ERSTE RICHTLINIE DER KOMMISSION

vom 10. August 1979

zur Änderung der Anhänge der Richtlinie 77/101/EWG des Rates über den Verkehr mit Einzelfuttermitteln

(79/797/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 77/101/EWG des Rates vom 23. November 1976 über den Verkehr mit Einzelfuttermitteln [1], zuletzt geändert durch die Richtlinie 79/372/EWG des Rates [2], insbesondere auf Artikel 10,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Im Hinblick auf die Weiterentwicklung der wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse müssen im Anhang der vorgenannten Richtlinie Änderungen vorgenommen werden.

Einige allgemeine Bestimmungen des Anhangs müssen präzisiert oder ergänzt werden, um eine korrekte Anwendung der Richtlinie zu gewährleisten.

Außerdem sind bei einigen besonderen Bestimmungen hinsichtlich bestimmter Einzelfuttermittel Anpassungen vorzunehmen.

Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Futtermittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Der Text des Anhangs der Richtlinie 77/101/EWG erhält die Fassung des Anhangs dieser Richtlinie.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten setzen bis spätestens 1. Januar 1981 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie nachzukommen.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 10. August 1979

Für die Kommission

Finn GUNDELACH

Vizepräsident

---

(1) ABl. Nr. L 32 vom 3. 2. 1977, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 86 vom 6. 4. 1979, S. 29.

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", 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 des Wassergehalts und 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. Unbeschadet der Vorschriften des Artikels 3 muß im Rahmen der Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung in Teil B, Spalte 6 bei den unter den Nummern 1 und 2 aufgeführten Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen die botanische Reinheit mindestens 95 % betragen, sofern in Spalte 6 kein anderer Wert vorgesehen ist.

2.4. 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.

2.5. 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, 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, Natrium, Calciumkarbonat, Calcium Magnesium, bei der Säurezahl, und beim Petrolätherunlöslichen

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 3 % und mehr;

0,3 Einheiten bei deklarierten Gehalten von weniger als 3 %;

f) bei Karotin, Vitamin A und Xanthophyll:

30 % des deklarierten Gehalts;

g) bei Methionin, Lysin und flüchtigen Stickstoffbasen:

20 % des deklarierten Gehalts.

2.6. Unbeschadet der Vorschriften des Artikels 3 darf im Rahmen der Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung in Teil B, Spalte 6, der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche 2 % nicht übersteigen, sofern in Spalte 6 kein anderer Gehalt vorgesehen ist.

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	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den vom Fruchtfleisch befreiten Samen folgender Arten der Macoya-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	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den vom Fruchtfleich befreiten Samen der Macoya-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-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 teilenthülster 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 campestris 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.	Rapsextraktionsschrot	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. 3 % Rohasche max. 10 % 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. 3,3 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 %	
1.12.	Palmkernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den soweit wie möglich von der Steinschale befreiten Samen folgender Arten der Ölpalme anfällt: Elaeis guineensis Jacq. und Corozo oleifera (H.B.K.) L. H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)	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 den 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 den Samen der Sojabohne 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. 0,4 Rohfett max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Sojaextraktionsschrot, aus geschälter Saat, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den geschälten Samen der Sojabohne 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. 0,4 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 anfällt	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 %	
1.21.	Nigersaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus der Nigersaat, Guizotia abyssinica (L. f.) Cass., anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 33 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 9 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 soweit wie möglich geschälten Früchten der Sonnenblume anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 45,5 % Rohfett max. 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. 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 %	
1.27.	Leinextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den Samen des Leins anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 36,5 % Rohfett max. 3,3 % Rohasche max. 8 % Wasser max. 12 % Botanische Reinheit min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 den 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 den 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 den 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 %	
1.33.	Kakaoextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den soweit wie möglich von den Schalen befreiten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze, Theobroma cacao L., anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 22,5 % Wasser max. 12 % Rohfaser max. 13 % Rohasche max. 9 % Rohfett max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 diococcum Schrank. und Triticum monococcum L., denen noch Teile des Endosperms und der Schale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein max. 28,5 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 7 %	
1.35.	Maiskeimkuchen (Maismühlenindustrie)	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 Schale anhaften	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser Stärke	Rohprotein min. 12,5 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 8 % Rohasche max. 9 %	
1.36.	Maiskeimextraktionsschrot (Maismühlenindustrie)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Keimen anfällt, die bei der Trockenvermahlung aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Schale anhaften	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett Stärke	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 Schale anhaften	Rohprotein Rohfaser Rohfett	Rohasche Wasser	Rohprotein min. 20 % Wasser max. 12,5 % Rohasche max. 7,5 %	
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 Schale anhaften	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 21,5 % Rohfett max. 2,3 % Rohasche max. 7,5 % Wasser max. 12,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.39.	Olivenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den von den Kernteilen soweit wie möglich befreiten Oliven, den Früchten des Ölbaumes, Olea europea L., anfällt	Rohprotein Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett	Rohprotein min. 12 % Rohfett max. 1,6 % Wasser max. 12 % Rohasche max. 6,5 % Rohfaser max. 30 %	
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 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 Wassser	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 Endosperms und der Schale 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.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.2.3.	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 %	
2.2.4.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.2.5.	Erbsenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung 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 %	
2.2.6.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Nebenerzeugnisse der Maisverarbeitung**					
2.3.1.	Maisfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß	Stärke	Rohfaser Rohasche Rohfett Wasser Rohprotein	Stärke min. 37 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 9 % Rohasche max. 5 %	
2.3.2.	Maiskleie	Nebenerzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das hauptsächlich aus Maisschalen sowie aus Maiskeimen und aus wenig Maiskörperteilen besteht	Rohfaser	Rohasche Wasser Rohfett Rohprotein	Wasser max. 14 % Rohfaser max. 15 % Rohasche max. 5 %	
2.3.3.	Maiskeimkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Maismehl, Maisgrieß oder Maisstärke, 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 %	
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 % salzsäureunlösliche Asche max. 1 %	
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 % salzsäureunlösliche Asche max. 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 %	
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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.4.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.5.	Maiskleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das aus Schalen 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 %	
2.5.6.	Reisstärke	Aus Reis, vornehmlich Bruchreis, gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 1,2 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.7.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.8.	Reiskleber	Getrocknetes 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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	-
2.5.9.	Sorghumkleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Stärkegewinnung aus Mohrenhirse, Sorghum bicolor (L.) Moench s. l., das aus Schalen 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 %	
2.5.10.	Weizenstärke	Aus Weizen gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 14 % Rohasche max. 0,6 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.11.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.12.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x
2.5.13.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	-
2.5.14.	Maniokstärke	Aus den Wurzeln des Maniokstrauchs, Manihot esculenta Crantz, gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 92 % Wasser max. 15 % Rohasche max. 1,2 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	-
2.5.15.	Maniokquellstärke	Aus den Wurzeln des Maniokstrauchs gewonnene praktisch reine Stärke, die durch Hitzebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 91 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,1 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.16.	Kartoffelstärke	Aus Kartoffeln gewonnene praktisch reine Stärke	Stärke	Wasser Rohasche	Stärke min. 98 % Wasser max. 20 % Rohasche max. 1 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x
2.5.17.	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
2.5.18.	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. 28 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 1,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x
2.5.19.	Kartoffeleiweiß	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Eiweißsubstanzen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein	Wasser Rohasche Rohfett Rohfaser	Rohprotein min. 76 % Wasser max. 14 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	-
2.5.20.	Kartoffelpülpe, getrocknet	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Stärkegewinnung aus Kartoffeln	Stärke	Wasser Rohasche Rohfett Rohfaser	Stärke min. 40,5 % Wasser max. 14 % Rohfaser max. 21 %	
2.5.21.	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
2.5.22.	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
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. 13 % Rohasche max. 7 %	
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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.6.4.	Trockenschnitzel	Nebenerzeugnis der Zuckergewinnung, bestehend aus Zuckerrübenschnitzeln, entzuckert und getrocknet		Rohfaser	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose max. 10 % 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. 42 %	x
2.6.6.	Zuckerrohrmelasse	Sirupartiger Rückstand der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrohr, Saccharum officinarum L.	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose in der Originalsubstanz min. 47 %	x
2.7.	**Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Mälzerei, Brauerei Brennerei und Obstverwertung sowie Trockenfutterhefen**					
2.7.1.	Malzkeime	Nebenerzeugnis, das bei der Vermälzung von Getreide anfällt	Rohprotein	Wasser Rohasche Rohfaser	Rohprotein min. 26,5 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 18,5 % Rohasche max. 8,5 %	
2.7.2.	Hefe, getrocknet	Hefen, gemischt oder unvermischt, der Familien Saccharomycetaceae, Endomycetaceae Cryptococcaceae, 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

1	2	3	4	5	6	7
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 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 70 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 19,5 % Rohasche max. 6,5 %	
2.7.4.	Schlempe, getrocknet	Nebenerzeugnis der Alkoholgewinnung durch Destillation, das durch Trocknen der Rückstände der Maische von Gedtreide oder anderen stärkehaltigen Stoffen gewonnen wird	Rohprotein	Wasser Rohfaser	Rohprotein min. 23 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 70 % Wasser max. 12,5 % Rohfaser max. 19,5 % Rohasche max. 6,5 %	
2.7.5.	Zitrustrester, getrocknet	Bei der Gewinnung von Saft aus dem Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten anfallendes Nebenerzeugnis		Wasser Rohfaser	Wasser max. 13 % Gesamtsäure, berechnet als wasserfreie Zitronensäure max. 4,6 %	
2.8.	**Künstlich getrocknete landwirtschaftliche Erzeugnisse**					
2.8.1.	Grünmehl	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 %	

(1) Pepsin und salzsäurelösbares Rohprotein, ausgedrückt in Prozent des Rohproteins.

1	2	3	4	5	6	7
2.8.2.	Luzernegrünmehl	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 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 %	
2.8.3.	Kleegrünmehl	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 %	
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 Gesamtzucker, berechnet als Saccharose salzsäureunlösliche Asche Rohfaser Wasser	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 Rohprotein	Inulin min. 63 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 6,5 % Rohasche max. 4,6 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 oder Maniokschnitzel oder Maniokwurzeln	Getrocknete, und wenn erforderlich, gewaschene, geschälte Wurzelknollen des Maniokstrauches sowie Erzeugnisse, die durch Zerkleinern oder Vermahlen solcher Wurzelknollen gewonnen werden	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 75 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 5,2 % Rohasche max. 5,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,3 %	
2.8.8.	Maniokmehl Typ 55 oder Maniokschnitzel Typ 55 oder Maniokwurzeln Typ 55	Nicht geschälte, gegebenenfalls gewaschene, getrocknete Wurzelknollen des Maniokstrauchs sowie Erzeugnisse, die durch Zerkleinern oder Vermahlen solcher Wurzelknollen gewonnen werden	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 63 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 9 % Rohasche max. 6 % salzsäureunlösliche Asche max. 4 %	
2.8.9.	Maniokpülpe, getrocknet	Getrocknete und gemahlene Abfälle der Maniokstärkegewinnung	Stärke	Wasser Rohasche Rohfaser Rohfett Rohprotein	Stärke min. 57,5 % Wasser max. 13 % Rohfaser max. 13 % 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.9.2.	Pflanzenfett Pflanzenöl	Erzeugnis, das aus pflanzlichen Fetten oder Ölen besteht		Wasser Säurezahl petrolätherunlösliche Verunreinigungen	Wasser max. 1 % Säurezahl, bezogen auf die Originalsubstanz max. 12 % petrolätherunlösliche Verunreinigungen max. 1,5 %	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x
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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	
3.1.3.	Molkenpulver, Molkenbrocken	Erzeugnisse, die aus Molke durch Entzug von Wasser gewonnen werden	Rohprotein Laktose	Wasser Rohfett Chloride, berechnet als NaCl Rohasche Natrium	Laktose min. 60 % Wasser max. 8 % Chloride, berechnet als NaCl max. 4,9 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	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 Natrium	Laktose min. 32,5 % Wasser max. 8 % Chloride, berechnet als NaCl max. 6,5 % Rohprotein min. 19,5 % Rohasche max. 31,5 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.1.5.	Molkeneiweißpulver, Milchalbuminpulver	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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	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 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 90 % Wasser max. 10 % Rohasche max. 5,5 %	
3.2.2.	Fleischknochenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von knochenreichen Fleischteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird. Es muß praktisch frei sein von Haaren, Borsten, Federn, Horn, Hufen, Haut und Blut sowie von Magen- und Darminhalt	Rohprotein Rohfett	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Gesamtphosphor Rohasche Methionin Lysin flüchtige Stickstoffbasen	Rohprotein min. 40 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 87 % Gesamtphosphor max. 9 % 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 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

(1) Pepsin und salzsäurelösbares Rohprotein, ausgedrückt in Prozent des Rohproteins.

1	2	3	4	5	6	-
3.2.4.	Tiermehl, Erzeugnisse, deren Fettgehalt mehr als 11 % beträgt, müssen als fettreich bezeichnet werden	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 Lysin Methionin flüchtige Stickstoffbasen	Rohprotein min. 55 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 87 % Wasser max. 10 % 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 % salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 %	x
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. 55 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 80 % Wasser max. 10 % Chloride, berechnet als NaCl max. 2,2 % salzsäureunlösliche 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 % Löslichkeit des Rohproteins min. 75 % Wasser max. 11 % salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 %	x

(1) Pepsin und salzsäurelösbares Rohprotein, ausgedrückt in Prozent des Rohproteins.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.8.	Tierfett	Erzeugnis, das aus Fett von warmblütigen Landtieren oder Teilen davon besteht.		Wasser petrolätherunlösliche Verunreinigungen Säurezahl	Wasser max. 1 % petrolätherunlösliche Verunreinigungen max. 1,5 % Säurezahl, bezogen auf die Originalsubstanz 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 und dem der eingedickte Preßsaft zugesetzt sein kann	Rohprotein Rohfett	Wasser Chloride, berechnet als NaCl Calciumkarbonat Gesamtphosphor	Rohprotein min. 61 % Löslichkeit des Rohproteins (1) min. 87 % Wasser max. 10 % Chloride, berechnet als NaCl max. 4,4 % Calciumkarbonat max. 2,8 % salzsäureunlösliche Asche max. 2,2 %	x
3.3.2.	Dorschlebertran	Das aus frischen Lebern von Fischen der Dorschfamilie (Gadidae) gewonnene Öl	Vitamin A	Wasser Säurezahl petrolätherunlösliche Verunreinigungen	Vitamin A (2) min. 750 I.E./g Wasser max. 0,15 % petrolätherunlösliche Verunreinigungen (2) max. 0,05 % Verseifungszahl 180/196 Jodzahl 150/180 Säurezahl (2) 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

(1) Pepsin und Salzsäure lösbares Rohprotein, ausgedrückt in Prozent des Rohproteins.
(2) bezogen auf de Originalsubstanz.

1	2	3	4	5	6	-
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	Calcium salzsäureunlösliche Asche		Calcium min. 33 % salzsäureunlösliche Asche max. 5 %	x
4.4.	Magnesiumoxid	Technisch reines Magnesiumoxid, MgO	Magnesium		Magnesium min. 50 %	x
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, entfluoriert	Erzeugnis aus gemahlenen Naturphosphaten, das gereinigt sein kann und mehr oder weniger entfluoriert ist	Gesamtphosphor	Calcium	Gesamtphosphor min. 14 %	x
4.8.	Knochenfuttermehl	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphor	Wasser Calcium	Gesamtphosphor min. 14,5 % Wasser max. 10 % Durchgang durch ein Sieb von 1 mm Maschenweite zu min. 90 %	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