Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EU) Nr. 68/2013 DER KOMMISSION

vom 16. Januar 2013

zum Katalog der Einzelfuttermittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

Berichtigt durch:

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

▼B

VERORDNUNG (EU) Nr. 68/2013 DER KOMMISSION

vom 16. Januar 2013

zum Katalog der Einzelfuttermittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 767/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Juli 2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinien 79/373/EWG des Rates, 80/511/EWG der Kommission, 82/471/EWG des Rates, 83/228/EWG des Rates, 93/74/EWG des Rates, 93/113/EG des Rates und 96/25/EG des Rates und der Entscheidung 2004/217/EG der Kommission ([1]), insbesondere auf Artikel 26 Absätze 2 und 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 der Kommission vom 16. Juni 2011 zum Katalog der Einzelfuttermittel ([2]) (der Katalog) wurde die erste Fassung des Katalogs der Einzelfuttermittel in der Verordnung (EU) Nr. 242/2010 der Kommission vom 19. März 2010 zur Erstellung eines Katalogs der Einzelfuttermittel ([3]) ersetzt.

(2) Die geeigneten Vertreter der Sektoren der europäischen Futtermittelbranche haben in Absprache mit anderen betroffenen Parteien, in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden und unter Berücksichtigung einschlägiger Erkenntnisse aus Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie wissenschaftlicher und technologischer Entwicklungen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 erarbeitet.

(3) Diese Änderungen betreffen Neueinträge zu Verarbeitungsprozessen und Einzelfuttermitteln sowie Verbesserungen bestehender Einträge, vor allem in Bezug auf Öl- und Fettderivate.

(4) Weitere Änderungen betreffen die gemäß Anhang I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festzulegenden Höchstgehalte an chemischen Verunreinigungen, die sich beim Herstellungsprozess oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben. Besondere Regeln sollten für ehemalige Lebensmittel gelten, z. B. Produktionsüberschüsse, missgestaltete Produkte oder Lebensmittel mit abgelaufenem Verfallsdatum, die gemäß EU-Lebensmittelrecht hergestellt wurden.

(5) Die Bedingungen des Artikels 26 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 sind erfüllt.

(6) In Anbetracht der großen Zahl der erforderlichen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 ist es aus Gründen der Kohärenz, der Klarheit und der Vereinfachung angezeigt, diese Verordnung aufzuheben und zu ersetzen.

(7) Zur Verringerung des Verwaltungsaufwands für die Unternehmer ist eine Übergangsfrist angebracht, um eine reibungslose Umstellung der Etikettierung zu ermöglichen und eine unnötige Beeinträchtigung des Handels zu vermeiden.

([1]) ABl. L 229 vom 1.9.2009, S. 1.
([2]) ABl. L 159 vom 17.6.2011, S. 25.
([3]) ABl. L 77 vom 24.3.2010, S. 17.

▼B

(8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

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

Artikel 2

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

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

Artikel 3

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

Artikel 4

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

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

▼B

ANHANG

KATALOG DER EINZELFUTTERMITTEL

TEIL A

Allgemeine Bestimmungen

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

2. Alle Einträge im Verzeichnis der Einzelfuttermittel müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union entsprechen. Futtermittelunternehmer, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genügt.

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

4. Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) müssen Einzelfuttermittel frei sein von chemischen Verunreinigungen, die sich aus ihrem Herstellungsverfahren ergeben, sowie von Verarbeitungshilfsstoffen, sofern nicht ein besonderer Höchstgehalt im Katalog festgelegt ist. Zur Verwendung in Futtermitteln verbotene Stoffe dürfen nicht vorhanden sein, entsprechend werden für diese Stoffe solche Höchstgehalte nicht festgelegt. Aus Gründen der Transparenz versehen Futtermittelunternehmer Einzelfuttermittel mit geduldeten Rückständen im üblichen Handelsverkehr mit einschlägigen Informationen.

5. Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, unter Berücksichtigung des Grundsatzes ALARA ([2]) und vorbehaltlich der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung ([3]), der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates ([4]) sowie der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung ([5]) sollten im Katalog der Einzelfuttermittel die Höchstgehalte der chemischen Verunreinigungen angegeben werden, die sich aus dem Herstellungsverfahren oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben und die mit einem Gehalt von 0,1 % oder mehr vorhanden sind. Im Katalog können auch Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe unter 0,1 % festgelegt werden, wenn dies einer guten Handelspraxis zuträglich ist. Wenn in Teil B oder C des Vorliegenden nicht anders angegeben, werden sämtliche Höchstgehalte in Gewichtsprozent ausgedrückt.

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

([1]) ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.
([2]) As Low As Reasonably Achievable (so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar).
([3]) ABl. L 140 vom 30.5.2002, S. 10.
([4]) ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1.
([5]) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

▼B

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

8. Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels werden die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars der Verfahren in Teil B aufgeführten Verfahren hinzugefügt, um deutlich zu machen, dass es das/die entsprechende(n) Verfahren durchlaufen hat ([1]). Ein Einzelfuttermittel, dessen Bezeichnung eine Kombination einer in Teil C aufgeführten Bezeichnung mit der gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in Teil B aufgeführten Verfahren ist, gilt als in den Katalog aufgenommen und das Etikett weist gegebenenfalls die für dieses Einzelfuttermittel in der rechten Spalte der Teile B und C vorgeschriebenen Erklärungen auf. Findet sich eine Angabe in der rechten Spalte des Teils B, so ist die für das Verfahren verwendete besondere Methode in der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben.

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

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

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

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

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

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

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

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

([1]) Abweichend von dieser Verpflichtung ist dies beim Verfahren „Trocknen“ optional.

▼B

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

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

TEIL B

Glossar der Verfahren

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

▼B

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

▼B

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
27	**Extrudieren**	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden und durch gleichzeitiges Pressen durch eine Düse eine bestimmte Form erhalten	Extrudiert
28	**Fermentieren**	Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder zur Veränderung der chemischen Zusammensetzung von Stoffen verwendet werden	Fermentiert
29	**Filtrieren**	Trennung der flüssigen und festen Bestandteile einer Mischung, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft	Gefiltert
30	**Flockieren**	Walzen von feuchtem wärmebehandelten Material	Flocken
31	**Mehlmüllerei**	Verringerung der Partikelgröße trockener Körner und Auftrennung in Fraktionen, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie ([4]), Futtermehl
32	**Fraktionieren**	Trennung von Futtermittelbestandteilen durch Sieben und/oder Luftstrom zum Entfernen leichter Schalenteile	Fraktioniert
33	**Fragmentieren**	Trennen eines Futtermittels in Teile	Fragmentiert
34	**Fritieren**	Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett	Fritiert
35	**Gelieren**	Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mit Hilfe eines Geliermittels	Geliert
36	**Granulieren**	Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz	Granuliert
37	**Mahlen**	Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen Verfahren	Gemahlen
38	**Erhitzen**	Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen	Wärmebehandelt
39	**Hydrieren**	Katalytisches Verfahren zur Sättigung der Doppelbindungen von Ölen/Fetten/Fettsäuren bei hoher Temperatur unter Druck mit Wasserstoff oder zur Herstellung von Polyolen durch Reduktion der Carbonyl-Gruppen von Kohlehydraten zu Hydroxyl-Gruppen	Gehärtet, teilgehärtet (Fette und Öle)

▼B

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
40	**Hydrolysieren**	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien	Hydrolysiert
41	**Verflüssigen**	Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand	Verflüssigt
42	**Mazeration**	Verringerung der Größe von Futtermitteln mit mechanischen Mitteln, oft unter Zusatz von Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Mazeriert
43	**Mälzen**	Getreide wird zum Keimen gebracht, um nativ vorhandene Enzyme zu aktivieren, die Stärke in fermentierbare Kohlenhydrate und Eiweiße in Aminosäuren und Peptide spalten	Gemälzt
44	**Schmelzen**	Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung	Geschmolzen
45	**Mikronisierung**	Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe	Mikronisiert
46	**Parboiling**	Einweichen in Wasser und Zuführen von Wärme, bis die Stärke vollständig gequollen ist, gefolgt von einem Trocknungsvorgang	Parboiled
47	**Pasteurisieren**	Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	Pasteurisiert
48	**Schälen**	Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse	Geschält
49	**Pelletieren**	Formgebung durch Pressen durch eine Matrize	Pellet, pelletiert
50	**Schleifen (Reis)**	Entfernen von Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) bei geschältem Reis	Geschliffen
51	**Vorverkleistern**	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen	Vorverkleistert ([5])
52	**Abpressen** ([6])	Gewinnung von Flüssigkeiten wie Fett, Öl, Wasser oder Saft aus festen Stoffen	Expeller/Kuchen (bei ölhaltigen Materialien) Pülpe, Trester (bei Früchten usw.) Pressschnitzel (bei Zuckerrüben)
53	**Raffinieren**	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung	Raffiniert, teilraffiniert
54	**Rösten**	Erhitzen von Futtermitteln in trockenem Zustand zur Verbesserung der Verdaulichkeit, Intensivierung der Färbung und/oder Verringerung von den Nährwert mindernden (antinutritiven) Faktoren nativer Herkunft	Geröstet

▼B

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
55	**Walzen**	Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Futtermittels zwischen gegeneinander drehenden Rollen	Gewalzt
56	**Pansenschutz**	Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und/oder die Wirkung von z. B. Aldehyden, Lignosulfonaten, Natriumhydroxid oder organischen Säuren (z. B. Propionsäure, Gerbsäure) vor dem Abbau im Pansen geschützt werden. Durch Aldehyde pansengeschützte Futtermittel können bis zu 0,12 % freie Aldehyde enthalten	Pansengeschützt durch die Wirkung von [entsprechenden Stoff eintragen]
57	**Sieben**	Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden	Gesiebt
58	**Abschöpfen/entrahmen**	Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel	Abgeschöpft/entrahmt
59	**Schnitzeln**	Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke	Geschnitzelt
60	**Einweichen**	Anfeuchten und Aufweichen von Futtermitteln, in der Regel Samen, um die Kochzeit zu verkürzen, das Enthülsen zu erleichtern, die Wasseraufnahme zur Aktivierung der Keimung zu unterstützen oder die Konzentration nativ vorhandener antinutritiver Faktoren zu verringern	Eingeweicht
61	**Sprühtrocknen**	Verminderung des Feuchtigkeitsgehalts einer Flüssigkeit, indem sie zur Oberflächenvergrößerung zerstäubt und in einen Heißluftstrom eingebracht wird	Sprühgetrocknet
62	**Dämpfen**	Erhitzen und Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit	Gedämpft/dampferhitzt
63	**Toasten**	Erhitzen mit trockener Hitze, hauptsächlich bei Ölsaaten, um beispielsweise nativ vorhandene antinutritive Stoffe zu verringern oder zu entfernen	Getoastet
64	**Ultrafiltrieren**	Filtrieren von Flüssigkeiten durch eine Membran, die nur kleine Moleküle durchlässt	Ultrafiltriert
65	**Entkeimen**	Entfernen (vollständig oder teilweise) des Keims zerkleinerter Getreidekörnern	Entkeimt

▼B

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
66	**Infrarot-Mikronisierung**	Verfahren zum Garen und Rösten von Getreide, Wurzeln, Samen, Knollen oder ihren Nebenprodukten mit Infrarotwärme; in der Regel werden die Erzeugnisse anschließend geflockt	Infrarot-mikronisiert
67	**Spalten von Öl/Fett und gehärteten Ölen/Fetten**	Chemisches Verfahren der Hydrolyse von Fetten/Ölen. Durch die Reaktion von Fetten/Ölen mit Wasser bei hoher Temperatur und unter Druck lassen sich in der hydrophoben Phase Roh-Fettsäuren und in der hydrophilen Phase Rohglycerin (*sweet water*) gewinnen	Gespalten

([1]) In deutscher Sprache kann „Konzentrieren“ gegebenenfalls durch „Eindicken“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „eingedickt“.
([2]) „Schälen“ kann gegebenenfalls durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.
([3]) Bei Reis wird dieses Verfahren als „Schleifen“ bezeichnet. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „geschliffen“.
([4]) In französischer Sprache kann die Bezeichnung „issues“ verwendet werden.
([5]) In deutscher Sprache können die Eigenschaft „aufgeschlossen“ und die gebräuchliche Bezeichnung „Quellwasser“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden. In dänischer Sprache können die Eigenschaft „kvældet“ und die gebräuchliche Bezeichnung „kvældning“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden.
([6]) In französischer Sprache kann „pressage“ bei Bedarf durch „extraction mécanique“ ersetzt werden.

TEIL C

Verzeichnis der Einzelfuttermittel

1. **Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.1.1	**Gerste**	Körner von *Hordeum vulgare* L. Kann pansengeschützt sein	
1.1.2	**Gerste, gepufft**	Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlenen oder gebrochenen Gerstenkörnern gewonnen wird	Stärke
1.1.3	**Gerste, geröstet**	Erzeugnis, das bei der Röstung von Gerste entsteht, und das teilweise geröstet und nur gering verfärbt ist	Stärke, wenn > 10 % Rohprotein, wenn > 15 %
1.1.4	**Gerstenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen von entspelzter Gerste gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Stärke
1.1.5	**Gerstenfasern**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Gerstenstärke anfällt und aus Teilen des Mehlkörpers und überwiegend Fasern besteht	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.6	**Gerstenschalen**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Stärke nach Trockenvermahlung, Sieben und Schälen der Gerstenkörner anfällt	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.1.7	**Gerstenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung der gesiebten entspelzten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers sowie aus feinen Bestandteilen der äußeren Schalen und geringen Anteilen an Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.1.8	**Gerstenprotein**	Erzeugnis, das beim Abtrennen von Stärke und Kleie aus Gerste anfällt und überwiegend aus Protein besteht	Rohprotein
1.1.9	**Gerstenproteinfuttermittel**	Erzeugnis, das nach dem Abtrennen von Stärke aus Gerste gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Protein und Teilen des Mehlkörpers	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.1.10	**Gerstenpresssaft**	Erzeugnis aus Gerste, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren gewonnen wird	Rohprotein
1.1.11	**Gerstenkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzten Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schalen, im Übrigen aus sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.1.12	**Flüssige Gerstenstärke**	Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt	Wenn Feuchte < 50 %: — Stärke
1.1.13	**Braugerstensiebrückstände**	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Mälzung ausgesonderten, zu kleinen Gerstenkörnern und Körnerteilen besteht	Rohfaser Rohasche, wenn > 2,2 %
1.1.14	**Braugersten- und Malzabrieb**	Erzeugnis, das aus Teilen von Gerstenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.1.15	**Braugerstenspelzen**	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Rohfaser
1.1.16	**Gerstendickschlempe, feucht**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die festen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.1.17	**Gerstendünnschlempe, feucht**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die löslichen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.1.18	**Malz** [1]	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert	

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.1.19	**Malzkeime** ([1])	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Getreides und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht. Kann auch vermahlen sein	
1.2.1	**Mais** ([2])	Körner von *Zea mays* L. ssp. *mays*. Kann pansengeschützt sein	
1.2.2	**Maisflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann.	Stärke
1.2.3	**Maisfuttermehl**	Erzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie. Es kann geringere Anteile an Bruchstücken der Maiskeime enthalten	Rohfaser Stärke
1.2.4	**Maiskleie**	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und überwiegend aus der Maisschale, im Übrigen aus Teilen der Maiskeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.2.5	**Maiskolbenspindeln**	Kern des Maiskolbens, bestehend aus Maisspindeln, Körnern und Lieschblättern	Rohfaser Stärke
1.2.6	**Maissiebrückstände**	Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern	
1.2.7	**Maisfasern**	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohfaser
1.2.8	**Maiskleber**	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Feuchte, wenn < 70 % oder > 90 % Wenn Feuchte < 70 %: — Rohprotein
1.2.9	**Maiskleberfutter**	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Rückstände aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentierung von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 40 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfaser — Stärke
1.2.10	**Maiskeime**	Erzeugnis, das bei der Maismehl-, Maisgrieß- oder Maisstärkeherstellung gewonnen wird und überwiegend aus Maiskeimen, Schalen und Mehlkörperteilen besteht	Feuchte, wenn < 40 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfett

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.2.11	**Maiskeimkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.2.12	**Maiskeimextraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Rohprotein
1.2.13	**Maiskeimrohöl**	Erzeugnis, das aus Maiskeimen gewonnenen wird	Rohfett
1.2.14	**Mais, gepufft**	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird	Stärke
1.2.15	**Maisquellwasser**	Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.2.16	**Zuckermais-Silage**	Nebenerzeugnis der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder gepressten Maisspindeln, Lieschblättern und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird	Rohfaser
1.2.17	**Maisschrot, entkeimt**	Erzeugnis, das durch Entkeimen von Maisschrot gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und kann geringere Anteile an Maiskeimen und Stückchen der äußeren Schale enthalten	Rohfaser Stärke
1.3.1	**Hirse**	Körner von *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	**Hafer**	Körner von *Avena sativa* L. und anderen kultivierten Haferarten	
1.4.2	**Hafer, entspelzt**	Entspelzte Haferkörner, auch dampfbehandelt	
1.4.3	**Haferflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen entspelzten Hafers gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke
1.4.4	**Haferschneidmehl**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringeren Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser Stärke
1.4.5	**Haferkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten Körnern entspelzten Hafers anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schalenteile und sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.4.6	**Haferspelzen**	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht	Rohfaser
1.4.7	**Hafer, gepufft**	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird	Stärke
1.4.8	**Hafergrütze**	Gereinigte, entspelzte Haferkörner	Rohfaser Stärke
1.4.9	**Hafermehl aus ungeschälter Saat**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht	Rohfaser Stärke
1.4.10	**Hafermehl aus geschälter Saat**	Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen	Rohfaser
1.4.11	**Haferfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringeren Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser
1.5.1	**Quinoasaat-Extraktionsschrot**	Gereinigte ganze Samen der Quinoapflanze (*Chenopodium quinoa* Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist	
1.6.1	**Bruchreis**	Gebrochene Körner von *Oryza Sativa* L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann parboiled sein	Stärke
1.6.2	**Reis, geschliffen**	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann parboiled sein	Stärke
1.6.3	**Quellreis**	Erzeugnis, das durch Vorverkleistern aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde	Stärke
1.6.4	**Reis, extrudiert**	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis	Stärke
1.6.5	**Reisflocken**	Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird	Stärke
1.6.6	**Reis, geschält**	Rohreis (*Oryza Sativa* L.), von dem nur die Spelzen entfernt worden sind. Kann auch parboiled sein. Durch das Schälen und die Handhabung kann Kleie verloren gehen	Stärke Rohfaser
1.6.7	**Futterreis, gemahlen**	Erzeugnis, das beim Mahlen von Futterreis gewonnen wird und aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die beim Schleifen von geschältem Reis durch Absieben ausgesondert wurden, oder aus normalen, geschälten gelben oder fleckigen Körnern besteht	Stärke

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.6.8	**Reismehl**	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann parboiled sein	Stärke
1.6.9	**Reismehl von geschältem Reis**	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschältem Reis anfällt. Der Reis kann parboiled sein	Stärke Rohfaser
1.6.10	**Reiskleie**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Der Reis kann parboiled oder extrudiert sein	Rohfaser
1.6.11	**Reiskleie, kalkhaltig**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann parboiled sein	Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.12	**Reiskleie, entfettet**	Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser
1.6.13	**Reiskleie-Öl**	Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird	Rohfett
1.6.14	**Reisfuttermehl**	Erzeugnis, das durch Trocken- oder Nassmahlen und Absieben bei der Gewinnung von Mehl und Stärke aus Reis anfällt, und hauptsächlich aus Stärke, Protein, Fett und Faser besteht. Der Reis kann parboiled sein. Kann bis zu 0,25 % Natrium und bis zu 0,25 % Sulfat enthalten	Stärke, wenn > 20 % Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Rohfaser
1.6.15	**Reisfuttermehl, kalkhaltig**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus Teilen der Aleuronschicht und des Mehlkörpers besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann parboiled sein.	Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.17	**Reiskeime**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus dem Keim besteht	Rohfett Rohprotein
1.6.18	**Reiskeimkuchen**	Rückstand, der beim Zerkleinern der Reiskeime zur Ölgewinnung durch Pressen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.6.20	**Reisprotein**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Reisstärke durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt	Rohprotein

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.6.21	**Reisfuttermehl, flüssig**	Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt	Stärke
1.6.22	**Reis, gepufft**	Erzeugnis, das durch Expandieren von Reiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird	Stärke
1.6.23	**Reis, fermentiert**	Erzeugnis, das durch Fermentierung von Reis entsteht.	Stärke
1.6.24	**Reiskörner mit Missbildungen, geschliffen/kreidige Reiskörner, geschliffen**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus missgebildeten Körnern und/oder kreidigen Körnern und/oder beschädigten Körnern (ganz oder gebrochen) besteht. Kann auch angekocht sein.	Stärke
1.6.25	**Unreifer Reis, geschliffen**	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus unreifen und/oder kreidigen Körnern besteht	Stärke
1.7.1	**Roggen**	Körner von *Secale cereale* L.	
1.7.2	**Roggenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke Rohfaser
1.7.3	**Roggenfutterkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbruchstücken besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie	Stärke Rohfaser
1.7.4	**Roggenkleie**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Stärke Rohfaser
1.8.1	**Sorghum [Milokorn]**	Körner von *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	**Weißer Sorghum**	Körner von weißem Sorghum	
1.8.3	**Sorghumkleberfutter**	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt, und überwiegend aus Kleie und geringen Anteilen an Kleber besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten	Rohprotein
1.9.1	**Dinkel**	Körner von Dinkel, *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	**Dinkelkleie**	Erzeugnis aus der Dinkelmehlgewinnung, das überwiegend aus der äußeren Schale und geringeren Anteilen an Bruchstücken der Dinkelkeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser

▼B

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

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.11.10	**Weizenfasern**	Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohfaser
1.11.11	**Weizenkeime**	Erzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.11.12	**Weizenkeime, fermentiert**	Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen mit inaktivierten Mikroorganismen	Rohprotein Rohfett
1.11.13	**Weizenkeimkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. und anderen kultivierten Weizenarten) und entspelztem Dinkel (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können	Rohprotein
1.11.15	**Weizenprotein**	Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann	Rohprotein
1.11.16	**Weizenkleberfutter**	Erzeugnis der Weizenstärke- und -Weizenklebergewinnung, das aus Kleie besteht, von der die Keime teilweise entfernt worden sind. Weizenpresssaft, Bruchweizen und andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentierung von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.11.18	**Weizenkleber**	Weizenprotein mit hoher Viskoselastizität in Wasser, Proteingehalt (N × 6,25) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz	Rohprotein
1.11.19	**Flüssige Weizenstärke**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt	Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 65 %: — Stärke
1.11.20	**Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert**	Erzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen und anderen löslichen Bestandteilen des Mehlkörpers besteht	Rohprotein Stärke Gesamtzuckergehalt berechnet als Saccharose
1.11.21	**Weizenpresssaft**	Erzeugnis aus Weizen, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren verbleibt. Kann hydrolysiert sein	Feuchte, wenn < 55 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 55 %: — Rohprotein

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.11.22	**Weizenhefekonzentrat**	Flüssiges Nebenerzeugnis, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentierung entsteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.11.23	**Brauweizensiebrückstände**	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus zu kleinen Weizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Körnerteilen besteht	Rohfaser
1.11.24	**Brauweizen- und Malzabrieb**	Erzeugnis, das aus Teilen von Weizenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden	Rohfaser
1.11.25	**Brauweizenspelzen**	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Brauweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht	Rohfaser
1.12.2	**Getreidemehl** ([4])	Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl	Stärke Rohfaser
1.12.3	**Getreideproteinkonzentrat** ([4])	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird	Rohprotein
1.12.4	**Getreidekörner-Siebrückstände** ([4])	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Weiterverarbeitung ausgesonderten kleinen Körnern und Körnerteilen besteht, die auch gekeimt sein können. Das Erzeugnis enthält mehr Rohfaser (z. B. Spelzen) als die nicht fraktionierten Körner	Rohfaser
1.12.5	**Getreidekeime** ([4])	Erzeugnis der Mehl- und Stärkegewinnung, das überwiegend aus gewalzten oder nicht gewalzten Getreidekeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der äußeren Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.12.6	**Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup** ([4])	Getreideerzeugnis, das beim Verdampfen der Rückstände aus der Gärung und Destillation von Getreidemaische zur Herstellung von Alkohol gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.12.7	**Feuchte Getreideschlempe** ([4])	Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren oder Filtrieren der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.8	**Eingedampfte Dünnschlempe** ([4])	Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.12.9	**Schlempe** (4)	Erzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Kann 2 % Sulfat enthalten. Kann pansengeschützt sein	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.12.10	**Getreidetrockenschlempe**	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Reste fermentierter Getreidekörner gewonnen wird; kann pansengeschützt sein	Rohprotein
1.12.11	**Getreidetrockenschlempe, dunkel** (4)**[Schlempe, getrocknet]** (4)	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Reste fermentierter Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder Destillationsreste zugesetzt worden sind. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
1.12.12	**Biertreber** (4)	Brauereierzeugnis, das aus Resten gemälzten und nicht gemälzten Getreides und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen besteht und Hopfenbestandteile enthalten kann. Wird gewöhnlich in feuchtem Zustand, aber auch getrocknet vermarktet. Kann bis zu 0,3 % Dimethylpolysiloxan, bis zu 1,5 % Enzyme und bis zu 1,8 % Bentonit enthalten	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.13	**Draff (Treber)** (4)	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Whisky aus Getreide anfällt und aus Resten der Extraktion des gemälzten Getreides mit Heißwasser besteht. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Absetzen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.14	**Maischefiltertreber**	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Resten der Heißwasser-Extraktion von gemahlenem Malz und u. U. anderen zucker- oder stärkereichen Zusätzen. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Abpressen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.15	**Pot ale (Trub)**	Reste, die bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleiben	Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.16	**Pot-ale-Sirup (Trubsirup)**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky durch Eindampfen des Trubs aus dem ersten Destillat anfällt	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: Rohprotein

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

▼B

2. **Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**

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

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.6.1	**Erdnusskuchen aus teilenthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss (*Arachis hypogaea* L. und andere *Arachis*-Arten) anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.2	**Erdnuss-Extraktionsschrot aus teilenthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus teilweise von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfaser
2.6.3	**Erdnusskuchen aus enthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.4	**Erdnuss-Extraktionsschrot aus enthülster Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus enthülsten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.7.1	**Kapok-Kuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok (*Ceiba pentadra* (L.) Gaertn.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.8.1	**Leinsaat**	Samen des Leins (*Linum usitatissimum* L.) (botanische Reinheit mindestens 93 %), ganz, gewalzt oder gemahlen; kann pansengeschützt sein	
2.8.2	**Leinkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.3	**Lein-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.8.4	**Leinkuchenfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %). Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.5	**Lein-Extraktionsschrotfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.9.1	**Senfkleie**	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf (*Brassica juncea* L.), das aus Teilen der äußeren Schale und des Korns besteht	Rohfaser
2.9.2	**Senfsaat-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird	Rohprotein
2.10.1	**Nigersaat**	Samen der Nigerpflanze, *Guizotia abyssinica* (L.f.) Cass.	
2.10.2	**Nigersaatkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.11.1	**Olivenpülpe**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven (*Olea europaea* L). anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.11.2	**Oliven-Extraktionsschrotfutter, entfettet**	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten.	Rohprotein Rohfaser
2.11.3	**Oliven-Extraktionsschrot, entfettet**	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist.	Rohprotein Rohfaser
2.12.1	**Palmkernkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen (*Elaeis guineensis* Jacq. und *Elaeis melanococca*) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.12.2	**Palmkern-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser
2.13.1	**Kürbiskernsaat**	Samen von *Cucurbita pepo* L. und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita*	
2.13.2	**Kürbiskernkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von *Cucurbita pepo* und anderen Pflanzen der Gattung *Cucurbita* entsteht	Rohprotein Rohfett

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.14.1	**Rapssaat** ([1])	Samen von Raps *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson *Brassica napus* L. *var. glauca* (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Botanische Reinheit mindestens 94 %; kann pansengeschützt sein	
2.14.2	**Rapskuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.14.3	**Raps-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.14.4	**Rapssaat, extrudiert**	Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird; durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck wird die Verkleisterung der Stärke verbessert. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett
2.14.5	**Rapssaatproteinkonzentrat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird	Rohprotein
2.14.6	**Rapskuchenfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.14.7	**Raps-Extraktionsschrotfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.15.1	**Saflorsaat**	Samen der Saflorpflanze *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	**Saflor-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion teilweise geschälter Saflorsaat gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.15.3	**Saflorschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Saflorsamen gewonnen wird	Rohfaser
2.16.1	**Sesamsaat**	Samen von *Sesamum indicum* L.	

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.17.1	**Sesamsaat, teilenthülst**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Entfernen eines Teils der Hülsen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.17.2	**Sesamhülsen**	Erzeugnis, das durch Enthülsen der Sesamsamen anfällt	Rohfaser
2.17.3	**Sesamkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Sesampflanze anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.18.1	**Soja(bohnen), getoastet**	Sojabohnen, *Glycine max*. (L.) Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	
2.18.2	**Soja(bohnen)kuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sojasaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.18.3	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeignete Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse
2.18.4	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion geschälter Sojabohnen und geeignete Wärmebehandlung anfällt. (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.18.5	**Soja(bohnen)schalen**	Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt	Rohfaser
2.18.6	**Sojabohnen, extrudiert**	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett
2.18.7	**Soja(bohnen)proteinkonzentrat**	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das fermentiert oder noch weiter extrahiert wurde, um den Anteil löslicher Nicht-Proteinbestandteile zu verringern	Rohprotein
2.18.8	**Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]**	Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.9	**Sojabohnen-Presschnitzel**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt	Rohprotein Rohfett
2.18.10	**Nebenerzeugnis der Sojabohnenverarbeitung**	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.18.11	**Soja(bohnen)**	Sojabohnen, *Glycine max*. (L.) Merr.	Ureaseaktivität wenn > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	**Sojabohnenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen geschälter Sojabohnen gewonnen wird (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	Rohprotein
2.18.13	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse
2.18.14	**Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt. (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.19.1	**Sonnenblumensaat**	Früchte der Sonnenblume *Helianthus annuus* L. Kann pansengeschützt sein	
2.19.2	**Sonnenblumenkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.19.3	**Sonnenblumen-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.19.4	**Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser
2.19.5	**Sonnenblumenschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt	Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.19.6	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein
2.19.7	**Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse	Rohprotein Rohfaser
2.20.1	**Pflanzliche Öle und Fette** (2)	Aus Pflanzen gewonnene Öle und Fette (außer Rizinusöl); Erzeugnisse können entschleimt, raffiniert und/oder gehärtet sein	Feuchte, wenn > 1 %
2.21.1	**Rohlecithine**	Erzeugnis, das beim Entschleimen des Rohöls von Ölsaaten und Ölfrüchten mit Wasser gewonnen wird. Beim Entschleimen des Rohöls können Zitronensäure, Phosphorsäure oder Natriumhydroxid zugesetzt werden	
2.22.1	**Hanfsaat**	Kontrollierte Samen von Hanf, *Cannabis sativa* L., deren maximaler THC-Gehalt dem EU-Recht entspricht	
2.22.2	**Hanfkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Hanfsaat anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.22.3	**Hanföl**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Hanfpflanze und der Hanfsaat gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.23.1	**Mohnsaat**	Samen von *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	**Mohn-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsaat anfällt	Rohprotein

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

▼B

3. **Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
3.1.1	**Bohnen, getoastet**	Samen von *Phaseolus* spp. oder *Vigna* spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden. Erzeugnis kann pansengeschützt sein	
3.1.2	**Bohnenproteinkonzentrat**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Bohnenfruchtwasser gewonnen wird	Rohprotein
3.2.1	**Johannisbrot, getrocknet**	Getrocknete Früchte des Johannisbrotbaums, *Ceratonia siliqua* L.	Rohfaser
3.2.3	**Johannisbrotschrot, getrocknet**	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchte (Hülsen) des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser
3.2.4	**Johannisbrotschrot, getrocknet und mikronisiert**	Erzeugnis, das durch Mikronisieren der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchte des Johannisbrotbaums gewonnen wird	Rohfaser Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
3.2.5	**Johannisbrotkeime**	Keime der Johannisbrotkerne	Rohprotein
3.2.6	**Johannisbrotkeimkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Johannisbrotkeimen anfällt	Rohprotein
3.2.7	**Johannisbrot(kerne)**	Kerne des Johannisbrotbaums	Rohfaser
3.3.1	**Kichererbsen**	Samen von *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	**Ervilie**	Samen von *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	**Bockshornkleesaat**	Samen von Bockshornklee, *Trigonella foenum-graecum*	
3.6.1	**Guarschrot**	Erzeugnis, das nach der Extraktion des Pflanzenschleims von Samen der Guarbohne, *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub., anfällt	Rohprotein
3.6.2	**Guarkeimschrot**	Erzeugnis, das nach der Extraktion des Pflanzenschleims von Keimen der Guarbohnensamen anfällt	Rohprotein
3.7.1	**Ackerbohnen**	Samen von *Vicia faba* (L.) ssp. *faba var. equina Pers.* und *var. minuta* (Alef.) Mansf.	
3.7.2	**Ackerbohnenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen geschälter Ackerbohnen gewonnen wird	Stärke Rohprotein
3.7.3	**Ackerbohnenschalen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohfaser Rohprotein
3.7.4	**Ackerbohnen, geschält**	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht	Rohprotein Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
3.7.5	**Ackerbohnenprotein**	Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird	Rohprotein
3.8.1	**Linsen**	Samen von Lens culinaris a.o. Medik.	
3.8.2	**Linsenschalen**	Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt	Rohfaser
3.9.1	**Süßlupinen**	Samen von bitterstoffarmen *Lupinus* ssp.	
3.9.2	**Süßlupinen, geschält**	Geschälte Lupinensaat	Rohprotein
3.9.3	**Lupinenschalen**	Erzeugnis, das beim Schälen der Lupinensaat anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.4	**Lupinenpülpe**	Erzeugnis, das nach der Extraktion von Lupinenbestandteilen anfällt	Rohfaser
3.9.5	**Lupinenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Lupinensaat gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen besteht und Schalen nur in geringerer Menge enthält	Rohprotein Rohfaser
3.9.6	**Lupinenprotein**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Lupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.9.7	**Lupinenproteinschrot**	Erzeugnis aus Lupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt	Rohprotein
3.10.1	**Mung-Bohnen**	Samen von *Vigna radiata* L.	
3.11.1	**Erbsen**	Samen von *Pisum* ssp.; können pansengeschützt sein	
3.11.2	**Erbsenkleie**	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen	Rohfaser
3.11.3	**Erbsenflocken**	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen geschälter Erbsen gewonnen wird	Stärke
3.11.4	**Erbsenmehl**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Erbsen gewonnen wird	Rohprotein
3.11.5	**Erbsenschalen**	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot aus Erbsen. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen, und geringeren Anteilen des Endosperms	Rohfaser
3.11.6	**Erbsen, geschält**	Geschälte Erbsen	Rohprotein Rohfaser
3.11.7	**Erbsenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
3.11.8	**Erbsensiebrückstände**	Nach dem Sieben verbleibende und vor der Weiterverarbeitung ausgesonderte Erbsenbestandteile	Rohfaser
3.11.9	**Erbsenprotein**	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Erbsenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird; kann teilhydrolysiert sein	Rohprotein
3.11.10	**Erbsenpülpe**	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird, und vorwiegend aus inneren Fasern und Stärke besteht	Feuchte, wenn < 70 % oder > 85 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
3.11.11	**Erbsen-Presssaft**	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird, und vorwiegend aus löslichen Proteinen und Oligosacchariden besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 85 % Gesamtzuckergehalt Rohprotein
3.11.12	**Erbsenfaser**	Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben der enthülsten Erbsen gewonnen wird	Rohfaser
3.12.1	**Wicken**	Samen von *Vicia sativa* L. *var. sativa* und anderen Varietäten	
3.13.1	**Platterbse**	Samen von *Lathyrus sativus* L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	Verfahren der Wärmebehandlung
3.14.1	**Wicklinse**	Samen von *Vicia monanthos* Desf.	

4. **Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.1.1	**Zuckerrüben**	*Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris var. altissima* Doell	
4.1.2	**Zuckerrüben-Kleinteile**	Frisches Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das vorwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken besteht und auch Anteile an Rübenblättern enthalten kann	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.3	**(Rüben-)Zucker [Saccharose]**	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrüben extrahierter Zucker	Saccharose
4.1.4	**(Zucker-) Rübenmelasse**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten. Kann bis zu 0,5 % Antibelagmittel enthalten. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten. Kann bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.1.5	**(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert**	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion mit Hilfe von Wasser von Zucker und/oder Betain aus der Zuckerrübenmelasse anfällt Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten. Kann bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.6	**Isomaltulose-Melasse**	Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt	Feuchte, wenn > 40 %
4.1.7	**(Zucker-) Rübennassschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht. Feuchtigkeitsgehalt mindestens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 82 % oder > 92 %
4.1.8	**(Zucker-) Rübenpressschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.9	**(Zucker-) Rübenpressschnitzel, melassiert**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und mit Melasse versetzt wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt nimmt bedingt durch die (Milchsäure-)Vergärung ab. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.10	**(Zucker-) Rübentrockenschnitzel**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und getrocknet wurden. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %
4.1.11	**(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel, getrocknet**	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten.	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
4.1.12	**Zuckerrübensirup**	Erzeugnis, das aus der Verarbeitung von Zucker und/oder Melasse gewonnen wird. Kann bis zu 0,5 % Sulfat enthalten. Kann bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 35 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.1.13	**(Zucker-) Rübenkochschnitzel**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Sirup aus Zuckerrüben anfällt und abgepresst oder getrocknet sein kann	Getrocknet Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gepresst Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.14	**Fructo-Oligosaccharide**	Erzeugnis, das durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
4.2.1	**Rote-Bete-Saft**	Presssaft aus Rote Bete (*Beta vulgaris convar. crassa var. Conditiva*), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.3.1	**Karotten/Mohrrüben**	Wurzeln der gelben oder roten Karotte *Daucus carota* L.	
4.3.2	**Karottenschalen, gedämpft**	Feuchtes Erzeugnis aus der Karottenverarbeitung, das aus den mit Dampf von den Karotten entfernten Schalen besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Karottenstärke zugesetzt sein kann. Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 97 %.	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 87 % oder > 97 %
4.3.3	**Karottenschabsel**	Feuchtes Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Karotten anfällt und vorwiegend aus getrockneten Karotten und Karottenresten besteht. Das Erzeugnis kann hitzebehandelt sein. Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 97 %.	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 87 % oder > 97 %
4.3.4	**Karottenflocken**	Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht	
4.3.5	**Karotten, getrocknet**	Getrocknete gelbe oder rote Karotten, unabhängig von der Angebotsform	Rohfaser
4.3.6	**Karottenfutter, getrocknet**	Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen	Rohfaser
4.4.1	**Zichorienwurzeln**	Wurzeln von *Cichorium intybus* L.	
4.4.2	**Zichorienkleinteile**	Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blattteilen	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.4.3	**Zichoriensaat**	Samen von *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	**Zichorienpülpe, gepresst**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlehydrate wurden teilweise aus den Zichorien entfernt. Kann bis zu 1 % Sulfat und 0,2 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.4.5	**Zichorienpülpe, getrocknet**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienteilen. Die (löslichen) Kohlehydrate der Zichorien wurden teilweise extrahiert. Kann bis zu 2 % Sulfat und 0,5 % Sulfit enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.6	**Zichorienpulver**	Erzeugnis, das durch Zerkleinern, Trocknen und Mahlen der Wurzeln von Zichorien gewonnen wird. Kann bis zu 1 % Trennmittel enthalten	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.7	**Zichorienmelasse**	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht. Zichorienmelasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.8	**Zichorienvinasse**	Nebenerzeugnis, das beim Pressen der Zichorien nach dem Abtrennen von Inulin und Oligofructose und der Elution durch Ionenaustausch entsteht. Zichorienvinasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 1 % Schaumverhüter enthalten	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn < 30 % oder > 40 %
4.4.9	**Zichorien-Inulin**	Inulin ist ein aus den Wurzeln von *Cichorium intybus* L. extrahiertes Fructan. Rohes Zichorien-Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und 0,5 % Sulfit enthalten	
4.4.10	**Oligofructosesirup**	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus *Cichorium intybus* L. gewonnen wird. Roher Oligofructosesirup kann bis zu 1 % Sulfat und 0,5 % Sulfit enthalten	Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.11	**Oligofructose, getrocknet**	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus *Cichorium intybus* L. und anschließende Trocknung gewonnen wird	
4.5.1	**Knoblauch, getrocknet**	Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, *Allium sativum* L.	
4.6.1	**Maniok [Tapioca] [Kassava]**	Wurzelknollen von *Manihot esculenta* Crantz, unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 60 % oder > 70 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.6.2	**Maniok, getrocknet**	Getrocknete Maniokwurzeln, unabhängig von der Angebotsform	Stärke Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.1	**Zwiebelpülpe**	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zwiebeln (Gattung *Allium*) anfällt und aus Schalen und ganzen Zwiebeln besteht. Wenn das Erzeugnis aus der Herstellung von Zwiebelöl stammt, enthält es vorwiegend gekochte Zwiebelreste	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.2	**Zwiebeln, gebraten**	Geschälte und gewürfelte Zwiebelstücke, die im Anschluss gebraten werden	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Rohfett
4.7.3	**Zwiebelschlempe**	Trockenes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung frischer Zwiebeln anfällt. Es wird durch Extraktion mit Hilfe von Alkohol und/oder Wasser gewonnen; der Wasser- oder Alkoholanteil wird abgetrennt und sprühgetrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlehydraten	Rohfaser
4.8.1	**Kartoffeln**	Knollen von *Solanum tuberosum* L.	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 %
4.8.2	**Kartoffeln, geschält**	Kartoffeln, die unter Verwendung von Dampf geschält wurden	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.3	**Kartoffelschalen, gedämpft**	Feuchtes Erzeugnis aus der Kartoffelverarbeitung, das aus den Schalen der mit Dampf geschälten Kartoffeln besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Kartoffelstärke zugesetzt sein kann. Kann auch püriert sein	Feuchte, wenn < 82 % oder > 93 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.4	**Kartoffelstücke, roh**	Erzeugnis, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfällt und geschält sein kann	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.5	**Kartoffelschabsel**	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Kartoffelverarbeitung mechanisch abgetrennt wird und vorwiegend aus getrockneten Kartoffeln und Kartoffelresten besteht. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein	Feuchte, wenn < 82 % oder > 93 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.8.6	**Kartoffeln, püriert**	Kartoffelerzeugnis, das zunächst gebrüht oder gekocht und dann püriert wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.7	**Kartoffelflocken**	Erzeugnis, das durch Walzentrocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter gedämpfter Kartoffeln gewonnen wird	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.8	**Kartoffelpülpe**	Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	Feuchte, wenn < 77 % oder > 88 %
4.8.9	**Kartoffelpülpe, getrocknet**	Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenen Kartoffeln besteht	
4.8.10	**Kartoffeleiweiß**	Erzeugnis der Stärkegewinnung, das vorwiegend aus Eiweißbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein
4.8.11	**Kartoffeleiweiß, hydrolysiert**	Protein, das durch eine kontrollierte enzymatische Hydrolyse der Kartoffelproteine gewonnen wird	Rohprotein
4.8.12	**Kartoffeleiweiß, fermentiert**	Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß und anschließende Sprühtrocknung gewonnen wird	Rohprotein
4.8.13	**Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig**	Flüssiges Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß gewonnen wird	Rohprotein
4.8.14	**Kartoffelwasser, eingedickt**	Eingedicktes Erzeugnis, das bei der Kartoffelstärkegewinnung anfällt und aus den Rückständen nach dem teilweisen Entzug von Faser, Protein und Stärke aus der Kartoffelpülpe und Verdunsten eines Teils des Wassers besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohprotein — Rohasche
4.8.15	**Kartoffelgranulat**	Getrocknete Kartoffeln (Kartoffeln nach Waschen, Schälen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug)	
4.9.1	**Süßkartoffeln**	Knollen von *Ipomoea batatas* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 57 % oder > 78 %
4.10.1	**Topinambur**	Knollen von *Helianthus tuberosus* L., unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 75 % oder > 80 %

▼B

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.1.1	**Eicheln**	Ganze Früchte der Stieleiche, *Quercus robur* L., der Steineiche, *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., der Korkeiche, *Quercus suber* L., und anderer Eichenarten	
5.1.2	**Eicheln, geschält**	Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
5.2.1	**Mandeln**	Ganze oder zerkleinerte Früchte von *Prunus dulcis*, mit oder ohne Mandelhäutchen	
5.2.2	**Mandelhäutchen**	Häutchen der geschälten Mandeln, die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden	Rohfaser
5.2.3	**Mandelkernkuchen**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Mandelkerne anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.3.1	**Anissaat**	Samen von *Pimpinella anisum*	
5.4.1	**Apfelpülpe, getrocknet [Apfeltrester, getrocknet]**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus *Malus domestica* oder der Herstellung von Apfelwein anfällt, und vorwiegend aus Fruchtfleisch und getrockneten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.4.2	**Apfelpülpe, gepresst [Apfeltrester, gepresst]**	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Apfelsaft oder der Herstellung von Apfelwein anfällt, und vorwiegend aus abgepresstem Fruchtfleisch und abgepressten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.4.3	**Apfelmelasse**	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt, kann entpektinisiert sein	Rohprotein Rohfaser Rohöle und -fette, wenn > 10 %
5.5.1	**Zuckerrübensaat**	Samen der Zuckerrübe	
5.6.1	**Buchweizen**	Körner von *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	**Buchweizenschälkleie**	Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht	Rohfaser
5.6.3	**Buchweizenfuttermehl**	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtem Buchweizen anfällt, und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Teilen der äußeren Schalen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht. Es darf höchstens 10 % Rohfaser enthalten	Rohfaser Stärke
5.7.1	**Rotkohlsaat**	Samen von *Brassica oleracea* var. *capitata f. Rubra*	
5.8.1	**Kanariengrassaat**	Samen von *Phalaris canariensis*	
5.9.1	**Kümmelsaat**	Samen von *Carum carvi* L.	

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.12.1	**Kastanienbruchstücke**	Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalenteilen und einigen Resten von Kastanien (*Castanea* spp.) besteht	Rohprotein Rohfaser
5.13.1	**Zitrustrester**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten, *Citrus* ssp., anfällt. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.13.2	**Zitrustrester, getrocknet**	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.14.1	**Rotkleesaat**	Samen von *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	**Weißkleesaat**	Samen von *Trifolium repens* L.	
5.15.1	**Kaffeehäutchen**	Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der *Coffea*-Pflanze entsteht	Rohfaser
5.16.1	**Kornblumensaat**	Samen von *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	**Gurkensaat**	*Samen von Cucumis* sativus L.	
5.18.1	**Zypressensaat**	Samen von *Cupressus* L.	
5.19.1	**Dattelfrüchte**	Früchte von *Phoenix dactylifera* L., können auch getrocknet sein	
5.19.2	**Dattelkerne**	Ganze Samen der Dattelpflanze	Rohfaser
5.20.1	**Fenchelsaat**	Samen von *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	**Feigenfrucht**	Früchte von *Ficus carica* L., können auch getrocknet sein	
5.22.1	**Fruchtkerne** [1]	Essbare Samen von Nüssen oder Obst	
5.22.2	**Obsttrester** [1]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten und von Obstpüree anfällt; kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.22.3	**Obsttrester, getrocknet** [1]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.23.1	**Gartenkresse**	Samen von *Lepidium sativum* L.	Rohfaser
5.24.1	**Graspflanzensaat**	Samen von Gräsern der Familien *Poaceae*, *Cyperaceae* und *Juncaceae*	
5.25.1	**Traubenkerne**	Vom Traubentrester getrennte Kerne von *Vitis* L., die nicht entölt sind	Rohfett Rohfaser
5.25.2	**Traubenkern-Extraktionsschrot**	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt	Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.25.3	**Traubentrockentrester**	Traubenmaische, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurde und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit ist	Rohfaser
5.25.4	**Traubenkern-Presssaft**	Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält. Kann auch konzentriert sein	Rohfaser
5.26.1	**Haselnüsse**	Ganze oder zerkleinerte Früchte von *Corylis* L. spp., mit oder ohne Häutchen	
5.26.2	**Haselnuss-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Haselnusskerne anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.27.1	**Pektin**	Pektin wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, in der Regel Zitrusfrüchte oder Äpfel. Als organische Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und Propan-2-ol verwendet werden. Kann bezogen auf die Trockenmasse einzeln oder zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten. Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Ammoniumsalzen	
5.28.1	**Perillasaat**	Samen von *Perilla frutescens* L. und Müllereierzeugnisse	
5.29.1	**Pinienkerne**	Samen von *Pinus* L. spp.	
5.30.1	**Pistazien**	Samen von *Pistacia vera* L.	
5.31.1	**Spitzwegerich-Saat**	Samen von *Plantago* L. spp.	
5.32.1	**Rettichsaat**	Samen von *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	**Spinatsaat**	Samen von *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	**Distelsaat**	Samen von *Carduus marianus* L.	
5.35.1	**Tomatenpülpe**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät *Solanum lycopersicum* L. anfällt, und vorwiegend aus Tomatenschalen und -kernen besteht	Rohfaser
5.36.1	**Schafgarbensaat**	Samen von *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	**Aprikosenkern-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.) anfällt. Kann Blausäure enthalten	Rohprotein Rohfaser
5.38.1	**Schwarzkümmel-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels (*Bunium persicum* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.39.1	**Borretschsamen-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Borretschsamen (*Borago officinalis* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.40.1	**Nachtkerzen-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Nachtkerzensamen (*Oenothera* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.41.1	**Granatapfel-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Granatapfelsamen (*Punica granatum* L.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
5.42.1	**Walnusskern-Expeller**	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne (*Juglans regia* L.) anfällt.	Rohprotein Rohfaser

([1]) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

6. **Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse**

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

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
6.7.1	**Hanfmehl**	Erzeugnis, das durch Vermahlen der getrockneten Blätter von *Cannabis sativa* L. gewonnen wird	Rohprotein
6.7.2	**Hanffaser**	Grünliches, getrocknetes und faseriges Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Hanf gewonnen wird	
6.8.1	**Ackerbohnenstroh**	Stroh der Ackerbohne	
6.9.1	**Leinsaatstroh**	Stroh von Leinsaat (*Linum usitatissimum* L.)	
6.10.1	**Luzerne [Alfalfa]**	Pflanzen oder Pflanzenteile von *Medicago sativa* L. und *Medicago* var. Martyn	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.2	**Luzerne, feldgetrocknet [Alfalfa, feldgetrocknet]**	Luzerne, feldgetrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.3	**Luzerne, hochtemperaturgetrocknet [Alfalfa, hochtemperaturgetrocknet]**	Luzerne, künstlich getrocknet (alle Formen)	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.4	**Luzerne, extrudiert [Alfalfa, extrudiert]**	Extrudierte Alfalfa-Pellets	
6.10.5	**Luzernemehl** ([4])**[Alfalfamehl]**	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von Luzerne gewonnen wird, und bis zu 20 % Klee oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie die Luzerne getrocknet und gemahlen wurden	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.6	**Luzernetrester [Alfalfatrester]**	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt	Rohprotein Rohfaser
6.10.7	**Luzerneproteinkonzentrat [Alfalfaproteinkonzentrat]**	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Fraktionen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen der Proteine durch Zentrifugation abgetrennt und wärmebehandelt wurde	Rohprotein Karotin
6.10.8	**Luzerne-Presssaft**	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Proteine aus Luzernesaft gewonnen wird und getrocknet sein kann	Rohprotein
6.11.1	**Maissilage**	Silierte Pflanzen oder Pflanzenteile von *Zea mays* L. ssp. *mays*	
6.12.1	**Erbsenstroh**	Stroh von *Pisum* ssp.	

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

▼B

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
7.1.1	**Algen** (1)	Algen, lebend oder verarbeitet, frisch, gekühlt oder tiefgefroren. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.2	**Trockenalgen** (1)	Erzeugnis, das durch Trocknen von Algen gewonnen wird und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.3	**Algen-Extraktionsschrot** (1)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.4	**Algenöl** (1)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung aus Algen durch Extraktion anfällt. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
7.1.5	**Algenextrakt** (1)**[Algenfraktion]** (1)	Wässriger oder alkoholischer Extrakt von Algen, der vorwiegend Kohlehydrate enthält. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	
7.2.6	**Seealgenmehl**	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Braunalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten.	Rohasche
7.3.1	**Rinden** (2)	Gereinigte und getrocknete Rinden von Bäumen oder Sträuchern	Rohfaser
7.4.1	**Blüten** (2), **getrocknet**	Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.5.1	**Brokkoli, getrocknet**	Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug) aus *Brassica oleracea* L. gewonnen wird	
7.6.1	**Zuckerrohrmelasse**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus *Saccharum* L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten. Kann bis zu 0,5 % Antibelagmittel enthalten. Kann bis zu 3,5 % Sulfat enthalten. Kann bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.6.2	**Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert**	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose mit Hilfe von Wasser aus der Zuckerrohrmelasse anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
7.6.3	**(Rohr-)Zucker [Saccharose]**	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker	Saccharose

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
7.6.4	**Zuckerrohr-Bagasse**	Erzeugnis, das durch die Extraktion von Zucker mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr anfällt, und vorwiegend aus Fasern besteht	Rohfaser
7.7.1	**Blätter, getrocknet** ([2])	Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.8.1	**Lignocellulose** ([2])	Erzeugnis, das durch mechanische Bearbeitung von rohem gewachsenem, getrocknetem Holz anfällt und vorwiegend aus Lignocellulose besteht	Rohfaser
7.9.1	**Süßholz**	Wurzeln von *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	**Minze**	Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten *Mentha apicata*, *Mentha piperita* oder *Mentha viridis* L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.11.1	**Spinat, getrocknet**	Erzeugnis, das durch Trocknen von *Spinacia oleracea* L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.12.1	**Mohave-Palmlilie**	Pulver aus *Yucca schidigera* Roezl	Rohfaser
7.13.1	**Pflanzliche Kohle [Holzkohle]**	Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird	Rohfaser
7.14.1	**Holz** ([2])	Nicht chemisch behandeltes reifes Holz oder Holzfasern	Rohfaser

([1]) Die Art ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
([2]) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

8. **Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
8.1.1	**Butter und Buttererzeugnisse**	Butter und Erzeugnisse, die aus der Erzeugung oder Verarbeitung von Butter gewonnen werden (z. B. Butterserum), sofern nicht an anderer Stelle aufgeführt	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %
8.2.1	**Buttermilch/Buttermilchpulver** ([1])	Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder bei ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert und/oder getrocknet sein kann. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;	Rohprotein Rohfett Lactose Feuchte, wenn > 6 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
		— kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit des Pulvers eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	
8.3.1	**Kasein**	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.4.1	**Kaseinat**	Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.5.1	**Käse und Käseerzeugnisse**	Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis	Rohprotein Rohfett
8.6.1	**Kolostrum/Kolostrumpulver**	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein
8.7.1	**Milch-Nebenerzeugnisse**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. ehemalige Lebensmittel aus Milch, Zentrifugen- oder Separatorenschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe). Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;	Feuchte Rohprotein Rohfett Gesamtzuckergehalt

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
		— kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	
8.8.1	**Fermentierte Milcherzeugnisse**	Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)	Rohprotein Rohfett
8.9.1	**Lactose**	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Lactose Feuchte, wenn > 5 %
8.10.1	**Milch/Milchpulver** ([1])	Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Milchdrüsensekret; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.11.1	**Magermilch/Magermilchkonzentrat/ Magermilchpulver** ([1])	Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde. Kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.12.1	**Milchfett**	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird	Rohfett
8.13.1	**Milcheiweißpulver**	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.14.1	**Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse**	Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.15.1	**Milchpermeat/ Milchpermeatpulver** ([1])	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Milch anfällt (Membrandurchgang) und dem ein Teil der Lactose entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Konzentrierung und/oder Trocknung können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
8.16.1	**Milchretentat/Milchretentatpulver** (1)	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Milch anfällt (durch Membran zurückgehalten); kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein	Rohprotein Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %
8.17.1	**Molke/Molkenpulver** (1)	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.18.1	**Molke/Molkenpulver, lactosearm** (1)	Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;	Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
		— kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	
8.19.1	**Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver** ([1])	Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
8.20.1	**Molke/Molkenpulver, mineralstoffarm, lactosearm** (1)	Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde; kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	Rohprotein Lactose Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
8.21.1	**Molkenpermeat/ Molkenpermeatpulver** (1)	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Molke anfällt (Membrandurchgang) und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Konzentrierung und/ oder Trocknung können angewandt werden. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren;	Rohasche Rohprotein Lactose Feuchte, wenn > 8 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
		— kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	
8.22.1	**Molkenretentat/Molkenretentatpulver** ([1])	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Molke anfällt (durch Membran zurückgehalten); kann auch konzentriert und/oder getrocknet sein. Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes: — Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren; — kann bis zu 0,3 % Säuren enthalten, z. B. organische Säuren wie Zitronensäure, Ameisensäure, Propionsäure und anorganische Säuren wie Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden; — kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden; — kann bis zu 0,4 % Lecithin als Emulgator enthalten.	Rohprotein Rohasche Lactose Feuchte, wenn > 8 %

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

▼B

9. **Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
9.1.1	**Tierische Nebenprodukte** (1)	Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.2.1	**Tierfett** (2)	Erzeugnis, das aus Fett warmblütiger Landtiere besteht. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
9.3.1	**Imkerei-Nebenerzeugnisse**	Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen	Gesamtzuckergehalt berechnet als Saccharose
9.4.1	**Verarbeitetes tierisches Protein** (2)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.5.1	**Proteine aus der Gelatinegewinnung** (2)	Genusstaugliche, getrocknete tierische Proteine, die bei der Gelatineherstellung gewonnen werden	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.6.1	**Hydrolysierte Tierproteine** (2)	Hydrolysierte Proteine, die unter Einwirkung von Wärme und/oder Druck oder durch chemische, mikrobiologische oder enzymatische Hydrolyse tierischen Proteins gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.7.1	**Blutmehl** (2)	Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.8.1	**Bluterzeugnisse** (1)	Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden, u. a. getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.9.1	**Catering-Rückfluss (wiederverwertete Küchenabfälle und Speisereste)**	Alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, stammenden Lebensmittelreste, die Material tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich gebrauchtes Speiseöl	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.10.1	**Kollagen** (2)	Eiweißbasiertes Erzeugnis aus den Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen von Tieren	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.11.1	**Federnmehl**	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird und hydrolysiert sein kann	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.12.1	**Gelatine** (2)	Natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
9.13.1	**Grieben** ([2])	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrockneten Zustand. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.14.1	**Erzeugnisse tierischen Ursprungs** ([1])	Ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.15.1	**Eier**	Ganze Hühnereier von *Gallus gallus* L., mit oder ohne Schale	
9.15.2	**Eiklar**	Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert	Rohprotein Gegebenenfalls Methode der Denaturierung
9.15.3	**Eiprodukte, getrocknet**	Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar oder getrocknetem Eidotter bestehen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.4	**Eipulver, gezuckert**	Getrocknete ganze Eier oder Eistücke, denen Zucker zugesetzt wird	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.5	**Eierschalen, getrocknet**	Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet	Rohasche
9.16.1	**Wirbellose Landtiere** ([1])	Wirbellose Landtiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	
9.17.1	**Chondroitinsulfat**	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben gewonnen wird	Natrium

([1]) Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission (Anhang VIII Kapitel III) (ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1)für Handelspapiere und Genusstauglichkeitsbestimmungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse gilt bei Verwendung des Katalogs für die Kennzeichnung Folgendes:
Die Bezeichnung wird soweit zutreffend ersetzt durch
— die Tierart und
— den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
— die Nennung der wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeiteten Tierart (z. B. frei von Geflügel) oder
Die Bezeichnung wird soweit zutreffend ergänzt durch
— die Tierart und
— den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
— die Nennung der wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeiteten Tierart.

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

▼B

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
10.1.1	**Wirbellose Wassertiere** (1)	Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	
10.2.1	**Nebenprodukte von Wassertieren** (1)	Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.3.1	**Krustentiermehl**	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, auch freilebenden und Zuchtgarnelen, gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.1	**Fisch** (2)	Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
10.4.2	**Fischmehl** (2)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, und dem vor dem Trocknen wieder Fischpresssaft zugesetzt worden sein kann	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.3	**Fischpresssaft**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
10.4.4	**Fischeiweiß, hydrolysiert**	Erzeugnis, das durch Säurehydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.5	**Grätenmehl**	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht	Rohasche
10.4.6	**Fischöl**	Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
10.4.7	**Fischöl, gehärtet**	Öl, das durch Härtung von Fischöl gewonnen wird	Feuchte, wenn > 1 %
10.5.1	**Krillöl**	Öl, das durch Kochen und Pressen von Krill des Meeresplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird	Feuchte, wenn > 1 %

▼B

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

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

11. **Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.1.1	**Calciumcarbonat ([1])[Kalkstein]**	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger ($CaCO_3$) Erzeugnisse wie Kalkstein oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird. Kann bis zu 0,25 % Propylenglycol enthalten. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.2	**Kohlensaurer Muschelkalk**	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.3	**Calcium-Magnesiumcarbonat**	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat ($CaCO_3$) und Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium, Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.1.4	**Kohlensaurer Algenkalk (Maerl-Kalk)**	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.5	**Lithothamnium**	Aus Kalkalgen (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.6	**Calciumchlorid**	Calciumchlorid ($CaCl_2$). Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.7	**Calciumhydroxid**	Calciumhydroxid ($Ca(OH)_2$). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.8	**Calciumsulfat, wasserfrei**	Calciumsulfat ($CaSO_4$), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.9	**Calciumsulfat-Hemihydrat**	Calciumsulfat-Hemihydrat ($CaSO_4 \times ½ H_2O$), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.10	**Calciumsulfat-Dihydrat**	Calciumsulfat-Dihydrat ($CaSO_4 \times 2 H_2O$), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Rehydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.11	**Calciumsalze organischer Säuren** [2]	Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Calcium, organische Säure
11.1.12	**Calciumoxid**	Calciumoxid (CaO), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.13	**Calciumgluconat**	Calciumsalz von Gluconsäure, $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, und dessen Hydrate	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.15	**Calciumsulfat/Calciumcarbonat**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.1.16	**Calciumpidolat**	L-Calciumpidolat ($C_5H_6CaNO_3$). Kann bis zu 1,5 % Glutaminsäure und verwandte Stoffe enthalten	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.17	**Calciumcarbonat-Magnesiumoxid**	Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher, Calcium und Magnesium enthaltender Stoffe wie Dolomit gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten	Calcium, Magnesium
11.2.1	**Magnesiumoxid**	Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.2	**Magnesiumsulfat-Heptahydrat**	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.3	**Magnesiumsulfat-Monohydrat**	Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \times H_2O$)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.4	**Magnesiumsulfat, wasserfrei**	Wasserfreies Magnesiumsulfat ($MgSO_4$)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.5	**Magnesiumpropionat**	Magnesiumpropionat ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnesium
11.2.6	**Magnesiumchlorid**	Magnesiumchlorid ($MgCl_2$) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Ablagerung von Natriumchlorid gewonnen wird	Magnesium, Chlor, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.7	**Magnesiumcarbonat**	Natürliches Magnesiumcarbonat ($MgCO_3$)	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.8	**Magnesiumhydroxid**	Magnesiumhydroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.9	**Kaliummagnesiumsulfat**	Kaliummagnesiumsulfat	Magnesium, Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.2.10	**Magnesiumsalze organischer Säuren** ([2])	Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Magnesium, organische Säure
11.3.1	**Dicalciumphosphat** ([3])**[Calciumhydrogenorthophosphat]**	Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1,2 Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl	Calcium, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.2	**Monodicalciumphosphat**	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ($CaHPO_4$ $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) 0,8< Ca/P < 1,3	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.3	**Monocalciumphosphat [Calciumtetrahydrogendiorthophosphat]**	►C1 Calcium-bis-dihydrogenphosphat ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P < 0,9 ◄	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.4	**Tricalciumphosphat [Tricalcium orthophosphat]**	Tricalciumphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P > 1,3	Calcium, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.5	**Calcium-Magnesiumphosphat**	Calcium-Magnesiumphosphat	Calcium, Magnesium, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.6	**Phosphat, entfluoriert**	Natürliches Phosphat, gebrannt und weitergehend thermisch behandelt zum Entfernen von Verunreinigungen	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, Natrium in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.3.7	**Dicalciumpyrophosphat [Dicalciumdiphosphat]**	Dicalciumpyrophosphat	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.8	**Magnesiumphosphat**	Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zwei- und dreibasischem Magnesiumphosphat besteht	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.9	**Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat**	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, Calcium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.10	**Mononatriumphosphat [Natriumdihydrogenorthophosphat]**	Mononatriumphosphat ($NaH_2PO_4 \times H_2O$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.11	**Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogenorthophosphat]**	Dinatriumphosphat ($Na_2HPO_4 \times H_2O$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.12	**Trinatriumphosphat [Trinatriumorthophosphat]**	Trinatriumphosphat (Na_3PO_4)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.13	**Natriumpyrophosphat [Tetranatriumdiphosphat]**	Natriumpyrophosphat ($Na_4P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.14	**Monokaliumphosphat [Kaliumdihydrogenorthophosphat]**	Monokaliumphosphat ($KH_2PO_4 \times H_2O$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.15	**Dikaliumphosphat [Dikaliumhydrogenorthophosphat]**	Dikaliumphosphat ($K_2HPO_4 \times H_2O$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.16	**Calcium-Natrium-Phosphat**	Calcium-Natrium-Phosphat ($CaNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.17	**Monoammoniumphosphat [Ammoniumdihydrogenorthophosphat]**	Monoammoniumphosphat ($NH_4H_2PO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.18	**Diammoniumphosphat [Diammoniumhydrogenorthophosphat]**	Diammoniumphosphat ($(NH_4)_2HPO_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.19	**Natriumtripolyphosphat [Pentanatriumtriphosphat]**	Natriumtripolyphosphat ($Na_5P_3O_9$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.20	**Natrium-Magnesium-Phosphat**	Natrium-Magnesium-Phosphat ($MgNaPO_4$)	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.21	**Magnesiumhypophosphit**	Magnesiumhypophosphit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$	Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.22	**Knochenfuttermehl, entleimt**	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.23	**Knochenasche**	Mineralische Rückstände der Veraschung, Verbrennung oder Vergasung tierischer Nebenprodukte	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.24	**Calciumpolyphosphat**	Heterogene Gemische von Calciumsalzen kondensierter Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.25	**Calciumdihydrogendiphosphat**	Mono-Calciumdihydrogenpyrophosphat ($CaH_2P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.26	**Saures Magnesiumpyrophosphat**	Saures Magnesiumpyrophosphat ($MgH_2P_2O_7$). Hergestellt aus reiner Phosphorsäure und reinem Magnesiumhydroxid oder Magnesiumoxid durch Verdampfen von Wasser und Kondensation des Orthophosphats zu Diphosphat	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.27	**Dinatriumdihydrogendiphosphat**	Dinatriumdihydrogendiphosphat ($Na_2H_2P_7O_7$)	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.28	**Trinatriumdiphosphat**	Trinatrium-Monohydrogendiphosphat (wasserfrei: $Na_3HP_2O_7$; Monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.29	**Natriumpolyphosphat [Natriumhexametaphosphat]**	Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.30	**Trikaliumphosphat**	Trikalium-Monophosphat (wasserfrei: K_3PO_4; als Hydrat: $K_3PO_4 \times n\ H_2O$ (n = 1 oder 3)).	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C2

11.3.31	**Tetrakaliumdiphosphat**	Tetrakaliumpyrophospat ($K_4P_2O_7$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼C2

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.32	**Pentakaliumtriphosphat**	Pentakaliumtripolyphosphat ($K_5P_3O_{10}$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %

▼B

11.3.33	**Kaliumpolyphosphat**	Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, wobei „n“ mindestens 2 ist	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.34	**Calciumnatriumpolyphosphat**	Calciumnatriumpolyphosphat	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.4.1	**Natriumchlorid** ([1])	Natriumchlorid (NaCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzlake (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz) oder durch Vermahlen von Steinsalz gewonnen wird	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.2	**Natriumbicarbonat [Natriumhydrogencarbonat]**	Natriumbicarbonat ($NaHCO_3$)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.3	**Natrium-/Ammonium(bi)carbonat [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat]**	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.4	**Natriumcarbonat**	Natriumcarbonat (Na_2CO_3)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.5	**Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogendicarbonat]**	Natriumsesquicarbonat ($Na_3H(CO_3)_2$)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.6	**Natriumsulfat**	Natriumsulfat (Na_2SO_4). Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.7	**Natriumsalze organischer Säuren** ([2])	Natriumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Natrium, organische Säure

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.5.1	**Kaliumchlorid**	Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.2	**Kaliumsulfat**	Kaliumsulfat (K_2SO_4)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.3	**Kaliumcarbonat**	Kaliumcarbonat (K_2CO_3)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.4	**Kaliumbicarbonat [Kaliumhydrogencarbonat]**	Kaliumbicarbonat ($KHCO_3$)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.5	**Kaliumsalze organischer Säuren** (2)	Kaliumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Kalium, organische Säure
11.6.1	**Schwefelblüte**	Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an	Schwefel
11.7.1	**Attapulgit**	Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral	Magnesium
11.7.2	**Quarz**	Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Stoffe gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten.	
11.7.3	**Cristobalit**	Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid (SiO_2,Quarz). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten.	
11.8.1	**Ammoniumsulfat**	Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$), das durch chemische Synthese gewonnen wird	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, Schwefel
11.8.2	**Ammoniumsulfat, Lösung**	Ammoniumsulfat in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumsulfat von mindestens 35 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein
11.8.3	**Ammoniumsalze organischer Säuren** (2)	Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, organische Säure

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.8.4	**Ammoniumlaktat**	Ammoniumlaktat ($CH_3CHOH-COONH_4$). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation von Molke mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. oder *Bifidobacterium* spp. anfällt; enthält mindestens 44 % Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein Kann bis zu 0,8 % Phosphor, 0,9 % Kalium, 0,7 % Magnesium, 0,3 % Natrium, 0,3 % Sulfate, 0,1 % Chloride, 5 % Zucker und 0,1 % Silicon-Schaumverhüter enthalten	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, Rohasche
11.8.5	**Ammoniumacetat**	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein

([1]) Die Art der Quelle kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.
([2]) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die organische Säure.
([3]) Das Herstellungsverfahren kann bei der Bezeichnung angegeben werden.

12. **Erzeugnisse/Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen**

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
12.1	**Erzeugnisse, die aus der Biomasse von auf Kultursubstraten gezogenen Mikroorganismen gewonnen werden**	Kann bis zu 0,3 % Schaumverhüter enthalten. Kann bis zu 1,5 % Filtrier-/Klärhilfsstoffe enthalten. Kann bis zu 2,9 % Propionsäure enthalten.	Propionsäure, wenn > 0,5 %
12.1.1	**Eiweiß aus *Methylophilus methylotrophus***	Eiweißfermentationserzeugnis, das aus in einer Nährlösung auf Methanol-Basis vermehrten Bakterien *Methylophilus methylotrophus* (Stamm NCIMB 10.515) ([1]) gewonnen wird; Rohproteingehalt mindestens 68 %, Reflexionszahl mindestens 50	Rohprotein Rohasche Rohfett
12.1.2	**Eiweiß aus *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* und *Bacillus firmus***	Eiweißfermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91 % Methan, 5 % Ethan, 2 % Propan, 0,5 % Isobutan, 0,5 % n-Butan), Ammonium und Mineralsalzen unter Verwendung von *Methylococcus capsulatus* (Bath) (Stamm NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (Stamm NCIMB 12387), *Bacillus brevis* (Stamm NCIMB 13288) und *Bacillus firmus* (Stamm NCIMB 13280) ([1]) gezüchtet ist; Rohprotein mindestens 65 %	Rohprotein Rohasche Rohfett
12.1.3	**Bakterielles Eiweiß aus *Escherichia coli***	Eiweißerzeugnis, Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von *Escherichia coli* K12 ([1]) in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
12.1.4	**Bakterielles Eiweiß aus *Corynebacterium glutamicum***	Eiweißerzeugnis, Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von *Corynebacterium glutamicum* (1) in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein
12.1.5	**Hefen und Teile der Hefen [Bierhefe] [Hefeprodukt]**	Alle Hefen und deren Teile, die aus *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergiensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Candida utilis/Pichia jadinii*, *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* oder *Brettanomyces* ssp. (1) (2) in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein
12.1.6	**Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin**	Mycel (Stickstoffverbindungen), flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung mit *Penicillium chrysogenum* (Stamm ATCC 48271) (1) auf verschieden Quellen von Kohlenhydraten und ihren Hydrolysaten, das mit Hilfe von *Lactobacillus brevis*, *L. plantarum*, *L. sake*, *L. collinoides* und *Streptococcus lactis* zur Inaktivierung des Penicillins siliert und danach erhitzt worden ist; Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein, mindestens 7 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche
12.1.7	**Hefen aus der Biodiesel-Herstellung**	Alle Hefen und deren Teile, die aus *Yarrowia lipolytica* (1), (2) auf Nährlösungen von Pflanzenölen sowie Entschleimungsrückständen und Glycerinfraktionen aus der Herstellung von Biokraftstoffen gewonnen werden	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein
12.2	**Andere Fermentationsnebenerzeugnisse**	Können bis zu 0,6 % Schaumverhüter enthalten. Können bis zu 0,5 % Antibelagmittel enthalten. Können bis zu 0,2 % Sulfite enthalten.	
12.2.1	**Vinasse [eingedickte Melassenschlempe]**	Nebenerzeugnisse der industriellen Verarbeitung von Mosten/Würzen aus den Gärprozessen bei der Herstellung von u. a. Alkohol, organischen Säuren, Hefe. Sie bestehen aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Gärmoste/-würzen anfällt. Sie können auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Die Nährlösungen sind meist pflanzlichen Ursprungs, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Rohprotein Gegebenenfalls Nährlösung und Produktionsprozess

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
12.2.2	**Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure**	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalzen und anderen Stickstoffverbindungen mit *Corynebacterium melassecola* (1)	Rohprotein
12.2.3	**Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit *Brevibacterium lactofermentum***	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalzen und anderen Stickstoffverbindungen mit *Brevibacterium lactofermentum* (1)	Rohprotein
12.2.4	**Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit *Corynebacterium glutamicum***	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit *Corynebacterium glutamicum* (1)	Rohprotein Rohasche
12.2.5	**Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit *Escherichia coli* K12**	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit *Escherichia coli* K12 (1)	Rohprotein Rohasche
12.2.6	**Nebenerzeugnis der Herstellung von Enzymen mit *Aspergillus niger***	Nebenerzeugnis der Fermentation von Weizen und Malz mit *Aspergillus niger* (1) zur Herstellung von Enzymen	Rohprotein

(1) Die Zellen der Mikroorganismen wurden inaktiviert oder abgetötet.
(2) Die gebräuchliche Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen, weshalb auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig sind.

13. **Verschiedene Erzeugnisse**

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

▼B

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

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.1.13	**Erzeugnisse aus der Herstellung gebrauchsfertiger Lebensmittel**	Erzeugnisse, die bei der Herstellung direkt verzehrfertiger Lebensmittel anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett, wenn > 5 %
13.1.14	**Pflanzen-Nebenerzeugnisse aus der Spirituosenherstellung**	Feste Erzeugnisse aus Pflanzen (auch Beeren und Saaten wie Anis), die nach dem Einmaischen dieser Pflanzen in einer alkoholischen Lösung und/oder nach Verdampfen/Destillation des Alkohols bei der Zubereitung von Aromen in der Spirituosenherstellung anfallen. Die Alkoholrückstände in diesen Erzeugnissen müssen durch Destillation beseitigt werden	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 %
13.1.15	**Futterbier**	Erzeugnis, das beim Bierbrauen anfällt und als Getränk für den menschlichen Verzehr nicht verkauft werden kann	Alkoholgehalt
13.2.1	**Karamellisierter Zucker**	Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.2	**Traubenzucker**	Traubenzucker entsteht durch die Hydrolyse von Stärke und besteht aus gereinigter, kristallisierter Glucose, mit oder ohne Kristallwasser	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.3	**Fructose**	Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.4	**Glucosesirup**	Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird	Gesamtzuckergehalt Feuchte, wenn > 30 %
13.2.5	**Glucosemelasse**	Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt	Gesamtzuckergehalt
13.2.6	**Xylose**	Aus Holz extrahierter Zucker	
13.2.7	**Lactulose**	Halbsynthetische Disaccharide (4-O-D-Galactopyranosyl-D-Fructose), die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und in wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten Milcherzeugnissen enthalten sind	Lactulose
13.2.8	**Glucosamin (Chitosamin)**	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Hydrolyse des Außenskeletts von Krustentieren und anderen Gliederfüßern oder durch Fermentation von Getreide wie Mais oder Weizen gewonnen	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium Soweit zutreffend „von Wassertieren“ oder „aus Fermentation“
13.3.1	**Stärke** ([2])	Stärke	Stärke
13.3.2	**Quellstärke** ([2])	Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist	Stärke

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.3.3	**Stärkemischung** ([2])	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht	Stärke
13.3.4	**Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse** ([2])	Erzeugnis der Filterung der Flüssigkeit bei der Stärkehydrolyse, das aus Protein, Stärke, Polysacchariden, Fett, Öl und Filtrierhilfsstoffen (z. B. Kieselerde, Holzfaser) besteht	Feuchte, wenn < 25 % oder > 45 % Wenn Feuchte < 25 %: — Rohfett — Rohprotein
13.3.5	**Dextrine**	Dextrin besteht aus teil-säurehydrolysierter Stärke	
13.3.6	**Maltodextrin**	Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke	
13.4.1	**Polydextrose**	Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen	
13.5.1	**Polyole**	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht	
13.5.2	**Isomalt**	Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird	
13.5.3	**Mannitol**	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht	
13.5.4	**Xylitol**	Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird	
13.5.5	**Sorbitol**	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird	
13.6.1	**Fettsäuren aus der chemischen Raffination** ([3])	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
13.6.2	**Fettsäuren, mit Glycerin verestert** ([4])	Durch Veresterung von Glycerin mit Fettsäuren entstehende Glyceride. Können bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Feuchte, wenn > 1 % Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm
13.6.3	**Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren** ([4])	Erzeugnis, das aus Gemischen der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Fettsäuren besteht. Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und Glycerin enthalten. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Rohfett Nickel, wenn > 20 ppm

▼B

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

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.8.1	**Glycerin, roh**	Nebenprodukt aus — der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von Öl/Fett in Fettsäuren und Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin, oder Umesterung (kann bis zu 0,5 % Methanol enthalten) der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin (*sweet water*); — der Biodieselherstellung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Reste mineralischer und organischer Salze im Glycerin sind möglich (bis zu 7,5 %); Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten; — der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, in der Regel mit Laugen/Erdalkalien zu Seife. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Glycerol Kalium, wenn > 1,5 % Natrium, wenn > 1,5 % Nickel, wenn > 20 ppm
13.8.2	**Glycerin**	Erzeugnis aus — der oleochemischen Fettverarbeitung bei a) der Spaltung von Öl/Fett, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins und der Raffination durch Destillation (siehe Teil B, Glossar der Verfahren, Nr. 20) oder Ionenaustausch; b) der Umesterung der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch; — der Biodieselerzeugung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und anschließender Raffination des Glycerins. Mindestgehalt an Glycerin 99 % in der Trockenmasse;	Glycerol, wenn < 99 % in der Trockenmasse Natrium, wenn > 0,1 % Kalium, wenn > 0,1 % Nickel, wenn > 20 ppm

▼B

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
		— der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, in der Regel mit Laugen/Erdalkalien zu Seife, gefolgt von der Raffination des Rohglycerins und Destillation. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	
13.9.1	**Methylsulphonylmethan**	Organische Schwefelverbindung ($(CH_3)_2SO_2$), die in identischer Form zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form synthetisch hergestellt wird	Schwefel
13.10.1	**Torf**	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht	Rohfaser
13.10.2	**Leonardit**	Natürlich vorkommende mineralische Verbindung phenolischer Kohlenwasserstoffe, auch bekannt als Humat, die durch Zersetzung organischer Materie im Laufe von Jahrmillionen entsteht	Rohfaser
13.11.1	**Propylenglycol [1,2-Propandiol] [Propan-1,2-diol]**	Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel $C_3H_8O_2$. Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3 % Di-Propylenglycol enthalten.	Propylenglycol
13.11.2	**Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren** ([4])	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern	Propylenglycol Rohfett

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