

VERORDNUNG (EU) Nr. 242/2010 DER KOMMISSION**vom 19. März 2010****zur Erstellung eines Katalogs 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 24 Absatz 2,

nach Anhörung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Artikel 24 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 sieht die Erstellung eines Katalogs der Einzelfuttermittel vor.
- (2) Die Ausgangsfassung dieses Katalogs sollte demnach erstellt werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

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

Artikel 2

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

Sie gilt ab dem 1. September 2010.

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

Brüssel, den 19. März 2010

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 229 vom 1.9.2009, S. 1.

ANHANG

KATALOG DER EINZELFUTTERMITTEL

VORSCHRIFTEN ZUM GLOSSAR

Das nachfolgende Glossar bezieht sich auf die wichtigsten Verfahren zur Herstellung der im vorliegenden Anhang aufgeführten Futtermittel-Ausgangserzeugnisse (Einzelfuttermittel). Beinhalten die Bezeichnungen für diese Erzeugnisse einen Namen oder einen Begriff aus diesem Glossar, so muss das verwendete Verfahren der dort aufgeführten Definition entsprechen.

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Gebräuchlicher Begriff
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Konzentrieren ⁽¹⁾	Anreicherung bestimmter Inhaltsstoffe durch Entfernen von Wasser oder sonstigen Bestandteilen	Konzentrat
2	Schälen ⁽²⁾	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schalen von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	geschält, teilgeschält
3	Trocknen	Künstlicher oder natürlicher Wasserentzug	getrocknet (Sonne oder künstlich)
4	Extraktion	Gewinnung von Fett oder Öl aus bestimmten Materialien durch Entzug mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderen wasserlöslichen Bestandteilen durch wässrige Extraktion. Bei Anwendung eines organischen Lösungsmittels muss das extrahierte Material technisch frei von Lösungsmittelrückständen sein	Extraktionsschrot (bei ölhaltigen Materialien), Melasse, Trockenschnitzel (bei Zucker oder andere wasserlösliche Bestandteile enthaltenden Materialien)
5	Extrudieren	Pressen oder Drücken von Material durch eine Öffnung unter Druckeinwirkung (vgl. auch Vorverkleistern)	extrudiert
6	Flockieren	Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material	Flocken
7	Mehlmüllerei	Mechanische Verarbeitung von Körnern zur Verringerung der Korngröße und zur leichteren Auftrennung in seine Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Futtermehl ⁽³⁾ , Grießkleie
8	Erhitzen	Allgemeine Bezeichnung für eine Reihe von Wärmebehandlungen, die unter bestimmten Bedingungen durchgeführt werden, um den Nährwert oder die Struktur des Materials zu verändern	dampferhitzt, gekocht, wärmebehandelt
9	Fetthärtung	Umwandlung von ungesättigten Glyceriden in gesättigte Glyceride (Verhärtung von Ölen und Fetten)	gehärtet, teilweise gehärtet
10	Hydrolyse	Aufschluss in einfachere chemische Bestandteile durch geeignete Behandlung mit Wasser und gegebenenfalls Enzymen oder Säuren/Alkalien	hydrolysiert
11	Abpressen ⁽⁴⁾	Gewinnung von Fett oder Öl aus ölreichen Materialien oder von Saft aus Früchten oder anderen Pflanzenerzeugnissen durch mechanische Behandlung (durch Spindel- oder sonstige Pressen), gegebenenfalls bei leichter Wärmebehandlung	Expeller ⁽⁵⁾ (bei ölenthaltenden Materialien), Pülpe, Trester (bei Früchten usw.), Pressschnitzel (bei Zuckerrüben)
12	Pelletieren	Spezielle Formgebung durch Pressen mittels Matrize	Pellet, pelletiert
13	Vorverkleistern	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser wesentlich zu erhöhen	vorverkleistert ⁽⁶⁾ , gequellt
14	Raffinieren	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Begleitstoffen aus Zucker, Ölen, Fetten und anderen Naturmaterialien durch chemische oder physikalische Behandlung	raffiniert, teilraffiniert

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Nassmüllerei	Mechanische Abtrennung einzelner Bestandteile von Kernen/Körnern ggf. nach Einweichen in Wasser mit oder ohne Zusatz von Schwefeldioxid zur Gewinnung von Stärke	Keime, Kleber, Stärke
16	Schroten	Mechanische Verarbeitung von Körnern oder anderen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen zur Verringerung ihrer Größe	Schrot, Schroten
17	Entzuckern	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	entzuckert, teilentzuckert

(¹) In deutscher Sprache kann „Konzentrieren“ bei Bedarf durch „Eindicken“ ersetzt werden. Der gebräuchliche Begriff wäre dann „eingedickt“.

(²) „Schälen“ kann bei Bedarf durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Der gebräuchliche Begriff wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.

(³) In französischer Sprache darf die Bezeichnung „issues“ verwendet werden.

(⁴) In französischer Sprache kann „Pressage“ bei Bedarf durch „Extraction mécanique“ ersetzt werden.

(⁵) Gegebenenfalls kann der Begriff „Expeller“ durch den Begriff „Kuchen“ ersetzt werden.

(⁶) In deutscher Sprache können die Begriffe „aufgeschlossen“ und „Quellwasser“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden.

Nichtausschließliches Verzeichnis der wichtigsten Futtermittel-Ausgangserzeugnisse (Einzelfuttermittel)

1. GETREIDEKÖRNER, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Hafer	Körner von <i>Avena sativa</i> 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	Stärke
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	Rohfaser
1.04	Haferschälkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von gereinigtem Hafer zu Haferkernen anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale und aus Kleie besteht	Rohfaser
1.05	Gerste	Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Gerstenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung der gereinigten geschälten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt	Rohfaser
1.07	Gerstenprotein	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Gerstenstärkegewinnung, das überwiegend aus Eiweiß besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein Stärke
1.08	Bruchreis	Nebenerzeugnis der Herstellung von poliertem oder glasiertem Reis <i>Oryza sativa</i> L., das im Wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht	Stärke
1.09	Gelbes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des ersten Schleifens von geschältem Rohreis, das aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und Keims besteht	Rohfaser
1.10	Weißes Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis des zweiten Schleifens von geschältem Rohreis, das im Wesentlichen aus den äußeren Teilen des Mehlkörpers besteht und außerdem Bestandteile der Aleuronschicht und der Keime enthält	Rohfaser

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Reisfuttermehl, kalkhaltig	Nebenerzeugnis, das beim Schleifen von geschältem Reis anfällt und überwiegend aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht und, bedingt durch die Herstellung, unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthält	Rohfaser Calciumcarbonat
1.12	Reisfuttermehl „parboiled“	Nebenerzeugnis, das beim Polieren von geschältem vorgekochten Reis anfällt und überwiegend aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht und, bedingt durch die Herstellung, unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthält	Rohfaser Calciumcarbonat
1.13	Futterreis, gemahlen	Erzeugnis, das durch Mahlen von Futterreis gewonnen wird, der aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die bei der Bearbeitung von Halbrohreis beim Absieben ausgesondert werden, oder aus normal ausgebildeten Reiskörnern, geschält, fleckig oder gelb, besteht	Stärke
1.14	Reiskeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.15	Reiskeimextraktionschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein
1.16	Reisstärke	Aus Reis gewonnene, technisch reine Stärke	Stärke
1.17	Rispenhirse	Körner von <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Roggen	Körner von <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Roggenfuttermehl ⁽¹⁾	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen. Es besteht im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalenteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen	Stärke
1.20	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	Stärke
1.21	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	Rohfaser
1.22	Sorghum	Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.23	Weizen	Körner von <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen kultivierten Nacktweizenarten	
1.24	Weizenfuttermehl ⁽²⁾	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelz, entspelzt, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, im Übrigen aus feinen Schalenteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke
1.25	Weizengrießkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelz, entspelzt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie	Rohfaser

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Weizenkleie ⁽³⁾	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder Spelz, entspelzt, das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.27	Weizenkeime	Nebenerzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.28	Weizenkleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein
1.29	Weizenkleberfutter	Nebenerzeugnis der Weizenstärke- und -klebergewinnung; es besteht aus Kleie, deren Keime teilweise entfernt worden sind oder nicht, und Kleber, denen in sehr geringen Mengen Bestandteile der Körnerreinigung sowie in sehr geringem Umfang Rückstände der Stärkehydrolyse zugesetzt werden können	Rohprotein Stärke
1.30	Weizenstärke	Aus Weizen gewonnene, technisch reine Stärke	Stärke
1.31	Weizenquellstärke	Erzeugnis, das aus Weizenstärke besteht, die durch Wärmebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke
1.32	Dinkel	Dinkelkörner <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Triticale	Körner der Hybride <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Mais	Körner von <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Maisfuttermehl ⁽⁴⁾	Nebenerzeugnis der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß, das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie	Rohfaser
1.36	Maiskleie	Nebenerzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das überwiegend aus Maisschalen sowie aus Teilen der Maiskeime und Mehlkörperteilen besteht	Rohfaser
1.37	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 Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.38	Maiskeimextraktionschrot	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 Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein
1.39	Maiskleberfutter ⁽⁵⁾	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung (Nassmüllerei). Es besteht aus Kleie und Kleber, denen bis zu 15 % des Gewichts Bruchmais, der beim Sichten anfällt, und/oder Rückstände von Maisquellwasser aus der Gewinnung von Alkohol oder anderen Stärkederivaten zugefügt wurde. Das Erzeugnis kann außerdem Rückstände aus der Maiskeimölgewinnung (ebenfalls Nassmüllerei) enthalten	Rohprotein Stärke Rohfett, wenn > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Maiskleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein
1.41	Maisstärke	Aus Mais gewonnene, technisch reine Stärke	Stärke
1.42	Maisquellstärke ⁽⁶⁾	Erzeugnis, das aus Maisstärke besteht, die durch Wärmebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke
1.43	Malzkeime	Nebenerzeugnis der Vermälzung, das hauptsächlich aus den getrockneten Wurzeln der Keimlinge des Getreides besteht	Rohprotein
1.44	Biertreber, getrocknet	Nebenerzeugnis der Brauerei, das durch Trocknen der Rückstände von gemälztem und nicht gemälztem Getreide und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen gewonnen wird	Rohprotein
1.45	Getreideschlempe, getrocknet ⁽⁷⁾	Nebenerzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Rückstände fermentierten Getreides gewonnen wird	Rohprotein
1.46	Getreideschlempe, dunkel ⁽⁸⁾	Nebenerzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Rückstände fermentierten Getreides gewonnen wird und dem Teile des Schlempesirups oder der Destillationsrückstände zugesetzt worden sind	Rohprotein

⁽¹⁾ Erzeugnisse, die mehr als 40 % Stärke enthalten, können als „stärkereich“ bezeichnet werden. In deutscher Sprache können sie als „Roggennachmehl“ bezeichnet werden.

⁽²⁾ Erzeugnisse, die mehr als 40 % Stärke enthalten, können als „stärkereich“ bezeichnet werden. In deutscher Sprache können sie als „Weizennachmehl“ bezeichnet werden.

⁽³⁾ 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.

⁽⁴⁾ Erzeugnisse, die mehr als 40 % Stärke enthalten, können als „stärkereich“ bezeichnet werden. In deutscher Sprache können sie als „Maisnachmehl“ bezeichnet werden.

⁽⁵⁾ Diese Bezeichnung kann gegebenenfalls durch „Maisglutenfutter“ ersetzt werden.

⁽⁶⁾ Diese Bezeichnung kann gegebenenfalls durch „extrudierte Maisstärke“ ersetzt werden.

⁽⁷⁾ Die Getreideart kann bei der Bezeichnung angegeben werden.

⁽⁸⁾ Diese Bezeichnung kann gegebenenfalls durch „getrocknete Körner und Quellwasser aus der Destillation“ ersetzt werden. Die Getreideart kann bei der Bezeichnung angegeben werden.

2. ÖLSAATEN, ÖLFRÜCHTE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Erdnusskuchen aus teilenthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i> L. und andere Arachisarten) anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.02	Erdnussextraktionschrot 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)	Rohprotein Rohfaser
2.03	Erdnusskuchen aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.04	Erdnussextraktionschrot aus enthülster Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.05	Rapssaart ⁽¹⁾	Samen der Rapsarten <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., des indischen Sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und Rübsen <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (botanische Reinheit mindestens 94 %)	
2.06	Rapskuchen ⁽¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 94 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Rapsextraktionsschrot ⁽¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Rapssaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 94 %)	Rohprotein
2.08	Rapsschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Rapssamen anfällt	Rohfaser
2.09	Safflorextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von teilweise geschälten Samen der Saflorpflanze <i>Carthamus tinctorius</i> L. anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.10	Kokoskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme <i>Cocos nucifera</i> L. anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.11	Kokosextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme anfällt	Rohprotein
2.12	Palmkernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Palmkernen <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.13	Palmkernextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser
2.14	Soja(bohnen), dampferhitzt	Sojabohnen <i>Glycine max.</i> L. Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden. (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	
2.15	Soja(bohnen)extraktionsschrot, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)	Rohprotein Rohfaser, wenn > 8 %
2.16	Soja(bohnen)extraktionsschrot, aus geschälter Saat, dampferhitzt	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus geschälten Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde (Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % in der Trockenmasse) (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.)	Rohprotein
2.17	Soja(bohnen)proteinkonzentrat	Nebenerzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das noch weiter extrahiert wurde, um den Anteil stickstofffreier Extraktstoffe zu verringern	Rohprotein
2.18	Pflanzenöl ⁽²⁾	Aus Pflanzen gewonnenes Öl	Feuchte, wenn > 1 %
2.19	Soja(bohnen)schalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt	Rohfaser
2.20	Baumwollsaat	Entlinterte Samen der Baumwollpflanze <i>Gossypium</i> ssp.	Rohprotein Rohfaser Rohfett
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)	Rohprotein Rohfaser
2.22	Baumwollsaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Nigersaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass., anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.24	Sonnenblumensaat	Früchte der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Sonnenblumenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenfrüchten anfällt	Rohprotein
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)	Rohprotein Rohfaser
2.27	Lein	Samen des Leins <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanische Reinheit mindestens 93 %)	
2.28	Leinkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des Leins anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.29	Leinextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der Samen des Leins anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %)	Rohprotein
2.30	Olivenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven der Varietät <i>Olea europaea</i> L. anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind	Rohprotein Rohfaser
2.31	Sesamkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Sesams <i>Sesamum indicum</i> L. anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.32	Kakaoextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.33	Kakaoschalen	Schalen der getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L.	Rohfaser

(¹) Ggf. kann der Name die Bezeichnung „glucosinolatarm“ enthalten („glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union).

(²) Die Pflanzenart muss bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.

3. KÖRNERLEGUMINOSEN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Kichererbsen	Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Guar-Keimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das nach der Extraktion des Pflanzenschleims von Samen von <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. anfällt	Rohprotein
3.03	Ervilie	Samen von <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Platterbse (¹)	Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Linsen	Samen der Linse <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.06	Süßlupinen	Samen von bitterstoffarmen <i>Lupinus</i> ssp.	
3.07	Bohnen, dampferhitzt	Samen von <i>Phaseolus</i> oder <i>Vigna</i> ssp., die bis zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden	
3.08	Erbsen	Samen von <i>Pisum</i> ssp.	
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	Rohprotein Rohfaser
3.10	Erbsenkleie	Nebenerzeugnis der Herstellung von Mehl aus Erbsen, das in der Hauptsache aus Erbsenschalen besteht, die bei der Schälung und Reinigung von Erbsen anfallen	Rohfaser
3.11	Ackerbohnen	Samen von <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Wicklinse	Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Wicken	Samen von <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> und anderen Varietäten	

(¹) Diese Bezeichnung muss durch die Angabe der Art der durchgeführten Wärmebehandlung ergänzt werden.

4. KNOLLEN, WURZELN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	(Zucker-)Rübenrockenschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben der Varietät <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell anfällt und aus extrahierten getrockneten Schnitzeln besteht (Höchstgehalt an salzsäureunlöslicher Asche: 4,5 % in der Trockenmasse)	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzucker berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %
4.02	(Zucker-)Rübenmelasse	Sirupartiges Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrüben anfällt	Gesamtzucker berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.03	(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Zuckergewinnung anfällt und durch Trocknung extrahierter, melassierter Pressschnitzel von Zuckerrüben gewonnen wird (Höchstgehalt an salzsäureunlöslicher Asche: 4,5 % in der Trockenmasse)	Gesamtzucker berechnet als Saccharose Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.04	(Zucker-)Rübenvinasse	Nebenerzeugnis, das nach der fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure und anderen organischen Substanzen aus Rübenmasse anfällt	Rohprotein Feuchte, wenn > 35 %
4.05	(Rüben-)Zucker (¹)	Zucker aus Zuckerrüben	Saccharose
4.06	Süßkartoffel	Knollen von <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir., unabhängig von der Angebotsform	Stärke

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Maniok ⁽²⁾	Wurzelknollen von <i>Manihot esculenta</i> Crantz, unabhängig von der Angebotsform (Höchstgehalt an salzsäureunlöslicher Asche: 4,5 % in der Trockenmasse)	Stärke Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.08	Maniokquellstärke ⁽³⁾	Stärke aus Maniokwurzeln, deren Volumen durch geeignete Wärmebehandlung stark erhöht wurde	Stärke
4.09	Kartoffelpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus Kartoffeln der Varietät <i>Solanum tuberosum</i> L. anfällt.	
4.10	Kartoffelstärke	Aus Kartoffeln gewonnene, technisch reine Stärke	Stärke
4.11	Kartoffeleiweiß	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung, das in der Hauptsache aus Eiweißsubstanzen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen	Rohprotein
4.12	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Walzentrocknung von gewaschenen, geschälten oder ungeschälten gedämpften Kartoffeln gewonnen wird	Stärke Rohfaser
4.13	Kartoffelwasser, eingedickt	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus Kartoffeln anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind	Rohprotein Rohasche
4.14	Kartoffelquellstärke	Erzeugnis, das aus Kartoffelstärke besteht, die durch Wärmebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Stärke

⁽¹⁾ Diese Bezeichnung kann durch „Saccharose“ ersetzt werden.

⁽²⁾ Diese Bezeichnung kann durch „Tapioka“ ersetzt werden.

⁽³⁾ Diese Bezeichnung kann durch „Tapiokaquellstärke“ ersetzt werden.

5. ANDERE SAMEN UND FRÜCHTE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Johannisbrotschrot	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchten (Hülsen) des Johannisbrotsbaums <i>Ceratonia siliqua</i> L. gewonnen wird	Rohfaser
5.02	Zitrustrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten (<i>Citrus</i> spp.) anfällt	Rohfaser
5.03	Obsttrester ⁽¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Kern- oder Steinobst durch Pressen anfällt	Rohfaser
5.04	Tomatentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. anfällt	Rohfaser
5.05	Traubenkerne, extrahiert	Nebenerzeugnis, das bei der Extraktion von Öl aus Traubenkernen anfällt	Rohfaser, wenn > 45 %
5.06	Traubenpulpe	Nach der Kelterung zurückgebliebene Traubenbestandteile, die nach der Alkoholextraktion schnell getrocknet und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit werden	Rohfaser, wenn > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Traubenkerne	Aus dem Traubentrester extrahierte Kerne, nicht entölt	Rohfett Rohfaser, wenn > 45 %

(¹) Die Obstart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.

6. GRÜNFUTTER, EINSCHLIESSLICH RAUFUTTER

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Luzernegrünmehl (¹)	Durch Trocknen und Mahlen junger Luzerne der Varietäten <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % Jungklee 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
6.02	Luzernetrester	Getrocknetes Nebenerzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt	Rohprotein
6.03	Luzerneproteinkonzentrat	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Bestandteilen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen der Proteine zentrifugiert und wärmebehandelt wurde	Karotin Rohprotein
6.04	Klee grünmehl (¹)	Durch Trocknen und Mahlen von jungem Klee der Varietät <i>Trifolium</i> spp. gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % junge Luzerne 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
6.05	Grünmehl (¹) (²)	Durch Trocknen und Mahlen von jungen Futterpflanzen gewonnenes Erzeugnis	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.06	Getreidestroh (³)	Stroh von Getreide	
6.07	Getreidestroh, behandelt (⁴)	Erzeugnis, das bei einer geeigneten Behandlung von Getreidestroh anfällt	Natrium bei Behandlung mit NaOH

(¹) Der Wortteil „Mehl“ kann durch „Pellets“ ersetzt werden. Die Bezeichnung des Trocknungsverfahrens kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

(²) Die Futterpflanzenart kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

(³) Die Strohart ist in der Bezeichnung anzugeben.

(⁴) Die Bezeichnung muss um die Bezeichnung der Art der chemischen Behandlung ergänzt werden.

7. ANDERE PFLANZEN, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	(Zucker-)Rohr- melasse	Sirupartiges Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrohr der Varietät <i>Saccharum officinarum</i> L. anfällt	Gesamtzucker berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.02	(Zucker-)Rohr- vinasse	Nebenerzeugnis, das nach der fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure oder anderen organischen Substanzen aus Zuckerrohrmelasse anfällt	Rohprotein Feuchte, wenn > 35 %
7.03	(Rohr-)Zucker (¹)	Zucker aus Zuckerrohr	Saccharose

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Seealgenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Seealgen, insbesondere Braunalgen, anfällt. Das Erzeugnis kann zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein	Rohasche

(¹) Diese Bezeichnung kann durch „Saccharose“ ersetzt werden.

8. MILCHERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Magermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen von weitgehend entfetteter Milch gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.02	Buttermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der Flüssigkeit gewonnen wird, die bei der Butterherstellung anfällt	Rohprotein Rohfett Laktose Feuchte, wenn > 6 %
8.03	Molkepulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der bei der Herstellung von Käse, Quark und Kasein oder bei ähnlichen Herstellungsverfahren anfallenden Flüssigkeit gewonnen wird	Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.04	Molkenpulver, teilentzuckert	Erzeugnis, das durch Trocknen von Molke gewonnen wird, der ein Teil der Laktose entzogen wurde	Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.05	Molkeneiweißpulver (¹)	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Molke oder Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.06	Kaseinpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.07	Milchzuckerpulver	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Laktose Feuchte, wenn > 5 %

(¹) Diese Bezeichnung kann durch „Milchalbumpulver“ ersetzt werden.

9. ERZEUGNISSE VON LANDTIEREN

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Tiermehl (¹)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Es muss soweit wie technisch möglich frei sein von Horn, Borsten, Haaren und Federn sowie von Magen- und Darminhalt. (Mindestgehalt an Rohprotein: 50 % in der Trockenmasse) (Höchstgehalt an Gesamtphosphor: 8 %)	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.02	Fleischknochenmehl (¹)	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Es muss soweit wie technisch möglich frei sein von Horn, Borsten, Haaren und Federn sowie von Magen- und Darminhalt	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.03	Futterknochen-schrot	Erzeugnis, das durch Trocknen, Erhitzen und feines Zerkleinern der Knochen warmblütiger Landtiere gewonnen wird, dessen Fett weitgehend extrahiert oder physikalisch entzogen wurde. Es muss soweit wie technisch möglich frei sein von Horn, Borsten, Haaren und Federn sowie von Magen- und Darminhalt	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Grieben	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.05	Geflügelmehl ⁽¹⁾	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Nebenprodukten der Geflügelschlachtung gewonnen wird. Es muss soweit wie technisch möglich frei von Federn sein	Rohprotein Rohfett Rohasche Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,3 % Feuchte, wenn > 8 %
9.06	Federmehl, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch Hydrolyse, Trocknen und Mahlen von Geflügelfedern gewonnen wird	Rohprotein Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,4 % Feuchte, wenn > 8 %
9.07	Blutmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird. Es muss soweit wie technisch möglich frei sein von fremden Bestandteilen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.08	Tierfett ⁽²⁾	Erzeugnis, das aus Fett warmblütiger Landtiere besteht	Feuchte, wenn > 1 %

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

⁽²⁾ Diese Bezeichnung kann um eine genauere Angabe der je nach Herkunft oder Gewinnung unterschiedlichen Fettart (Talg, Schmalz, Knochenfett usw.) ergänzt werden.

10. FISCH, ANDERE MEERESTIERE, DEREN ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
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	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.02	Fischpresssaft, eingedickt	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
10.03	Fischöl	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl	Feuchte, wenn > 1 %
10.04	Fischöl, raffiniert, gehärtet	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl, das raffiniert und gehärtet wurde	Jodzahl Feuchte, wenn > 1 %

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

11. MINERALSTOFFE

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Calciumcarbonat ⁽¹⁾	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger Erzeugnisse wie Kalkstein, Muschel- oder Austernschalen oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat	Calcium Magnesium
11.03	Kohlensaurer Algenkalk (Maerl)	Natürlich vorkommendes, aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis, gemahlen oder gekörnt	Calcium Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.04	Magnesiumoxid	Technisch reines Magnesiumoxid (MgO)	Magnesium
11.05	Magnesiumsulfat	Technisch reines Magnesiumsulfat (MgSO ₄ · 7H ₂ O)	Magnesium Schwefel
11.06	Dicalciumphosphat ⁽²⁾	Aus Knochen oder anorganischen Verbindungen durch Ausfällen gewonnenes Calciummonohydrogenphosphat (CaHPO ₄ · H ₂ O)	Calcium Gesamtphosphor
11.07	Monocalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und zu gleichen Teilen aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht (CaHPO ₄ — Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O)	Gesamtphosphor Calcium
11.08	Rohphosphat, entfluoriert	Erzeugnis, das durch Mahlen gereinigter sowie in geeigneter Weise entfluoriertes Naturphosphate gewonnen wird	Gesamtphosphor Calcium
11.09	Knochenfuttermehl, entleimt	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphor Calcium
11.10	Monocalciumphosphat	Technisch reines Calcium-bis(dihydrogenphosphat) (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · xH ₂ O)	Gesamtphosphor Calcium
11.11	Calcium-Magnesiumphosphat	Technisch reines Calcium-Magnesiumphosphat	Calcium Magnesium Gesamtphosphor
11.12	Monoammoniumphosphat	Technisch reines Monoammoniumphosphat (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Gesamtstickstoff Gesamtphosphor
11.13	Natriumchlorid ⁽¹⁾	Technisch reines Natriumchlorid oder Erzeugnis, das durch Vermahlen von natürlichen, natriumchloridhaltigen Stoffen wie Stein-, Siede- oder Seesalz gewonnen wird	Natrium
11.14	Magnesiumpropionat	Technisch reines Magnesiumpropionat	Magnesium
11.15	Magnesiumphosphat	Erzeugnis aus technisch reinem Dimagnesiumphosphat (MgHPO ₄ · xH ₂ O)	Gesamtphosphor Magnesium
11.16	Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphor Magnesium Calcium Natrium
11.17	Mononatriumphosphat	Technisch reines Mononatriumphosphat (NaH ₂ PO ₄ · H ₂ O)	Gesamtphosphor Natrium
11.18	Natrium-bi-Carbonat	Technisch reines Natrium-bi-Carbonat (NaHCO ₃)	Natrium

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

⁽²⁾ Das Herstellungsverfahren kann in der Bezeichnung angegeben werden.

12. VERSCHIEDENES

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie ⁽¹⁾	Erzeugnis oder Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Brot, einschließlich Feinegebäck, Keksen und Teigwaren anfällt	Stärke Gesamtzucker berechnet als Saccharose
12.02	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Süßwarenindustrie ⁽¹⁾	Erzeugnis oder Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Süßigkeiten, einschließlich Schokolade, anfällt	Gesamtzucker berechnet als Saccharose
12.03	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Konditorei- und Speiseeisindustrie ⁽¹⁾	Erzeugnis oder Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Konditoreiwaren, Kuchen oder Speiseeis anfällt	Stärke Gesamtzucker berechnet als Saccharose Rohfett
12.04	Fettsäuren	Nebenerzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Lauge oder durch Destillation anfällt	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
12.05	Salze von Fettsäuren ⁽²⁾	Erzeugnis, das bei der Verseifung von Fettsäuren mit Hilfe von Calcium-, Natrium- oder Kaliumhydroxid entsteht	Rohfett Ca (bzw. Na oder K)

⁽¹⁾ Die Bezeichnung kann durch Angabe des land- und ernährungswirtschaftlichen Verfahrens, nach dem das Futtermittel-Ausgangserzeugnis (Einzelfuttermittel) gewonnen wurde, geändert oder ergänzt werden.

⁽²⁾ In der Bezeichnung kann das gewonnene Salz angegeben werden.

13. ERZEUGNISSE UND NEBENERZEUGNISSE AUS FERMENTATIONSVERFAHREN UND AMMONIUMSALZEN

2	3	4
Beschreibung des Erzeugnisses	Bezeichnung der ernährungsphysiologisch wirksamen Substanz oder Identität des Mikroorganismus	Nährsubstrat (etwaige Spezifizierungen)
1.1.1.1. Aus <i>Methylophilus methylotrophus</i> auf Methanol gezüchtetes Eiweißfermentationserzeugnis	<i>Methylophilus methylotrophus</i> Stamm NCIB 10 515	Methanol
1.1.2.1. Aus <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> und <i>Bacillus firmus</i> auf Erdgas gezüchtetes Eiweißfermentationserzeugnis — und mit abgetöteten Zellen	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) Stamm NCIMB 11132, <i>Alcaligenes acidovorans</i> Stamm NCIMB 12387, <i>Bacillus brevis</i> Stamm NCIMB 13288, <i>Bacillus firmus</i> Stamm NCIMB 13280	Erdgas: (ca. 91 % Methan, 5 % Ethan, 2 % Propan, 0,5 % Isobutan, 0,5 % n-Butan, 1 % sonstige Bestandteile), Ammonium, Mineralsalze
Alle Hefen — aus in den Spalten 3 und 4 aufgeführten Mikroorganismen und Substraten — von abgestorbenen Zellen	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melassen, Nachwein, Getreide- und Stärkeerzeugnisse, Fruchtsäfte, Molke, Milchsäure und Hydrolysate aus Pflanzenfasern
1.4.1.1. Mycel, flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung, das mit Hilfe von <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>collinoides</i> , <i>sake</i> und <i>Streptococcus lactis</i> zur Inaktivierung des Penicillins siliert und danach erhitzt worden ist	Stickstoffverbindungen <i>Penicillium chrysogenum</i> Stamm ATCC 48271	Verschiedene Kohlenhydrate und ihre Hydrolysate

2	3	4
Beschreibung des Erzeugnisses	Bezeichnung der ernährungsphysiologisch wirksamen Substanz oder Identität des Mikroorganismus	Nährsubstrat (etwaige Spezifizierungen)
2.2.1. Ammoniumlaktat aus der Fermentation mit <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	CH ₃ CHOHCOONH ₄	Milke
2.2.2. Ammoniumacetat, wässrige Lösung	CH ₃ COONH ₄	—
2.2.3. Ammoniumsulfat, wässrige Lösung	(NH ₄) ₂ SO ₄	—
2.3.1. Flüssige, konzentrierte Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation mit <i>Corynebacterium melassecola</i>	Ammoniumsalze und andere Stickstoffverbindungen	Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnisse und ihre Hydrolysate
2.3.2. Flüssige, konzentrierte Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Ammoniumsalze und andere Stickstoffverbindungen	Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnisse und ihre Hydrolysate