II

(Besluiten waarvan de publikatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

COMMISSIE

RICHTLIJN 92/87/EEG VAN DE COMMISSIE

van 26 oktober 1992

tot vaststelling van een niet-exclusieve lijst van de belangrijkste ingrediënten die voor de bereiding van mengvoeders voor andere dieren dan huisdieren gewoonlijk worden gebruikt en in de handel gebracht

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 79/373/EEG van de Raad van 2 april 1979 betreffende de handel in mengvoeders (1), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/654/EEG (2), en met name op artikel 10, onder b),

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad (3) een goederennomenclatuur is ingesteld, die zowel aan de vereisten van het gemeenschappelijk douanetarief als aan die van de statistieken van de buitenlandse handel van de Gemeenschap voldoet;

Overwegende dat ter zake van de etikettering, Richtlijn 79/373/EEG ten doel heeft de houder van dieren, hier zijnde huisdieren, objectief en zo nauwkeurig mogelijk te informeren;

Overwegende dat de vermelding van de ingrediënten van diervoeders in bepaalde gevallen de houder van bedoelde dieren een belangrijke bron van informatie is;

Overwegende dat Richtlijn 79/373/EEG voor mengvoeders bestemd voor andere dieren dan huisdieren in twee vormen van vermelding van ingrediënten voorziet;

Overwegende dat, op grond van Richtlijn 79/373/EEG, zoals deze is gewijzigd bij Richtlijn 90/44/EEG (4), rekening houdende met de ontwikkeling van de wetenschappelijke en technische kennis, een niet-exclusieve lijst dient te worden opgesteld van de belangrijkste ingrediënten die voor de bereiding van mengvoeders bestemd voor andere dieren dan huisdieren gewoonlijk worden gebruikt en in de handel gebracht, ten einde de hinderpalen voor het intracommunautaire handelsverkeer weg te nemen;

Overwegende dat in de lijst voor elk ingrediënt een gemeenschappelijke benaming en omschrijving dienen te worden vastgesteld; dat daarin voor bepaalde ingrediënten bovendien minimumeisen inzake de samenstelling kunnen worden vastgesteld;

Overwegende dat een niveau van botanische zuiverheid en de beschrijving van hetgeen onder botanische onzuiverheid wordt verstaan, dienen te worden vastgelegd om afzonderlijke ingrediënten te kunnen onderscheiden van mengsels;

Overwegende dat met de opneming van een glossarium waarin de belangrijkste behandelingsprocessen worden beschreven, veelvuldige herhalingen worden voorkomen;

Overwegende dat de in bovengenoemde lijst vermelde ingrediënten slechts als zodanig mogen worden vermeld onder de in die lijst vastgestelde benamingen en op voorwaarde dat zij aan de daarin vastgestelde omschrijvingen en eventueel vastgelegde eisen inzake de samenstelling voldoen;

Overwegende dat krachtens Richtlijn 79/373/EEG de lijst van ingrediënten die bij de vervaardiging van mengvoeders mogen worden gebruikt, niet limitatief mag zijn; dat de Lid-Staten bijgevolg dienen toe te staan dat andere dan in de lijst vermelde ingrediënten in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat zij van gezonde handelskwaliteit zijn en worden vermeld onder andere benamingen dan die vermeld in de bijlage, die de koper niet kunnen misleiden;

Overwegende dat de in deze richtlijn vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Permanent Comité voor diervoeders,

(1) PB nr. L 86 van 6. 4. 1979, blz. 30.
(2) PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 48.
(3) PB nr. L 256 van 7. 9. 1987, blz. 1.
(4) PB nr. L 27 van 31. 1. 1990, blz. 35.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

De Lid-Staten bepalen dat voor mengvoeders die bestemd zijn voor andere dieren dan huisdieren, de in deel B van de bijlage opgenomen ingrediënten slechts onder de daarin vermelde benaming op de verpakking, de recipiënt of het etiket daarvan mogen worden vermeld, op voorwaarde dat die ingrediënten aan de in dat deel van de bijlage aangegeven omschrijvingen en de in voorkomend geval vastgestelde eisen inzake samenstelling voldoen.

Zij zorgen bovendien ervoor dat de voorschriften in deel A, onder „Algemeen", van de bijlage worden nageleefd.

Artikel 2

De Lid-Staten bepalen dat mengvoeders die vóór 1 maart 1993 zijn geproduceerd en die niet aan het bepaalde in deze richtlijn voldoen, nog tot en met 31 december 1993 in de handel mogen worden gebracht.

Artikel 3

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 maart 1993 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 26 oktober 1992.

Voor de Commissie

Ray MAC SHARRY

Lid van de Commissie

BIJLAGE

DEEL A

Algemeen

I. *Verklarende aantekeningen*

1. De ingrediënten zijn in de lijst van deel B opgenomen en benoemd met inachtneming van de volgende criteria :

   — de oorsprong van het produkt/bijprodukt, bij voorbeeld plantaardig, dierlijk, mineraal

   — het deel van het produkt/bijprodukt dat wordt gebruikt, bij voorbeeld geheel, zaden, knollen, beenderen

   — de bewerking die het produkt/bijprodukt heeft ondergaan, bij voorbeeld ontdopping, extractie, verhitting en/of het daarbij verkregen produkt/bijprodukt, bij voorbeeld vlokken, zemelen, pulp, vet

   — de rijpheid van het produkt/bijprodukt en/of de kwaliteit van het produkt/bijprodukt, bij voorbeeld „met een laag glucosinolaatgehalte", „vetrijk", „suikerarm".

2. De lijst is onderverdeeld in twaalf hoofdstukken :

   1. Granen en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   2. Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   3. Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   4. Knollen, wortels en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   5. Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   6. Voedergewassen en ruwvoedergewassen
   7. Overige planten en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   8. Melkprodukten
   9. Produkten van landdieren
   10. Vis, andere zeedieren en daarvan afgeleide produkten en bijprodukten
   11. Mineralen
   12. Diversen

II. *Bepalingen met betrekking tot de botanische zuiverheid*

1. Voor in deel B vermelde produkten en bijprodukten moet de botanische zuiverheid van de ingrediënten ten minste 95 % bedragen voor zover in deel B geen andere waarde is vastgesteld.

2. Als botanische onzuiverheden worden beschouwd :

   a) natuurlijke, maar onschadelijke vreemde bestanddelen (bij voorbeeld stro- en kafdeeltjes, zaden van andere geteelde soorten, onkruidzaden) ;

   b) onschadelijke resten van andere oliehoudende zaden of vruchten, afkomstig van een eerdere be- of verwerking, voor zover de hoeveelheid van deze resten 0,5 % niet overschrijdt.

3. De voornoemde gehalten hebben betrekking op het gewicht van het produkt als zodanig.

III. *Bepalingen inzake de benamingen*

Wanneer bij de benaming van een ingrediënt één of meer woorden tussen haakjes zijn opgenomen, mag het gedeelte tussen haakjes naar believen worden toegevoegd of weggelaten ; bij voorbeeld voor „soja(bonen)olie" mag zowel de benaming „sojabonenolie" als de benaming „sojaolie" worden gebruikt.

IV. *Bepalingen betreffende het glossarium*

In het hierna volgende glossarium wordt verwezen naar de belangrijkste procédés die worden gebruikt voor de vervaardiging van de ingrediënten die zijn vermeld in deel B van de bijlage. Wanneer in de namen van deze ingrediënten een naam of term uit dit glossarium voorkomt, moet het te gebruiken procédé in overeenstemming zijn met de gegeven definitie.

Procédé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
Concentreren	Verhogen van het gehalte aan bepaalde stoffen door het onttrekken van water of andere bestanddelen	Concentraat
Ontdoppen (1)	Verwijderen van de buitenste lagen van graankorrels, zaden, vruchten, noten, enz.	Ontdopt
Drogen	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procédé ten einde het produkt te kunnen bewaren	Gedroogd (zon of kunstmatig)
Extraheren	Het onttrekken, met behulp van een organisch oplosmiddel, van vet of olie aan bepaalde grondstoffen, dan wel met behulp van een waterig oplosmiddel, van suiker of andere in water oplosbare componenten. Bij gebruik van een organisch oplosmiddel moet het daarbij verkregen produkt technisch vrij zijn van dat oplosmiddel	Schroot (voor oliehoudend materiaal) Melasse, pulp (voor suiker- of andere in water oplosbare componenten-houdend materiaal)
Extruderen	Het onder druk door gaatjes persen of duwen van stoffen. Zie ook voorverstijfselen	Geëxtrudeerd
Vlokken	Het walsen van vochtig materiaal dat een hittebehandeling heeft ondergaan	Vlokken
Malen	Fysische bewerking van graankorrels met het doel de grootte van de partikels te verminderen en de scheiding in afzonderlijke fracties te vergemakkelijken (hoofdzakelijk meel, zemelgrint en gries)	Meel, zemelgrint, gries
Hittebehandeling/ verhitten	Algemene term voor een aantal hittebehandelingen die onder specifieke omstandigheden worden toegepast om effect uit te oefenen op de voederwaarde of op de structuur van het produkt	Getoast, gekookt, gepoft, hittebehandeld
Harden	Het behandelen van oliën en vetten om het smeltpunt te verhogen	Gehard
Hydrolyseren	Het splitsen in eenvoudiger chemische bestanddelen door een passende behandeling met water en eventueel enzymen of zuur/base	Gehydrolyseerd
Persen	Onttrekken door mechanische druk (met een schroef- of andere pers) en eventueel warmte, van vet/olie aan oliehoudende produkten of sap uit vruchten of andere plantaardige produkten	Schilfers (2) (bij oliehoudende produkten) Pulp (bij vruchten, enz.)
Pelleteren	Samenpersen in een bepaalde presentatievorm	Pellet

(1) „Ontdoppen" kan, in voorkomend geval, worden vervangen door „schillen" of „pellen". De gebruikelijke naam of benaming is dan „geschild" of „gepeld".

(2) Het woord „schilfers" kan, in voorkomend geval, worden vervangen door „koek".

Procédé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
Voorverstijfselen	Het modificeren van zetmeel om het zwelvermogen in koud water aanzienlijk te verhogen	Voorverstijfseld
Raffineren	Het verwijderen van onzuiverheden uit suikers, oliën en andere natuurlijke produkten door middel van een chemische of fysische behandeling	Geraffineerd
Nat malen	Het langs mechanische weg scheiden van de afzonderlijke delen van de pit/korrel na inweken met water, waaraan mogelijk zwaveldioxide is toegevoegd ten behoeve van extractie van zetmeel	Kiem, gluten, zetmeel

DEEL B

Niet-exclusieve lijst van de belangrijkste ingrediënten

1. GRANEN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
1.01	Haver	Korrels van Avena sativa L. en andere gecultiveerde haversoorten
1.02	Havervlokken	Produkt verkregen door het stomen en het pletten van gepelde haver. Het kan een kleine hoeveelheid haverdoppen bevatten
1.03	Havergries	Bijprodukt dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm
1.04	Haverschillen en -zemelen	Bijprodukt dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde haver tot havergrutten. Het bestaat voornamelijk uit haverschillen en zemelen
1.05	Gerst	Korrels van Hordeum vulgare L.
1.06	Gerstepelmeel	Bijprodukt dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot gort, grutten of bloem
1.07	Rijst, gebroken	Bijprodukt van de bereiding van gepolijste of geglansde rijst Oryza sativa L.; bestaat in hoofdzaak uit kleine en/of gebroken korrels
1.08	Rijstevoermeel (bruin)	Bijprodukt verkregen bij de eerste slijping van gepelde rijst, dat in hoofdzaak bestaat uit zilverhuidjes en deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem
1.09	Rijstevoermeel (wit)	Bijprodukt verkregen bij de tweede slijping van gepelde rijst, dat in hoofdzaak bestaat uit deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem
1.10	Calciumcarbonaathoudend rijstevoermeel	Bijprodukt verkregen bij het slijpen van rijst, dat in hoofdzaak bestaat uit zilverhuidjes, deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem, en een geringe hoeveelheid calciumcarbonaat dat tijdens de bewerking is toegevoegd

Nummer	Benaming	Omschrijving
1.11	Voermeel van voorgekookte rijst	Bijprodukt verkregen bij het slijpen van voorgekookte rijst dat in hoofdzaak bestaat uit zilverhuidjes, deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem, en een geringe hoeveelheid calciumcarbonaat dat tijdens de bewerking is toegevoegd
1.12	Rijstkiemschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de kiemen van rijst, waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten
1.13	Rijstkiemschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de kiemen van rijst, waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten
1.14	Rijstzetmeel	Technisch zuiver uit rijst verkregen zetmeel
1.15	Millet (gierst)	Graankorrels van Panicum miliaceum L.
1.16	Rogge	Graankorrels van Secale cereale L.
1.17	Roggevoerbloem	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde rogge, dat overwegend bestaat uit deeltjes van het endosperm, en ook fijne schildelen en een geringe hoeveelheid andere bestanddelen van de korrel bevat
1.18	Roggegries	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde rogge, dat overwegend bestaat uit deeltjes van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van endosperm ontdaan zijn als bij roggezemelgrint
1.19	Roggezemelgrint	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde rogge, dat overwegend bestaat uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd
1.20	Sorghum	Graankorrels van Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.
1.21	Tarwe	Graankorrels van Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. en andere gecultiveerde naakte tarwesoorten
1.22	Tarwevoerbloem	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt, dat overwegend bestaat uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel
1.23	Tarwegries	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt, dat overwegend bestaat uit delen van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwezemelgrint
1.24	Tarwezemelgrint (1)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt, dat overwegend bestaat uit delen van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd
1.25	Tarwekiemen	Bijprodukt van de bereiding van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten
1.26	Tarwegluten	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van tarwezetmeel, dat overwegend bestaat uit glutenbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel

(1) Wanneer dit ingrediënt fijner is gemalen, mag aan de naam het woord „fijn" worden toegevoegd of mag de naam door een overeenkomstige benaming worden vervangen.

Nummer	Benaming	Omschrijving
1.27	Tarweglutenvoer	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van tarwezetmeel, dat bestaat uit zemelen en gluten, waaraan bestanddelen van het weekwater, en eventueel de kiem waaraan de olie kan zijn onttrokken, mogen zijn toegevoegd
1.28	Tarwezetmeel	Technisch zuiver, uit tarwe verkregen zetmeel
1.29	Spelt	Korrels van spelt Triticum spelta L., Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum
1.30	Triticale	Graankorrels van de Triticum X Secale hybride
1.31	Maïs	Korrels van Zea Mays L.
1.32	Maïsgries	Bijprodukt van de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs, dat hoofdzakelijk bestaat uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint
1.33	Maïszemelgrint	Bijprodukt van de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs, dat hoofdzakelijk bestaat uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm
1.34	Maïskiemschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit door droge of natte verwerking verkregen maïskiemen, en waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten
1.35	Maïskiemschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit door droge of natte verwerking verkregen maïskiemen, en waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten
1.36	Maïsglutenvoer (1)	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van maïszetmeel, dat bestaat uit zemelen en gluten, waaraan bestanddelen van het weekwater, en eventueel de kiem, waaraan de olie kan zijn onttrokken, mogen zijn toegevoegd
1.37	Maïsgluten	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van maïszetmeel, dat in hoofdzaak uit gluten bestaat dat wordt verkregen bij het afscheiden van het zetmeel
1.38	Maïszetmeel	Technisch zuiver, uit maïs verkregen zetmeel
1.39	Maïszetmeel, voorverstijfseld (2)	Maïszetmeel dat een hittebehandeling heeft ondergaan en dat sterk gaat zwellen bij contact met koud water
1.40	Moutkiemen	Bijprodukt van de mouterij, dat voornamelijk bestaat uit de gedroogde kiemwortels van gekiemde granen
1.41	Gedroogde bierbostel	Bijprodukt van de brouwerij, verkregen door het drogen van de residuen van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende produkten
1.42	Gedroogde spoeling	Bijprodukt van de alcoholdistilleerderij, verkregen door het drogen van de vaste residuen van gegiste granen
1.43	Donkere gedroogde spoeling (3)	Bijprodukt van de distilleerderij, verkregen door drogen van de vaste residuen van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is toegevoegd

(1) Deze benaming mag worden vervangen door „maïsgluten feed".

(2) Deze benaming mag worden vervangen door „maïszetmeel, geëxtrudeerd".

(3) Wordt soms ook vermeld als „distillers' dried grains and solubles".

2. OLIEHOUDENDE ZADEN, OLIEHOUDENDE VRUCHTEN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
2.01	Grondnotenschilfers van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot Arachis hypogaea L. en andere Arachissoorten (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)
2.02	Grondnotenschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)
2.03	Grondnotenschilfers van ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de ontdopte vruchten van de grondnoot
2.04	Grondnotenschroot van ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de ontdopte vruchten van de grondnoot
2.05	Kool- en raapzaad (1)	Zaden van koolzaad Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk. (botanische zuiverheidsgraad minimaal 94 %)
2.06	Kool- en raapzaadschilfers (1)	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad (botanische zuiverheidsgraad minimaal 94 %)
2.07	Kool- en raapzaadschroot (1)	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit kool- en raapzaad (botanische zuiverheidsgraad minimaal 94 %)
2.08	Kool- en raapzaadschillen	Bijprodukt verkregen bij het schillen van kool- en raapzaad
2.09	Saffloerzaadschroot, gedeeltelijk ontdopt	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk ontdopt saffloerzaad Carthamus tinctorius L.
2.10	Kokosschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm Cocos nucifera L.
2.11	Kokosschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm
2.12	Palmpitschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanoccocca auct.)
2.13	Palmpitschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm
2.14	Sojabonen, getoast	Sojabonen Glycine max. (L.) Merr. die een passende hittebehandeling hebben ondergaan
2.15	Sojaschroot, getoast	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit sojabonen die een adequate hittebehandeling hebben ondergaan (maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % in de droge stof)
2.16	Sojaschroot, geschild, getoast	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit geschilde sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan
2.17	Soja-eiwitconcentraat	Produkt dat wordt verkregen uit geschilde sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd en dat verder is geëxtraheerd om het gehalte aan andere oplosbare bestanddelen dan eiwitten te verlagen

(1) In voorkomend geval mag de benaming vergezeld gaan van de vermelding „met een laag glucosinolaatgehalte" (zoals gedefinieerd in de communautaire wetgeving).

Nummer	Benaming	Omschrijving
2.18	Soja(bonen)olie	Olie uit sojabonen
2.19	Soja(bonen)schillen	Bijprodukt verkregen bij het schillen van de sojabonen
2.20	Katoenzaad	Zaden van de katoenplant Gossypium spp. die van zaadpluis zijn ontdaan
2.21	Katoenzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant (maximumgehalte aan ruwe celstof : 22,5 % in de droge stof)
2.22	Katoenzaadschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de van zaadpluis ontdane zaden van de katoenplant
2.23	Nigerzaadschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit nigerzaad Guizotia abyssinica (L.f) Cass.
2.24	Zonnebloemzaad	Zaad van de zonnebloem Helianthus annuus L.
2.25	Zonnebloemzaadschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit zaad van zonnebloemen
2.26	Zonnebloemzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk ontdopt zaad van zonnebloemen (maximumgehalte aan ruwe celstof : 27,5 % in de droge stof)
2.27	Lijnzaad	Zaad van lijnzaad Linum usitatissimum L. (botanische zuiverheidsgraad minimaal 93 %)
2.28	Lijnzaadschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit lijnzaad (botanische zuiverheidsgraad minimaal 93 %)
2.29	Lijnzaadschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit lijnzaad (botanische zuiverheidsgraad minimaal 93 %)
2.30	Olijfschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie van uitgeperste olijven Olea europaea L., waaruit delen van de pit zoveel mogelijk zijn verwijderd
2.31	Sesamschilfers	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit sesamzaad Sesamum indicum L.
2.32	Cacaoschroot van gedeeltelijk ontdopte bonen	Bijprodukt van de winning van olie, verkregen door extractie uit gedroogde en geroosterde gedeeltelijk ontdopte cacaobonen Theobroma cacao L.

3. ZADEN VAN PEULVRUCHTEN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
3.01	Sissererwten	Zaden van Cicer arietinum L.
3.02	Guarschroot	Bijprodukt verkregen na extractie van het bindmiddel uit de zaden van Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.
3.03	Linzenwikke	Zaden van Ervum ervilia L.
3.04	Zaailathyrus (1)	Zaden van Lathyrus sativus L. die een gepaste hittebehandeling hebben ondergaan

(1) Deze benaming moet worden aangevuld met de aard van de hittebehandeling.

Nummer	Benaming	Omschrijving
3.05	Linzen	Zaden van Lens culinaris a.o. Medik.
3.06	Niet-bittere lupinen	Zaden van Lupinus spp. met een laag bitterstofgehalte
3.07	Bonen, getoast	Zaden van Phaseolus of Vigna spp. die een gepaste hittebehandeling hebben ondergaan om de giftige lectinen te vernietigen
3.08	Erwten	Zaden van Pisum spp.
3.09	Erwtenslijpmeel	Bijprodukt van de bereiding van erwtenbloem dat overwegend bestaat uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten
3.10	Erwtenzemelen	Bijprodukt van de bereiding van erwtenbloem dat overwegend bestaat uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en schonen van de erwten
3.11	Paardebonen	Zaden van Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. en var. minuta (Alef.) Mansf.
3.12	Vicia articulata	Zaden van Vicia monanthos Desf.
3.13	Wikken	Zaden van Vicia sativa L. var. sativa en andere variëteiten

4. KNOLLEN EN WORTELS EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
4.01	(Suiker)bietenpulp	Bijprodukt van de suikerbereiding, dat bestaat uit de na extractie overgebleven gedroogde delen van suikerbieten Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell
4.02	(Suiker)bietmelasse	Bijprodukt, bestaande uit het stroopachtige residu dat wordt verkregen bij de bereiding of het raffineren van bietsuiker
4.03	(Suiker)bietenpulp, gemelasseerd	Bijprodukt van de bereiding van suiker, bestaande uit gedroogde suikerbietenpulp, waaraan melasse is toegevoegd
4.04	(Suiker)bietvinasse	Bijprodukt verkregen na de fermentatie van bietmelasse bij de produktie van alcohol, gist, citroenzuur of andere organische stoffen
4.05	(Biet)suiker (1)	Uit suikerbieten gewonnen suiker
4.06	Bataten (zoete aardappelen)	Knollen van Ipomoea batatas (L.) Poir, ongeacht hun aanbiedingsvorm
4.07	Maniok Tapioca	Wortelknollen van Manihot esculenta Crantz, ongeacht hun aanbiedingsvorm
4.08	Maniokzetmeel, voorverstijfseld Tapiocazetmeel, voorverstijfseld	Uit maniokwortels verkregen zetmeel dat door een gepaste hittebehandeling vergaand is verstijfseld
4.09	Aardappelvezels	Bijprodukt van de bereiding van aardappelzetmeel Solanum tuberosum L.

(1) Deze benaming mag worden vervangen door „saccharose".

Nummer	Benaming	Omschrijving
4.10	Aardappelzetmeel	Technisch zuiver, uit aardappelen verkregen zetmeel
4.11	Aardappeleiwit	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van aardappelzetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel

5. OVERIGE ZADEN EN VRUCHTEN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
5.01	Johannesbroodmeel	Produkt verkregen door het malen van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom Ceratonia siliqua L.
5.02	Citruspulp	Bijprodukt dat overblijft na het persen van citrusvruchten Citrus ssp. bij de bereiding van citrussap
5.03	Appelpulp	Bijprodukt dat overblijft na het persen van appelen Malus spp. bij de bereiding van appelsap
5.04	Tomatenpulp	Bijprodukt dat overblijft na het persen van tomaten Solanum lycopersicum Karst. bij de bereiding van tomatensap
5.05	Druivenpulp	Bijprodukt van de bewerking van druiven Vitis vinifera L. dat overblijft nadat het sap is uitgeperst
5.06	Druivenpitten	Bijprodukt van de druivenbewerking, bestaande uit de kernen van druiven die praktisch vrij zijn van alle andere bestanddelen

6. VOEDERGEWASSEN EN RUWVOEDERGEWASSEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
6.01	Luzernemeel (1)	Produkt verkregen door het drogen en malen van jonge luzerne Medicago sativa L. en Medicago varia Martyn (botanische zuiverheidsgraad minimaal 80 %)
6.02	Luzernepulp	Gedroogd bijprodukt verkregen door het persen van sap uit luzerne
6.03	Luzerne-eiwitconcentraat	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van fracties van geperst luzernesap, dat is gecentrifugeerd en dat een hittebehandeling heeft ondergaan om de eiwitten neer te slaan
6.04	Klavermeel (1)	Produkt verkregen door het drogen en malen van jonge klaver Trifolium spp. (botanische zuiverheidsgraad minimaal 80 %)
6.05	Grasmeel (1)	Produkt verkregen door het drogen en malen van jong weidegras
6.06	Tarwestro	Stro van tarwe
6.07	Behandeld tarwestro (2)	Produkt verkregen door een passende behandeling van tarwestro

(1) De term „meel" mag worden vervangen door „pellets". Bij de benaming mag ook de droogmethode worden vermeld.

(2) Deze benaming moet worden aangevuld met de aard van de toegepaste chemische behandeling.

7. OVERIGE PLANTEN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
7.01	(Suiker)rietmelasse	Bijprodukt bestaande uit het stroopachtige residu van het bereiden of raffineren van suiker uit suikerriet Saccharum officinarum L.
7.02	(Suiker)rietvinasse	Bijprodukt verkregen na fermentatie van suikerrietmelasse bij de bereiding van alcohol, gist, citroenzuur of andere organische stoffen
7.03	(Riet)suiker (1)	Uit suikerriet gewonnen suiker
7.04	Zeewier, gedroogd	Produkt verkregen door het drogen en malen van zeewier, vooral bruinwieren. Het produkt kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen

(1) Deze benaming mag worden vervangen door „saccharose".

8. MELKPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
8.01	Magere-melkpoeder	Produkt verkregen door het onttrekken van vocht aan ontvette melk
8.02	Karnemelkpoeder	Produkt verkregen door het onttrekken van vocht aan de vloeistof die overblijft na het karnen van boter
8.03	Weipoeder	Produkt verkregen door het drogen van de vloeistof die overblijft na de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of na een ander soortgelijk proces
8.04	Weipoeder, melksuikerarm	Produkt verkregen door het onttrekken van vocht aan wei waaraan een deel van de melksuiker onttrokken is
8.05	Gedroogd melkeiwit (1)	Produkt verkregen door drogen van uit wei of melk langs chemische of fysische weg afgescheiden eiwitverbindingen
8.06	Caseïnepoeder	Produkt verkregen uit magere melk of karnemelk door het drogen van caseïne, die door middel van zuren of stremsel is neergeslagen
8.07	Lactosepoeder	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker

(1) Deze benaming mag worden vervangen door „gedroogde melkalbumine".

9. PRODUKTEN VAN LANDDIEREN

Nummer	Benaming	Omschrijving
9.01	Diermeel (1)	Produkt verkregen door het verhitten, drogen en malen van warmbloedige landdieren of delen daarvan, al dan niet ontvet door middel van extractie of langs fysische weg. Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoeven en hoorn, alsmede van maag- en darminhoud (minimumgehalte aan ruw eiwit: 50 % in de droge stof)
9.02	Vleesbeendermeel (1)	Produkt verkregen door het verhitten, drogen en malen van warmbloedige landdieren of delen daarvan, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs fysische weg. Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoorn en hoeven, alsmede van maag- en darminhoud

(1) Produkten met een vetgehalte van meer dan 13 % in de droge stof moeten „vetrijk" worden genoemd.

Nummer	Benaming	Omschrijving
9.03	Beendermeel	Produkt verkregen door het drogen, verhitten en fijnmalen van — door middel van extractie of langs fysische weg — vergaand ontvette beenderen van warmbloedige landdieren. Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoorn en hoeven, alsmede van maag- en darminhoud
9.04	Vetkanen	Produkt dat overblijft na de winning van talg en andere, door middel van extractie of langs fysische weg verkregen vetten van dierlijke oorsprong
9.05	Pluimveeslachtafvalmeel (1)	Produkt verkregen door het drogen en malen van afvallen van geslacht pluimvee. Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van veren
9.06	Verenmeel, gehydrolyseerd	Produkt verkregen door hydrolyseren, drogen en malen van veren van pluimvee
9.07	Bloedmeel	Produkt verkregen door drogen van bloed van geslachte warmbloedige dieren. Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van vreemde bestanddelen
9.08	Dierlijk vet	Produkt dat bestaat uit vet van warmbloedige landdieren

(1) Produkten met een vetgehalte van meer dan 13 % in de droge stof moeten „vetrijk" worden genoemd.

10. VIS EN ANDERE ZEEDIEREN EN DAARVAN AFGELEIDE PRODUKTEN EN BIJPRODUKTEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
10.01	Vismeel (1)	Produkt verkregen door de bewerking van vissen of delen van vissen, waaraan een deel van de olie kan zijn onttrokken, maar waaraan het visperssap weer kan zijn toegevoegd
10.02	Visperssap, ingedikt	Gestabiliseerd produkt bestaande uit het perssap dat wordt verkregen bij de winning van vismeel, waaruit een groot deel van de visolie en een klein deel van het water is verwijderd
10.03	Visolie	Uit vis verkregen olie
10.04	Visolie, geraffineerd, gehard	Uit vis verkregen olie die is geraffineerd en gehydrogeneerd

(1) Produkten met een ruw eiwitgehalte van meer dan 75 % in de droge stof mogen „eiwitrijk" worden genoemd.

11. MINERALEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
11.01	Koolzure voederkalk (calciumcarbonaat) (1)	Produkt verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat opleveren, bij voorbeeld kalksteen, krijt, schelpen van mosselen of oesters, of door precipitatie uit een zuuroplossing
11.02	Koolzure magnesiavoederkalk (calcium-magnesiumcarbonaat)	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat en magnesiumcarbonaat
11.03	Koolzure algenkalk	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan produkt, gemalen of gekorreld
11.04	Magnesiumoxide	Technisch zuiver magnesiumoxide (MgO)
11.05	Kieseriet	In de natuur voorkomend magnesiumsulfaat ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Dicalciumfosfaat (2)	Geprecipiteerd calciummonowaterstoffosfaat uit beenderen of anorganisch materiaal ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.
(2) De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.

Nummer	Benaming	Omschrijving
11.07	Mono-dicalciumfosfaat	Langs chemische weg verkregen produkt dat is samengesteld uit gelijke delen dicalciumfosfaat en monocalciumfosfaat
11.08	Natuurlijk voederfosfaat, gedefluoreerd	Produkt verkregen door het malen van in de natuur voorkomende fosfaten die zijn gezuiverd en op gepaste wijze gedefluoreerd
11.09	Beendermeel, ontlijmd	Ontvette, ontlijmde, gesteriliseerde, gemalen beenderen
11.10	Monocalciumfosfaat	Technisch zuiver calcium-bis(diwaterstoffosfaat) ($Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$)
11.11	Calcium-magnesiumfosfaat	Technisch zuiver calcium-magnesiumfosfaat
11.12	Monoammoniumfosfaat	Technisch zuiver monoammoniumfosfaat ($NH_4H_2PO_4$)
11.13	Natriumchloride (1)	Technisch zuiver natriumchloride of produkt verkregen door het malen van natuurlijke natriumchloridebronnen, bij voorbeeld steenzout en zeezout

(1) De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.

12. DIVERSEN

Nummer	Benaming	Omschrijving
12.01	Bakkerijafvallen	Bijprodukt van de bereiding van biscuits, gebak of brood
12.02	Afvallen van de zoetwarenindustrie	Bijprodukt verkregen bij de bereiding van chocolade, snoepgoed en andere zoetwaren
12.03	Vetzuren	Bijprodukt verkregen bij het ontzuren, door middel van loog of door distillatie, van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige of dierlijke oorsprong
12.04	Vetzuurzouten (1)	Produkt verkregen door vetzuren in zout om te zetten met calcium-, natrium- of kaliumhydroxide

(1) In de benaming mag het betreffende zout worden aangegeven.