/sind.

▼**M1**

3. *Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.1.1	Bohnen, getoastet	Samen von *Phaseolus* spp. oder *Vigna* spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden. Erzeugnis kann pansengeschützt sein	
3.1.2	Bohnenproteinkonzentrat	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Bohnenfruchtwasser gewonnen wird	Rohprotein
3.2.1	Johannisbrotschoten	Getrocknete Früchte des Johannisbrotbaums, *Ceratonia siliqua* L., die Samen enthalten	Rohfaser
3.2.3	Johannisbrotschrot	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.2.4	Johannisbrotpulver [Johannisbrotmehl]	Erzeugnis, das durch Mikronisieren der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
3.2.5	Johannisbrotkeime	Keime der Johannisbrotsamen	Rohprotein
3.2.6	Johannisbrotkeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Johannisbrotkeimen anfällt	Rohprotein
3.2.7	Johannisbrotsamen	Samen (Kerne), die in den Schoten des Johannisbrotbaums enthalten sind, und aus Endosperm, Schale und Keim bestehen	Rohfaser
3.2.8	Johannisbrotsamenschale	Schale des Johannisbrotsamens, die durch Schälen der Samen des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.3.1	Kichererbsen	Samen von *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ervilie	Samen von *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Bockshornkleesaat	Samen von Bockshornklee, *Trigonella foenum-graecum*	
3.6.1	Guarschrot	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Samen der Guarbohne, *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub., gewonnen wird	Rohprotein
3.6.2	Guarkeimschrot	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Keimen der Guarbohnensamen gewonnen wird	Rohprotein
3.7.1	Ackerbohnen	Samen von *Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. und *var. minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
3.7.2	Ackerbohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Ackerbohnen gewonnen wird	Stärke Rohprotein
3.7.3	AckerbohnenschaleN	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohfaser Rohprotein
3.7.4	Ackerbohnen, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.7.5	Ackerbohnenprotein	Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird	Rohprotein
3.8.1	Linsen	Samen von *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Linsenschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt	Rohfaser
3.9.1	Süßlupinen	Samen von bitterstoffarmen *Lupinus* ssp.	
3.9.2	Süßlupinen, geschält	Geschälte Lupinensaat	Rohprotein
3.9.3	Lupinenschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der Lupinensaat anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.4	Lupinenpülpe	Erzeugnis, das nach der Extraktion von Lupinenbestandteilen anfällt	Rohfaser
3.9.5	Lupinenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Lupinensaat gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.6	Lupinenprotein	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Lupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.9.7	Lupinenproteinschrot	Erzeugnis aus Lupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt	Rohprotein
3.10.1	Mung-Bohnen	Samen von *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Erbsen	Samen von *Pisum* ssp.; können pansengeschützt sein	

▼**M1**

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

▼**M1**

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

4. *Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.8	(Zucker-)Rübenpressschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.9	(Zucker-) Rübenpressschnitzel, melassiert	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und mit Melasse versetzt wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt nimmt bedingt durch die (Milchsäure-)Vergärung ab. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.10	(Zucker-)Rübentrockenschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und getrocknet wurden. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %
4.1.11	(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel, getrocknet	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter und bis zu 2 % Sulfat enthalten	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
4.1.12	Zuckersirup	Erzeugnis, das aus der Verarbeitung von Zucker und/oder Melasse gewonnen wird. Kann bis zu 0,5 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 35 %
4.1.13	(Zucker-)Rübenkochschnitzel	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Sirup aus Zuckerrüben anfällt und abgepresst oder getrocknet sein kann	Getrocknet: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gepresst: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.14	Fructo-Oligosaccharide	Erzeugnis, das durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.1.15	(Zucker-)Rübenmelasse, betainreich, flüssig/getrocknet ([1])	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mit Hilfe von Wasser und durch weitere Filtration der (Zucker-)Rübenmelasse gewonnen wird. Das dadurch entstehende Erzeugnis enthält die Bestandteile von Melasse und einen höheren Gehalt an natürlich vorkommendem Betain als herkömmliche Melasse. Kann getrocknet sein. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	Betaingehalt Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose als kristallines Monohydrat, das bei der enzymatischen Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt.	
4.2.1	Rote-Bete-Saft	Presssaft aus Rote Bete (*Beta vulgaris convar. crassa* var. *Conditiva*), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.3.1	Karotten/Mohrrüben	Wurzeln der gelben oder roten Karotte *Daucus carota* L.	
4.3.2	Karottenschalen, gedämpft	Feuchtes Erzeugnis aus der Karottenverarbeitung, das aus den mit Dampf von den Karotten entfernten Schalen besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Karottenstärke zugesetzt sein kann. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn > 97 %
4.3.3	Karottenschabsel	Feuchtes Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Karotten und Karottenresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn > 97 %
4.3.4	Karottenflocken	Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht	
4.3.5	Karotten, getrocknet	Getrocknete Wurzeln gelber oder roter Karotten, unabhängig von der Angebotsform	Rohfaser
4.3.6	Karottenfutter, getrocknet	Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen	Rohfaser
4.4.1	Zichorienwurzeln	Wurzeln von *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.4.2	Zichorienkleinteile	Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blattteilen	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.4.3	Zichoriensaat	Samen von *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Zichorienpülpe, gepresst	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlehydrate wurden teilweise aus den Zichorien entfernt. Kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,2 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.4.5	Zichorienpülpe, getrocknet	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienteilen. Die (löslichen) Kohlehydrate der Zichorien wurden teilweise extrahiert. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.6	Zichorienpulver	Erzeugnis, das durch Zerkleinern, Trocknen und Mahlen der Wurzeln von Zichorien gewonnen wird. Kann bis zu 1 % Trennmittel enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.7	Zichorienmelasse	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht. Zichorienmelasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Können bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.8	Zichorienvinasse	Nebenerzeugnis, das beim Pressen der Zichorien nach dem Abtrennen von Inulin und Oligofructose und der Elution durch Ionenaustausch entsteht. Zichorienvinasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 30 % oder > 40 %
4.4.9	Inulin [2]	Inulin ist ein z. B. aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* oder *Helianthus tuberosus* extrahiertes Fructan. Rohes Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten.	
4.4.10	Oligofructosesirup	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus *Cichorium intybus* L. gewonnen wird. Rohes Oligofructosesirup kann bis zu 1 % Sulfat und 0,5 % Sulfit enthalten	Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.8.4	Kartoffelstücke, roh	Erzeugnis, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfällt und geschält sein kann	Feuchte, wenn > 88 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.5	Kartoffelschabsel	Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Kartoffeln und Kartoffelresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein	Feuchte, wenn > 93 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.6	Kartoffeln, püriert	Kartoffelerzeugnis, das zunächst gebrüht oder gekocht und dann püriert wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.7	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Walzentrocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter gedämpfter Kartoffeln gewonnen wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.8	Kartoffelpülpe	Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	Feuchte, wenn < 77 % oder > 88 %
4.8.9	Kartoffelpülpe, getrocknet	Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	
4.8.10	Kartoffeleiweiß	Erzeugnis der Stärkegewinnung, das vorwiegend aus Eiweißbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein
4.8.11	Kartoffeleiweiß, hydrolysiert	Protein, das durch eine kontrollierte enzymatische Hydrolyse der Kartoffelproteine gewonnen wird	Rohprotein
4.8.12	Kartoffeleiweiß, fermentiert	Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß und anschließende Sprühtrocknung gewonnen wird	Rohprotein
4.8.13	Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig	Flüssiges Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß gewonnen wird	Rohprotein
4.8.14	Kartoffelwasser, eingedickt	Eingedicktes Erzeugnis, das bei der Kartoffelstärkegewinnung anfällt und aus den Rückständen nach dem teilweisen Entzug von Faser, Protein und Stärke aus der Kartoffelpülpe und Verdunsten eines Teils des Wassers besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohprotein — Rohasche

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
4.8.15	Kartoffelgranulat	Kartoffeln nach Waschen, Schälen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Trocknen	
4.9.1	Süßkartoffeln	Knollen von *Ipomoea batatas* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 57 % oder > 78 %
4.10.1	Topinambur	Knollen von *Helianthus tuberosus* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 75 % oder > 80 %

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

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

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

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.4.3	Apfelmelasse	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt. Kann entpektinisiert sein	Rohprotein Rohfaser Rohöle und -fette, wenn > 10 %
5.5.1	Zuckerrübensaat	Samen der Zuckerrübe	
5.6.1	Buchweizen	Körner von *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	Buchweizenschälkleie	Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht	Rohfaser
5.6.3	Buchweizenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Buchweizen anfällt, und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Teilen der äußeren Schalen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht. Es darf höchstens 10 % Rohfaser enthalten	Rohfaser Stärke
5.7.1	Rotkohlsaat	Samen von *Brassica oleracea* var. *capitata f. Rubra*	
5.8.1	Kanariengrassaat	Samen von *Phalaris canariensis*	
5.9.1	Kümmelsaat	Samen von *Carum carvi* L.	
5.12.1	Kastanienbruchstücke	Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalenteilen und einigen Resten von Kastanien (*Castanea* spp.) besteht	Rohprotein Rohfaser
5.13.1	Zitrustrester ([1])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten, *Citrus* (L.) ssp., anfällt. Kann entpektinisiert sein Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten.	Rohfaser
5.13.2	Zitrustrester, getrocknet ([1])	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten.	Rohfaser
5.14.1	Rotkleesaat	Samen von *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Weißkleesaat	Samen von *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.15.1	Kaffeehäutchen	Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der *Coffea*-Pflanze entsteht	Rohfaser
5.16.1	Kornblumensaat	Samen von *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Gurkensaat	Samen von *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Zypressensaat	Samen von *Cupressus* L.	
5.19.1	Dattelfrüchte	Früchte von *Phoenix dactylifera* L., können auch getrocknet sein	
5.19.2	Dattelkerne	Ganze Samen von *Phoenix dactylifera* L.	Rohfaser
5.20.1	Fenchelsaat	Samen von *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Feigenfrucht	Früchte von *Ficus carica* L., können auch getrocknet sein	
5.22.1	Fruchtkerne ([2])	Essbare Samen von Nüssen oder Obst	
5.22.2	Obsttrester ([2])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten und von Obstpüree anfällt; kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.22.3	Obsttrester, getrocknet ([2])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.23.1	Gartenkresse	Samen von *Lepidium sativum* L.	Rohfaser
5.24.1	Graspflanzensaat	Samen von Gräsern der Familien *Poaceae*, *Cyperaceae* und *Juncaceae*	
5.25.1	Traubenkerne	Vom Traubentrester getrennte Kerne von *Vitis* L., die nicht entölt sind	Rohfett Rohfaser
5.25.2	Traubenkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt	Rohfaser
5.25.3	Traubentrockentrester	Traubenmaische, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurde und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit ist	Rohfaser
5.25.4	Traubenkern-Presssaft	Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält. Kann auch konzentriert sein	Rohfaser

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
5.40.1	Nachtkerzenkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze (*Oenothera* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.41.1	Granatapfel-Expeller	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Granatapfels (*Punica granatum* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.42.1	Walnusskern-Expeller	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne (*Juglans regia* L.) anfällt.	Rohprotein Rohfaser

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

6. *Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

▼**M1**

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

▼M1

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

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

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.1.1	Algen ([1])	Algen, lebend oder verarbeitet, frisch, gekühlt oder tiefgefroren. Können bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.2	Trockenalgen ([1])	Erzeugnis, das durch Trocknen von Algen gewonnen wird und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.3	Algen-Extraktionsschrot ([1])	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.4	Algenöl ([1])	Durch Extraktion aus Algen gewonnenes Öl. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Feuchte, wenn > 1 %
7.1.5	Algenextrakt ([1]) [Algenfraktion] ([1])	Wässriger oder alkoholischer Extrakt von Algen, der vorwiegend Kohlehydrate enthält. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.1.6	Seealgenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Braunalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohasche
7.3.1	Rinden ([1])	Gereinigte und getrocknete Rinde von Bäumen oder Sträuchern	Rohfaser
7.4.1	Blüten ([1]), getrocknet	Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.5.1	Brokkoli, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug) aus *Brassica oleracea* L. gewonnen wird	
7.6.1	Zuckerrohrmelasse	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus *Saccharum* L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 3,5 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.6.2	Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose mit Hilfe von Wasser aus der Zuckerrohrmelasse anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
7.6.3	(Rohr-)Zucker [Saccharose]	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker	
7.6.4	Zuckerrohr-Bagasse	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr anfällt und vorwiegend aus Fasern besteht	Rohfaser
7.7.1	Blätter, getrocknet ([1])	Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.8.1	Lignocellulose	Erzeugnis, das aus frischem, naturbelassenem Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung hergestellt wird und vorwiegend aus Lignocellulose besteht. Der natürliche Gehalt an Spurenelementen sollte berücksichtigt werden	Rohfaser
7.8.2	Pulvercellulose	Erzeugnis, das durch Aufschluss und Abtrennung von Lignin und Aufreinigung als Cellulose aus pflanzlichen Fasern von unbehandeltem Holz hergestellt wird und außer durch mechanische Aufarbeitung nicht weiter modifiziert ist. Neutrale Detergentienfaser (NDF) mindestens 87 %	Rohfaser

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
7.9.1	Süßholz	Wurzeln von *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Minze	Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten *Mentha apicata*, *Mentha piperita* oder *Mentha viridis* L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.11.1	Spinat, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen von *Spinacia oleracea* L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.12.1	Mohave-Palmlilie	Pulver aus *Yucca schidigera* Roezl	Rohfaser
7.12.2	Saft von Yucca Schidigera	Erzeugnis, das durch Zerschneiden und Pressen der Stämme von *Yucca schidigera* gewonnen wird und hauptsächlich aus Kohlehydraten besteht	
7.13.1	Pflanzliche Kohle [Holzkohle]	Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird	Rohfaser
7.14.1	Holz ([1])	Nicht chemisch behandeltes Holz oder Holzfasern	Rohfaser
7.15.1	Mehl aus wachsblättrigem Nachtschatten [Solanum-glaucophyllum-Mehl]	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen der Blätter von *Solanum glaucophyllum* anfällt	Rohfaser Vitamin D_3

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

8. *Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.1.1	Butter und Buttererzeugnisse	Butter und Erzeugnisse, die aus der Erzeugung oder Verarbeitung von Butter gewonnen werden (z. B. Butterserum), sofern nicht an anderer Stelle aufgeführt	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %
8.2.1	Buttermilch/Buttermilchpulver ([1])	Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder bei ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.3.1	Kasein	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.5.1	Käse und Käseerzeugnisse	Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis	Rohprotein Rohfett
8.6.1	Kolostrum/Kolostrumpulver ([1])	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.	Rohprotein
8.7.1	Milch-Nebenerzeugnisse	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. ehemalige Lebensmittel aus Milch, Zentrifugen- oder Separatorenschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe). Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:	Feuchte Rohprotein Rohfett Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.8.1	Fermentierte Milcherzeugnisse	Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)	Rohprotein Rohfett
8.9.1	Lactose	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Feuchte, wenn > 5 %
8.10.1	Milch/Milchpulver ([1])	Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Milchdrüsensekret; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.11.1	Magermilch/Magermilchkonzentrat/Magermilchpulver ([1])	Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein.	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.12.1	Milchfett	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird	Rohfett
8.13.1	Milcheiweißpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.14.1	Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse	Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.15.1	Milchpermeat/Milchpermeatpulver ([1])	Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose, Konzentrierung und/oder Trocknung können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.16.1	Milchretentat/Milchretentatpulver ([1])	Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch auf der Membran zurückbleibt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann	Rohprotein Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.17.1	Molke/Molkenpulver ([1])	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.18.1	Molke/Molkenpulver, lactosearm ([1])	Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche

▼M1

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
8.20.1	Molke/Molkenpulver, mineralstoffarm, lactosearm (1)	Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	Rohprotein Lactose Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
8.21.1	Molkenpermeat/Molkenpermeatpulver (1)	Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Konzentrierung und/oder Trocknung können angewandt werden. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — anorganische Säuren: bis zu 0,3 % kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden;	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %

▼M1

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
		— kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	
8.22.1	Molkenretentat/Molkenretentatpulver ([1])	Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke auf der Membran zurückbleibt; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — anorganische Säuren: bis zu 0,3 % kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden;	Rohprotein Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %

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

9. *Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.1.1	Tierische Nebenprodukte ([1])	Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.2.1	Tierfett (2)	Erzeugnis, das aus Fett von Landtieren, einschließlich wirbelloser Landtiere, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, besteht. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
9.3.1	Imkerei-Nebenerzeugnisse	Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
9.4.1	Verarbeitetes tierisches Protein (2)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von ganzen Landtieren oder Teilen von Landtieren, einschließlich Wirbellosen, in allen Entwicklungsstadien gewonnen wird, human- oder tierpathogene Arten ausgenommen, und aus dem das Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen worden sein kann. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.5.1	Proteine aus der Gelatinegewinnung (2)	Getrocknete tierische Proteine, die bei der Herstellung von Gelatine aus Rohstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.6.1	Hydrolysierte Tierproteine (2)	Polypeptide, Peptide und Aminosäuren sowie Gemische daraus, die durch Hydrolyse tierischer Nebenerzeugnisse gewonnen werden und durch Trocknen konzentriert sein können	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.7.1	Blutmehl (2)	Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.8.1	Bluterzeugnisse (1)	Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden, getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.9.1	Catering-Rückfluss (wiederverwertete Küchenabfälle und Speisereste)	Alle Lebensmittelreste aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, die Material tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich gebrauchtes Speiseöl	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.10.1	Kollagen (2)	Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.11.1	Federnmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird und hydrolysiert sein kann	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.12.1	Gelatine (2)	Natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.13.1	Grieben (2)	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrockneten Zustand. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.14.1	Erzeugnisse tierischen Ursprungs (1)	Ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.15.1	Eier	Ganze Hühnereier von *Gallus gallus* L., mit oder ohne Schale	
9.15.2	Eiklar	Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert	Rohprotein Gegebenenfalls Methode der Denaturierung
9.15.3	Eiprodukte, getrocknet	Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar oder getrocknetem Eidotter bestehen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.4	Eipulver, gezuckert	Getrocknete ganze Eier oder Eistücke	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
9.15.5	Eierschalen, getrocknet	Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet	Rohasche
9.16.1	Wirbellose Landtiere, lebend (1)	Lebende wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen	
9.16.2	Wirbellose Landtiere, tot (1)	Tote wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen, behandelt oder unbehandelt, nicht aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet	Rohprotein Rohfett Rohasche

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

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

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

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.1.1	Wirbellose Wassertiere (1)	Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.2.1	Nebenprodukte von Wassertieren (1)	Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.3.1	Krustentiermehl ([2])	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, auch freilebenden und Zuchtgarnelen, gewonnen wird	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
10.4.1	Fisch ([2])	Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
10.4.2	Fischmehl ([2])	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, und dem vor dem Trocknen wieder Fischpresssaft zugesetzt worden sein kann	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.3	Fischpresssaft	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
10.4.4	Fischeiweiß, hydrolysiert	Durch Hydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnene Proteine, die durch Trocknen konzentriert sein können	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.5	Grätenmehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht	Rohasche
10.4.6	Fischöl	Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
10.4.7	Fischöl, gehärtet	Öl, das durch Härtung von Fischöl gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.4.8	Fischöl-Stearin [winterisiertes Fischöl]	Fischölfraktion mit hohem Gehalt an gesättigten Fettsäuren, die bei der Raffination von rohem Fischöl zu raffiniertem Fischöl nach dem Winterisierungsverfahren, bei dem die gesättigten Fettsäuren erstarren und anschließend getrennt werden, gewonnen wird	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.5.1	Krillöl	Öl, das durch Kochen und Pressen von Krill des Meeresplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.5.2	Krilleiweißkonzentrat, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Krill oder Krillteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.6.1	Mehl aus Meereswürmern	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von im Meer lebenden Ringelwürmern, auch *Nereis virens* M. Sars, oder Teilen davon gewonnen wird	Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.7.1	Mehl aus marinem Zooplankton	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen marinen Zooplanktons, beispielsweise von Krill, gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.7.2	Öl aus marinem Zooplankton	Öl, das durch Kochen und Pressen marinen Zooplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.8.1	Weichtiermehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von Weichtieren, auch Tintenfische und Muscheln, oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.9.1	Tintenfischmehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Tintenfischen oder von Tintenfischteilen gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
10.10.1	Seesternmehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von *Asteroidea* oder Teilen davon gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %

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

11. *Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.1	Calciumcarbonat ([1]) [Kalkstein]	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger ($CaCO_3$) Erzeugnisse wie Kalkstein oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird. Kann bis zu 0,25 % Propylenglycol enthalten. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Kalzium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.2	Kohlensaurer Muschelkalk	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.3	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat ($CaCO_3$) und Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.4	Kohlensaurer Algenkalk (Maerl-Kalk)	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.5	Lithothamnium	Aus Kalkalgen (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.6	Calciumchlorid	Calciumchlorid ($CaCl_2$). Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxid	Calciumhydroxid ($Ca(OH)_2$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.1.8	Calciumsulfat, wasserfrei	Calciumsulfat ($CaSO_4$), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.9	Calciumsulfat-Hemihydrat	Calciumsulfat-Hemihydrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.10	Calciumsulfat-Dihydrat	Calciumsulfat-Dihydrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Hydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.11	Calciumsalze organischer Säuren ([2])	Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Calcium organische Säure
11.1.12	Calciumoxid	Calciumoxid (CaO), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.13	Calciumgluconat	Calciumsalz von Gluconsäure, $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, und dessen Hydrate	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.15	Calcium-Sulfat/-Carbonat	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.16	Calciumpidolat	Calcium-L-pidolat ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.17	Calciumcarbonat-Magnesiumoxid	Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher, Calcium und Magnesium enthaltender Stoffe wie Dolomit gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium Magnesium
11.2.1	Magnesiumoxid	Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 % Eisengehalt als Fe_2O_3, wenn > 5 %
11.2.2	Magnesiumsulfat-Heptahydrat	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfat-Monohydrat	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times H_2O$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.2.4	Magnesiumsulfat, wasserfrei	Wasserfreies Magnesiumsulfat ($MgSO_4$)	Magnesium Schwefel Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionat	Magnesiumpropionat ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnesium
11.2.6	Magnesiumchlorid	Magnesiumchlorid ($MgCl_2$) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Absetzen von Natriumchlorid gewonnen wird	Magnesium Chlor Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.7	Magnesiumcarbonat	Natürliches Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$)	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxid	Magnesiumhydroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.9	Magensiumkaliumsulfat	Magnesiumkaliumsulfat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6)	Magnesium Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalze organischer Säuren ([2])	Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Magnesium organische Säure
11.2.11	Magnesiumgluconat	Magnesiumsalz von Gluconsäure, $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, und dessen Hydrate	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.2.13	Magnesiumpidolat	Magnesium-L-pidolat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$) Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Magnesium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.1	Dicalciumphosphat ([3]) ([4]) [Calciumhydrogenorthophosphat]	Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 oder 2) Ca/P > 1,2 Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl	Calcium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.2	Monodicalciumphosphat	Erzeugnis, das aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 oder 1) 0,8< Ca/P < 1,3	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.3	Monocalciumphosphat [Calciumtetrahydrogendiorthophosphat]	Calcium-bis-dihydrogenphosphat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 oder 1) Ca/P < 0,9	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.4	Tricalciumphosphat (4) [Tricalciumorthophosphat]	Tricalciumphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) oder Hydroxylapatit ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Calcium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.5	Calcium-Magnesiumphosphat	Calcium-Magnesiumphosphat ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$)	Calcium Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.6	Phosphat, entfluoriert	Erzeugnis, das aus anorganischen Quellen gewonnen, gebrannt und weitergehend thermisch behandelt wird	Gesamtphosphorgehalt Calcium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.7	Dicalciumpyrophosphat [Dicalciumdiphosphat]	Dicalciumpyrophosphat ($Ca_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.8	Magnesiumphosphat	Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zwei- und dreibasischem Magnesiumphosphat besteht	Gesamtphosphorgehalt Magnesium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.9	Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt Magnesium Calcium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.10	Mononatriumphosphat [Natriumdihydrogenorthophosphat]	Mononatriumphosphat ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 oder 2)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.11	Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogen-orthophosphat]	Dinatriumphosphat ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 oder 12)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.12	Trinatriumphosphat [Trinatriumorthophosphat]	Trisnatriumphosphat ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 oder 12)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.13	Natriumpyrophosphat [Tetranatriumdiphosphat]	Natriumpyrophosphat ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 oder 10)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.14	Monokaliumphosphat [Kaliumdihydrogen-orthophosphat]	Monokaliumphosphat (KH_2PO_4)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.15	Dikaliumphosphat [Dikaliumhydrogen-orthophosphat]	Dikaliumphosphat ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.16	Calcium-Natrium-Phosphat	Calcium-Natrium-Phosphat ($CaNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt Calcium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.17	Monoammonium-phosphat [Ammoniumdihydrogenorthophosphat]	Monoammoniumphosphat ($NH_4H_2PO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.18	Diammoniumphosphat [Diammonium-hydrogenorthophosphat]	Diammoniumphosphat ($(NH_4)_2HPO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyphosphat [Pentanatrium-triphosphat]	Natriumtripolyphosphat ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 oder 6)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.20	Natrium-Magnesium-Phosphat	Natrium-Magnesium-Phosphat ($MgNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt Magnesium Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypophosphit	Magnesiumhypophosphit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.22	Knochenfuttermehl, entleimt	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphorgehalt Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.23	Knochenasche	Mineralische Rückstände der Veraschung, Verbrennung oder Vergasung tierischer Nebenprodukte	Gesamtphosphorgehalt Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.24	Calciumpolyphosphat	Heterogene Gemische von Calciumsalzen kondensierter Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens + 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.25	Calciumdihydrogendiphosphat	Monocalciumdihydrogenpyrophosphat ($CaH_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.26	Saures Magnesiumpyrophosphat	Saures Magnesiumpyrophosphat ($MgH_2P_2O_7$). Hergestellt aus reiner Phosphorsäure und reinem Magnesiumhydroxid oder Magnesiumoxid durch Verdampfen von Wasser und Kondensation des Orthophosphats zu Diphosphat	Gesamtphosphorgehalt Magnesium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.27	Dinatriumdihydrogendiphosphat	Dinatriumdihydrogendiphosphat ($Na_2H_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.28	Trinatriumdiphosphat	Trinatrium-Monohydrogendiphosphat (wasserfrei: $Na_3HP_2O_7$; Monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 oder 9)	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.3.29	Natriumpolyphosphat [Natriumhexametaphosphat]	Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.30	Trikaliumphosphat	Trikaliummonophosphat ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 oder 9)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.31	Tetrakaliumdiphosphat	Tetrakaliumdiphosphat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 oder 3)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.32	Pentakaliumtriphosphat	Pentakaliumtripolyphosphat ($K_5P_3O_{10}$)	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.33	Kaliumpolyphosphat	Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt Kalium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.34	Calciumnatriumpolyphosphat	Calciumnatriumpolyphosphat	Gesamtphosphorgehalt Natrium Calcium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.4.1	Natriumchlorid [1]	Natriumchlorid (NaCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzsole (gesättigt oder durch ein anderes Verfahren abgereichert) (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz und Solarsalz) oder durch Vermahlen von Steinsalz gewonnen wird	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.2	Natriumbicarbonat [Natriumhydrogencarbonat]	Natriumbicarbonat ($NaHCO_3$)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.3	Natrium-/Ammonium(bi)carbonat [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.4.4	Natriumcarbonat	Natriumcarbonat (Na_2CO_3)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.5	Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogendicarbonat]	Natriumsesquicarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$)	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Natriumsulfat (Na_2SO_4) Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten	Natrium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.7	Natriumsalze organischer Säuren (2)	Natriumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Natrium organische Säure
11.5.1	Kaliumchlorid	Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfat	Kaliumsulfat (K_2SO_4)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.3	Kaliumcarbonat	Kaliumcarbonat (K_2CO_3)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.4	Kaliumbicarbonat [Kaliumhydrogencarbonat]	Kaliumbicarbonat ($KHCO_3$)	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.5	Kaliumsalze organischer Säuren (2)	Kaliumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Kalium organische Säure
11.5.6	Kaliumpidolat	Kalium-L-pidolat ($C_5H_6KNO_3$) Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten.	Kalium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.6.1	Schwefelblüte	Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an	Schwefel
11.7.1	Attapulgit	Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral	Magnesium
11.7.2	Quarz	Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Stoffe gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	
11.7.3	Cristobalit	Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid (SiO_2, Quarz). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
11.8.1	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$), das durch chemische Synthese gewonnen wird. Kann in Form einer wässrigen Lösung vorliegen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Schwefel
11.8.3	Ammoniumsalze organischer Säuren (2)	Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein organische Säure
11.8.4	Ammoniumlaktat	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. oder *Bifidobacterium* spp. anfällt; enthält mindestens 44 % Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein Kann bis zu 2 % Phosphor, 2 % Kalium, 0,7 % Magnesium, 2 % Natrium, 2 % Sulfate, 0,5 % Chloride, 5 % Zucker und 0,1 % Silicon-Schaumverhüter enthalten	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche Kalium, wenn > 1,5 % Magnesium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 %
11.8.5	Ammoniumacetat	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein
11.9.1	Geflügelgrit [Magenkies]	Erzeugnis, das durch Zerkleinern natürlich in Kiesform vorkommender Minerale gewonnen wird	Partikelgröße
11.9.2	Rotstein [Redstone]	Erzeugnis, das durch Zerkleinern und Mahlen von aus der Verbrennung von Ton gewonnenen Erzeugnissen anfällt	Partikelgröße Feuchte, wenn > 2 %

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

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

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.1	Erzeugnis aus *Methylophilus methylotrophus*, proteinreich (1) (2)	Fermentationserzeugnis, das aus in einer Nährlösung auf Methanol-Basis vermehrten Bakterien *Methylophilus methylotrophus* (Stamm NCIMB 10.515) gewonnen wird; Rohproteingehalt mindestens 68 %, Reflexionszahl mindestens 50	Rohprotein Rohasche Rohfett Propionsäure, wenn > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.2	Erzeugnis aus *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* und *Bacillus firmus,* proteinreich (1) (2)	Fermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91 % Methan, 5 % Ethan, 2 % Propan, 0,5 % Isobutan, 0,5 % n-Butan), Ammonium und Mineralsalzen durch Vermehrung von *Methylococcus capsulatus* (Bath) (Stamm NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (Stamm NCIMB 12387), *Bacillus brevis* (Stamm NCIMB 13288) und *Bacillus firmus* (Stamm NCIMB 13280) gezüchtet ist; Rohprotein mindestens 65 %	Rohprotein Rohasche Rohfett Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.3	Erzeugnis aus *Escherichia coli,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsnebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von *Escherichia coli* K12 in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.4	Erzeugnis aus *Corynebacterium glutamicum,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsnebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von *Corynebacterium glutamicum* in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.5	Hefen [Bierhefe] (1) (2)	Alle Hefen, die aus (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergiensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* oder *Brettanomyces* ssp. in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.6	Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin (1) (2)	Mycel (Stickstoffverbindungen), flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung mit *Penicillium chrysogenum* (Stamm ATCC 48271) auf verschieden Quellen von Kohlenhydraten und ihren Hydrolysaten, das erhitzt und mit Hilfe von *Lactobacillus brevis, L. plantarum, L. sake, L. collinoides* und *Streptococcus lactis* zur Inaktivierung des Penicillins siliert worden ist; Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein, mindestens 7 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.7	Hefen aus der Biodiesel-Herstellung (1) (2)	Alle Hefen und deren Teile (6), die aus (4) *Yarrowia lipolytica* auf Pflanzenölen sowie Entschleimungsrückständen und Glycerinfraktionen aus der Herstellung von Biokraftstoffen gewonnen werden	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.1.8	Erzeugnis aus Arten von *Lactobacillus,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Lactobacillus* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze gewonnen wird. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.9	Erzeugnis aus *Trichoderma viride,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Trichoderma viride* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze gewonnen wird. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.10	Erzeugnis aus *Bacillus subtilis,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Bacillus subtilis* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze gewonnen wird. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.11	Erzeugnis aus *Aspergillus oryzae,* proteinreich (1) (2)	Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von *Aspergillus oryzae* auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze gewonnen wird. Das Erzeugnis kann getrocknet sein.	Rohprotein Rohasche Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.12	Hefenerzeugnisse (1) (2)	Alle Hefenteile (6), gewonnen aus (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergiensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* oder *Brettanomyces* ssp. auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein Propionsäure, wenn > 0,5 %

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.2.1	Vinasse [eingedickte Melassenschlempe] (2) (5)	Nebenerzeugnis der industriellen Verarbeitung von Mosten/Würzen aus den mikrobiellen Fermentationsprozessen bei der Herstellung von u. a. Alkohol, organischen Säuren oder Hefe. Sie bestehen aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Gärmoste/-würzen anfällt. Sie können auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile (6) von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Die Substrate sind meist pflanzlichen Ursprungs, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Rohprotein Gegebenenfalls Substrat und Produktionsprozess
12.2.2	Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure (2) (5)	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalzen und anderen Stickstoffverbindungen mit *Corynebacterium melassecola*	Rohprotein
12.2.3	Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalzen und anderen Stickstoffverbindungen mit *Brevibacterium lactofermentum*	Rohprotein
12.2.4	Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation mit *Corynebacterium glutamicum* auf Substraten pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen	Rohprotein Rohasche
12.2.5	Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation mit *Escherichia coli* K12 auf Substraten pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen	Rohprotein Rohasche
12.2.6	Nebenerzeugnis der Herstellung von Enzymen mit *Aspergillus niger* (2) (5)	Nebenerzeugnis der Fermentation von Weizen und Malz mit *Aspergillus niger* zur Herstellung von Enzymen	Rohprotein

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
12.2.7	Polyhydroxybutyrat durch Fermentation mit *Ralstonia eutropha* (2)	Erzeugnis, das 3-Hydroxybutyrat und 3-Hydroxyvalerat aus der Fermentation mit *Ralstonia eutropha* sowie nicht lebensfähigen bakteriellen Proteinschrot enthält, der von den verwendeten Bakterien und der Fermentationsbrühe zurückbleibt	

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

13. *Verschiedene Erzeugnisse*

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

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.1.4	Erzeugnisse der Süßwarenindustrie	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Süßwaren, einschließlich Schokoladenwaren, anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Rohfett, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.1.5	Erzeugnisse der Speiseeisindustrie	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Speiseeis anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.1.6	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse ([1])	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse anfallen (u. a. Schalen, ganze Obst-/Gemüsestücke und Mischungen). Sie können auch getrocknet oder gefroren sein	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.7	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen ([1])	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen ganzer Pflanzen oder von Pflanzenteilen anfallen	Rohfaser
13.1.8	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln ([1])	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen von Gewürzen und Würzmitteln oder Teilen davon anfallen	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.9	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern ([1])	Erzeugnisse, die beim Schroten, Mahlen, Einfrieren oder Trocknen von Kräutern oder Teilen davon anfallen	Rohfaser
13.1.10	Erzeugnis der Kartoffelverarbeitungsindustrie	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Kartoffeln anfallen und getrocknet oder gefroren sein können	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.11	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Soßenzubereitung	Stoffe aus der Soßenzubereitung, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett

▼**M1**

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

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.2.3	Fructose	Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen	
13.2.4	Glucosesirup	Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird und getrocknet sein kann.	Feuchte, wenn > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.6	Xylose	Aus Holz extrahierter Zucker	
13.2.7	Lactulose	Halbsynthetische Disaccharide (4-O-D-Galactopyranosyl-D-Fructose), die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und in wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten Milcherzeugnissen enthalten sind	
13.2.8	Glucosamin (Chitosamin) (6)	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Hydrolyse des Außenskeletts von Krustentieren und anderen Gliederfüßern oder durch Fermentation von Getreide wie Mais oder Weizen gewonnen	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium
13.2.9	Xylo-Oligosaccharid	Xylosemolekül-Ketten, die mit β1–4-Bindungen mit einem Polymerisationsgrad von 2 bis 10 verknüpft sind und durch enzymatische Hydrolyse verschiedener hemicellulosereicher Rohstoffe gewonnen werden	Feuchte, wenn > 5 %
13.2.10	Gluco-Oligosaccharid	Erzeugnis, das entweder durch Fermentation oder Hydrolyse und/oder physikalische oder thermische Behandlung von Glucosepolymeren, Glucose, Saccharose und Maltose gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
13.3.1	Stärke (2)	Stärke	Stärke
13.3.2	Quellstärke (2)	Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist	Stärke
13.3.3	Stärkemischung (2)	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht	Stärke
13.3.4	Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse (2)	Erzeugnis der Filterung der Flüssigkeit bei der Stärkehydrolyse, das aus Protein, Stärke, Polysacchariden, Fett, Öl und Filtrierhilfsstoffen (z. B. Kieselerde, Holzfaser) besteht	Feuchte, wenn < 25 % oder > 45 % Wenn Feuchte < 25 %: — Rohfett — Rohprotein

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.3.5	Dextrin	Dextrin ist teil-säurehydrolysierte Stärke	
13.3.6	Maltodextrin	Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke	
13.4.1	Polydextrose	Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen	
13.5.1	Polyole	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht	
13.5.2	Isomalt	Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird	
13.5.3	Mannitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht	
13.5.4	Xylitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird	
13.5.5	Sorbitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird	
13.6.1	Fettsäuren aus der chemischen Raffination ([3])	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
13.6.2	Fettsäuren, mit Glycerin verestert ([4])	Durch Veresterung von Fettsäuren mit Glycerin entstehende Glyceride. Können bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Feuchte, wenn > 1 % Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.3	Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren ([4])	Erzeugnis, das aus Gemischen der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Fettsäuren besteht. Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und Glycerin enthalten. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.6.4	Salze von Fettsäuren (4)	Erzeugnis, das bei der Reaktion von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen mit den Hydroxiden, Oxiden oder Salzen von Calcium, Magnesium, Natrium oder Kalium entsteht. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett (nach der Hydrolyse) Feuchte Ca (bzw. Na, K oder Mg) Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.5	Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination (3)	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
13.6.6	Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung (3)	Durch Spaltung von Öl und Fett gewonnenes Erzeugnis. Besteht aus rohen Fettsäuren C_6-C_{24}, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.7	Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung (3)	Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus rein destillierten Fettsäuren C_6-C_{24}, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.8	Soapstock [Seifenstock] (3)	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung pflanzlicher Öle und Fette mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern	Feuchte, wenn < 40 und > 50 % Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.6.9	Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren (4) (5)	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen, die mit organischen Säuren verestert wurden	Rohfett
13.6.10	Zuckerester von Fettsäuren (4)	Ester der Saccharose und Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.6.11	Zuckerglyceride von Fettsäuren ([4])	Mischungen aus Zuckerestern und Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.6.12	Palmitoylglucosamin	Organische Verbindung (Lipid), die in den Wurzeln zahlreicher Pflanzen und vor allem in den meisten Leguminosen vorkommt und durch Acylierung von D-Glucosamin mit Palmitinsäure hergestellt wird. Kann bis zu 0,5 % Aceton enthalten	Feuchte, wenn > 2 %, Rohfett
13.6.13	Salze der Lactylate von Fettsäuren	Nicht glycerider Ester von Fettsäuren. Das Erzeugnis kann ein Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumsalz von mit Milchsäure veresterten Fettsäuren sein. Es kann die Salze freier Fettsäuren und Milchsäure enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 % Nickel, wenn > 20 ppm Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.8.1	Glycerin, roh [Glycerol, roh]	Nebenprodukt aus — der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von Öl/Fett in Fettsäuren und Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin, oder Umesterung (kann bis zu 0,5 % Methanol enthalten) der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin (sweet water); — der Biodieselherstellung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Reste mineralischer und organischer Salze im Glycerin sind möglich (bis zu 7,5 %); Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten; — der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Glycerin Kalium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 % Nickel, wenn > 20 ppm

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.8.2	Glycerin [Glycerol]	Erzeugnis aus — der Fettverarbeitung bei a) der Spaltung von Öl/Fett, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins und der Raffination durch Destillation (siehe Teil B, Glossar der Verfahren, Nr. 20) oder Ionenaustausch; (b) der Umesterung der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Roh-Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Roh-Glycerin und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch; — der Biodieselerzeugung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und anschließender Raffination des Glycerins. Glyceringehalt mindestens: 99 % in der Trockenmasse; — der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife, gefolgt von der Raffination des Rohglycerins und Destillation. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Glycerol, wenn < 99 % in der Trockenmasse Natrium, wenn > 0,1 % Kalium, wenn > 0,1 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.9.1	Methylsulphonyl-methan	Organische Schwefelverbindung ($(CH_3)_2SO_2$), die chemisch hergestellt wird und identisch zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form ist	Schwefel
13.10.1	Torf	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht	Rohfaser
13.10.2	Leonardit	Natürlich vorkommende mineralische Verbindung phenolischer Kohlenwasserstoffe, auch bekannt als Humat, die durch Zersetzung organischer Materie im Laufe von Jahrmillionen entsteht	Rohfaser
13.11.1	Propylenglycol [1,2-Propandiol] [Propan-1,2-diol]	Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel $C_3H_8O_2$. Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3 % Dipropylenglycol enthalten.	
13.11.2	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren (4)	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern	Propylenglycol Rohfett

▼**M1**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Verbindliche Angaben
13.12.1	Hyaluronsäure	Glucosaminoglucan (Polysaccharid) mit sich wiederholender Einheit, bestehend aus einem Aminozucker (N-acetyl-D-glucosamin) und D-Glucuronsäure, das in Haut, Gelenkflüssigkeit und Nabelschnur vorhanden ist und z. B. aus tierischem Gewebe oder durch bakterielle Fermentation gewonnen wird	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium
13.12.2	Chondroitinsulfat	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben gewonnen wird	Natrium
13.12.3	Gluconsäure	Gluconsäure ($C_6H_{12}O_7$) ist eine wasserlösliche organische Säure mit einem pKa-Wert von 3,7 und ist klar bis bräunlich. Die flüssige Form hat einen Mindestgehalt an Gluconsäure von 50 %. Sie wird durch mikrobielle Fermentation von Glucosesirup oder als Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Glucono-delta-Lacton in Lebensmittelqualität gewonnen	Gluconsäure

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