II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE DES RATES

vom 23. November 1976

über den Verkehr mit Einzelfuttermitteln

(77/101/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (1),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (2),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die tierische Erzeugung nimmt in der Landwirtschaft der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft einen sehr wichtigen Platz ein, und ihr Erfolg hängt weitgehend von dem Einsatz guter und geeigneter Futtermittel ab.

Eine Regelung für den Futtermittelsektor stellt einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Produktivität der Landwirtschaft dar. In dieser Hinsicht spielen die „Einzelfuttermittel" eine besondere Rolle.

Für die wichtigsten Einzelfuttermittel müssen Regelungen getroffen werden. Für die in den Verkehr gebrachten Einzelfuttermittel müssen entsprechende Bezeichnungen verwendet werden. Diese Einzelfuttermittel müssen den für sie verwendeten Beschreibungen entsprechen.

Bei der Regelung des Verkehrs mit Einzelfuttermitteln muß besonders berücksichtigt werden, daß diese Futtermittel günstige Wirkungen auf die tierische Erzeugung haben. Deshalb müssen sie stets unverdorben, unverfälscht und von handelsüblicher Beschaffenheit sein. Sie dürfen keine Gefahr für die tierische oder menschliche Gesundheit darstellen und nicht mit irreführender Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden.

Die Vorschriften dieser Richtlinie finden zwar lediglich auf die Einzelerzeugnisse Anwendung, die im jeweils gegebenen Zustand vom Tierhalter verwendet werden sollen. Es muß aber den Mitgliedstaaten die Möglichkeit gegeben werden, die Grundsätze dieser Richtlinie auf Erzeugnisse und Stoffe auszudehnen, die für die Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind.

Es ist erforderlich, dem Verbraucher eine genaue und aufschlußreiche Information über die Zusammensetzung der ihnen zur Verfügung gestellten Einzelfuttermittel zu geben. Dabei erscheint es angebracht, daß zumindest die Gehalte an denjenigen Inhaltsstoffen deklariert werden, die die Qualität des Futtermittels maßgeblich bestimmen.

Dessen ungeachtet ist es im Hinblick auf die in bestimmten Mitgliedstaaten geübte Praxis erforderlich, die Möglichkeit vorzusehen, eine vollständige Erklä-

(1) ABl. Nr. C 10 vom 5. 2. 1972, S. 35.
(2) ABl. Nr. C 4 vom 20. 1. 1972, S. 3.

rung über die Zusammensetzung der Einzelfuttermittel zu fordern. Solche zusätzlichen Deklarationen können jedoch nur in dem im Anhang festgelegten Umfang gefordert werden.

Für andere als die im Anhang aufgeführten Einzelfuttermittel können die Mitgliedstaaten Bezeichnungen, Beschreibungen und Kennzeichnungsbestimmungen vorschreiben.

Im übrigen ist es angebracht, den Mitgliedstaaten die Möglichkeit zu lassen, für bestimmte im Anhang aufgeführte Futtermittel eine bestimmte Verpackung vorzuschreiben.

Um die Erzeugung von Futtermitteln hoher Qualität zu fördern, erscheint es nützlich, den Mitgliedstaaten die Möglichkeit einzuräumen, für bestimmte Futtermittel Qualitätskriterien hinsichtlich ihrer Zusammensetzung zu empfehlen.

Es kann einerseits erforderlich sein, bestimmte Mindestanforderungen an die Qualität hinsichtlich der Zusammensetzung aufzustellen, um die freie Verkehrsfähigkeit von Einzelfuttermitteln innerhalb der Gemeinschaft sicherzustellen. Andererseits muß es den Mitgliedstaaten freigestellt werden, diese Mindestanforderungen für den Verkehr in ihrem Gebiet obligatorisch vorzuschreiben.

Die Mitgliedstaaten müssen jedoch sicherstellen, daß Einzelfuttermittel, die den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen, in der Gemeinschaft hinsichtlich ihrer Bezeichnung, ihrer Beschreibung und ihrer Kennzeichnung keinen Verkehrsbeschränkungen unterworfen werden.

Damit gewährleistet ist, daß im Verkehr die Vorschriften für die Einzelfuttermittel eingehalten werden, müssen die Mitgliedstaaten geeignete Kontrollmaßnahmen vorsehen.

Um alle Durchführungsmaßnahmen und insbesondere die erforderlichen Änderungen und Ergänzungen zu erleichtern, soll ein Verfahren eingeführt werden, bei dem im Rahmen des durch die Entscheidung 70/372/EWG (1) eingerichteten Ständigen Futtermittelausschusses eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission stattfindet —

(1) ABl. Nr. L 170 vom 3. 8. 1970, S. 1.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie bezieht sich auf Einzelfuttermittel, die innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden.

(2) Diese Richtlinie berührt nicht die Vorschriften über

a) Zusatzstoffe in der Tierernährung,

b) die Festlegung von Höchstgehalten an unerwünschten Stoffen und Erzeugnissen in Futtermitteln,

c) die Festlegung von Höchstgehalten für Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Erzeugnissen, die zur menschlichen oder tierischen Ernährung bestimmt sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind Einzelfuttermittel die einzelnen pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse im natürlichen Zustand, frisch oder haltbar gemacht, und die Erzeugnisse ihrer industriellen Verarbeitung sowie die einzelnen organischen oder anorganischen Stoffe, die im jeweils gegebenen Zustand zur Tierernährung durch Fütterung bestimmt sind.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß Einzelfuttermittel nur in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie unverdorben, unverfälscht und von handelsüblicher Beschaffenheit sind. Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß die Einzelfuttermittel keine Gefahr für die tierische oder menschliche Gesundheit bilden und nicht mit irreführender Bezeichnung angeboten oder in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß für das Inverkehrbringen von Einzelfuttermitteln die allgemeinen Bestimmungen des Anhangs Teil A gelten.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß die im Anhang unter Teil B Spalte 2 aufgeführten Einzelfuttermittel nur unter den dort vorgesehenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden dürfen und den Beschreibungen des Anhangs Teil B Spalte 3 zu entsprechen haben.

(2) Die Mitgliedstaaten können für Einzelfuttermittel, die im Anhang Teil B nicht aufgeführt sind, Bezeichnungen und Beschreibungen vorschreiben.

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten können vorschreiben, daß die im Anhang Teil B Spalte 7 genannten Einzelfuttermittel nur in geschlossenen Verpackungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden dürfen. Die Mitgliedstaaten können vorschreiben, daß die Verpakkungen oder Behältnisse so verschlossen sein müssen, daß der Verschluß beim Öffnen beschädigt wird und nicht wieder verwendet werden kann.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß die im Anhang Teil B Spalte 2 aufgeführten Einzelfuttermittel nur dann in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn die nachstehend aufgeführten Angaben — für deren Richtigkeit der in der Gemeinschaft ansässige Erzeuger, Verpacker, Importeur, Verkäufer oder Verteiler verantwortlich ist — auf die Verpakkung, dem Behältnis oder auf einem daran befestigten Etikett angebracht werden:

a) das Wort „Einzelfuttermittel",

b) die Bezeichnung nach dem Anhang Teil B Spalte 2,

c) gegebenenfalls die im Anhang Teil A vorgesehenen Angaben,

d) die Gehalte an den im Anhang Teil B Spalte 4 aufgeführten Stoffen,

e) das Nettogewicht,

f) der Name oder die Firma und die Anschrift oder der Sitz des für die in diesem Absatz genannten Angaben Verantwortlichen.

(2) Werden die Einzelfuttermittel lose in den Verkehr gebracht, so schreiben die Mitgliedstaaten vor, daß die in Absatz 1 bezeichneten Angaben auf einem Begleitpapier gemacht werden.

(3) Die Mitgliedstaaten können vorschreiben, daß die in Absatz 1 bezeichneten Angaben lediglich auf einem Begleitpapier stehen können, sofern auf der Verpakkung, dem Behältnis oder dem Etikett sowie auf diesem Begleitpapier ein gleiches Zeichen steht, das eine Identifizierung der Lieferung ermöglicht.

(4) In Abweichung von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten vorschreiben, daß der Gehalt an den im Anhang Teil B Spalte 5 aufgeführten Bestandteilen ganz oder teilweise anzugeben ist.

(5) Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß in Verbindung mit den in Absatz 1 vorgesehenen Angaben nur folgende zusätzliche Angaben auf der Verpakkung, dem Behältnis, dem Etikett oder dem Begleitpapier der Einzelfuttermittel angebracht werden dürfen:

a) das Kennzeichen oder die Handelsmarke des für die in diesem Absatz genannten Angaben Verantwortlichen,

b) die Bezugnummer der Partie,

c) die Fütterungsanweisung und die Haltbarkeitsgrenze der Ware,

d) das Erzeuger- oder Herstellerland,

e) der Preis des Erzeugnisses,

f) gegebenenfalls die Angaben nach Artikel 14 Buchstabe b),

g) ganz oder teilweise der Gehalt an den im Anhang Teil B Spalte 5 aufgeführten Bestandteilen.

(6) Die Mitgliedstaaten können für andere als die im Anhang Teil B aufgeführten Einzelfuttermittel Bestimmungen treffen, die den Bestimmungen der Absätze 1 bis 5 entsprechen.

(7) Etwaige andere Angaben auf der Verpackung, den Behältnissen, den Etiketten und den Begleitpapieren sind von den in den Absätzen 1 bis 6 bezeichneten Angaben getrennt anzubringen.

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten können für den Verkehr mit Einzelfuttermitteln in ihrem Gebiet die Einhaltung der im Anhang Teil B Spalte 6 aufgeführten Anforderungen vorschreiben und entsprechende Anforderungen für andere Einzelfuttermittel festlegen.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der Verkehr mit Einzelfuttermitteln im Rahmen der in dieser Richtlinie enthaltenen Bestimmungen keinen anderen Beschränkungen als den durch diese Richtlinie vorgeschriebenen unterworfen wird.

Artikel 10

Die auf Grund der Entwicklung der wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse notwendig wer-

denden Änderungen des Anhangs werden nach dem Verfahren des Artikels 13 vorgenommen.

Artikel 11

Für den Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten werden die in Artikel 7 Absätze 1 bis 6 bezeichneten Angaben zumindest in einer der Landes- oder Amtssprachen des Bestimmungslandes abgefaßt.

Artikel 12

Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit im Verkehr die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Voraussetzungen zumindest durch Stichproben amtlich überwacht wird.

Artikel 13

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den Ständigen Futtermittelausschuß — im folgenden „Ausschuß" genannt — von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Im Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der zur Prüfung vorliegenden Fragen bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von einundvierzig Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und bringt sie unverzüglich zur Anwendung, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen beschlossen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und bringt sie unverzüglich zur Anwendung, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 14

Diese Richtlinie berührt nicht das Recht der Mitgliedstaaten,

a) die Grundsätze dieser Richtlinie auch auf für die Fütterung bestimmte Erzeugnisse und Stoffe anzuwenden, die nicht als Einzelfuttermittel im Sinne des Artikels 2 angesehen werden,

b) Qualitätskriterien für bestimmte Einzelfuttermittel zu empfehlen,

c) diese Richtlinie nicht auf Einzelfuttermittel anzuwenden, bei denen zumindest durch eine geeignete Kennzeichnung nachgewiesen wird, daß sie für die Ausfuhr nach dritten Ländern bestimmt sind.

Artikel 15

Die Mitgliedstaaten setzen am 1. Januar 1979 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Artikel 16

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 23. November 1976.

Im Namen des Rates

Der Präsident

A.P.L.M.M. van der STEE

ANHANG

TEIL A

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

1. Betreffend die Bezeichnung

1.1. Die Bezeichnung der Erzeugnisse ist durch eine Angabe über die Behandlung, die Art der Gewinnung und gegebenenfalls die Form, wie „gepreßt", „gewalzt", „gebrochen", „gemahlen", „Ölkuchen", „Ölkuchenbrocken", „Ölkuchenschrote", „Ölkuchenmehle", „Expeller", „Expellermehle" oder „Extraktionsprodukte" zu ergänzen, wenn das Einzelfuttermittel entsprechend behandelt worden ist und dies aus der Bezeichnung nicht hervorgeht.

1.2. Bei den in Teil B unter den Nummern 2.1.1 bis 2.1.3 genannten Einzelfuttermitteln kann vorgeschrieben werden, daß die Bezeichnung durch die Angabe der betreffenden Getreideart bzw. Getreidearten zu ergänzen ist: Weichweizen, Hartweizen oder Weich- und Hartweizen.

1.3. Bei den in Teil B unter den Nummern 2.9.2 und 3.2.8 genannten Einzelfuttermitteln kann vorgeschrieben werden, daß neben der Bezeichnung auch die Pflanzen- oder Tierart anzugeben ist, aus der das Erzeugnis hergestellt wurde.

2. Betreffend die vorgeschriebenen Angaben und Anforderungen

2.1. Die nach Teil B genannten oder anzugebenden Gehalte beziehen sich

— in den Spalten 4 und 5 auf das Gewicht des Einzelfuttermittels im jeweils gegebenen Zustand,

— in Spalte 6 auf das Gewicht der Trockenmasse des Einzelfuttermittels, mit Ausnahme der Nummern 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 und 3.3.2.

2.2. Werden in Teil B Spalte 2 genannte Erzeugnisse zur Denaturierung oder zum Binden von Einzelfuttermitteln verwandt, so sind folgende Angaben zu machen:

— Denaturierungsmittel: Art und Menge der verwendeten Erzeugnisse,

— Bindemittel: Art der verwendeten Erzeugnisse.

Bei Bindemitteln darf die Menge der verwendeten Erzeugnisse 3 % des Gesamtgewichts nicht überschreiten.

2.3. Die botanische Reinheit muß, soweit nicht für bestimmte Einzelfuttermittel andere Werte angegeben sind, bei den in Teil B unter den Nummern 1 und 2 aufgeführten Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen mindestens 95 % betragen.

2.4. Ergeben die nach Artikel 12 vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen von Einzelfuttermitteln Abweichungen nach der wertmindernden Seite gegenüber einem deklarierten Gehalt, so werden mindestens folgende Abweichungen geduldet:

a) bei Rohprotein, Stickstoff, Gesamtzucker, reduzierenden Zuckern, Saccharose, Laktose und Glukose (Dextrose):

2 Einheiten bei deklarierten Gehalten von 20 % und mehr;

10 % des deklarierten Gehalts bei deklarierten Gehalten von weniger als 20 %;

0,5 Einheiten bei deklarierten Gehalten von weniger als 5 %.

b) bei Stärke und Inulin:

3 Einheiten bei deklarierten Gehalten von 30 % und mehr;

10 % des deklarierten Gehalts bei deklarierten Gehalten von weniger als 30 %;

1 Einheit bei deklarierten Gehalten von weniger als 10 %.

c) bei Rohfett und Rohfaser:

1,5 Einheiten bei deklarierten Gehalten von 15 % und mehr;

10 % des deklarierten Gehalts bei deklarierten Gehalten von weniger als 15 %;

0,5 Einheiten bei deklarierten Gehalten von weniger als 5 %.

d) bei Wasser, Rohasche, Gesamtphosphor, Calciumkarbonat, Calcium, Magnesium, bei der Säurezahl, bei den oxidierten Fettsäuren, beim Ätherunlöslichen und beim Unverseifbaren:

je nach Fall 1 Einheit bei deklarierten Gehalten (Werten) von 10 % (10) und mehr;

je nach Fall 10 % des deklarierten Gehalts (Werts) bei deklarierten Gehalten von weniger als 10 % (10);

je nach Fall 0,2 Einheiten bei deklarierten Gehalten (Werten) von weniger als 2 % (2).

e) bei salzsäureunlöslicher Asche und in NaCl berechneten Chloriden:

10 % des deklarierten Gehalts bei deklarierten Gehalten von 2 % und mehr;

0,2 Einheiten bei deklarierten Gehalten von weniger als 2 %.

f) bei Karotin, Vitamin A und Xanthophyll:

30 % des deklarierten Gehalts.

g) bei Methionin:

20 % des deklarierten Gehalts.

2.5. Unbeschadet des Artikels 3 darf der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche der in Teil B genannten Einzelfuttermittel 2 % nicht übersteigen, es sei denn, daß nach Spalte 6 ein anderer Gehalt zugelassen ist.

2.6. Als botanische Unreinheiten werden angesehen:

a) der natürliche, jedoch unschädliche Fremdbesatz (z. B. Stroh- und Spreuteilchen, fremde Kultursamen, Unkrautsamen);

b) unschädliche Rückstände anderer Ölsaaten und Ölfrüchte, die vorher in derselben Fabrikationsanlage verarbeitet wurden, sofern der Anteil dieser Rückstände 0,5 % nicht übersteigt.

TEIL B

BESONDERE BESTIMMUNGEN

	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben	Fakultative Angaben	Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung	Anforderungen hinsichtlich der Verpackung
1	2	3	4	5	6	7
1.	ÖLKUCHEN					
1.1.	Macoya-Palmkernkuchen (Paraguay-Palmkernkuchen)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den vom Fruchtfleisch befreiten Samen folgender Arten der Macoya-(Paraguay-)Palme anfällt: Acrocomia sclerocarpa Mart. und Acrocomia totai Mart.	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 29,5 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 8 %	
1.2.	Macoya-Palmkernextraktionsschrot (Paraguay-Palmkernextraktionsschrot)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den vom Fruchtfleisch befreiten Samen der Macoya-(Paraguay-)Palme anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 32 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 %	
1.3.	Macoya-Palm-Fruchtfleischkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Fruchtfleisch der Macoya-(Paraguay-)Palme anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 11,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 24 % Rohasche max. 9 %	
1.4.	Erdnußkuchen aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß, Arachis hypogaea L. und andere Arachis-Arten, anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 49 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 7 % Rohasche max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Erdnußextraktionsschrot aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 52,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 7 % Wasser max. 12 %	
1.6.	Erdnußkuchen aus teilenthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 40 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 16 % Rohasche max. 8 %	
1.7.	Erdnußextraktionsschrot aus teilententhülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 43 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 16 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 %	
1.8.	Rapskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen von Raps, Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk. indischem Sarson, Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz sowie Rübsen, Brassica campestries L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 36 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 9,5 % Botanische Reinheit min. 94 %	
1.9.	Rapsextrationsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den Samen von Raps, indischem Sarson und Rübsen, anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 38,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 10,0 % Wasser max. 12 % Botanische Reinheit min. 94 %	
1.10.	Kokoskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Fettgewinnung durch Pressen aus Kopra, dem getrockneten, von der Samenschale bedeckten Endosperm des Samens der Kokospalme, Cocos nucifera L., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 20,5 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 8 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Kokosextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Fettgewinnung durch Extraktion aus Kopra, dem getrockneten, von der Samenschale bedeckten Endosperm des Samens der Kokospalme anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 22,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 %	
1.12.	Palmkernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den soweit wie möglich von der Steinschale befreitem Samen folgender Arten der Ölpalme anfällt: Elaeis guineensis Jacq. und Corozo oleifera (H.B.K.) L. H. Bailey (Elaeis melannococca)	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 17 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 5,5 %	
1.13.	Palmkernextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den soweit wie möglich von der Steinschale befreiten Samen der Ölpalmarten anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 18 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 5,5 % Wasser max. 12 %	
1.14.	Sojakuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus dem Samen der Sojabohne, Glycine max. (L.) Merr., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 47,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 7,5 %	
1.15.	Sojaextraktionsschrot, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurde	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 50 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 7,5 % Ureaseaktivität max. 0,5 % Rohfett max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Sojaextraktionsschrot, geschält, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus geschälten Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurde	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 54,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 4 % Rohasche max. 7 % Ureaseaktivität max. 0,5 % Rohfett max. 2,3 %	
1.17.	Baumwollsaatkuchen aus geschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den entlinterten und geschälten Samen der Baumwollpflanze Gossypium (spp.), anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 45,5 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 9 % Rohfaser max. 12,5 %	
1.18.	Baumwollsaatextraktionsschrot aus geschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den entlinterten und geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 47,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 13,5 % Rohasche max. 9 % Wasser max. 12 %	
1.19.	Baumwollsaatkuchen aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze entfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 34 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 22,5 % Rohasche max. 10 %	
1.20.	Baumwollsaatextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den entlinterten und teilgeschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 36,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 22,5 % Rohasche max. 10 % Wasser max. 12 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.21.	Nigersaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus der Nigersaat, Guizotia absyssincia (L.f.) Cass., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 33 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 9 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	
1.22.	Sonnenblumenkuchen aus geschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den soweit wie möglich geschälten Früchten der Sonnenblume, Helianthus annuus L., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 43 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 16 % Rohasche max. 9 %	
1.23.	Sonnenblumenextraktionsschrot aus geschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den Früchten der Sonnenblume anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 45,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 9 % Rohfaser max. 16 % Wasser max. 12 %	
1.24.	Sonnenblumenkuchen aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den teilweise geschälten Früchten der Sonnenblume anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 30,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 27,5 % Rohasche max. 9 %	
1.25.	Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den teilweise geschälten Früchten der Sonnenblume anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 32 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 27,5 % Rohasche max. 9 % Wasser max. 12 %	
1.26.	Leinkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen des Leins, Linum usitatissimum L., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 34 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 8 % Botanische Reinheit min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.27.	Leinextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus dem Samen des Leins anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 36,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 % Botanische Reinheit min. 93 %	
1.28.	Babassukuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den soweit wie möglich von der Steinschale befreiten Samen der brasilianischen Babassu-Palme, Orbignya oleifera Burr. und anderen Orbignya-Arten, anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 22,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 17 % Rohasche max. 7,5 %	
1.29.	Reiskeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Keimen von Reis, Oryza sativa L., denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 25 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 10 % Reisspelzen max. 1 %	
1.30.	Reiskeimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Keimen von Reis, denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 26 % Rohfett max. 2,3 % Rohfaser max. 10 % Wasser max. 12 % Reisspelzen max. 1 %	
1.31.	Sesamkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus dem Samen des Sesams, Sesamum indicum L., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 43 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 15 % salzsäureunlösliche Asche max. 5 %	
1.32.	Sesamextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus dem Samen des Sesams anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 45,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 15 % Wasser max. 12 % salzsäureunlösliche Asche max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.33.	Kakaoextraktionsschrot, theobrominarm	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den soweit wie möglich von den Schalen befreiten, getrockneten und gerösteten Kakaokernen, Theobroma cacao L., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser N-freie Extraktstoffe	Rohprotein min. 22,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 13 % Rohasche max. 9 %	
1.34.	Weizenkeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Keimen von Weizen der Arten Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. und anderen kultivierten Nacktweizenarten und aus entspelztem Spelzweizen der Arten Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank. und Triticum monococcum L., denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 28,5 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 7 %	
1.35.	Maiskeimkuchen (Maisindustrie)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus Keimen anfällt, die bei der Trockenvermahlung aus Mais, Zea mays L., gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 12,5 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 9 %	
1.36.	Maiskeimextraktionsschrot (Maisindustrie)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Keimen anfällt, die bei der Trockenvermahlung aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperm und der Samenschale anhaften	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 13,5 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 9 % Rohfett max. 2,3 %	
1.37.	Maiskeimkuchen (Stärkeindustrie)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus Keimen anfällt, die auf nassem Wege aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 20 % Wasser max. 12,5 % Rohasche max. 7,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.38.	Maiskeimextraktionsschrot (Stärkeindustrie)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Keimen anfällt, die auf nassem Wege aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 21,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 7,5 % Wasser max. 12,5 %	
2.	ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE DER VERARBEITUNG PFLANZLICHER STOFFE					
2.1.	**Nebenerzeugnisse der Müllerei**					
2.1.1.	Weizenkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das weit überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus sonstigen, vom Mehlkörper weitgehend befreiten Kornbestandteilen besteht	Rohfaser	Rohasche Wasser	Wasser max. 14 % Rohfaser max. 14,5 % Rohasche max. 8,5 %	
2.1.2.	Weizengrießkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie	Rohfaser	Stärke Rohasche Wasser	Stärke min. 21 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 11,5 % Rohasche max. 7,5 %	
2.1.3.	Weizenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, im übrigen aus feinen Schalenteilen und wenig sonstigen Kornbestandteilen besteht	Rohfaser	Stärke Rohasche Wasser	Stärke min. 35 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 6 % Rohasche max. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Weizenkeime	Nebenerzeugnis der Mehlgewinnung, das im wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Kleie anhaften	Rohfaser	Rohprotein Rohfett Rohasche Wasser	Rohprotein min. 28,5 % Rohfett min. 8 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 4,5 %	x
2.1.5.	Roggenkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen, Secale cereale L., das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus sonstigen, vom Mehlkörper weitgehend befreiten Kornbestandteilen besteht	Rohfaser	Rohasche Wasser	Wasser max. 14 % Rohfaser max. 10,5 % Rohasche max. 6,5 %	
2.1.6.	Roggengrießkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen, das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie	Rohfaser	Stärke Rohasche Wasser	Stärke min. 21 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 7,5 % Rohasche max. 7 %	
2.1.7.	Roggenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, im übrigen aus feinen Schalenteilen und wenig sonstigen Kornbestandteilen besteht	Rohfaser	Stärke Rohasche Wasser	Stärke min. 35 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 4,5 % Rohasche max. 4,5 %	
2.2.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Herstellung von Flocken, Grütze und entspelzten Körnern**					
2.2.1.	Haferfuttermehl	Stärkereiches Nebenerzeugnis der Verarbeitung des gereinigten, entspelzten Hafers, Avena sativa L. und anderer kultivierter Avena-Arten, zu Grütze oder Mehl	Rohfaser Stärke	Rohasche Wasser	Stärke min. 46,5 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Haferschälkleie	Nebenerzeugnis der Verarbeitung von gereinigtem, nicht entspelztem Hafer auf Haferkern und daraus gewonnene Erzeugnisse. Die in der Haferschälkleie vorhandene Menge von Haferspelzen entspricht dem natürlichen Anteil der Haferspelzen im verarbeiteten Hafer	Rohfaser	Stärke Rohasche Wasser	Wasser max. 14 % Rohfaser max. 30 % Rohasche max. 7 %	
2.2.3.	Gerstenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen von geschälter Gerste, Hordeum vulgare L., bei Behandlung mit Wasserdampf gewonnen wird	Rohfaser	Stärke Wasser	Stärke min. 58 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 2,3 % Rohasche max. 4,7 %	
2.2.4.	Gerstenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Verarbeitung von gereinigter und geschälter Gerste zu Graupen, Grütze oder Mehl	Rohfaser Stärke	Rohasche Wasser	Stärke min. 40,5 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 11,5 % Rohasche max. 6,5 %	
2.2.5.	Maisflocken	Erzeugnis, das durch Walzen von Mais bei Behandlung mit Wasserdampf gewonnen wird	Rohfaser	Stärke Wasser	Stärke min. 70 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 4,7 % Rohasche max. 3,5 %	
2.2.6.	Erbsenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Gewinnung von Mehl aus Erbsen, Pisum sativum L., das in der Hauptsache aus Bestandteilen des Endosperms besteht, jedoch Erbsenschalen nur in geringer Menge enthält	Rohprotein Rohfaser	Rohfett Rohasche Wasser	Rohprotein min. 23,5 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 9,5 %	
2.2.7.	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Trocknen von gewaschenen, geschälten oder ungeschälten, gedämpften oder gekochten, gequetschten Kartoffeln, Solanum tuberosum L., gewonnen wird	Rohfaser	Stärke Wasser	Stärke min. 70 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 7,5 % salzsäure unlösliche Asche max. 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Nebenerzeugnisse der Maisverarbeitung**					
2.3.1.	Maisfuttermehl	Stärkehaltiges Nebenerzeugnis der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß	Stärke	Rohfaser Rohasche Rohfett Wasser Rohprotein	Stärke min. 37 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 5 %	
2.3.2.	Maiskleie	Nebenerzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das hauptsächlich aus Maisschalen sowie aus Maiskeimen und aus wenig Mehlkörperteilen besteht	Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett Rohprotein	Wasser max. 14 % Rohfaser max. 14 % Rohasche max. 5 %	
2.4.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Reisverarbeitung**					
2.4.1.	Futterreis, gemahlen	Erzeugnis, das durch Mahlen von Futterreis gewonnen wird, das aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die bei der Bearbeitung von Halbrohreis beim Absieben ausgesondert werden, oder aus normal ausgebildeten Reiskörnern, geschält, fleckig oder gelb, besteht	Stärke	Rohfaser Rohasche Wasser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 76 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 2,9 % Rohasche max. 3,5 %	
2.4.2.	Bruchreis	Nebenerzeugnis der Zubereitung von poliertem oder glasiertem Reis, das im wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht	Stärke		Botanische Reinheit min. 99 % Wasser max. 14 %	
2.4.3.	Gelbes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des ersten Polierens von geschältem Rohreis, das aus Silberhäutchen, Aleuronschicht, Teilen des Mehlkörpers und Keimen besteht	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche	Rohprotein min. 13,5 % Rohfett min. 13,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 12,5 % Rohasche max. 13,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 1,7 % Reisspelzen max. 3 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.4.	Weißes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des zweiten Polierens von geschältem Reis, das im wesentlichen aus den äußeren Teilen des Mehlkörpers besteht und außerdem Bestandteile der Aleuronschicht und der Keime enthält	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche	Rohprotein min. 13,5 % Rohfett min. 13,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 7 % Rohasche max. 10 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,6 % Reisspelzen max. 1 %	
2.5.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Stärkegewinnung**					
2.5.1.	Maisstärke	Aus Mais gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 0,6 %	
2.5.2.	Maisquellstärke	Aus Mais gewonnene praktisch reine Stärke, die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 0,6 %	
2.5.3.	Maisquellstärke, teilverzuckert	Aus Mais gewonnene praktisch reine Stärke, die weitgehend aufgeschlossen und teilweise verzuckert ist	Stärke reduzierende Zucker, berechnet als Glukose	Wasser Rohasche	reduzierende Zucker, berechnet als Glukose min. 28 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 %	x
2.5.4.	Maiskeimkleie	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das aus nicht extrahierten Keimen sowie aus Maisschalen und Teilen des Endosperms besteht	Rohfett Rohprotein	Wasser Rohfaser Rohasche Stärke	Rohfett min. 11 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.5.	Maiskleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus der Klebersubstanz besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein	Wasser Rohfaser Rohasche Rohfett Xanthophyll	Rohprotein min. 67 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 5 % Rohasche max. 3,5 %	
2.5.6.	Maiskleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das aus Kleie und zu einem geringeren Teil aus Kleber des Maiskorns besteht. Die getrockneten Rückstände des Quellwassers und die entölten Keime können dem Erzeugnis zugesetzt sein	Rohprotein	Wasser Rohfaser Rohasche Rohfett	Rohprotein min. 20,5 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 11,5 % Rohasche max. 10,5 %	
2.5.7.	Reisstärke	Aus Reis, vornehmlich Bruchreis, gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 1,2 %	
2.5.8.	Reisquellstärke	Aus Reis, vornehmlich Bruchreis, gewonnene praktisch reine Stärke die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 94 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 %	
2.5.9.	Reiskleber	Nebenerzeugnis der Reisstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Kleber besteht	Rohprotein	Wasser Rohfaser Rohasche Rohfett	Rohprotein min. 63 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 2,3 % Rohasche max. 5 %	
2.5.10.	Sorghumkleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Stärkegewinnung aus Mohrenhirse, Sorghum bicolor (L. Moench, das aus Kleie und zu einem geringen Teil aus Kleber besteht. Die getrockneten Rückstände des Quellwassers und die Keime können dem Erzeugnis zugesetzt sein	Rohprotein	Wasser Rohfaser Rohasche Rohfett	Rohprotein min. 20,5 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 11 % Rohasche max. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.11.	Weizenstärke	Aus Weizen gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 0,6 %	
2.5.12.	Weizenquellstärke	Aus Weizen gewonnene praktisch reine Stärke, die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 91 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 0,6 %	
2.5.13.	Weizenquellstärke, teilverzuckert	Aus Weizen gewonnene praktisch reine Stärke, die weitgehend aufgeschlossen und teilweise hydrolysiert ist	Stärke reduzierende Zucker, berechnet als Glukose	Wasser Rohasche	reduzierende Zucker, berechnet als Glukose min. 28 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 %	x
2.5.14.	Weizenkleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Klebersubstanz besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein	Wasser Rohasche	Rohprotein min. 80 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 1,7 %	
2.5.15.	Maniokstärke	Aus den Wurzeln des Kassavestrauchs, Manihot esculenta Crantz, gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 92 % Wasser max. 15 % Rohasche max. 1,2 %	
2.5.16.	Maniokquellstärke	Aus den Wurzeln des Kassavestrauchs gewonnene praktisch reine Stärke, die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 91 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 %	
2.5.17.	Kartoffelstärke	Aus Kartoffeln gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 20 % Rohasche max. 1 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.18.	Kartoffelquellstärke	Aus Kartoffeln gewonnene praktisch reine Stärke, die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 96 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 %	
2.5.19.	Kartoffelquellstärke, teilverzuckert	Aus Kartoffeln gewonnene praktisch reine Stärke, die weitgehend aufgeschlossen und teilweise verzuckert ist	Stärke reduzierende Zucker, berechnet als Glukose	Wasser Rohasche	reduzierende Zucker, berechnet als Glukose min. 31,5 % Wasser max. 20 % Rohasche max. 1,5 %	x
2.5.20.	Kartoffeleiweiß	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Eiweißsubstanzen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein	Wasser Rohasche Rohfett	Rohprotein min. 76 % Wasser max. 14 %	
2.5.21.	Kartoffelpülpe, getrocknet	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Stärkegewinnung aus Kartoffeln	Stärke	Wasser Rohasche Rohfett	Stärke min. 40,5 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 21 %	
2.5.22.	Traubenzucker	Erzeugnis der Stärkeverzuckerung, das aus gereinigter und kristallisierter Glukose (mit oder ohne Kristallwasser) besteht	Glukose	Wasser	Glukose min. 99,5 % Wasser max. 10 %	x
2.5.23	Dextrose-Melasse	Nebenerzeugnis der Dextroseherstellung, das bei der Kristallisation anfällt	reduzierende Zucker, berechnet als Glukose	Wasser Rohasche	reduzierende Zucker, berechnet als Glukose min. 60 % Wasser max. 40 % Rohasche max. 4 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.6.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Zuckergewinnung**					
2.6.1.	Futterzucker (Saccharose)	Rüben- oder Rohrzucker in festem Zustand	Saccharose	Rohasche	Saccharose min. 97 %	x
2.6.2.	Zuckerrübenschnitzel, getrocknet	Getrocknete Schnitzel von gewaschenen Zuckerrüben, Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose	Wasser Rohasche	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose min. 57 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 7,5 %	
2.6.3.	Zuckerrübenschnitzel, teilentzuckert, getrocknet	Getrocknete, teilweise entzuckerte Schnitzel von gewaschenen Zuckerrüben	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose	Wasser Rohasche	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose min. 20,5 % Wasser max. 13 % Rohasche max. 7 %	
2.6.4.	Trockenschnitzel	Nebenerzeugnis der Zuckergewinnung, bestehend aus Zuckerrübenschnitzeln, entzuckert und getrocknet		Rohfaser	Wasser max. 13 % Rohasche max. 8 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,5 %	
2.6.5.	Zuckerrübenmelasse	Sirupartiger Rückstand der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus der Zuckerrübe	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose in der Originalsubstanz min. 45 %	x
2.6.6.	Zuckerrohrmelasse	Sirupartiger Rückstand der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zukkerrohr, Saccharum officinarum L.	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose in der Originalsubstanz min. 50 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.7.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Mälzerei, Brauerei, Brennerei und Obstverwertung sowie Trockenfutterhefen**					
2.7.1.	Malzkeime	Nebenerzeugnis der Mälzerei, das aus den getrockneten Wurzelkeimen der keimenden Gerste besteht	Rohprotein	Wasser Rohasche Rohfaser	Rohprotein min. 26,5 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 18,5 % Rohasche max. 8,5 %	
2.7.2.	Trockenhefen	Hefen, gemischt oder unvermischt, der Familien Saccharomycetaceae, Endomycetaceae, Cryptoccaceae, die auf folgenden Nährsubstraten gezüchtet werden: — Saft und Melasse von Zuckerrüben oder Zuckerrohr, — Brennerei- oder Hefefabrikschlempen, — Milchserum, — Getreidekörner und die hieraus hergestellten Erzeugnisse, — Ablaugen der Zellstoffherstellung und deren Zellen abgetötet und getrocknet worden sind.	Rohprotein	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche	Rohprotein min. 49 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 9,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 1,1 %	x
2.7.3.	Biertreber, getrocknet	Nebenerzeugnis der Brauerei, das durch Trocknen der Rückstände von gemälztem oder nichtgemälztem Getreide sowie anderen Stoffen gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Rohfaser	Rohprotein min. 23 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 19,5 % Rohasche max. 6,5 % fermentlösliches Rohprotein min. 16 %	
2.7.4.	Schlempe, getrocknet	Nebenerzeugnis der Alkoholgewinnung durch Destillation, das durch Trocknen der Rückstände der Maische von Körnern oder anderen stärkehaltigen Stoffen gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Rohfaser	Rohprotein min. 23 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 19,5 % Rohasche max. 6,5 % fermentlösliches Rohprotein min. 16 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.7.5.	Zitrustrester, getrocknet	Bei der Gewinnung von Saft aus dem Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten anfallendes getrocknetes Nebenerzeugnis		Wasser Rohfaser	Wasser max. 13 % Gesamtsäure berechnet als wasserfreie Zitronensäure max. 4,6 %	
2.8.	**Künstlich getrocknete landwirtschaftliche Erzeugnisse**					
2.8.1.	Grünmehl, getrocknet	Durch künstliches Trocknen von jungen Futterpflanzen gewonnenes Erzeugnis, dessen Enzyme, welche die Oxydation beschleunigen, durch die Trocknung praktisch unwirksam geworden sind	Rohprotein	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche Rohfaser Karotin Rohfett	Rohprotein min. 16 % Karotin min. 0,01 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 15 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	
2.8.2.	Luzernegrünmehl, getrocknet	Durch künstliches Trocknen von junger Luzerne, Medicago sativa L. und Medicago varia Martyn, gewonnenes Erzeugnis, dessen Enzyme, welche die Oxydation beschleunigen, durch die Trocknung praktisch unwirksam geworden sind. Das Erzeugnis darf ungefähr 20 % Gras oder Klee aus demselben Aufwuchs, gleichzeitig künstlich getrocknet enthalten	Rohprotein	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche Rohfaser Karotin Rohfett	Rohprotein min. 18 % Karotin min. 0,01 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 15 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	
2.8.3.	Kleegrünmehl, getrocknet	Durch künstliches Trocknen von jungem Klee, Trifolium spp., gewonnenes Erzeugnis, dessen Enzyme, welche die Oxydation beschleunigen, durch die Trocknung praktisch unwirksam geworden sind. Das Erzeugnis darf ungefähr 20 % Gras oder Luzerne aus demselben Aufwuchs, gleichzeitig künstlich getrocknet, enthalten.	Rohprotein	Wasser Rohasche salzsäureunlösliche Asche Rohfaser Karotin Rohfett	Rohprotein min. 18 % Karotin min. 0,01 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 15 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.4.	Getrocknete Köpfe und Blätter von Zuckerrüben (Troblako)	Erzeugnis, das durch künstliches Trocknen der gewaschenen, unzerkleinerten oder zerkleinerten Köpfe und Blätter von Zuckerrüben gewonnen wird		Rohprotein Gesamtzuccker, berechnet als salzsäureunlösliche Asche Rohfaser	Wasser max. 12 % salzsäureunlösliche Asche max. 4 %	
2.8.5.	Topinamburschnitzel oder Topinamburmehl	Erzeugnisse, die durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen von Topinambur, Helianthus tuberosus L., gewonnen werden	Inulin	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett	Inulin min. 63 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 6,5 % Rohasche max. 4,6 %	
2.8.6.	Batatenschnitzel oder Batatenmehl	Erzeugnisse, die durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen der Batate, Süßkartoffel, Ipomoea batatas (L.) Poir., gewonnen werden	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 57,5 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 6,5 % Rohasche max. 4,6 %	
2.8.7.	Maniokmehl (Tapiokamehl), Maniokschnitzel (Tapiokaschnitzel), Maniokchips (Tapiokachips (Tapiokachips), Maniokwurzeln (Tapiokawurzeln)	Getrocknete, vorher gewaschene und, wenn erforderlich, geschälte Wurzelknollen des Kassavestrauches sowie Erzeugnisse, die durch Zerkleinern oder Vermahlen solcher Wurzelknollen gewonnen werden	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 75 % Wasser max. – % Rohfaser max. 4,6 % Rohasche max. 3,5 %	
2.8.8.	Maniokmehl, Typ *55*	Nicht geschälte, gewaschene, getrocknete, gemahlene Wurzelknollen des Kassavestrauchs	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 63 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 9 % Rohasche max. 6 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.9.	Maniokpülpe	Getrocknete und gemahlene Abfälle der Maniokstärkegewinnung	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 57,5 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 12,5 % Rohasche max. 6 % salzsäureunlösliche Asche max. 2,3 %	
2.9.	**Andere Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft**					
2.9.1.	Johannisbrot, zerkleinert	Erzeugnis, das aus getrockneten, von den Samen (Kernen) befreiten Früchten des Johannisbrotbaums, Ceratonia siliqua L., durch Zerkleinern hergestellt wird		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser Rohasche	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose min. 35 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 5 %	
2.9.2.	Pflanzenfett Pflanzenöl	Erzeugnis, das völlig oder fast völlig aus pflanzlichen Fetten oder Ölen besteht. Das Erzeugnis muß organoleptisch erkennen lassen, daß es nicht ranzig ist		Wasser Säurezahl Unverseifbares	Säurezahl max. 12 % Universeifbares in der Originalsubstanz max. 3 %	x
3.	ERZEUGNISSE TIERISCHER HERKUNFT					
3.1.	**Milcherzeugnisse**					
3.1.1.	Sprühmagermilchpulver Walzenmagermilchpulver	Erzeugnis, das durch weitgehenden Entzug von Wasser aus Magermilch mittels Zerstäubung im warmen Luftstrom (Sprühmagermilchpulver) oder Walzentrocknung (Walzenmagermilchpulver) gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Laktose Rohfett Rohasche	Rohprotein min. 33,5 % Wasser max. 5 % Rohasche max. 9 % Rohfett max. 1,6 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.1.2.	Buttermilchpulver	Erzeugnis das durch weitgehenden Entzug von Wasser aus Buttermilch mittels Zerstäubung im warmen Luftstrom (Sprühbuttermilchpulver) oder Walzentrocknung (Walzenbuttermilchpulver) gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Laktose	Wasser Rohasche	Wasser max. 6 % Rohprotein min. 32 % Rohasche max. 10,5 %	x
3.1.3.	Molkenpulver, Molkenbrocken	Erzeugnisse, die aus Molke durch Entzug von Wasser gewonnen werden. Bei Sauermolkenpulver kann das Produkt neutralisiert sein	Rohprotein Laktose	Wasser Rohfett Chloride, berechnet als NaCl Rohasche	Laktose min. 60 % Rohfett max. 3,3 % Wasser max. 8 % Chloride, berechnet als NaCl max. 4,9 %	x
3.1.4.	Molkenpulver, teilentzuckert	Erzeugnis, das aus Molke durch Entzug von Wasser gewonnen wird und dem ein Teil des Zuckers entzogen ist	Laktose Rohprotein	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Rohasche Rohfett	Laktose min. 32,5 % Wasser max. 8 % Chloride, berechnet als NaCl max. 6,5 % Rohprotein min. 19,5 % Rohasche max. 31,5 %	x
3.1.5.	Molkeneiweißpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der aus Molke oder Milch auf chemischem oder physikalischem Wege abgeschiedenen Eiweißverbindungen gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Rohasche Rohfett	Rohprotein min. 76 % Wasser max. 8 %	x
3.1.6.	Kaseinpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch durch Säuren oder Lab gefällten Käsestoffs gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Rohfett	Rohprotein min. 85 % Wasser max. 12 % Rohfett max. 2,3 %	x
3.2.	**Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Landtieren**					
3.2.1.	Blutmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen von Blut geschlachteter Tiere einschließlich Geflügel gewonnen wird. Es soll praktisch frei sein von fremden Bestandteilen	Rohprotein	Wasser Rohasche	Rohprotein min. 89 % fermentlösliches Rohprotein min. 80 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 5,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.2.2.	Fleischknochenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von knochenreichen Fleischteilen geschlachteter warmblütiger Landtiere gewonnen wird. Es muß praktisch frei sein von Haaren, Borsten, Federn, Horn, Hufen, Haut und Blut sowie von Magen- und Darminhalt	Rohprotein	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Gesamtphosphor Rohasche Methionin Stickstoff	Rohprotein min. 50 % fermentlösliches Rohprotein min. 43,5 % Gesamtphosphor max. 8 % Wasser max. 10 % Rohfett max. 13,5 % Chloride, berechnet als NaCl max. 2,2 %	x
3.2.3.	Futterknochenschrot	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von weitgehend entfetteten Knochen geschlachteter warmblütiger Landtiere gewonnen wird. Es muß praktisch frei sein von Haaren, Borsten, Federn, Horn, Hufen, Haut und Blut sowie von Magen- und Darminhalt. Außerdem muß es splitterfrei sein und darf keine scharfkantigen Knochenteile enthalten	Rohprotein	Wasser Rohasche Gesamtphosphor Rohfett	Rohprotein min. 26,5 % Gesamtphosphor min. 9 % Wasser max. 10 % Rohfett max. 5,5 %	x
3.2.4.	Tiermehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Körpern und Körperresten warmblütiger Landtiere und gegebenenfalls durch nachträgliche Entfettung im Extraktionsverfahren gewonnen wird. Es muß praktisch frei sein von Haaren, Borsten, Federn, Hufen, Horn, Haut sowie von Magen- und Darminhalt	Rohprotein Rohfett	Wasser Gesamtphosphor Chloride, berechnet als NaCl salzsäureunlösliche Asche Methionin Stickstoff	Rohprotein min. 61 % fermentlösliches Rohprotein min. 53,5 % Wasser max. 10 % Rohfett max. 11 % Gesamtphosphor max. 5,5 % Chloride, berechnet als NaCl max. 2,2 % salzsäureunlösliche Asche max. 2,2 %	x
3.2.5.	Griebenkuchen	Erzeugnis aus den Rückständen der Talg- und Fettgewinnung aus tierischen Produkten	Rohprotein	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Rohfett Rohasche	Rohprotein min. 53,5 % Wasser max. 10 % Chloride, berechnet als NaCl max. 2,2 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Geflügelschlachtabfälle, getrocknet Erzeugnisse, deren Fettgehalt mehr als 12 % beträgt, müssen als fettreich bezeichnet werden	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Abfällen von geschlachtetem Geflügel gewonnen wird. Es muß praktisch frei sein von Federn	Rohprotein	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Rohfett Rohasche	Rohprotein min. 61 % fermentlösliches Rohprotein min. 49 % Wasser max. 10 % Chloride, berechnet als NaCl max. 2,2 % salzsäure unlösliche Asche max. 3,3 %	x
3.2.7.	Federmehl, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch Hydrolyse, Trocknen und Mahlen von Geflügelfedern gewonnen wird	Rohprotein	Wasser salzsäureunlösliche Asche	Rohprotein min. 87 % fermentlösliches Rohprotein min. 65 % Wasser max. 11 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	x
3.2.8.	Tierfett	Erzeugnis, das aus Fett von warmblütigen Landtieren oder Teilen davon besteht. Das Erzeugnis muß organoleptisch erkennen lassen, daß es nicht ranzig ist	Unverseifbares	Wasser salzsäureunlösliche Asche oxidierte Fettsäuren Säurezahl	Unverseifbares in der Originalsubstanz max. 3 % Säurezahl max. 30 %	x
3.3.	**Erzeugnisse aus Fischen oder anderen Meerestieren**					
3.3.1.	Fischmehl Erzeugnisse, deren Gehalt an Chloriden, berechnet als NaCl, weniger als 2 % beträgt, können als „salzarm" bezeichnet werden	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen aus Fischen oder Fischteilen gewonnen wird	Rohprotein Rohfett	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Calciumkarbonat Gesamtphosphor	Rohprotein min. 61 % fermentlösliches Rohprotein min. 53,5 % Wasser max. 10 % Chloride, berechnet als NaCl max. 4,4 % Calciumkarbonat max. 2,8 % salzsäureunlösliche Asche max. 2,2 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.3.2.	Dorschlebertran	Das aus frischen Lebern von Fischen der Dorschfamilie (Gadidae) gewonnene Öl. Der Lebertran muß organoleptisch erkennen lassen, daß er nicht ranzig ist	Vitamin A	Wasser Säurezahl Ätherunlösliches Unverseifbares	Vitamin A (1) min. 750 I.E./g Wasser max. 0,15 % Ätherunlösliches (1) max. 0,05 % Unverseifbares (1) max. 2 % Verseifungszahl 180/196 Jodzahl 150/180 Säurezahl max. 6 %	x
4.	MINERALSTOFFE					
4.1.	Calciumkarbonat Die Art (Spalte 3) ist bei der Bezeichnung anzugeben	Ausgefälltes Calciumkarbonat, gemahlener Kalkstein, Schlämmkreide, gekörnte Kreide, zerkleinerte Muschel- oder Austernschalen	Calcium salzsäureunlösliche Asche		Calcium min. 36 % salzsäureunlösliche Asche max. 5 %	x
4.2.	Calcium-Magnesium-karbonat	Natürliches Gemisch von Calciumkarbonat und Magnesiumkarbonat	Calcium Magnesium		Calcium min. 19 % Magnesium min. 11 % Durchgang durch ein Sieb von 0,25 mm Maschenweite zu min. 99,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 2 %	x
4.3.	Kohlensaurer Algenkalk	Natürlich vorkommendes, aus Kalkalgen entstandenes Erzeugnis, gemahlen oder granuliert	Calcium salzsäureunlösliche Asche		Calcium min. 33 % salzsäureunlösliche Asche max. 5 %	x
4.4.	Magnesiumoxid	Technisch reines Magnesiumoxyd, MgO	Magnesium		Magnesium min. 50 %	x

(1) In der Originalsubstanz

1	2	3	4	5	6	7
4.5.	Kieserit	Natürliches Magnesiumsulfat, $MgSO_4H_2O$	Magnesium		Magnesium min. 15 %	x
4.6.	Dicalciumphosphat. Das Herstellungsverfahren kann in der Bezeichnung angegeben werden	Technisch reines Dicalciumphosphat	Gesamtphosphor Chloride, berechnet als NaCl	Calcium	Gesamtphosphor min. 16 % Chloride, berechnet als NaCl max. 1 %	x
4.7.	Rohphosphat. Erzeugnisse mit einem Fluorgehalt von nicht mehr als 0,1 % können als „entfluoriert" bezeichnet werden	Erzeugnis aus gemahlenen Naturphosphaten, auch gereinigt und mehr oder weniger entfluoriert	Gesamtphosphor	Calcium	Gesamtphosphor min. 14 %	x
4.8.	Knochenmehl, entleimt	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphor salzsäureunlösliche Asche	Wasser Calcium	Gesamtphosphor min. 14,5 % Wasser max. 10 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,3 % Durchgang durch ein Sieb von 1 mm Maschenweite zu min. 90 % Stickstoff max. 1,7 %	x
4.9.	Monocalciumphosphat	Erzeugnis, das überwiegend aus technisch reinem Calciumdihydrophosphat besteht	Gesamtphosphor	Calcium	Gesamtphosphor min. 22 % Calcium min. 16 % Chloride, berechnet als NaCl max. 1 %	x