

VERORDNUNG (EU) Nr. 575/2011 DER KOMMISSION**vom 16. Juni 2011****zum Katalog der Einzelfuttermittel****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 242/2010 der Kommission vom 19. März 2010 zur Erstellung eines Katalogs der Einzelfuttermittel ⁽²⁾ wurde die erste Fassung des Katalogs der Einzelfuttermittel erstellt. Sie umfasst das Verzeichnis der bereits in Teil B des Anhangs der Richtlinie 96/25/EG aufgeführten Futtermittel-Ausgangserzeugnisse (Einzelfuttermittel) und den Text der Spalten 2, 3 und 4 im Anhang der Richtlinie 82/471/EWG sowie ein Glossar mit dem Wortlaut des Teils A Nummer IV des Anhangs der Richtlinie 96/25/EG.
- (2) Die geeigneten Vertreter der Sektoren der europäischen Futtermittelbranche haben in Absprache mit anderen betroffenen Parteien, in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden und unter Berücksichtigung einschlägiger Erkenntnisse aus Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie wissenschaftlicher und technologischer Entwicklungen Änderungen der

Verordnung (EU) Nr. 242/2010 erarbeitet. Diese Änderungen betreffen Neueinträge und Verbesserungen bestehender Einträge.

- (3) Die Kommission hat die vorgeschlagenen Änderungen bewertet und die Einhaltung des Verfahrens nach Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 und die Erfüllung der dort festgelegten Bedingungen geprüft; sie genehmigt die Änderungen in der bei dieser Bewertung geänderten Form.
- (4) In Anbetracht der großen Zahl der erforderlichen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 242/2010 ist es aus Gründen der Kohärenz, der Klarheit und der Vereinfachung angezeigt, diese Verordnung aufzuheben und zu ersetzen.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

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

Artikel 2

Die Verordnung (EU) Nr. 242/2010 wird aufgehoben.

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

Artikel 3

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

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

Brüssel, den 16. Juni 2011

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 229 vom 1.9.2009, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 24.3.2010, S. 17.

ANHANG

KATALOG DER EINZELFUTTERMITTEL

TEIL A

Allgemeine Bestimmungen

- (1) Die Nutzung dieses Katalogs durch die Futtermittelunternehmer ist freiwillig. Die Bezeichnung eines in Teil C aufgeführten Einzelfuttermittels darf aber nur für ein Einzelfuttermittel benutzt werden, das den Anforderungen des betreffenden Eintrags genügt.
- (2) Alle Einträge im Verzeichnis der Einzelfuttermittel müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union entsprechen. Futtermittelunternehmer, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genügt.
- (3) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 müssen Einzelfuttermittel frei sein von chemischen Verunreinigungen, die sich aus ihrem Herstellungsverfahren ergeben, sowie von Verarbeitungshilfsstoffen, sofern nicht ein besonderer Höchstgehalt im Katalog festgelegt ist.
- (4) Die botanische Reinheit eines Einzelfuttermittels muss mindestens 95 % betragen. Der Anteil an botanischen Verunreinigungen, wie etwa Rückständen anderer Ölsaaten oder Ölfrüchte, die aus einem vorangegangenen Herstellungsverfahren stammen, darf jedoch für jede Art Ölsaate oder Ölfrucht höchstens 0,5 % betragen. Abweichend von diesen allgemeinen Regeln wird in dem Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ein spezifischer Wert festgelegt.
- (5) Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels können die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars der Verfahren in Teil B aufgeführten Verfahren hinzugefügt werden, um deutlich zu machen, dass es das/die entsprechenden Verfahren durchlaufen hat.
- (6) Weicht das Herstellungsverfahren für ein Einzelfuttermittel von dem im Glossar der Verfahren in Teil B beschriebenen entsprechenden Verfahren ab, ist der Herstellungsprozess in der Beschreibung des betreffenden Einzelfuttermittels zu erläutern.
- (7) Bei den Bezeichnungen einiger Einzelfuttermittel sind Synonyme zulässig. Solche Synonyme werden in der Spalte „Bezeichnung“ des Eintrags für das entsprechende Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C in eckigen Klammern angefügt.
- (8) In der Beschreibung der Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C wird „Erzeugnis“ an Stelle von „Nebenerzeugnis“ verwendet; dies soll das Marktgeschehen und den Sprachgebrauch der Futtermittelunternehmer reflektieren, die so den kommerziellen Wert von Einzelfuttermitteln hervorheben wollen.
- (9) Die botanische Bezeichnung einer Pflanze wird nur in der Beschreibung des ersten Eintrags für diese Pflanze im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C angeführt.
- (10) Wenn ein im Katalog aufgeführtes Einzelfuttermittel einen bestimmten Bestandteil in hoher Konzentration enthält oder der Herstellungsprozess die Nährwertmerkmale des Erzeugnisses verändert hat, sind die analytischen Bestandteile des Erzeugnisses grundsätzlich zwingend zu kennzeichnen.
- (11) In Artikel 15 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 und in Nummer 6 des Anhang I der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Angabe des Feuchtegehalts festgelegt. In Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b und Anhang V der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Kennzeichnung anderer analytischer Komponenten festgelegt. Zudem muss nach Anhang I Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche erklärt werden, wenn er allgemein 2,2 % übersteigt oder wenn er bei einem bestimmten Futtermittel den im entsprechenden Abschnitt des Anhangs V dieser Verordnung festgelegten Gehalt übersteigt. Bei einigen Einträgen im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C sind jedoch folgende Abweichungen von diesen Regeln möglich:
 - a) Die obligatorische Angabe der analytischen Bestandteile im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ersetzt die obligatorischen Angaben nach dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
 - b) Werden in der Spalte für obligatorische Angaben im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C keine analytischen Bestandteile genannt, die in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 anzugeben wären, muss keiner dieser Bestandteile gekennzeichnet werden. Ist jedoch für salzsäureunlösliche Asche kein Gehalt im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C festgelegt, muss der Gehalt angegeben werden, wenn er 2,2 % übersteigt.

- c) Enthält die Spalte „obligatorische Angaben“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C einen oder mehrere Werte für den Feuchtegehalt, so gelten diese Gehalte an Stelle der Gehalte in Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009. Liegt der Feuchtegehalt jedoch unter 14 %, ist seine Angabe nicht zwingend. Enthält diese Spalte keine Angabe über den Feuchtegehalt, so gilt Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
- (12) „Technisch rein“ bedeutet, dass ein Stoff in einem kontrollierten chemischen oder physikalischen Prozess hergestellt wird, der den entsprechenden Anforderungen des EU-Futtermittelrechts genügt.
- (13) Ein Futtermittelunternehmer, der für ein Einzelfuttermittel mehr Eigenschaften beansprucht als die in der Spalte „Beschreibung“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C genannten, muss die Bestimmungen des Artikels 13 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 erfüllen. Einzelfuttermittel können zudem einem besonderen Ernährungszweck gemäß den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 dienen.

TEIL B

Glossar der Verfahren

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
1	Windsichtung	Trennung von Partikeln mit Hilfe eines Luftstrahls	Windgesichtet
2	Aspirieren/Absaugen	Verfahren zum Abscheiden von Staub, Feinpartikeln und anderen Teilen mit Schwebstoffen von Getreidekörnern mit Hilfe eines Luftstroms beim Einlagern	Aspiriert/abgesaugt
3	Blanchieren	Kochen oder Dämpfen eines organischen Stoffs, um Enzyme nativer Herkunft zu inaktivieren, Gewebe aufzuweichen und Gerüche zu entfernen; der Vorgang wird durch Eintauchen in kaltes Wasser abgebrochen	Blanchiert
4	Bleichen	Entfernen der natürlichen Farbe	Gebleicht
5	Kühlen	Senkung der Temperatur unter Umgebungstemperatur bis maximal zum Gefrierpunkt zur Haltbarmachung	Gekühlt
6	Häckseln	Verringerung der Partikelgröße mithilfe eines oder mehrerer Messer	Gehäckselt
7	Reinigen	Entfernen von großen Fremdbestandteilen (z. B. Steine) oder losen Pflanzenteilen (wie Stroh, Schalen oder Wildkräuter)	Gereinigt/sortiert
8	Konzentrieren ⁽¹⁾	Anreicherung bestimmter Stoffe durch Entzug von Wasser und/oder sonstigen Bestandteilen	Konzentrat
9	Kondensieren	Überführen eines Stoffes vom gasförmigen in den flüssigen Zustand	Kondensiert
10	Kochen	Veränderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften von Futtermitteln durch Anwendung von Hitze	Gekocht
11	Zerkleinern	Verringerung der Partikelgröße durch mechanische Bearbeitung	Zerkleinert
12	Kristallisieren	Reinigung durch Bildung fester Kristalle aus einer flüssigen Lösung. Verunreinigungen in der Flüssigkeit werden gewöhnlich nicht in die Kristallstruktur eingebaut	Kristallisiert
13	Schälen ⁽²⁾	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schichten von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem	Geschält, teilgeschält
14	Enthülsen/Entspelzen	Entfernen der äußeren Schalenteile von Bohnen, Körnern und Samen, gewöhnlich mit physikalischen Mitteln	Enthülst oder entspelzt

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
15	Entpektinisieren	Entfernen des Pektins aus Futtermitteln	Entpektinisiert
16	Dörren	Entzug von Feuchtigkeit	Gedörrt
17	Entschleimen	Verfahren zum Entfernen der Schleimschicht von der Oberfläche	Entschleimt
18	Entzuckern	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	Entzuckert, teilentzuckert
19	Entgiften	Verfahren zur Zerstörung oder Verringerung giftiger Verunreinigungen	Entgiftet
20	Destillieren	Fraktionierung flüssiger Stoffe durch Verdampfung und Auffangen des Kondensats in einem anderen Behälter	Destilliert
21	Trocknen	Wasserentzug durch künstliche oder natürliche Verfahren	Getrocknet (Sonne oder künstlich)
22	Silieren	Lagerung von Futtermitteln in einem Silo mit Zusatz von Konservierungsmitteln oder unter anaeroben Bedingungen, gegebenenfalls mit Silierzusatzstoffen	Siliert
23	Eindampfen	Verringerung des Wassergehalts	Eingedampft
24	Expandieren	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden	Expandiert
25	Pressen	Gewinnung von Öl/Fett durch Pressen	Expeller/Kuchen und Öl/Fett
26	Extraktion	Gewinnung von Fett/Öl aus bestimmten Materialien mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderen wasserlöslichen Bestandteilen durch wässrige Extraktion	Extraktionsschrot und Fett/Öl, Melasse/Pülpe und Zucker oder andere wasserlösliche Bestandteile
27	Extrudieren	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden und durch gleichzeitiges Pressen durch eine Düse eine bestimmte Form erhalten	Extrudiert
28	Fermentieren	Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder zur Veränderung der chemischen Zusammensetzung von Stoffen verwendet werden	Fermentiert
29	Filtrieren	Trennung der flüssigen und festen Bestandteile einer Mischung, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft	Gefiltert
30	Flockieren	Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material	Flocken
31	Mehlmüllerei	Verringerung der Partikelgröße von trockenen Körnern und Auftrennung in Fraktionen, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Grießkleie (?), Futtermehl
32	Fraktionieren	Trennung von Futtermittelbestandteilen durch Sieben und/oder Luftstrom zum Entfernen leichter Schalenteile	Fraktioniert
33	Fragmentieren	Trennen eines Futtermittels in Teile	Fragmentiert

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
34	Fritieren	Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett	Fritiert
35	Gelieren	Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mit Hilfe eines Geliermittels	Geliert
36	Granulieren	Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz	Granuliert
37	Mahlen	Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen Verfahren	Gemahlen
38	Erhitzen	Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen	Wärmebehandelt
39	Hydrieren	Umwandlung mit Hilfe eines Katalysators von ungesättigten in gesättigte Glyceride (Härtung von Ölen und Fetten) oder freie Fettsäuren oder von reduzierenden Zuckern in die entsprechenden mehrwertigen Alkohole	Gehärtet, teilgehärtet (Fette und Öle)
40	Hydrolysieren	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Enzymen bzw. Säuren/Alkalien	Hydrolysiert
41	Verflüssigen	Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand	Verflüssigt
42	Zerkleinern	Verringerung der Größe von Futtermitteln mit mechanischen Mitteln, oft unter Zusatz von Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Zerkleinert
43	Mälzen	Getreide wird zum Keimen gebracht, um nativ vorhandene Enzyme zu aktivieren, die Stärke in fermentierbare Kohlenhydrate und Eiweiße in Aminosäuren und Peptide spalten	Gemälzt
44	Schmelzen	Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung	Geschmolzen
45	Mikronisieren	Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe	Mikronisiert
46	Parboiling	Ankochen durch kurzzeitiges Erhitzen	Parboiled
47	Pasteurisieren	Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	Pasteurisiert
48	Schälen	Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse	Geschält
49	Pelletieren	Formgebung durch Pressen durch eine Matrize	Pellet, pelletiert
50	Polieren	Polieren geschälter Körner, z. B. von Reis, in rotierenden Trommeln, bis sie hell und glatt sind	Poliert
51	Vorverkleistern	Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen	Vorverkleistert (*), gepufft

	Verfahren	Definition	Gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft
52	Abpressen ⁽⁵⁾	Gewinnung von Flüssigkeiten wie Fett, Öl, Wasser oder Saft aus festen Stoffen	Expeller/Kuchen (bei ölhaltigen Materialien) Pülpe, Trester (bei Früchten usw.) Pressschnitzel (bei Zuckerrüben)
53	Raffinieren	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung	Raffiniert, teilraffiniert
54	Rösten	Erhitzen von Futtermitteln in trockenem Zustand zur Verbesserung der Verdaulichkeit, Intensivierung der Färbung und/oder Verringerung von den Nährwert mindernden (antinutritiven) Faktoren nativer Herkunft	Geröstet
55	Walzen	Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Futtermittels zwischen gegeneinander drehenden Rollen	Gewalzt
56	Pansenschutz	Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und die Wirkung von Verarbeitungshilfen vor dem Abbau im Pansen geschützt werden	Pansengeschützt
57	Sieben	Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden	Gesiebt
58	Abschöpfen/entrahmen	Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel	Abgeschöpft/entrahmt
59	Schnitzeln	Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke	Geschnitzelt
60	Einweichen	Anfeuchten und Aufweichen von Futtermitteln, in der Regel Samen, um die Kochzeit zu verkürzen, das Enthülsen zu erleichtern, die Wasseraufnahme zur Aktivierung der Keimung zu unterstützen oder die Konzentration nativ vorhandener antinutritiver Faktoren zu verringern	Eingeweicht
61	Sprühtrocknen	Verminderung des Feuchtigkeitsgehalts einer Flüssigkeit, indem sie zur Oberflächenvergrößerung zerstäubt und in einen Heißluftstrom eingebracht wird	Sprühgetrocknet
62	Dämpfen	Erhitzen und Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit	Gedämpft/dampferhitzt
63	Toasten	Erhitzen mit trockener Hitze, hauptsächlich bei Ölsaaten, um beispielsweise nativ vorhandene antinutritive Stoffe zu verringern oder zu entfernen	Getoastet
64	Ultrafiltrieren	Filtern von Flüssigkeiten durch eine Membran, die nur kleine Moleküle durchlässt	Ultrafiltriert

(¹) In deutscher Sprache kann „Konzentrieren“ gegebenenfalls durch „Eindicken“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „eingedickt“.

(²) „Schälen“ kann gegebenenfalls durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.

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

(⁴) In deutscher Sprache können die Eigenschaft „aufgeschlossen“ und die gebräuchliche Bezeichnung „Quellwasser“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden. In dänischer Sprache können die Eigenschaft „kvældet“ und die gebräuchliche Bezeichnung „kvældning“ (bezogen auf Stärke) verwendet werden.

(⁵) In französischer Sprache kann „pressage“ bei Bedarf durch „extraction mécanique“ ersetzt werden.

TEIL C

Verzeichnis der Einzelfuttermittel

1. Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.1.1	Gerste	Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L. Kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.1.2	Gerste, gepufft	Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlene oder gebrochenen Gerstenkörnern gewonnen wird	Stärke
1.1.3	Gerste, geröstet	Erzeugnis, das bei der Röstung von Gerste entsteht, und das teilweise geröstet und nur gering verfärbt ist	Stärke, wenn > 10 % Rohprotein, wenn > 15 %
1.1.4	Gerstenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von entspelzter Gerste gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Stärke Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.1.5	Gerstenfasern	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Gerstenstärke anfällt und aus Teilen des Mehlkörpers und überwiegend Fasern besteht	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.6	Gerstenschalen	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Stärke nach Trockenvermahlung, Sieben und Schälern der Gerstenkörner anfällt	Rohfaser Rohprotein, wenn > 10 %
1.1.7	Gerstenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung der gesiebten entspelzten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers sowie aus feinen Bestandteilen der äußeren Schalen und geringen Anteilen an Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.1.8	Gerstenprotein	Erzeugnis, das beim Abtrennen von Stärke und Kleie aus Gerste anfällt und überwiegend aus Protein besteht	Rohprotein Stärke
1.1.9	Gerstenproteinfuttermittel	Erzeugnis, das nach dem Abtrennen von Stärke aus Gerste gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Protein und Teilen des Mehlkörpers und kann auch getrocknet sein	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.1.10	Gerstenpresssaft	Erzeugnis aus Gerste, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren gewonnen wird	Rohprotein
1.1.11	Gerstenkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzten Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schalen, im Übrigen aus sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.1.12	Flüssige Gerstenstärke	Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt	Wenn Feuchte < 50 %: — Stärke
1.1.13	Malzgerstensiebrückstände	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Malzgerste anfällt und aus kleinen Malzgerstenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Malzgerstenkörnern besteht	Rohfaser Rohasche, wenn > 2,2 %
1.1.14	Malzgersten- und Malzabrieb	Getreide-Abrieb, der bei der Förderung der Körner anfällt	Rohfaser
1.1.15	Malzgerstenspelzen	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Malzgerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Rohfaser
1.1.16	Gerstendickschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die festen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.1.17	Gerstendünnschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die löslichen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthält	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.1.18	Malz ⁽¹⁾	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert	
1.1.19	Malzwurzelkeime ⁽¹⁾	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Getreides und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelkeimen, Getreidefeinteilen, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht; kann auch vermahlen sein	
1.2.1	Mais ⁽²⁾	Körner von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.2.2	Maisflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von entlieschtem Mais entsteht und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann	Stärke
1.2.3	Maisfuttermehl	Erzeugnis der Maismehl- oder Maisgrießherstellung, das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie	Rohfaser Stärke
1.2.4	Maiskleie	Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und überwiegend aus der Maisschale, im Übrigen aus Teilen der Maiskeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.2.5	Maiskolbenspindeln	Kern des Maiskolbens, bestehend aus Maisspindeln, Körnern und Lieschblättern	Rohfaser Stärke
1.2.6	Maissiebrückstände	Nach dem Sieben als Siebrückstände verbleibende Maisbestandteile	
1.2.7	Maisfasern	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 50 %: — Rohfaser
1.2.8	Maiskleber	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleber besteht, der beim Abtrennen der Stärke anfällt	Rohprotein Feuchte, wenn < 70 % oder > 90 %
1.2.9	Maiskleberfutter	Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Rückstände aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentierung von Stärkerzeugnissen können zugesetzt werden. Das Erzeugnis kann getrocknet sein	Feuchte, wenn < 40 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfaser — Stärke — Rohfett
1.2.10	Maiskeime	Erzeugnis, das bei der Maismehl-, Maisgrieß- oder Maisstärkeherstellung gewonnen wird und überwiegend aus Maiskeimen, Schalen und Mehlkörperteilen besteht	Feuchte, wenn < 40 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 40 %: — Rohprotein — Rohfett
1.2.11	Maiskeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.2.12	Maiskeimextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird	Rohprotein
1.2.13	Maiskeimrohöl	Erzeugnis, das aus Maiskeimen gewonnen wird	Rohfett
1.2.14	Mais, gepufft	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird	Stärke

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.2.15	Maisquellwasser	Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 65 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.2.16	Zuckermais-Silage	Nebenerzeugnis der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder gepressten Maisspindeln, Lieschblättern und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird	Rohfaser
1.3.1	Hirse	Körner von <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Hafer	Körner von <i>Avena sativa</i> L. und anderen kultivierten Haferarten	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.4.2	Hafer, entspelzt	Entspelzte Haferkörner, auch dampfbehandelt	
1.4.3	Haferflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von entspelztem Hafer gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Stärke
1.4.4	Haferfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt. Es besteht überwiegend aus Haferkleie und zum geringeren Teil aus Mehlkörper	Rohfaser Stärke
1.4.5	Haferkleie	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten Körnern von entspelztem Hafer anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der Spelzen und sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.4.6	Haferspelzen	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht	Rohfaser
1.4.7	Hafer, gepufft	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlten und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird	Stärke
1.4.8	Hafergrütze	Gereinigte, entspelzte Haferkörner	Rohfaser Stärke
1.4.9	Hafermehl aus ungeschälter Saat	Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht	Rohfaser Stärke
1.4.10	Hafermehl aus geschälter Saat	Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen	Rohfaser
1.4.11	Haferfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt, und überwiegend aus Haferkleie und zum geringeren Teil aus Mehlkörper besteht	Rohfaser
1.5.1	Quinoasaat-Extraktionsschrot	Gereinigte ganze Früchte der Quinoapflanze (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist	
1.6.1	Bruchreis	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Reis (<i>Oryza sativa</i> L.) anfällt und im Wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht	Stärke
1.6.2	Reis, geschliffen	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) durch Schleifen entfernt wurden	Stärke
1.6.3	Quellreis	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde	Stärke
1.6.4	Reis, extrudiert	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis	Stärke

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.6.5	Reisflocken [Quellreis]	Erzeugnis, das durch Flockieren von Quellreiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird	Stärke
1.6.6	Reis, geschält/braun	Naturreis, von dem nur die Spelzen entfernt worden sind.	Stärke Rohfaser
1.6.7	Futterreis, gemahlen	Erzeugnis, das beim Mahlen von Futterreis gewonnen wird und aus unreifen, grünen oder kreidigen Körnern, die beim Schleifen von geschältem Reis durch Absieben ausgesondert wurden, oder aus normalen, geschälten gelben oder fleckigen Körnern besteht	Stärke
1.6.8	Reismehl	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt	Stärke
1.6.9	Reismehl, braun	Erzeugnis, das beim Vermahlen von braunem Reis (Naturreis) anfällt	Rohfaser Stärke
1.6.10	Reiskleie	Erzeugnis, das beim Schleifen von geschältem Reis anfällt und aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht	Rohfaser
1.6.11	Reiskleie, kalkhaltig	Erzeugnis, das beim Polieren von geschältem Reis anfällt und überwiegend aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht und als Folge des Polierens unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthält	Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.12	Reiskleie, entfettet	Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt	Rohfaser
1.6.13	Reiskleie-Öl	Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird	Rohfett
1.6.14	Reisfuttermehl	Erzeugnis, das durch Trocken- oder Nassmahlen und Absieben bei der Gewinnung von Mehl und Stärke aus Reis anfällt, und hauptsächlich aus Stärke, Protein, Fett und Faser besteht	Stärke, wenn > 20 % Rohprotein, wenn > 10 % Rohfett, wenn > 5 % Rohfaser
1.6.15	Futtermehl aus Parboiled-Reis	Erzeugnis, das beim Polieren von geschältem, angekochtem Reis anfällt und im Wesentlichen aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht und herstellungsbedingt unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthält	Rohfaser Calciumcarbonat
1.6.16	Brauerei-Reis	Kleinste Bruchstücke aus dem Prozess des Reisschleifens, üblicherweise etwa ein Viertel des Korns	Stärke
1.6.17	Reiskeime	Erzeugnis, das im Wesentlichen aus dem Keim besteht, der beim Schleifen der Reiskörner entfernt und von der Kleie getrennt wird	Rohfett Rohprotein
1.6.18	Reiskeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
1.6.19	Reiskeimextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Reiskeimen, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein
1.6.20	Reisprotein	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke aus Bruchreis durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt	Rohprotein
1.6.21	Polierreisfuttermehl, flüssig	Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt	Stärke
1.7.1	Roggen	Körner von <i>Secale cereale</i> L.	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.7.2	Roggenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Bruchstücken der äußeren Schale und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke Rohfaser
1.7.3	Roggenfuttermehle	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbruchstücken besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenmehle	Stärke Rohfaser
1.7.4	Roggenmehle	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt, und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Stärke Rohfaser
1.8.1	Sorghum; [Milokorn]	Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Weißes Sorghum	Körner von weißem Sorghum	
1.8.3	Sorghumkleberfuttermittel	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt, und überwiegend aus Kleie und geringen Anteilen an Kleber besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten	Rohprotein
1.9.1	Dinkel	Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.9.2	Dinkelmehle	Erzeugnis aus der Dinkelmehlgewinnung, das überwiegend aus der äußeren Schale und geringeren Anteilen an Bruchstücken der Dinkelkeime und des Mehlkörpers besteht	Rohfaser
1.9.3	Dinkelspelzen	Erzeugnis, das beim Entspelzen der Dinkelkörner anfällt	Rohfaser
1.9.4	Dinkelfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Dinkels zu Mehl anfällt und überwiegend aus Bruchstücken des Mehlkörpers und feinen Teilen der äußeren Schale sowie geringeren Anteilen an Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.10.1	Triticale	Körner der Hybride <i>Triticum X Secale</i>	
1.11.1	Weizen	Körner von <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen kultivierten Weizenarten. Kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.11.2	Weizenwurzelfasern	Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Weizens und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Kornbruchstücken besteht	
1.11.3	Weizen, gequellt	Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlten Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird	Stärke
1.11.4	Weizenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht	Rohfaser Stärke
1.11.5	Weizenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von entspelztem Weizen gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann. Kann pansengeschützt sein	Rohfaser Stärke Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.11.6	Weizenfutter	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale und Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie	Rohfaser
1.11.7	Weizenkleie ⁽³⁾	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind	Rohfaser
1.11.8	Weizenmalzmehl, fermentiert	Erzeugnis, das durch Mälzen und Fermentieren von Weizen und Weizenkleie gewonnen und anschließend getrocknet und vermahlen wird	Stärke Rohfaser
1.11.10	Weizenfasern	Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohfaser
1.11.11	Weizenkeime	Erzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.11.12	Weizenkeime, fermentiert	Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen mit inaktivierten Mikroorganismen	Rohprotein Rohfett
1.11.13	Weizenkeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen kultivierten Weizenarten) und entspelztem Dinkel (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococum</i> L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können	Rohprotein
1.11.15	Weizenprotein	Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann	Rohprotein
1.11.16	Weizenkleberfutter	Erzeugnis der Weizenstärke- und -Weizenklebergewinnung, das aus Kleie besteht, von der die Keime teilweise entfernt worden sind. Weizenpresssaft, Bruchweizen und andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden	Feuchte, wenn < 45 % oder > 60 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein — Stärke
1.11.18	Vitalweizenkleber	Weizenprotein mit hoher Viskoselastizität in Wasser, Proteingehalt (N × 6,25) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz	Rohprotein
1.11.19	Flüssige Weizenstärke	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt	Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 65 %: — Stärke
1.11.20	Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert	Erzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt, und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen und anderen löslichen Bestandteilen des Endosperms besteht	Rohprotein Stärke Gesamtzucker berechnet als Saccharose
1.11.21	Weizenpresssaft	Erzeugnis aus Weizen, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren verbleibt. Kann hydrolysiert sein	Feuchte, wenn < 55 % oder > 85 % Wenn Feuchte < 55 %: — Rohprotein

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.11.22	Weizenhefekonzentrat	Flüssiges Nebenerzeugnis, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentierung entsteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein
1.11.23	Malzweizensiebrückstände	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Malzweizen anfällt und aus kleinen Malzweizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Malzweizenkörnern besteht	Rohfaser
1.11.24	Malzweizen- und Malzabrieb	Getreideabrieb, der bei der Förderung der Körner anfällt	Rohfaser
1.11.25	Malzweizenspelzen	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Malzweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht	Rohfaser
1.12.2	Getreidemehl ⁽⁴⁾	Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl	Stärke Rohfaser
1.12.3	Getreideproteinkonzentrat ⁽⁴⁾	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird	Rohprotein
1.12.4	Getreidekörner-Siebrückstände ⁽⁴⁾	Rückstände beim Sieben von Getreidekörnern und Malz	Rohfaser
1.12.5	Getreidekeime ⁽⁴⁾	Erzeugnis der Mehl- und Stärkegewinnung, das überwiegend aus gewalzten oder nicht gewalzten Getreidekeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der äußeren Schale anhaften können	Rohprotein Rohfett
1.12.6	Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup ⁽⁴⁾	Getreideerzeugnis, das beim Verdampfen der Rückstände aus der Gärung und Destillation von Getreidemaische zur Herstellung von Alkohol gewonnen wird	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: — Rohprotein
1.12.7	Feuchte Getreideschlempe ⁽⁴⁾	Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren oder Filtern der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.8	Eingedampfte Dünnschlempe ⁽⁴⁾	Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.9	Getreidesdickschlempe ⁽⁴⁾	Erzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird; kann pansengeschützt sein	Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 % Wenn Feuchte < 60 %: — Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.12.10	Getreidetrockenschlempe ⁽⁴⁾	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Rückstände fermentierter Getreidekörner gewonnen wird; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.12.11	Getreidetrockenschlempe, dunkel ⁽⁴⁾ ; [Getreidesdickschlempe, getrocknet] ⁽⁴⁾	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Rückstände fermentierten Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder eingedickte Destillationsrückstände zugesetzt worden sind; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
1.12.12	Biertreber	Brauereierzeugnis, das aus Rückständen von gemälztem und nicht gemälztem Getreide und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen, die Hopfen enthalten können, besteht. Wird gewöhnlich in feuchtem Zustand, aber auch getrocknet vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
1.12.13	Draff (Treber)	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky anfällt und aus Rückständen der Extraktion der gemälzten Gerste mit Heißwasser besteht. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Absetzen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.14	Maischefiltertreber	Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Rückständen der Heißwasser-Extraktion von gemahlenem Malz und u. U. anderen zucker- oder stärkereichen Zusätzen. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Abpressen vermarktet	Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 % Wenn Feuchte < 65 %: — Rohprotein
1.12.15	Pot ale (Trub)	Rückstand, der bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleibt.	Rohprotein, wenn > 10 %
1.12.16	Pot-ale-Sirup (Trubsirup)	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whiskey durch Eindampfen des Trubs aus dem ersten Destillat anfällt	Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 % Wenn Feuchte < 45 %: Rohprotein

2. Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.1.1	Babassu-Kuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nüssen der Babassu-Palme der Gattung <i>Orbignya</i> anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.1	Leindotter-Saat	Samen von <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz	
2.2.2	Leindotterkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Leindottersemen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.2.3	Leindotter-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leindotterkuchen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde	Rohprotein
2.3.1	Kakaoschalen	Äußere Schalen der getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L.	Rohfaser
2.3.2	Kakaofruchtschalen	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Kakaosamen anfällt	Rohfaser Rohprotein
2.3.3	Kakaoextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.4.1	Kokoskuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.2	Kokoskuchen, hydrolysiert	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen und enzymatische Hydrolyse des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.4.3	Kokos-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme anfällt	Rohprotein
2.5.1	Baumwollsaat	Entlinterte Samen der Baumwollpflanze <i>Gossypium</i> ssp.; Erzeugnis kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.5.2	Baumwoll-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt. (Höchstgehalt an Rohfaser: 22,5 % in der Trockenmasse); kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.5.3	Baumwollsaatkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.6.1	Erdnusskuchen aus teilenthülster Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i> L. und andere <i>Arachis</i> -Arten) anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.2	Erdnuss-Extraktionsschrot aus teilenthülster Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus teilweise von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfaser
2.6.3	Erdnusskuchen aus enthülster Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.6.4	Erdnuss-Extraktionsschrot aus enthülster Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus enthülsten Erdnusssamen anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.7.1	Kapok-Kuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok (<i>Ceiba pentadra</i> (L.) Gaertn.) anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.8.1	Leinsaat	Samen des Leins (<i>Linum usitatissimum</i> L.) (botanische Reinheit mindestens 93 %), ganz, gewalzt oder gemahlen; kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.8.2	Leinkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.8.3	Leinextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpressung und -raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.9.1	Senfkleie	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), das aus Teilen der Schale und des Korns besteht	Rohfaser
2.9.2	Senfsaat-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird	Rohprotein
2.10.1	Nigersaat	Samen der Nigerpflanze, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	
2.10.2	Nigersaatkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.11.1	Olivenpülpe	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven (<i>Olea europaea</i> L.) anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind	Rohprotein Rohfaser Rohfett

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.12.1	Palmkernkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Elaeis melanococca</i>) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.12.2	Palmkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohprotein Rohfaser
2.13.1	Kürbiskernsaat	Samen von <i>Cucurbita pepo</i> L. und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Kürbiskernkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von <i>Cucurbita</i> und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i> entsteht	Rohprotein Rohfett
2.14.1	Rapssaat (5)	Samen von Raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Raps <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und von Raps <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische Reinheit mindestens 94 %; kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.14.2	Rapskuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpresung und -raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Rohfaser Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.14.3	Rapsextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpresung und -raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.14.4	Rapssaat, extrudiert	Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird; durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck wird die Verkleisterung der Stärke verbessert. Es kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.14.5	Rapssaatproteinkonzentrat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird	Rohprotein
2.15.1	Saflorsaot	Samen der Saflorpflanze <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Saflorextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion teilweise geschälter Saflorsaot gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.15.3	Saflorschalen	Erzeugnis, das durch Schälen der Saflorsamen gewonnen wird	Rohfaser
2.16.1	Sesamsaat	Samen von <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamsaat, teilenthülost	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Entfernen eines Teils der Hülsen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
2.17.2	Sesamhülsen	Erzeugnis, das durch Enthülsen der Sesamsamen anfällt	Rohfaser
2.17.3	Sesamkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Sesampflanze anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)	Rohprotein Rohfaser Rohfett
2.18.1	Soja(bohnen), getoastet	Sojabohnen, <i>Glycine max.</i> (L.) Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.); Kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.18.2	Soja(bohnen)-Kuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sojasaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.18.3	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann Bleicherde oder andere Filterhilfsstoffe aus der kombinierten Ölpressung und –raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfaser, wenn > 8 %. Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.18.4	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpressung und –raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.); kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.18.5	Soja(bohnen)schalen	Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt	Rohfaser
2.18.6	Sojabohnen, extrudiert	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist. Kann pansengeschützt sein	Rohprotein Rohfett Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.18.7	Soja(bohnen)proteinkonzentrat	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das fermentiert oder noch weiter extrahiert wurde, um den Anteil löslicher Nicht-Proteinbestandteile zu verringern	Rohprotein
2.18.8	Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]	Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.18.9	Sojabohnen-Pressschnittzel	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt,	Rohprotein Rohfett
2.18.10	Nebenerzeugnis der Sojabohnenverarbeitung	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt	Rohprotein
2.19.1	Sonnenblumensaat	Früchte der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L. Kann pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.19.2	Sonnenblumenkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt.	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.19.3	Sonnenblumen-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpressung und –raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten; kann pansengeschützt sein	Rohprotein Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
2.19.4	Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Kann Bleicherde aus der kombinierten Ölpressung und –raffination oder Filterhilfsstoffe (jeweils höchstens 1 %) enthalten (Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse)	Rohprotein Rohfaser
2.19.5	Sonnenblumenschalen	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt	Rohfaser
2.20.1	Pflanzliche Öle und Fette (6)	Aus Pflanzen gewonnene Öle und Fette (außer Rizinusöl); Erzeugnisse können entschleimt, raffiniert und/oder gehärtet sein	Feuchte, wenn > 1 %
2.21.1	Rohlecithine	Phospholipide, die beim Entschleimen des Rohöls von Ölsaaten und Ölfrüchten gewonnen werden	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
2.22.1	Hanfsaat	Kontrollierte Samen von Hanf, <i>Cannabis sativa</i> L., deren maximaler THC-Gehalt dem EU-Recht entspricht	
2.22.2	Hanfkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Hanfsaat anfällt	Rohprotein Rohfaser
2.22.3	Hanföl	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Hanfpflanze und der Hanfsaat gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohfaser
2.23.1	Mohnsaat	Samen von <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Mohnextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsaat anfällt	Rohprotein

3. Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
3.7.4	Ackerbohnen, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.7.5	Ackerbohnenprotein	Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird	Rohprotein
3.8.1	Linsen	Samen von <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.8.2	Linsenschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt	Rohfaser
3.9.1	Süßlupinen	Samen von bitterstoffarmen <i>Lupinus</i> ssp.	
3.9.2	Süßlupinen, geschält	Geschälte Lupinensaat	Rohprotein
3.9.3	Lupinenschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der Lupinensaat anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.9.4	Lupinenpülpe	Erzeugnis, das nach der Extraktion von Lupinenbestandteilen anfällt	Rohfaser
3.9.5	Lupinenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Lupinensaat gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen besteht und Schalen nur in geringerer Menge enthält	Rohprotein Rohfaser
3.9.6	Lupinenprotein	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Lupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.9.7	Lupinenproteinschrot	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Lupinen zur Gewinnung eines Schrots mit hohem Proteingehalt anfällt	Rohprotein
3.10.1	Mung-Bohnen	Samen von <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Erbsen	Samen von <i>Pisum</i> ssp.; können pansengeschützt sein	Gegebenenfalls Methode zur Erzielung des Pansenschutzes
3.11.2	Erbsenkleie	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen	Rohfaser
3.11.3	Erbsenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen geschälter Erbsen gewonnen wird	Stärke
3.11.4	Erbsenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen der Erbsen gewonnen wird	Rohprotein
3.11.5	Erbsenschalen	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot aus Erbsen. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen, und geringeren Anteilen des Endosperms	Rohfaser
3.11.6	Erbsen, geschält	Geschälte Erbsen	Rohprotein Rohfaser
3.11.7	Erbsenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht	Rohprotein Rohfaser
3.11.8	Erbsensiebrückstände	Nach dem Sieben verbleibende Erbsenbestandteile	Rohfaser
3.11.9	Erbsenprotein	Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Erbsenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird	Rohprotein
3.11.10	Erbsenpülpe	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird, und vorwiegend aus inneren Fasern und Stärke besteht	Feuchte, wenn < 70 % oder > 85 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
3.11.11	Erbsen-Presssaft	Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird, und vorwiegend aus löslichen Proteinen und Oligosacchariden besteht	Feuchte, wenn < 60 % oder > 85 % Gesamtzuckergehalt Rohprotein
3.11.12	Erbsenfaser	Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben der enthülsten Erbsen gewonnen wird	Rohfaser
3.12.1	Wicken	Samen von <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> und anderen Varietäten	
3.13.1	Platterbse (7)	Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	
3.14.1	Wicklinse	Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.1.1	Zuckerrüben	Wurzel von <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell	
4.1.2	Zuckerrüben-Kleinteile	Frisches Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das vorwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken besteht und gegebenenfalls Anteile an Rübenblättern enthalten kann	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.3	(Rüben-)Zucker [Saccharose]	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrüben extrahierter Zucker	Saccharose
4.1.4	(Zucker-)Rübenmelasse	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.5	(Zucker-)Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose und Betain aus der Zuckerrübenmelasse mit Hilfe von Wasser anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
4.1.6	Isomaltulose-Melasse	Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt	Feuchte, wenn > 40 %
4.1.7	(Zucker-)Rübennassschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus Zuckerrübenstücken besteht, denen Wasser entzogen wurde. Feuchtigkeitsgehalt mindestens 82 %. Das Erzeugnis ist aufgrund der (Milchsäure-)Vergärung praktisch entzuckert	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 82 % oder > 92 %
4.1.8	(Zucker-)Rübenpressschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus Zuckerrübenstücken besteht, denen Wasser entzogen und die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Das Erzeugnis ist aufgrund der (Milchsäure-)Vergärung praktisch entzuckert	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.9	(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus Zuckerrübenstücken, denen Wasser entzogen und die mechanisch abgepresst wurden, und zugesetzter Melasse besteht. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt nimmt bedingt durch die (Milchsäure-)Vergärung ab	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.1.10	(Zucker-)Rübentrockenschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus Zuckerrübenstücken besteht, denen Wasser entzogen wurde, und die anschließend getrocknet wurden	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %
4.1.11	(Zucker-)Rübenmelasseschnitzel, getrocknet	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus Zuckerrübenschnitzeln, denen Wasser entzogen wurde, und die anschließend getrocknet wurden, und zugesetzter Melasse besteht	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.1.12	Zuckerrübensirup	Erzeugnis, das aus der Verarbeitung von Zucker und/oder Melasse gewonnen wird	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 35 %
4.1.13	(Zucker-)Rübenkochschnitzel	Erzeugnis, das bei der Herstellung von genusstauglichem Sirup aus Zuckerrüben anfällt und abgepresst oder getrocknet sein kann	Getrocknet: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Gepresst: Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.1.14	Fructo-Oligosaccharide	Erzeugnis, das durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen wird	Feuchte, wenn > 28 %
4.2.1	Rote-Bete-Saft	Presssaft aus Rote Bete (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. Conditiva</i>), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht	Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.3.1	Karotten/Mohrrüben	Wurzeln der gelben oder roten Karotte <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Karottenschalen, gedämpft	Feuchtes Erzeugnis aus der Karottenverarbeitung, das aus den mit Dampf von den Wurzeln entfernten Schalen besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Karottenstärke zugesetzt sein kann. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 87 % oder > 97 %
4.3.3	Karottenschabsel	Feuchtes Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Karotten anfällt und vorwiegend aus getrockneten Karotten und Karottenresten besteht. Das Erzeugnis kann hitzebehandelt worden sein. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %.	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 87 % oder > 97 %
4.3.4	Karottenflocken	Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht	
4.3.5	Karotten, getrocknet	Getrocknete gelbe oder rote Karotten, unabhängig von der Angebotsform	Rohfaser
4.3.6	Karottenfutter, getrocknet	Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen	Rohfaser
4.4.1	Zichorienwurzeln	Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Zichorienkleinteile	Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blattteilen	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 50 %
4.4.3	Zichoriensaat	Samen von <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Zichorienpülpe, gepresst	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienanteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlehydrate wurden teilweise aus den Zichorien entfernt	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 %
4.4.5	Zichorienpülpe, getrocknet	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt; es besteht aus extrahierten und mechanisch abgepressten und anschließend getrockneten Zichorienanteilen. Die (löslichen) Kohlehydrate der Zichorien wurden teilweise extrahiert	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
4.4.6	Zichorienpulver	Erzeugnis, das durch Zerkleinern, Trocknen und Mahlen der Wurzeln von Zichorien gewonnen wird	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.4.7	Zichorienmelasse	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht	Rohprotein Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.8	Zichorienvinasse	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Raffination von Inulin und Oligofructose entsteht	Rohprotein Feuchte, wenn < 30 % oder > 40 %
4.4.9	Zichorien-Inulin	Inulin ist ein aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. extrahiertes Fructan	
4.4.10	Oligofructosesirup	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. gewonnen wird	Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %
4.4.11	Oligofructose, getrocknet	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. und anschließende Trocknung gewonnen wird	
4.5.1	Knoblauch, getrocknet	Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [Tapioca] [Kassava]	Wurzelknollen von <i>Manihot esculenta</i> Crantz, unabhängig von der Angebotsform	Feuchte, wenn < 60 % oder > 70 %
4.6.2	Maniok, getrocknet	Getrocknete Maniokwurzeln, unabhängig von der Angebotsform	Stärke Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.1	Zwiebelpülpe	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zwiebeln (Gattung <i>Allium</i>) anfällt und aus Schalen und ganzen Zwiebeln besteht Wenn das Erzeugnis aus der Herstellung von Zwiebelöl stammt, enthält es vorwiegend gekochte Zwiebelreste	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.7.2	Zwiebeln, gebraten	Geschälte und gewürfelte Zwiebelstücke, die im Anschluss gebraten werden	Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse Rohfett
4.8.1	Kartoffeln	Knollen von <i>Solanum tuberosum</i> L.	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 %
4.8.2	Kartoffeln, geschält	Kartoffeln, die unter Verwendung von Dampf geschält wurden	Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.3	Kartoffelschalen, gedämpft	Feuchtes Erzeugnis aus der Kartoffelverarbeitung, das aus den Schalen der mit Dampf geschälten Kartoffeln besteht, und dem zusätzlich verkleisterte Kartoffelstärke zugesetzt sein kann. Kann auch püriert sein	Feuchte, wenn < 82 % oder > 93 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.4	Kartoffelstücke, roh	Erzeugnis, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfällt und geschält sein kann	Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
4.8.5	Kartoffelschabel	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Kartoffelverarbeitung mechanisch abgetrennt wird und vorwiegend aus getrockneten Kartoffeln und Kartoffelresten besteht. Das Erzeugnis kann hitzebehandelt sein.	Feuchte, wenn < 82 % oder > 93 % Stärke Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse

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

5. Andere Saaten und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.1.1	Eicheln	Ganze Früchte der Stieleiche, <i>Quercus robur</i> L., der Steineiche, <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., der Korkeiche, <i>Quercus suber</i> L., und anderer Eichenarten	
5.1.2	Eicheln, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser
5.2.1	Mandeln	Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Prunus dulcis</i> , mit oder ohne Mandelhäutchen	
5.2.2	Mandelhäutchen	Häutchen der geschälten Mandeln, die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden	Rohfaser
5.3.1	Anissaat	Samen von <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	Apfelpülpe, getrocknet [Apfeltrester, getrocknet]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus <i>Malus domestica</i> oder der Herstellung von Apfelwein anfällt, und vorwiegend aus Fruchtfleisch und getrockneten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.4.2	Apfelpülpe, gepresst [Apfeltrester, gepresst]	Feuchtes Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Apfelsaft oder der Herstellung von Apfelwein anfällt, und vorwiegend aus abgepresstem Fruchtfleisch und abgepressten Schalen besteht. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.4.3	Apfelmelasse	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt, und entpektinisiert sein kann	Rohprotein Rohfaser Rohöle und -fette, wenn > 10 %
5.5.1	Zuckerrübensaat	Samen der Zuckerrübe	
5.6.1	Buchweizen	Körner von <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Buchweizenschälkleie	Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht	Rohfaser
5.6.3	Buchweizenfuttermehl	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebtetem Buchweizen anfällt, und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Teilen der äußeren Schalen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht. Es darf höchstens 10 % Rohfaser enthalten	Rohfaser Stärke
5.7.1	Rotkohlsaart	Samen von <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>	
5.8.1	Kanariengrassaat	Samen von <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	Kümmelsaat	Samen von <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Kastanienbruchstücke	Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalentteilen und einigen Resten von Kastanien (<i>Castanea</i> spp.) besteht	Rohprotein Rohfaser
5.13.1	Zitrustrester	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten, <i>Citrus</i> spp., anfällt, und entpektinisiert sein kann	Rohfaser
5.13.2	Zitrustrester, getrocknet	Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.14.1	Rotkleesaat	Samen von <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Weißkleesaat	Samen von <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Kaffeehäutchen	Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der <i>Coffea</i> -Pflanze entsteht	Rohfaser
5.16.1	Kornblumensaat	Samen von <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Gurkensaat	Samen von <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Zypressensaat	Samen von <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dattelfrüchte	Früchte von <i>Phoenix dactylifera</i> L., können auch getrocknet sein	
5.19.2	Dattelkerne	Ganze Samen der Dattelpflanze	Rohfaser
5.20.1	Fenchelsaat	Samen von <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Feigenfrucht	Früchte von <i>Ficus carica</i> L., können auch getrocknet sein	
5.22.1	Fruchtkerne ⁽⁸⁾	Essbare Samen von Nüssen oder Obst	
5.22.2	Obsttrester ⁽⁸⁾	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten und von Obstpüree anfällt; kann entpektinisiert sein	Rohfaser

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
5.22.3	Obsttrester, getrocknet ⁽⁸⁾	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpüree anfällt, und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Rohfaser
5.23.1	Gartenkresse	Samen von <i>Lepidium sativum</i> L.	Rohfaser
5.24.1	Graspflanzensaat	Samen von Gräsern der Familien <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> und <i>Juncaceae</i>	
5.25.1	Traubenkerne	Vom Traubentrester getrennte Kerne, die nicht entölt sind	Rohfett Rohfaser
5.25.2	Traubenkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt	Rohfaser
5.25.3	Traubentrockentrester	Traubenbestandteile, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurden und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit sind	Rohfaser
5.26.1	Haselnüsse	Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Corylis</i> L., mit oder ohne Häutchen	
5.27.1	Pektin	Aus geeignetem Pflanzenmaterial extrahiertes Pektin	
5.28.1	Perillasaat	Samen von <i>Perilla frutescens</i> L. und Müllereierzeugnisse	
5.29.1	Pinienkerne	Samen von <i>Pinus</i> L. spp.	
5.30.1	Pistazien	Samen von <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Spitzwegerich-Saat	Samen von <i>Plantago</i> L. spp.	
5.32.1	Rettichsaat	Samen von <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spinatsaat	Samen von <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Distelsaat	Samen von <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatenpülpe	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Tomatensaft durch Pressen von Tomaten der Varietät <i>Solanum lycopersicum</i> L. anfällt, und vorwiegend aus Tomatenschalen und -kernen besteht	Rohfaser
5.36.1	Schafgarbensaat	Samen von <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Grünfütter und Raufütter und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
6.1.1	Mangold	Blätter von <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Getreidepflanzen ⁽⁹⁾	Ganze Pflanzen von Getreidearten oder Teile davon Sie können getrocknet, frisch oder siliert sein	
6.3.1	Getreidestroh ⁽⁹⁾	Stroh von Getreide	
6.3.2	Getreidestroh, behandelt ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Erzeugnis, das bei einer geeigneten Behandlung von Getreidestroh anfällt	Natrium, bei Behandlung mit NaOH
6.4.1	Kleegrünmehl	Durch Trocknen und Mahlen von Klee der Varietät <i>Trifolium</i> spp. gewonnenes Erzeugnis, das jedoch bis zu 20 % Luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) 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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
6.5.1	Futterpflanzenmehl ⁽¹⁾ [Gras-Grünmehl] ⁽¹⁾ ; [Grünmehl] ⁽¹⁾	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von Futterpflanzen gewonnen wird	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.1	Gras, feldgetrocknet [Heu]	Alle Grassorten, auf dem Feld getrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.2	Gras, hochtemperaturgetrocknet	Erzeugnis, das aus Gras (jeder Varietät) gewonnen und künstlich getrocknet (alle Formen) wird	Rohprotein Faser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.6.3	Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen [Grünfutter]	Aufwuchs von Pflanzenbeständen von Ackerflächen, der aus Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen besteht und gemeinhin als Silage, Heulage, Heu oder Grünfutter bezeichnet wird	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.7.1	Hanfmehl	Erzeugnis, das durch Vermahlen der getrockneten Blätter von <i>Cannabis sativa</i> L. gewonnen wird	Rohprotein
6.7.2	Hanffaser	Grünliches, getrocknetes und faseriges Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Hanf gewonnen wird	
6.8.1	Ackerbohnenstroh	Stroh der Ackerbohne	
6.9.1	Leinsaatstroh	Stroh von Leinsaat (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Luzerne [Alfalfa]	Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.2	Luzerne, feldgetrocknet [Alfalfa, feldgetrocknet]	Luzerne, feldgetrocknet	Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.3	Luzerne, hochtemperaturgetrocknet [Alfalfa, hochtemperaturgetrocknet]	Luzerne, künstlich getrocknet (alle Formen)	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.4	Luzerne, extrudiert [Alfalfa, extrudiert]	Alfalfa-Pellets, extrudiert	
6.10.5	Luzernemehl [Alfalfamehl] ⁽²⁾	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von Luzerne gewonnen wird, und bis zu 20 % Klee oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie die Luzerne getrocknet und gemahlen wurden	Rohprotein Rohfaser Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse
6.10.6	Luzernetrester [Alfalfatrester]	Getrocknetes Erzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt	Rohprotein Rohfaser
6.10.7	Luzerneproteinkonzentrat [Alfalfaproteinkonzentrat]	Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Fraktionen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen der Proteine durch Zentrifugation abgetrennt und wärmebehandelt wurde	Rohprotein Karotin
6.10.8	Luzerne-Presssaft	Erzeugnis, das nach der Extraktion der Proteine aus Luzernesaft gewonnen wird und getrocknet sein kann	Rohprotein
6.11.1	Maissilage	Silierte Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>	
6.12.1	Erbsenstroh	Stroh von <i>Pisum</i> ssp.	

7. Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
7.1.1	Algen ⁽¹³⁾	Algen, lebend oder verarbeitet, unabhängig von der Angebotsform, gekühlt oder tiefgefroren	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.2	Trockenalgen ⁽¹³⁾	Erzeugnis, das durch Trocknen von Algen gewonnen wird und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.3	Algen-Extraktionsschrot ⁽¹³⁾	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt	Rohprotein Rohfett Rohasche
7.1.4	Algenöl ⁽¹³⁾	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung aus Algen durch Extraktion anfällt	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
7.1.5	Algenextrakt ⁽¹³⁾ [Algenfraktion] ⁽¹³⁾	Wässriger oder alkoholischer Extrakt von Algen, der vorwiegend Kohlehydrate enthält	
7.2.6	Seealgenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Braunalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann	Rohasche
7.3.1	Rinden ⁽⁶⁾	Gereinigte und getrocknete Rinden von Bäumen oder Sträuchern	Rohfaser
7.4.1	Blüten ⁽⁶⁾ , getrocknet	Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.5.1	Brokkoli, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug) aus <i>Brassica oleracea</i> L. gewonnen wird	
7.6.1	Zuckerrohrmelasse	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus <i>Saccharum</i> L. anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 %
7.6.2	Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose aus der Zuckerrohrmelasse mit Hilfe von Wasser anfällt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28 %
7.6.3	(Rohr-)Zucker [Saccharose]	Mit Hilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker	Saccharose
7.6.4	Zuckerrohr-Bagasse	Erzeugnis, das durch die wasserunterstützte Extraktion von Zucker aus Zuckerrohr anfällt, und vorwiegend aus Fasern besteht	Rohfaser
7.7.1	Blätter, getrocknet ⁽⁶⁾	Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen	Rohfaser
7.8.1	Lignocellulose ⁽⁶⁾	Erzeugnis, das durch mechanische Bearbeitung von rohem gewachsenem Holz anfällt und vorwiegend aus Lignocellulose besteht	Rohfaser
7.9.1	Süßholz	Wurzeln von <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Minze	Erzeugnis, das durch Trocknen der oberirdischen Teile von Pflanzen der Arten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> oder <i>Mentha viridis</i> L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.11.1	Spinat, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen von <i>Spinacia oleracea</i> L., unabhängig von der Angebotsform, gewonnen wird	
7.12.1	Mohave-Palmlilie	Pulver aus <i>Yucca schidigera</i> Roehl	Rohfaser
7.13.1	Pflanzliche Kohle [Holzkohle]	Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird	Rohfaser
7.14.1	Holz ⁽⁶⁾	Nicht chemisch behandeltes reifes Holz oder Holzfasern	Rohfaser

8. Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
8.1.1	Butter und Buttererzeugnisse	Butter und Erzeugnisse, die aus der Erzeugung oder Verarbeitung von Butter gewonnen werden (z. B. Butterserum), sofern nicht an anderer Stelle aufgeführt	Rohprotein Rohfett Laktose Feuchte, wenn > 6 %
8.2.1	Buttermilch/Buttermilchkonzentrat/ Buttermilchpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert oder getrocknet sein kann	Rohprotein Rohfett Laktose Feuchte, wenn > 6 %
8.3.1	Kasein	Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 10 %
8.5.1	Käse und Käseerzeugnisse	Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis	Rohprotein Rohfett
8.6.1	Kolostrum	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird	Rohprotein
8.7.1	Milch-Nebenerzeugnisse	Erzeugnisse, die bei der Erzeugung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. ehemalige Lebensmittel aus Milch, Zentrifugen- oder Separatorenschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe)	Feuchte Rohprotein Rohfett Gesamtzuckergehalt
8.8.1	Fermentierte Milcherzeugnisse	Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)	Rohprotein Rohfett
8.9.1	Laktose	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker	Laktose Feuchte, wenn > 5 %
8.10.1	Milch/Milchkonzentrat/Milchpulver ⁽¹⁴⁾	Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnene Milchdrüsensekret; kann auch konzentriert oder getrocknet sein	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
8.11.1	Magermilch/Magermilchkonzentrat/ Magermilchpulver ⁽¹⁴⁾	Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde; kann auch konzentriert oder getrocknet sein	Rohprotein Feuchte, wenn > 5 %
8.12.1	Milchfett	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird	Rohfett
8.13.1	Milcheiweißpulver	Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.14.1	Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse	Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
8.15.1	Milchpermeat/Milchpermeatpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Milch anfällt (Membrandurchgang) und dem ein Teil der Laktose entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Trocknung können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 %
8.16.1	Milchretentat/Milchretentatpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Milch anfällt (durch Membran zurückgehalten) und getrocknet sein kann	Rohprotein Rohasche Laktose Feuchte, wenn > 8 %
8.17.1	Molke/Molkenkonzentrat/Molkenpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt und konzentriert oder getrocknet sein kann	Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.18.1	Molke/Molkenpulver ⁽¹⁴⁾ , laktosearm	Molke, der ein Teil der Laktose entzogen wurde und die getrocknet sein kann	Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 % Rohasche
8.19.1	Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Molke durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden und das getrocknet sein kann	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
8.20.1	Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver ⁽¹⁴⁾ , mineralstoffarm, laktosearm	Molke, der ein Teil der Laktose und Mineralstoffe entzogen wurde und die getrocknet sein kann	Rohprotein Laktose Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
8.21.1	Molkenpermeat/Molkenpermeatpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Molke anfällt (Membrandurchgang) und dem die Laktose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose und Trocknung können angewandt werden	Rohasche Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8 %
8.22.1	Molkenretentat/Molkenretentatpulver ⁽¹⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Ultra-, Nano- oder Mikrofiltration von Molke anfällt (durch Membran zurückgehalten) und das getrocknet sein kann	Rohprotein Rohasche Laktose Feuchte, wenn > 8 %

9. Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
9.1.1	Tierische Nebenprodukte ⁽¹⁵⁾	Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.2.1	Tierfett ⁽¹⁵⁾	Erzeugnis, das aus Fett warmblütiger Landtiere besteht	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
9.3.1	Imkerei-Nebenerzeugnisse	Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen	Gesamtzuckergehalt berechnet als Saccharose

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
9.4.1	Verarbeitetes tierisches Protein ⁽¹⁵⁾	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann.	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.5.1	Proteine aus der Gelatinegewinnung ⁽¹⁵⁾	Genusstaugliche, getrocknete tierische Proteine, die bei der Gelatineherstellung gewonnen werden	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.6.1	Tierprotein ⁽¹⁵⁾ , hydrolysiert	Hydrolysierte Proteine, die durch chemische, mikrobiologische oder enzymatische Hydrolyse von tierischem Protein gewonnen werden	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.7.1	Blutmehl ⁽¹⁵⁾	Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.8.1	Bluterzeugnisse ⁽¹⁵⁾	Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden, u. a. getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.9.1	Catering-Reflux [Catering-Recycling]	Alle Lebensmittelreste aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, die Material tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich gebrauchtes Speiseöl	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.10.1	Kollagen ⁽¹⁵⁾	Eiweißbasiertes Erzeugnis aus den Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen von Tieren	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.11.1	Federmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird und hydrolysiert sein kann	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.12.1	Gelatine ⁽¹⁵⁾	Natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
9.13.1	Grieben ⁽¹⁵⁾	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrocknetem Zustand	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte, wenn > 8 %
9.14.1	Erzeugnisse tierischen Ursprungs ⁽¹⁵⁾	Erzeugnisse, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder Mängeln, von denen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 8 %
9.15.1	Eier	Ganze Hühnereier von <i>Gallus gallus</i> L., mit oder ohne Schale	
9.15.2	Eiklar	Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert	Rohprotein Gegebenenfalls Methode der Denaturierung
9.15.3	Eiererzeugnisse, getrocknet	Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar oder getrocknetem Eidotter bestehen	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
9.15.4	Eipulver, gezuckert	Getrocknete ganze Eier oder Eistücke, denen Zucker zugesetzt wird	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
9.15.5	Eierschalen, getrocknet	Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet	Rohasche
9.16.1	Wirbellose Landtiere ⁽¹⁵⁾	Wirbellose Landtiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	

10. Fisch, andere Wassertiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
10.1.1	Wirbellose Wassertiere ⁽¹⁶⁾	Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	
10.2.1	Nebenprodukte von Wassertieren ⁽¹⁶⁾	Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche
10.3.1	Krustentiermehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, auch freilebende und Zuchtgarnelen, gewonnen wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.1	Fisch ⁽¹⁷⁾	Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet	Rohprotein Feuchte, wenn > 8 %
10.4.2	Fischmehl ⁽¹⁷⁾	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, und dem vor dem Trocknen wieder Fischpresssaft zugesetzt worden sein kann	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.3	Fischpresssaft	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5 %
10.4.4	Fischeiweiß, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch Säurehydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 % Feuchte, wenn > 8 %
10.4.5	Grätenmehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht	Rohasche
10.4.6	Fischöl	Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %

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

11. Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.1.1	Calciumcarbonat (¹⁸) [Kalkstein]	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger Erzeugnisse wie Kalkstein oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.2	Kohlensaurer Muschelkalk	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.3	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat	Calcium, Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.4	Kohlensaurer Algenkalk (Maerl-Kalk)	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.5	Lithothamnium	Aus Kalkalgen (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.6	Calciumchlorid	Technisch reines Calciumchlorid	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxid	Technisch reines Calciumhydroxid	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.1.8	Calciumsulfat, wasserfrei	Technisch reines Calciumsulfat, wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Wasserentzug aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.9	Calciumsulfat-Hemihydrat	Technisch reines Calciumsulfat-Hemihydrat, das durch Entzug eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.10	Calciumsulfat-Dihydrat	Technisch reines Calciumsulfat-Dihydrat, das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Wasseranreicherung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.11	Calciumsalze organischer Säuren ⁽¹⁹⁾	Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Calcium, organische Säure
11.1.12	Calciumoxid	Technisch reines Calciumoxid, das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.13	Calciumgluconat	Calciumsalz von Gluconsäure, $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$, und dessen Hydrate	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.15	Calcium-Sulfat/-Carbonat	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.1.16	Calcium-Pidolat	Technisch reines Calcium-L-Pidolat	Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %
11.2.1	Magnesiumoxid	Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.2	Magnesiumsulfat-Heptahydrat	Technisch reines Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.3	Mangansulfat-Monohydrat	Technisch reines Magnesiumsulfat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %
11.2.4	Magnesiumsulfat, wasserfrei	Technisch reines anhydriertes Magnesiumsulfat (MgSO_4)	Magnesium, Schwefel, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionat	Technisch reines Magnesiumpropionat	Magnesium
11.2.6	Magnesiumchlorid	Technisch reines Magnesiumchlorid oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Ablagerung von Natriumchlorid gewonnen wird	Magnesium, Chlor, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.7	Magnesiumcarbonat	Natürliches Magnesiumcarbonat	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxid	Technisch reines Magnesiumhydroxid	Magnesium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfat	Technisch reines Kaliummagnesiumsulfat	Magnesium, Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.2.10	Magnesiumsalze organischer Säuren ⁽¹⁹⁾	Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Magnesium, organische Säure
11.3.1	Dicalciumphosphat ⁽²⁰⁾ [Calciumhydrogenorthosphat]	Technisch reines Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$), $\text{Ca/P} > 1,2$	Calcium, Gesamtphosphorgehalt, in 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.2	Monodicalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ($\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.3	Monocalciumphosphat [Calciumtetrahydrogendiorthophosphat]	Technisch reines Calcium-bis-dihydrogenphosphat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 0,9$	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.4	Tricalciumphosphat [Tricalciumorthophosphat]	Technisch reines Tricalciumphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcium, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.5	Calcium-Magnesiumphosphat	Technisch reines Calcium-Magnesiumphosphat	Calcium, Magnesium, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.6	Phosphat, entfluoriert	Natürliches Phosphat, gebrannt oder weitergehend thermisch behandelt als zum Entfernen von Verunreinigungen erforderlich	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, Natrium in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$, salzsäureunlösliche Asche, wenn $> 5 \%$
11.3.7	Dicalciumpyrophosphat [Dicalciumdiphosphat]	Technisch reines Dicalciumpyrophosphat	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.8	Magnesiumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem einbasischem und /oder zwei- und dreibasischem Magnesiumphosphat besteht	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$, salzsäureunlösliche Asche, wenn $> 10 \%$
11.3.9	Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Erzeugnis aus technisch reinem Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, Calcium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.10	Mononatriumphosphat [Natriumdihydrogenorthophosphat]	Technisch reines Mononatriumphosphat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.11	Dinatriumphosphat [Dinatriumhydrogenorthophosphat]	Technisch reines Dinatriumphosphat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.12	Trinatriumphosphat [Trinatriumorthophosphat]	Technisch reines Trinatriumphosphat (Na_3PO_4)	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.13	Natriumpyrophosphat [Tetranatriumdiphosphat]	Technisch reines Natriumpyrophosphat	Gesamtphosphorgehalt, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.14	Monokaliumphosphat [Kaliumdihydrogenorthophosphat]	Technisch reines Monokaliumphosphat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.15	Dikaliumphosphat [Dikaliumhydrogenorthophosphat]	Technisch reines Dikaliumphosphat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Gesamtphosphorgehalt, Kalium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$
11.3.16	Calcium-Natrium-Phosphat	Technisch reines Calcium-Natrium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.3.17	Monoammoniumphosphat [Ammoniumdihydrogenorthosphat]	Technisch reines Monoammoniumphosphat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Gesamtstickstoffgehalt, Gesamtphosphorgehalt, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.18	Diammoniumphosphat [Diammoniumhydrogenorthosphat]	Technisch reines Diammoniumphosphat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Gesamtstickstoffgehalt Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyphosphat [Pentatriumtriphosphat]	Technisch reines Natriumtripolyphosphat	Gesamtphosphorgehalt Natrium In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.20	Natrium-Magnesium-Phosphat	Technisch reines Natrium-Magnesium-Phosphat	Gesamtphosphorgehalt, Magnesium, Natrium, in 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypophosphit	Technisch reines Magnesiumhypophosphit ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnesium Gesamtphosphorgehalt In 2 %iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %
11.3.22	Knochenfuttermehl, entleimt	Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene Knochen	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.3.23	Knochenasche	Mineralische Rückstände der Veraschung, Verbrennung oder Vergasung tierischer Nebenprodukte	Gesamtphosphorgehalt, Calcium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.1	Natriumchlorid (¹⁸)	Technisch reines Natriumchlorid oder Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzlake (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz) oder durch Vermahlen von salzhaltigem Gestein gewonnen wird	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.2	Natriumbicarbonat [Natriumhydrogencarbonat]	Technisch reines Natriumbicarbonat (NaHCO_3)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.3	Natrium-/Ammonium(bi)carbonat [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat]	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.4	Natriumcarbonat	Technisch reines Natriumbicarbonat (Na_2CO_3)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.5	Natriumsesquicarbonat [Trinatriumhydrogencarbonat]	Technisch reines Natriumsesquicarbonat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.6	Natriumsulfat	Technisch reines Natriumsulfat	Natrium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.4.7	Natriumsalze organischer Säuren	Natriumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Natrium, organische Säure
11.5.1	Kaliumchlorid	Technisch reines Kaliumchlorid oder Erzeugnis, das durch Vermahlen von natürlichen, kaliumchloridhaltigen Stoffen gewonnen wird	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfat	Technisch reines Kaliumsulfat (K_2SO_4)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
11.5.3	Kaliumcarbonat	Technisch reines Kaliumcarbonat (K_2CO_3)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.4	Kaliumbicarbonat [Kaliumhydrogencarbonat]	Technisch reines Kaliumbicarbonat ($KHCO_3$)	Kalium, salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %
11.5.5	Kaliumsalze organischer Säuren ⁽¹⁹⁾	Kaliumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Kalium, organische Säure
11.6.1	Schwefelblüte	Technisch reines Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an	Schwefel
11.7.1	Attapulgit	Natürlich vorkommendes, Magnesium, Aluminium und Silicium enthaltendes Mineral	Magnesium
11.7.2	Quarz	Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Quellen gewonnen wird	
11.7.3	Cristobalit	Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid (Quarz)	
11.8.1	Ammoniumsulfat	Technisch reines Ammoniumsulfat ($(NH_4)_2SO_4$), das durch chemische Synthese gewonnen wird	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, Schwefel
11.8.2	Ammoniumsulfat, Lösung	Ammoniumsulfat in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumsulfat von mindestens 35 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein
11.8.3	Ammoniumsalze organischer Säuren	Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, organische Säure
11.8.4	Ammoniumlaktat	Umfasst u. a. Ammoniumlaktat ($CH_3CHOHCOONH_4$), das bei der Fermentation von Molke mit <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> anfällt; enthält mindestens 44 % Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein, Rohasche
11.8.5	Ammoniumacetat	Ammoniumacetat (CH_3COONH_4) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein

12. Erzeugnisse/Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen, deren Zellen inaktiviert oder abgetötet wurden

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
12.1	Erzeugnisse, die aus der Biomasse von auf Kultursubstraten gezogenen Mikroorganismen gewonnen werden		
12.1.1	Eiweiß aus <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Eiweißfermentationserzeugnis, das aus in einer Nährlösung auf Methanol-Basis vermehrten Bakterien <i>Methylophilus methylotrophus</i> (Stamm NCIMB 10.515) gewonnen wird; Rohproteingehalt mindestens 68 %, Reflexionszahl mindestens 50	Rohprotein Rohasche Rohfett
12.1.2	Eiweiß aus <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> and <i>Bacillus firmus</i>	Eiweißfermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91 % Methan, 5 % Ethan, 2 % Propan, 0,5 % Isobutan, 0,5 % n-Butan), Ammonium und Mineralsalzen unter Verwendung von <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (Stamm NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (Stamm NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (Stamm NCIMB 13288) und <i>Bacillus firmus</i> (Stamm NCIMB 13280) gezüchtet ist	Rohprotein Rohasche Rohfett

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
12.1.3	Bakterielles Eiweiß aus <i>Escherichia coli</i>	Eiweißerzeugnis, Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von <i>Escherichia coli</i> K12 in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein
12.1.4	Bakterielles Eiweiß aus <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Eiweißerzeugnis, Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von <i>Corynebacterium glutamicum</i> in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein	Rohprotein
12.1.5	Hefen und ähnliche Erzeugnisse [Bierhefe] [Hefe-Erzeugnis]	Alle Hefen und deren Teile, die aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulopsis delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> oder <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 % Wenn Feuchte < 75 %: Rohprotein
12.1.6	Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin	Mycel (Stickstoffverbindungen), flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung mit <i>Penicillium chrysogenum</i> (Stamm ATCC 48271) auf verschiedenen Quellen von Kohlenhydraten und ihren Hydrolysaten, das mit Hilfe von <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L. sake</i> , <i>L. collinoides</i> und <i>Streptococcus lactis</i> zur Inaktivierung des Penicillins siliert und danach erhitzt worden ist; Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein, mindestens 7 %	Stickstoffgehalt, ausgedrückt als Rohprotein Rohasche
12.2	Andere Fermentationsnebenerzeugnisse		
12.2.1	Vinasse [eingedickte Melassenschlempe]	Nebenerzeugnisse der industriellen Verarbeitung von Mosten/Würzen aus den Gärprozessen bei der Herstellung von u. a. Alkohol, organischen Säuren, Hefe. Sie bestehen aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Gärmoste/-würzen anfällt. Sie können auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Die Nährlösungen sind meist pflanzlichen Ursprungs, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze	Rohprotein Gegebenenfalls Nährlösung und Produktionsprozess
12.2.2	Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure	Flüssige, konzentrierte Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalsen und anderen Stickstoffverbindungen mit <i>Corynebacterium melassecola</i>	Rohprotein
12.2.3	Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Flüssige, konzentrierte Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten, Ammoniumsalsen und anderen Stickstoffverbindungen mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Rohprotein
12.2.4	Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Flüssige Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Rohprotein Rohasche
12.2.5	Nebenerzeugnisse der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Escherichia coli</i> K12	Flüssige Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen mit <i>Escherichia coli</i> K12	Rohprotein Rohasche
12.2.6	Nebenerzeugnis der Herstellung von Enzymen mit <i>Aspergillus niger</i>	Nebenerzeugnis der Fermentation von Weizen und Malz mit <i>Aspergillus niger</i> zur Herstellung von Enzymen	Rohprotein

13. Verschiedenes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.1.1	Erzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Brot, Feingebäck, Keksen oder Teigwaren anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett, wenn > 5 %
13.1.2	Erzeugnisse der Konditoreiwarenindustrie	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Konditoreiwaren und Kuchen anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, Rohfett, wenn > 5 %
13.1.3	Erzeugnisse der Herstellung von Frühstückscerealien	Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können. Sie können auch getrocknet sein	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.4	Erzeugnisse der Süßwarenindustrie	Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Süßwaren, einschließlich Schokolade, anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Stärke Rohfett, wenn > 5 % Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.1.5	Erzeugnisse der Speiseeisindustrie	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Speiseeis anfallen Sie können auch getrocknet sein	Stärke Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett
13.1.6	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse ⁽²⁾	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse anfallen (u. a. Schalen, ganze Obst-/Gemüsstücke und Mischungen). Sie können auch getrocknet oder gefroren sein	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %
13.1.7	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen ⁽²⁾	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen ganzer Pflanzen oder von Pflanzenteilen anfallen	Rohfaser
13.1.8	Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln ⁽²⁾	Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen von Gewürzen und Würzmitteln oder Teilen davon anfallen	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 % Stärke, wenn > 30 % Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %
13.1.9	Erzeugnisse der Verarbeitung von Kräutern ⁽²⁾	Erzeugnisse, die beim Schrotten, Mahlen, Einfrieren oder Trocknen von Kräutern oder Teilen davon anfallen	Rohfaser
13.1.10	Erzeugnis der Kartoffelverarbeitungsindustrie	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Kartoffeln anfallen, und getrocknet oder gefroren sein können	Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 % Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.1.11	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Soßenzubereitung	Stoffe aus der Soßenzubereitung, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett
13.1.12	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Snacks-Industrie	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Snacks-Industrie, die bei der und durch die Herstellung von würzigen Snacks (Kartoffelchips und Snacks auf Kartoffel- und/oder Getreidebasis, direkt extrudiert, auf Teigbasis und pelletiert) und Knabberartikeln aus Nüssen anfallen	Rohfett
13.1.13	Erzeugnisse aus der Herstellung gebrauchsfertiger Lebensmittel	Erzeugnisse, die bei der Herstellung direkt verzehrfertiger Lebensmittel anfallen. Sie können auch getrocknet sein	Rohfett, wenn > 5 %
13.1.14	Pflanzen-Nebenerzeugnisse aus der Spirituosenherstellung	Feste Erzeugnisse aus Pflanzen (auch Beeren und Saaten wie Anis), das nach dem Einmischen dieser Pflanzen in einer alkoholischen Lösung und/oder nach Verdampfen/Destillation des Alkohols bei der Zubereitung von Aromen in der Spirituosenherstellung anfällt. Die Alkoholrückstände in diesen Erzeugnissen müssen durch Destillation beseitigt werden	Rohprotein, wenn > 10 % Rohfaser Rohöle/-fette, wenn > 10 %
13.1.15	Futterbier	Erzeugnis, das beim Bierbrauen anfällt und als Getränk für den menschlichen Verzehr nicht verkauft werden kann	Alkoholgehalt
13.2.1	Karamellierter Zucker	Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.2	Traubenzucker	Traubenzucker entsteht durch die Hydrolyse von Stärke und besteht aus gereinigter, kristallisierter Glucose, mit oder ohne Kristallwasser	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.3	Fructose	Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose
13.2.4	Glucosesirup	Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird	Gesamtzuckergehalt Feuchte, wenn > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt	Gesamtzuckergehalt
13.2.6	Xylose	Aus Holz extrahierter Zucker	
13.2.7	Lactulose	Halbsynthetische Disaccharide (4-O-D-Galactopyranosyl-D-Fructose), die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und in wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten Milcherzeugnissen enthalten sind	Lactulose
13.2.8	Glucosamin (Chitosamin)	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Hydrolyse des Außenskeletts von Krustentieren und anderen Gliederfüßern oder durch Fermentation von Getreide wie Mais oder Weizen gewonnen	Gegebenenfalls Natrium oder Kalium
13.3.1	Stärke ⁽²³⁾	Technisch reine Stärke	Stärke
13.3.2	Quellstärke ⁽²³⁾	Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist	Stärke
13.3.3	Stärkemischung ⁽²³⁾	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht	Stärke
13.3.4	Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse ⁽²³⁾	Erzeugnis der Stärkehydrolyse, das aus Protein, Fett und Filterhilfsstoffen (z. B. Kieselerde, Holzfaser) besteht	Feuchte, wenn < 25 % oder > 45 % Wenn Feuchte < 25 %: — Rohfett — Rohprotein

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.3.5	Dextrine	Dextrin besteht aus teil-säurehydrolysierte Stärke	
13.3.6	Maltodextrin	Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke	
13.4.1	Polydextrose	Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen	
13.5.1	Polyole	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht	
13.5.2	Isomalt	Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird	
13.5.3	Mannitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht	
13.5.4	Xylitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird	
13.5.5	Sorbitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird	
13.6.1	Fettsäuren ⁽²⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Lauge oder durch Destillation anfällt, einschließlich Fettsäuren, die bei unterschiedlichen Verfahren der Verarbeitung von Fetten und Ölen durch Fettsäurehersteller anfallen	Rohfett Feuchte, wenn > 1 %
13.6.2	Fettsäuren ⁽²⁴⁾ , mit Glycerin verestert	Glyceride, die durch Veresterung von Glycerin pflanzlichen Ursprungs mit Fettsäuren gewonnen werden	Feuchte, wenn > 1 % Rohfett
13.6.3	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren ⁽²⁴⁾	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren bestehen aus einer Mischung von Glycerin, Mono-, Di- und Triestern von Fettsäuren, die in Speiseölen und -fetten vorkommen. Sie können geringe Mengen an freien Fettsäuren und Glycerin enthalten.	Rohfett
13.6.4	Salze von Fettsäuren ⁽²⁴⁾	Erzeugnis, das bei der Reaktion von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen mit Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumverbindungen entsteht	Rohfett (nach der Hydrolyse) Feuchte Ca (bzw. Na, K oder Mg)
13.7.1	Chondroitinsulfat	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegewebe gewonnen wird	Natrium
13.8.1	Glycerin, roh	Erzeugnis der Herstellung von Biodiesel (Fettsäuremethylester oder -ethylester), das nach Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen wird, und das noch mineralische und organische Salze im Glycerin enthalten kann (Höchstgehalt an Methanol 0,2 %). Das Erzeugnis entsteht auch bei der oleochemischen Verarbeitung (einschließlich Umesterung, Hydrolyse oder Verseifung) mineralischer Fette und Öle	Glycerin Kalium Natrium
13.8.2	Glycerin	Erzeugnis der Herstellung von Biodiesel (Fettsäuremethylester oder -ethylester), das nach Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs durch anschließende Raffination gewonnen wird (Mindestgehalt an Glycerin 99 % in der Trockenmasse). Das Erzeugnis entsteht auch bei der oleochemischen Verarbeitung (einschließlich Umesterung, Hydrolyse oder Verseifung) mineralischer Fette und Öle	Glycerin Kalium Natrium

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Obligatorische Angaben
13.9.1	Methylsulphonylmethan	Organische Schwefelverbindung ((CH ₃) ₂ SO ₂), die in identischer Form zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form synthetisch hergestellt wird	Schwefel
13.10.1	Torf	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht	Rohfaser
13.11.1	Propylenglykol	Eine auch 1,2-Propandiol oder Propan-1,2-diol genannte organische Verbindung (Diol oder Dialkohol) mit der Summenformel C ₃ H ₈ O ₂ . Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist	Propylenglykol

- (¹) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.
- (²) Im Englischen werden „maize“ und „corn“ synonym verwendet. Dies gilt für alle Maiserzeugnisse.
- (³) Wenn dieses Erzeugnis feiner gemahlen wurde, kann das Wort „fein“ der Bezeichnung hinzugefügt werden oder kann die Bezeichnung durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.
- (⁴) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.
- (⁵) Gegebenenfalls kann die Bezeichnung „glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union hinzugefügt werden. Dies gilt für alle Erzeugnisse aus Rapssaat.
- (⁶) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
- (⁷) Die Bezeichnung ist durch die Angabe der Art der durchgeführten Wärmebehandlung zu ergänzen.
- (⁸) Bei der Bezeichnung muss zusätzlich eine genauere Beschreibung der Frucht angegeben werden
- (⁹) Bei der Bezeichnung ist die Pflanzenart zu nennen.
- (¹⁰) Die Bezeichnung muss um die Bezeichnung der Art der Behandlung ergänzt werden.
- (¹¹) Die Futterpflanzenart kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.
- (¹²) Der Wortteil „Mehl“ kann durch „Pellets“ ersetzt werden. Die Bezeichnung des Trocknungsverfahrens kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.
- (¹³) Die Art ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
- (¹⁴) Die Begriffe sind nicht synonym zu verwenden und unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt; der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden
- (¹⁵) Bei der Bezeichnung ist entsprechend zusätzlich anzugeben:
- die Tierart und/oder
 - der Teil des tierischen Erzeugnisses und/oder
 - die verarbeitete Tierart (z. B. Schwein, Wiederkäuer, Geflügel) und/oder
 - die Bezeichnung der wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeiteten Tierart (z. B. frei von Geflügel) und/oder
 - das verarbeitete Material (z. B. Knochen, Asche) und das Verfahren (z. B. entfettet, raffiniert).
- (¹⁶) Die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
- (¹⁷) Bei Zuchtfisch ist bei der Bezeichnung zusätzlich die Tierart anzugeben.
- (¹⁸) Die Art der Herkunft kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.
- (¹⁹) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die organische Säure.
- (²⁰) Das Herstellungsverfahren kann bei der Bezeichnung angegeben werden.
- (²¹) Die gebräuchliche Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen, weshalb auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig sind.
- (²²) Die jeweilige Art des Obst, des Gemüses, der Pflanze, des Gewürzes und der Kräuter ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.
- (²³) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische Ursprung anzugeben.
- (²⁴) Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Art der Fettsäuren.