II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

RICHTLINIE 92/87/EWG DER KOMMISSION

vom 26. Oktober 1992

zur Festlegung eines nicht ausschließlichen Verzeichnisses der wichtigsten Ausgangserzeugnisse, die zur Herstellung von Mischfuttermitteln, die für andere Tiere als Heimtiere bestimmt sind, normalerweise verwendet und in den Verkehr gebracht werden

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 79/373/EWG des Rates vom 2. April 1979 über den Verkehr mit Mischfuttermitteln (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (2), insbesondere auf Artikel 10 Buchstabe b),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates (3) wurde eine Warennomenklatur mit dem Zweck eingeführt, den Anforderungen des Gemeinsamen Zolltarifs sowie der Außenhandelsstatistiken der Gemeinschaft gerecht zu werden.

Gemäß der Richtlinie 79/373/EWG soll mit der Kennzeichnung eine objektive und möglichst genaue Information des Tierhalters gewährleistet werden.

Die Angabe der Ausgangserzeugnisse der Mischfuttermittel ist in einigen Fällen eine wichtige Information für den Tierhalter.

Die Richtlinie 79/373/EWG sieht bei Mischfuttermitteln, die für andere Tiere als Heimtiere bestimmt sind, für die Angabe der Ausgangserzeugnisse zwei verschiedene Formen vor.

Gemäß der Richtlinie 79/373/EWG in der durch die Richtlinie 90/44/EWG (4) geänderten Fassung ist zur Beseitigung von Beeinträchtigungen des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs unter Berücksichtigung der Entwicklung der wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse ein nicht ausschließliches Verzeichnis der wichtigsten für die Herstellung von für andere Tiere als Heimtiere bestimmten Mischfuttermitteln normalerweise verwendeten und im Verkehr befindlichen Ausgangserzeugnisse zu erstellen.

Dieses Verzeichnis legt für jedes Ausgangserzeugnis eine bestimmte Bezeichnung und Beschreibung fest. Ferner können in bestimmten Fällen Mindestanforderungen an die Zusammensetzung der Ausgangserzeugnisse gestellt werden.

Um die jeweiligen Ausgangserzeugnisse unterscheiden zu können, erweist sich die Festlegung eines botanischen Reinheitsgrades und eine Beschreibung der sogenannten botanischen Fremdbestandteile als erforderlich.

Mit Hilfe eines Glossars, in dem die wichtigsten Herstellungsverfahren beschrieben werden, lassen sich häufige Wiederholungen vermeiden.

Die in dem betreffenden Verzeichnis aufgeführten Ausgangserzeugnisse dürften als solche nur mit den dort vorgesehenen Bezeichnungen gekennzeichnet werden, haben den einschlägigen Beschreibungen zu entsprechen und gegebenenfalls festgelegten Anforderungen an die Zusammensetzung zu genügen.

Nach der Richtlinie 79/373/EWG darf das Verzeichnis der zur Herstellung von Mischfuttermitteln verwendbaren Ausgangserzeugnisse nicht abschließend sein. Die Mitgliedstaaten lassen deshalb zu, daß auch andere als die dort eingetragenen Ausgangserzeugnisse vermarktet werden dürfen, sofern sie unverdorben, unverfälscht sowie handelsüblich sind und unter Verwendung anderer als der im Anhang aufgeführten Bezeichnungen gekennzeichnet sind, die für den Käufer jede Verwechslung mit den Ausgangserzeugnissen ausschließen.

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

(1) ABl. Nr. L 86 vom 6. 4. 1979, S. 30.
(2) ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48.
(3) ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 27 vom 31. 1. 1990, S. 35.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß bei Mischfuttermitteln, die für andere Tiere als Heimtiere bestimmt sind, die in Teil B des Anhangs aufgeführten Ausgangserzeugnisse nur mit den dort festgelegten Bezeichnungen auf der Verpackung, dem Behältnis oder auf dem daran befestigten Etikett gekennzeichnet werden dürfen, sofern sie den in Teil B enthaltenen Beschreibungen sowie den gegebenenfalls an ihre Zusammensetzung gestellten Anforderungen genügen.

Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß die „Allgemeinen Bestimmungen" von Teil A des Anhangs eingehalten werden.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten schreiben vor, daß vor dem 1. März 1993 hergestellte Mischfuttermittel, welche der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, bis zum 31. Dezember 1993 vermarktet werden können.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 1. März 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 26. Oktober 1992

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

ANHANG

TEIL A

Allgemeine Bestimmungen

I. *Erläuterungen*

1. Ausgangserzeugnisse sind in Teil B nach folgenden Kriterien aufgeführt und bezeichnet:

   — die Herkunft des Erzeugnisses/Nebenerzeugnisses, z. B. pflanzlich, tierisch, mineralisch,

   — der Teil des verwendeten Erzeugnisses/Nebenerzeugnisses, z. B. ganzes Erzeugnis, Samen, Knollen, Knochen,

   — das Verfahren, dem das Erzeugnis/Nebenerzeugnis unterworfen wurde, z. B. Enthülsen, Extraktion, Erhitzung und/oder das entstehende Erzeugnis/Nebenerzeugnis, z. B. Flocken, Kleie, Trester, Fett,

   — der Reifegrad des Erzeugnisses/Nebenerzeugnisses und/oder die Qualität des Erzeugnisses/Nebenerzeugnisses, z. B. „glucosinolatarm", „fettreich", „zuckerarm".

2. Die Liste ist in zwölf Kapitel untergliedert:

   1. Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   2. Ölsaaten, Ölfrüchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   3. Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   4. Knollen, Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   5. Andere Samen, Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   6. Grünfutter und Rauhfutter
   7. Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   8. Milcherzeugnisse
   9. Erzeugnisse von Landtieren
   10. Fisch, andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
   11. Mineralstoffe
   12. Verschiedenes.

II. *Vorschriften zur botanischen Reinheit*

1. Die botanische Reinheit der in Teil B aufgeführten Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse darf nicht weniger als 95 % betragen, sofern in Teil B kein anderer Wert angegeben ist.

2. Als botanische Vereunreinigung wird folgendes angesehen:

   a) naturbedingte, jedoch unschädliche Verunreinigungen (z. B. Stroh oder Spreuteilchen, fremde Kultursamen oder Unkrautsamen);

   b) unschädliche Rückstände anderer Ölsaaten oder Ölfrüchte, die aus einem vorangegangenen Verarbeitungsverfahren stammen, sofern der Anteil dieser Verunreinigungen 0,5 % nicht übersteigt.

3. Die Gehaltsangaben beziehen sich auf das Gewicht des Ausgangserzeugnisses im gegebenen Zustand.

III. *Vorschriften zur Bezeichnung*

Enthält der Name eines Ausgangserzeugnisses ein oder mehrere eingeklammerte Worte, so können diese Worte weggelassen werden. Beispiel: Soja(bohnen)öl kann entweder als Sojabohnenöl oder als Sojaöl bezeichnet werden.

IV. *Vorschriften zum Glossar*

Das nachfolgende Glossar bezieht sich auf die wichtigsten zur Herstellung von den in Teil B des Anhangs aufgeführten Ausgangserzeugnissen verwendeten Verfahren. Beinhalten die Bezeichnungen für die Ausgangserzeugnisse einen Trivialnamen oder einen Begriff aus diesem Glossar, muß das verwendete Verfahren der dort aufgeführten Definition entsprechen.

Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Begriff
Konzentrierung	Anreicherung bestimmter Inhaltsstoffe durch Entfernen von Wasser oder sonstigen Bestandteilen	Konzentrat
Schälen (1)	Entfernen der äußeren Schalen von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	geschält
Trocknen	Haltbarmachung von Produkten durch künstlichen oder natürlichen Wasserentzug	getrocknet (Sonne oder künstlich)
Extraktion	Gewinnung von Fett oder Öl aus bestimmten Materialien durch Entzug mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderer wasserlöslicher Bestandteile durch wässrige Extraktion. Bei Anwendung eines organischen Lösungsmittels muß das extrahierte Material technisch frei von Lösungsmittelrückständen sein	Extraktionsschrot (bei ölenthaltenden Materialien), Melasse, Trockenschnitzel (bei Zucker oder anderen wasserlösliche Bestandteile enthaltenden Materialien)
Extrudieren	Pressen von Futtermitteln durch eine Düse unter Druckeinwirkung (vgl. auch Vorverkleistern)	extrudiert
Flockieren	Walzen von feuchtem, hitzebehandeltem Material	Flocken
Mehlmüllerei	Mechanische Verarbeitung von Körnern zur Verringerung der Korngröße und zur leichteren Auftrennung in seine Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie
Hitzebehandlung/Erhitzen	Allgemeine Bezeichnung für eine Reihe von Hitzebehandlungen, die unter bestimmten Bedingungen durchgeführt werden, um den Nährwert oder die Struktur des Materials zu verändern	dampferhitzt, gekocht, gepufft, wärmebehandelt
Fetthärtung	Behandlung von Ölen und Fetten zur Erhöhung des Schmelzpunkts	gehärtet
Hydrolyse	Aufschluß in einfachere chemische Bestandteile durch geeignete Behandlung mit Wasser und gegebenenfalls Enzymen oder Säuren/Alkalien	hydrolysiert
Abpressen	Gewinnung von Fett oder Öl aus ölreichen Materialien, oder von Saft aus Früchten oder anderen Pflanzenerzeugnissen durch mechanisches Pressen (durch Spindel- oder sonstige Pressen)	Expeller (2) (bei ölenthaltenden Materialien) Pülpe, Trester (bei Früchten)
Pelletieren	In Pelletform pressen	Pellet

(1) „Schälen" kann ggf. durch „Enthülsen" oder „Entspelzen" ersetzt werden. Der gebräuchliche Begriff wäre dann „enthülst" oder „entspelzt".

(2) Gegebenenfalls kann der Begriff „Expeller" durch den Begriff „Kuchen" ersetzt werden.

Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Begriff
Vorverkleistern	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser zu erhöhen	vorverkleistert
Raffinieren	entfernen von Verunreinigungen aus Zucker, Ölen und andern Naturmaterialien durch chemische oder physikalische Behandlung	raffiniert
Naßmüllerei	Mechanische Abtrennung einzelner Bestandteile von Kernen/Körnern nach Einweichen in Wasser mit oder ohne Zusatz von Schwefeldioxid zur Gewinnung von Stärke	Keime, Kleber, Stärke

TEIL B

Nicht ausschließliches Verzeichnis der wichtigsten Ausgangserzeugnisse

1. GETREIDEKÖRNER, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
1.01	Hafer	Körner von Avena sativa L. und anderen kultivierten Haferarten
1.02	Haferflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von entspelztem Hafer entsteht und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann
1.03	Haferfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung des gereinigten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt. Es besteht überwiegend aus Haferkleie und einem geringeren Anteil an Mehlkörper
1.04	Haferschälkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von gereinigtem Hafer zu Haferkernen anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale und aus Kleie besteht
1.05	Gerste	Körner von Hordeum vulgare L.
1.06	Gerstenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung der gereinigten, geschälten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt
1.07	Bruchreis	Nebenerzeugnis der Herstellung von poliertem oder glasiertem Reis Oryza sativa L., das im wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht
1.08	Gelbes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des ersten Polierens von geschältem Rohreis, das aus Silberhäutchen, Aleuronschicht, Teilen des Mehlkörpers und Keimen besteht
1.09	Weißes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des zweiten Polierens von geschältem Reis, das im wesentlichen aus den äußeren Teilen des Mehlkörpers besteht und außerdem Bestandteile der Aleuronschicht und der Keime enthält
1.10	Reisfuttermehl, kalkhaltig	Nebenerzeugnis, das beim Polieren von geschältem Reis anfällt und überwiegend aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und Keims besteht und, bedingt durch die Herstellung, geringe Mengen an Calciumcarbonat enthält

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
1.11	Vorgekochtes Reisfuttermehl	Vorgekochtes Nebenerzeugnis, das beim Polieren von entspelztem Reis anfällt und hauptsächlich aus dem Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, der Samenschale, dem Keim und dem bei der Verarbeitung geringfügig zugefügten Calciumcarbonat besteht
1.12	Reiskeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt
1.13	Reiskeimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt
1.14	Reisstärke	Aus Reis gewonnene, technisch reine Stärke
1.15	Rispenhirse	Körner von Panicum miliaceum L.
1.16	Roggen	Körner von Secale cereale L.
1.17	Roggenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen. Es besteht im wesentlichen aus Teilen des Endosperms, feinen Schalenteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen
1.18	Roggengrießkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen, das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie
1.19	Roggenkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen, das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind
1.20	Sorghum	Körner von Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.
1.21	Weizen	Körner von Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. und anderen kultivierten Nacktweizenarten
1.22	Weizenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, im übrigen aus feinen Schalenteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht
1.23	Weizengrießkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie
1.24	Weizenkleie (1)	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelzweizen, entspelzt, das überwiegend aus Teilen der Schale im übrigen aus sonstigen, vom Mehlkörper weitgehend befreiten Kornbestandteilen besteht
1.25	Weizenkeime	Nebenerzeugnis der Mehlgewinnung, das im wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können
1.26	Weizenkleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt

(1) Wenn dieser Ausgangsstoff feiner gemahlen wurde, darf das Wort „fein" der Bezeichnung hinzugefügt werden oder darf die Bezeichnung durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
1.27	Weizenkleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das aus Schalen und Kleber besteht. Es können Quellwasserbestandteile und Keime, die entölt sein können, zugesetzt sein
1.28	Weizenstärke	Aus Weizen gewonnene, technisch reine Stärke
1.29	Dinkel	Dinkelkörner Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum L.
1.30	Triticale	Körner der Hybride Triticum X Secale
1.31	Mais	Körner von Zea Mays L.
1.32	Maisfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß, das aus Maisschalen und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie
1.33	Maiskleie	Nebenerzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das überwiegend aus Maisschalen sowie aus wenigen Mehlkörperteilen besteht und Teile der Maiskeime enthalten kann
1.34	Maiskeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Keimen anfällt, die auf trockenem oder nassem Wege aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Schale anhaften
1.35	Maiskeimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Keimen anfällt, die auf trockenem oder nassem Wege aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Endosperms und der Schale anhaften
1.36	Maiskleberfutter	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das aus Schalen und Kleber besteht. Quellwasserbestandteile und Keime, gegebenenfalls extrahiert, können zugesetzt sein
1.37	Maiskleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt
1.38	Maisstärke	Aus Mais gewonnene, technisch reine Stärke
1.39	Maisquellstärke (1)	Hitzebehandelte Maisstärke mit der Eigenschaft, bei Kontakt mit kaltem Wasser merklich zu quellen
1.40	Malzkeime	Nebenerzeugnis der Vermälzung, das hauptsächlich aus getrockneten Keimlingen des Getreides besteht
1.41	Biertreber, getrocknet	Nebenerzeugnis der Brauerei, das durch Trocknen der Rückstände von gemälztem oder nicht gemälztem Getreide und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen gewonnen wird
1.42	Getreideschlempe, getrocknet	Nebenerzeugnis der Alkohol-Destillation, das durch Trocknen der Rückstände fermentierten Getreides gewonnen wird
1.43	Getreideschlempe, dunkel	Nebenerzeugnis der Alkohol-Destillation, das durch Trocknen der festen Rückstände fermentierten Getreides gewonnen wird und dem Teile des Schlempesirups oder der Destillationsrückstände zugesetzt worden sind

(1) Diese Bezeichnung kann gegebenenfalls durch den Begriff „extrudierte Maisstärke" ersetzt werden.

2. ÖLSAATEN, ÖLFRÜCHTE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
2.01	Erdnußkuchen aus teilenthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt, Arachis hypogaea L. und andere Arachisarten. (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)
2.02	Erdnußextraktionsschrot aus teilenthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)
2.03	Erdnußkuchen aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt
2.04	Erdnußextraktionsschrot aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuß anfällt
2.05	Rapssaat (1)	Samen der Rapsarten Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., des indischen Sarson Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.), O.E. Schulz und Rübsen Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk. (Botanische Reinheit mindestens 94 %)
2.06	Rapskuchen (1)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. (Botanische Reinheit mindestens 94 %)
2.07	Rapsextraktionsschrot (1)	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Rapssaat anfällt. (Botanische Reinheit mindestens 94 %)
2.08	Rapsschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Rapssamen anfällt
2.09	Saflorextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von teilweise geschälten Samen der Saflorpflanze Carthamus tinctorius L. anfällt
2.10	Kokoskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Fettgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme Cocos nucifera L. anfällt
2.11	Kokosextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Fettgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme anfällt
2.12	Palmkernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Palmkernen anfällt (Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.), bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist
2.13	Palmkernextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist
2.14	Soja(bohnen), dampferhitzt	Sojabohnen Glycine max. (L.) Merr., die einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurden
2.15	Soja(bohnen)extraktionsschrot, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurde. (Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % in der Trockenmasse)
2.16	Soja(bohnen)extraktionsschrot, aus geschälter Saat, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus geschälten Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurde
2.17	Soja(bohnen)proteinkonzentrat	Nebenerzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das noch weiter extrahiert wurde, um den Anteil löslicher Nicht-Proteinbestandteile zu verringern

(1) Ggf. kann der Name die Bezeichnung „Glucosinolatarm" enthalten. „Glucosinolatarm" entsprechend der Definition in der europäischen Rechtssetzung.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
2.18	Soja(bohnen)öl	Öl aus Sojabohnen
2.19	Soja(bohnen)schalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt
2.20	Baumwollsaat	Entlinterte Samen der Baumwollpflanze Gossyplum spp.
2.21	Baumwollsaatextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt. (Höchstgehalt an Rohfaser : 22,5 % in der Trockenmasse)
2.22	Baumwollsaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt
2.23	Nigersaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat Guizotia abyssinica (L.f.) Cass. anfällt
2.24	Sonnenblumensaat	Früchte der Sonnenblume Helianthus annuus L.
2.25	Sonnenblumenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenfrüchten anfällt
2.26	Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten Früchte der Sonnenblume anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser : 27,5 % in der Trockenmasse)
2.27	Lein	Samen des Leins Linum usitatissimum L. (Botanische Reinheit mindestens 93 %)
2.28	Leinkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Leins anfällt. (botanische Reinheit mindestens 93 %)
2.29	Leinextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der Samen des Leins anfällt. (Botanische Reinheit mindestens 93 %)
2.30	Olivenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven Olea europaea L. anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind
2.31	Sesamkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Sesams Sesamum indicum L. anfällt
2.32	Kakaoextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei Fettgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze Theobroma cacao L. anfällt

3. KÖRNERLEGUMINOSEN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
3.01	Kichererbsen	Samen von Cicer arietinum L.
3.02	Guar-Keimschrot	Nebenerzeugnis, das nach der Extraktion des Pflanzenschleims von Samen von Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub. anfällt
3.03	Ervilie	Samen von Ervum ervilia L.
3.04	Platterbse (1)	Samen von Lathyrus sativus L., die einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurden

(1) Diese Bezeichnung muß ergänzt werden durch die Angabe der Art der durchgeführten Hitzbehandlung.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
3.05	Linsen	Samen der Linse, Lens culinaris a.o. Medik.
3.06	Süßlupinen	Samen von bitterstoffarmen Lupinus spp.
3.07	Bohnen, dampferhitzt	Samen von Phaseolus oder Vigna spp., die bis zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Hitzebehandlung unterworfen wurden
3.08	Erbsen	Samen von Pisum spp.
3.09	Erbsenfuttermehl	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus Erbsen, das in der Hauptsache aus Bestandteilen der Kotyledonen besteht und Erbsenschalen nur in geringerer Menge enthält
3.10	Erbsenkleie	Nebenerzeugnis der Gewinnung von Erbsenmehl, das hauptsächlich aus Erbsenschalen besteht, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen
3.11	Ackerbohnen	Samen von Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. und var. minuta (Alef.) Mansf.
3.12	Wicklinse	Samen von Vicia monanthos Desf.
3.13	Wicken	Samen von Vicia sativa L. var. sativa und anderen Varietäten

4. KNOLLEN, WURZELN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
4.01	(Zuckerrüben) Trockenschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben Beta vulgaris L. ssp. vulgaris Var. altissima Doell anfällt und aus extrahierten getrockneten Schnitzeln besteht
4.02	(Zucker)Rübenmelasse	Sirupartiges Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrüben anfällt
4.03	(Zuckerrüben) Melasseschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Zuckergewinnung anfällt und durch Trocknung extrahierter, melassierter Preßschnitzel von Zuckerrüben gewonnen wird
4.04	(Zucker)Rübenvinasse	Nebenerzeugnis, das nach der fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure und anderer organischer Substanzen aus Rübenmasse anfällt
4.05	(Rüben)Zucker (1)	Zucker aus Zuckerrüben
4.06	Süßkartoffel	Knollen von Ipomoea batatas (L.) Polr., unabhängig von der Angebotsform
4.07	Maniok	Wurzelknollen von Manihot esculenta Crantz., unabhängig von der Angebotsform
4.08	Maniokstärke, gepufft	Stärke aus Maniokwurzeln, deren Volumen durch geeignete Hitzebehandlung stark erhöht wurde
4.09	Kartoffelpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus Kartoffeln Solanum tuberosum L. anfällt

(1) Diese Bezeichnung kann durch den Begriff „Saccharose" ersetzt werden.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
4.10	Kartoffelstärke	Aus Kartoffeln gewonnene, technisch reine Stärke
4.11	Kartoffeleiweiß	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Eiweißsubstanzen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen

5. ANDERE SAMEN UND FRÜCHTE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
5.01	Johannisbrotschrot	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchte (Hülsen) des Johannisbrotbaums Ceratonia siliqua L. gewonnen wird
5.02	Zitrustrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten Citrus ssp. anfällt
5.03	Apfeltrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Apfelsaft durch Pressen von Äpfeln Malus spp. anfällt
5.04	Tomatentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten Solanum lycopersicum Karst. anfällt
5.05	Traubentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Trauben Vitis vinifera L. anfällt
5.06	Traubenkerne	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Trauben anfällt und praktisch nur aus Kernen besteht

6. GRÜNFUTTER UND RAUHFUTTER

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
6.01	Luzernegrünmehl (1)	Durch Trocknen und Mahlen von junger Luzerne Medicago sativa L. und Medicago varia Martyn gewonnenes Erzeugnis (Botanische Reinheit mindestens 80 %)
6.02	Luzernetrester	Nebenerzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzerne anfällt
6.03	Luzerneproteinkonzentrat	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Bestandteilen des Luzernepreßsafts anfällt, und das zum Ausfällen der Proteine zentrifugiert und hitzebehandelt wurde
6.04	Kleegrünmehl (1)	Durch Trocknen und Mahlen von jungem Klee Trifolium spp. gewonnenes Erzeugnis (Botanische Reinheit mindestens 80 %)
6.05	Grünmehl (1)	Durch Trocknen und Mahlen von jungen Futterpflanzen gewonnenes Erzeugnis
6.06	Weizenstroh	Stroh von Weizen
6.07	Weizenstroh behandelt (2)	Erzeugnis, das bei einer geeigneten Behandlung von Weizenstroh anfällt

(1) Der Wortteil „Mehl" kann durch „Pellets" ersetzt werden. Das Trocknungsverfahren kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

(2) Die Bezeichnung muß ergänzt werden um die Art der chemischen Behandlung.

7. ANDERE PFLANZEN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
7.01	(Zucker)Rohrmelasse	Sirupartiges Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrohr Saccharum officinarum L. anfällt
7.02	(Zucker)Rohrvinasse	Nebenerzeugnis, das nach der fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure oder anderen organischen Substanzen aus Zuckerrohrmelasse anfällt
7.03	(Rohr)Zucker (1)	Zucker aus Zuckerrohr
7.04	Seealgenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Seealgen, insbesondere Braunalgen, anfällt. Das Erzeugnis kann zur Verringerung des Jodgehaltes gewaschen sein

(1) Diese Bezeichnung kann durch den Begriff „Saccharose" ersetzt werden.

8. MILCHERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
8.01	Magermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen von weitgehend entfetteter Milch gewonnen wird
8.02	Buttermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der Flüssigkeit gewonnen wird, die bei der Butterherstellung anfällt
8.03	Molkenpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der bei der Herstellung von Käse, Quark, Kasein oder bei ähnlichen Herstellungsverfahren anfallenden Flüssigkeit gewonnen wird
8.04	Molkenpulver, teilentzuckert	Erzeugnis, das durch Trocknen von Molke gewonnen wird, der ein Teil der Laktose entzogen wurde
8.05	Molkeneiweißpulver (1)	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Molke oder Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden
8.06	Kaseinpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird
8.07	Milchzuckerpulver	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker

(1) Diese Bezeichnung kann durch den Begriff „Milchalbuminpulver" ersetzt werden.

9. ERZEUGNISSE VON LANDTIEREN

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
9.01	Tiermehl (1)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körpern und Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Es muß soweit wie technisch möglich frei von Hufen, Horn, Borsten, Haaren und Federn sowie Magen- und Darminhalt sein. (Mindestgehalt an Rohprotein : 50 % in der Trockenmasse)
9.02	Fleischknochenmehl (1)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körpern und Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Es muß soweit wie technisch möglich frei von Hufen, Horn, Borsten, Haaren und Federn sowie von Magen- und Darminhalt sein

(1) Erzeugnisse, die mehr als 13 % Fett in der Trockenmasse enthalten, sind als „fettreich" zu bezeichnen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
9.03	Futterknochenschrot	Erzeugnis, das durch Trocknen, Erhitzen und feines Zerkleinern der Knochen warmblütiger Landtiere gewonnen wird, deren Fett weitgehend extrahiert oder physikalisch entzogen wurde. Es muß soweit wie technisch möglich frei sein von Hufen, Haaren, Horn, Borsten und Federn sowie von Magen- und Darminhalt
9.04	Griebenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt
9.05	Geflügelschlachtabfälle (1)	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Abfällen von geschlachtetem Geflügel gewonnen wird. Es muß soweit wie technisch möglich frei sein von Federn
9.06	Federmehl, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch Hydrolyse, Trocknen und Mahlen von Geflügelfedern gewonnen wird
9.07	Blutmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird. Es soll soweit wie technisch möglich frei sein von fremden Bestandteilen
9.08	Tierfett	Erzeugnis, das aus Fett warmblütiger Landtiere besteht

(1) Erzeugnisse die mehr als 13 % Fett in der Trockenmasse enthalten, sind als „fettreich" zu bezeichnen.

10. FISCH, ANDERE MEERESTIERE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
10.01	Fischmehl (1)	Erzeugnis, das beim Verarbeiten ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, dem Öl teilweise entzogen und der Fischpreßsaft wieder zugesetzt worden sein kann
10.02	Fischpreßsaft, eingedickt	Bei der Gewinnung von Fischmehl anfallender stabilisierter Preßsaft, dem Fischöl weitgehend und das Wasser teilweise entzogen worden sind
10.03	Fischöl	Aus Fischen gewonnenes Öl
10.04	Fischöl, raffiniert, gehärtet	Aus Fischen gewonnenes Öl, das raffiniert und gehärtet wurde

(1) Erzeugnisse die mehr als 75 % Rohprotein in der Trockenmasse enthalten, können als „proteinreich" bezeichnet werden.

11. MINERALSTOFFE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
11.01	Calciumcarbonat (1)	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger Erzeugnisse wie Kalkstein, Muschel- oder Austernschalen oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird
11.02	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat
11.03	Kohlensaurer Algenkalk (Maerl)	Natürlich vorkommendes, aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis, gemahlen oder gekörnt
11.04	Magnesiumoxid	Technisch reines Magnesiumoxid (MgO)
11.05	Kieserit	Natürliches Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Dicalciumphosphat (2)	Aus Knochen oder anorganischen Verbindungen durch Ausfällung gewonnenes Calciummonohydrogenphosphat ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) Die Art der Herkunft kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.
(2) Das Herstellungsverfahren kann in der Bezeichnung angegeben werden.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
11.07	Monodicalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und zu etwa gleichen Teilen aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht
11.08	Rohphosphat, entfluoriert	Erzeugnis, das durch Mahlen gereinigter sowie in geeigneter Weise entfluorierter Naturphosphate gewonnen wird
11.09	Knochenfuttermehl, entleimt	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen
11.10	Monocalciumphosphat	Technisch reines Calcium-bis(dihydrogenphosphat) ($Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$)
11.11	Calciummagnesiumphosphat	Technisch reines Calciummagnesiumphosphat
11.12	Monoammoniumphosphat	Technisch reines Monoammoniumphosphat ($NH_4H_2PO_4$)
11.13	Natriumchlorid (1)	Technisch reines Natriumchlorid oder Erzeugnis, das durch Vermahlen von natürlichen natriumchloridhaltigen Stoffen wie Stein-, Siede- oder Seesalz gewonnen wird

(1) Die Art des Stoffes kann zusätzlich in der Bezeichnung angegeben werden oder diese ersetzen.

12. VERSCHIEDENES

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung
12.01	Backabfälle	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Zwieback, Keksen oder Brot anfällt
12.02	Süßwarenabfälle	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Schokolade, Süßigkeiten und anderen Süßwaren anfällt
12.03	Fettsäuren	Nebenerzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, mit Lauge oder durch Destillation anfällt
12.04	Salze von Fettsäuren (1)	Erzeugnis, das bei der Überführung von Fettsäuren in Salze mit Hilfe von Calcium-, Natrium- oder Kaliumhydroxid entsteht

(1) In der Bezeichnung kann das jeweilige Salz angegeben werden.